



Bonnes pratiques au détail No.9

MANUEL DES VIANDES

POUR LES DÉPARTMENTS DE VIANDE DES DÉTAILLANTS

Les bonnes pratiques de détail pour les procédures

Les bonnes pratiques de détail pour les programmes

TABLE DES MATIÈRES

Bonnes pratiques au détail (BPD) pour la viande

1	Introduction aux BPD pour les processus d'opération de viande
2	Réception
4	Entreposage
6	Fabrication des coupes
8	Viandes hachées
10	Production des saucisses
14	Produits transformés
16	Emballage
19	Étalage
21	Distribution aux consommateurs
22	Notes

Programmes de bonnes pratiques au détail (BPD) pour la viande

23	Introduction aux BPD pour les programmes d'opération de viande
24	Programme d'assainissement
26	Programme de lutte contre la vermine
28	Programme de conception, de construction et d'entretien des locaux
33	Programme d'installation et d'entretien de l'équipement
35	Programme de formation en hygiène
37	Programme de préparation en cas de rappel
39	Notes
40	Sources d'information additionnelles

Avertissement : Les renseignements compilés proviennent de sources et de documents réputés fiables. Le Centre d'information sur le bœuf et ses partenaires ne garantissent nullement l'exactitude des renseignements présentés et déclinent toute responsabilité, expresse ou tacite, découlant de pertes ou dommages subis en raison d'inexactitudes ou d'omissions.

PROCESSUS

Bonnes pratiques au détail pour les processus d'opération de viande

Il est possible de répartir les opérations de détail pour la viande en processus spécifiques en fonction des produits et des secteurs. Dans ce guide, les processus ont été définis comme suit :

- **Réception** et emballage des produits de viande.
- **Entreposage** et emballage de la viande et des ingrédients non carnés.
- **Fabrication** des coupes à partir de coupes primaires.
- **Production** de la viande hachée.
- **Production** de saucisses au détail.
- **Produits** transformés par enrobage, farces, barattage ou marinades.
- **Emballage** des produits de la viande.
- **Étalage** dans les comptoirs.
- **Distribution** au détail des produits de viande aux consommateurs.

Dans le premier chapitre, les BPD visant chacun des processus énumérés précédemment, seront décrites sous forme schématique pour servir à améliorer autant la salubrité que la qualité des produits. Chaque bonne pratique au détail a été classée selon le dommage biologique, physique ou chimique qu'elle prévient dans les produits de la viande. Comme un chevauchement se produit entre les processus dans bien des cas, les mêmes bonnes pratiques au détail ont été abordées plus d'une fois mais selon un angle différent.

Au cours de la lecture de ce premier chapitre, il y aurait lieu de se rappeler que ce guide vise à traiter les catégories d'opération de détail les plus communes du secteur de la viande, plutôt que des situations en particulier.

Chaque opération du secteur de la viande au détail étant distincte, l'adoption de pratiques contraires à la politique en place relève de la direction en conformité aux règlements locaux. Le lecteur est invité à inscrire toute question soulevée en cours de lecture à l'espace réservé à la fin du chapitre et de l'aborder avec son superviseur.

RÉCEPTION

B **C** **P**

Fournisseurs accrédités

- On recommande au détaillant de s'assurer de l'existence d'un programme efficace chez le fournisseur pour maîtriser les dommages biologiques, physiques ou chimiques, tel le modèle HACCP ou système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) ou tout autre système d'assurance de la salubrité alimentaire. On invite donc les détaillants à s'approvisionner en produits de viande provenant d'établissements où ils ont été inspectés et approuvés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou tout autre organisme de réglementation.

B **C** **P**

Emballage et étiquetage

- S'assurer que les conteneurs d'expédition sont dotés d'étiquettes indiquant le nom courant, la quantité nette, les coordonnées de la personne responsable et une liste d'ingrédients.
- Conserver les factures, reçus et renseignements sur le codage du lot pour pouvoir retracer les produits en cas d'éventuel rappel. Cela s'avère particulièrement important lorsque des produits, comme les carcasses, sont fournis sans étiquettes; lorsque les étiquettes sont retirées ou lorsque les lots sont divisés.

B **C** **P**

Inspection des remorques

- Inspecter les remorques transportant les produits de viande pour s'assurer qu'elles sont bien adaptées à la livraison des aliments. Cette inspection permet de vérifier si les parois, plafonds et planchers de la remorque sont propres et en bon état et si l'unité de réfrigération fonctionne correctement.
- Des marchandises incompatibles, tels que les produits chimiques ou autres articles pouvant contaminer les produits alimentaires, ne devraient pas être présentes. Si les conditions s'avèrent non satisfaisantes, ne pas décharger la remorque et retourner le chargement à son point d'origine.

B **C** **P**

Inspection des produits

- Rechercher des signes de contamination, des emballages abîmés ou des traces de défauts thermiques dans les produits. Lorsque des caissons en plastique servent à transporter les viandes préemballées, s'assurer que ces caissons sont propres et en bon état et que les emballages sous vide ne sont pas perforés.
- Autant que possible, utiliser des dispositifs de contrôle de température, comme des thermographes, pour obtenir des renseignements sur les conditions de transit. En cas de rupture dans la chaîne de froid, retourner le produit au point d'origine ou le détruire. S'il est impossible d'accomplir ces activités dans l'immédiat, marquer ces produits et les isoler pour éviter de les vendre. Conserver sur place des dossiers sur les résultats d'inspection.

Lutte aux dangers potentiels

B Danger biologique

C Danger chimique

P Danger physique

Inspection de l'emballage

- Comme l'emballage entre en contact avec l'aliment, il y aurait lieu d'inspecter cet emballage dès son arrivée pour s'assurer qu'il n'a pas été contaminé pendant le transport.

B C P

Procédures de déchargement

- Ne jamais décharger des produits de viande en même temps que des nettoyants chimiques ou d'autres sources de contamination ou en présence de ces derniers.
- Transporter rapidement les produits de viande périssables de la plate-forme de déchargement aux entrepôts réfrigérés ou congelés.
- Utiliser des rideaux de plastique ou d'autres méthodes pour garantir le maintien de la température adéquate pendant le déchargement.
- Pour prévenir tout dommage au produit, former le personnel effectuant les activités de déchargement à l'utilisation des chariots élévateurs ou d'autres équipements.

B C P

Assainissement de la plate-forme de déchargement

- Nettoyer régulièrement la plate-forme de chargement et enlever les ordures quotidiennement, ou plus souvent au besoin, pour garantir un assainissement adéquat.

B

Lutte contre la vermine

- Éloigner les oiseaux, souris et vermine de la plate-forme de chargement. Si la présence de vermine est détectée, mettre en place des mesures de contrôle efficaces. Autant que possible, garder les points d'accès à la plate-forme de chargement fermés pour prévenir toute infiltration de vermine.
- Ne pas laisser l'excédent d'eau s'accumuler autour des plates-formes de déchargement et placer les poubelles extérieures loin des entrées de ces plates-formes.
- S'il y a du gazon devant les plates-formes de déchargement, le tondre régulièrement à ras pour éviter la création de lieux propices à la prolifération de vermine.

B

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique **B**

Danger chimique **C**

Danger physique **P**

ENTREPOSAGE

B **C** **P**

Conditions d'entreposage de la viande

- Conserver les viandes entreposées en tout temps couvertes et les protéger de la vermine, de la poussière, de la condensation et de toute autre condition insalubre. Ne jamais entreposer la viande dans des aires réservées aux vestiaires, toilettes, entreposage d'ordures, salles techniques, sous des tuyaux d'écoulement, ni dans des aires d'entreposage de produits chimiques.
- Envelopper les viandes fraîches de façon appropriée pour prévenir tout écoulement sur d'autres produits. En cas de fuite, nettoyer tout résidu le plus rapidement possible. Ne jamais entreposer de la viande fraîche au-dessus de produits prêts à consommer.
- En cas d'utilisation de palettes pour l'entreposage, rechercher des clous desserrés ou des planches brisées qui pourraient représenter un danger physique. En cas d'utilisation d'étagères, ne pas les fabriquer avec du bois non traité ou avec tout autre matériel rugueux et non lavable.

B

Assainissement des glacières

- Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter la formation de condensation dans les glacières. Cette condensation pourrait s'écouler sur les boîtes et contaminer les produits. Rechercher un excédent de condensation dans les unités de réfrigération; l'éliminer le cas échéant.
- Procéder au nettoyage et à l'entretien périodiques des planchers et parois des glacières. S'assurer que les drains fonctionnent correctement et que le nettoyage et l'entretien des unités de réfrigération sont assurés par un personnel compétent.
- Inspecter les parois et planchers des glacières à la recherche de fissures importantes ou de toute autre condition pouvant entraver l'efficacité du nettoyage.

B

Méthode de rotation Premier entré, premier sorti (PEPS)

- Un système PEPS est essentiel pour offrir au client le produit le plus frais et le plus salubre. Vérifier toutes les dates des produits à l'arrivée et utiliser le produit le plus ancien en premier. Ne pas oublier de disposer les boîtes dans la glacière de manière à rendre le système de rotation du premier entré, premier sorti plus facile.

Lutte aux dangers potentiels

B Danger biologique

C Danger chimique

P Danger physique

Mise en place des boîtes

B

- S'assurer de ne pas placer les boîtes contre les parois ou directement sur le plancher des glacières. L'utilisation de palettes et un espace d'environ 10 cm entre le produit et les parois de la glacière permettent une circulation d'air qui favorise un refroidissement plus rapide. Un espace libre entre les boîtes et les séparateurs des différentes couches d'une palette s'avère également utile.
- En règle générale, les produits placés à proximité de la porte d'une glacière ou dans sa partie supérieure affichent des températures plus chaudes. Autant que possible, entreposer les produits hachés et cuits, plus vulnérables aux températures chaudes, loin des emplacements les plus chauds d'une glacière.

Température d'entreposage et durée de conservation

B

- Ne jamais entreposer la viande fraîche à plus de 4 °C, l'entreposer idéalement entre -1,0° et 2 °C. Cela augmente la durée de conservation en ralentissant la croissance des bactéries putréfiantes. (La viande fraîche emballée commence à se congeler à -1,5 °C.) Pour les produits de muscle entier, les températures à la surface de la viande déterminent la croissance microbienne. Alors que pour les produits hachés ou roulés, tant la température de surface que la température interne sont importantes.
- Pour la viande congelée, conserver la température à -18 °C et envelopper le produit correctement pour éviter les brûlures de congélation.

Température d'entrepose et salubrité alimentaire

B

- La température étant un facteur clé pour la salubrité alimentaire, employer autant que possible des systèmes d'alarme pour surveiller la température des glacières.
- Si les boîtes montrent des signes d'un réchauffement significatif, les faire inspecter par la direction pour déterminer si leur contenu est propre à la consommation. Il est particulièrement important de détruire tout produit de viande hachée ou roulée ayant été exposé longtemps à une température supérieure à 4 °C.

Installations des glacières et congélateurs

B

- S'assurer que le volume et la température du produit dans la glacière ou le congélateur ne dépassent pas la puissance frigorifique de l'appareil selon ses conditions d'exploitation.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

FABRICATION DE COUPES

B **C** **P**

Surfaces de contact de la viande

- Rechercher des coupures ou rayures excessives sur les planches à découper et les remplacer au besoin. Si les surfaces de contacts de la viande (planches ou blocs) sont en bois, ce bois doit être de grain fin, comme l'érable à sucre et exempt de tout agent de conservation ou autre enduit pouvant s'infiltrer dans les aliments.
- Pour la production de viande, on recommande d'utiliser des tables en acier inoxydable ou autre matériel anticorrosif, sans coins coupants et d'une finition à joints et soudures lisses.
- Les bacs employés pour l'entreposage ou le transport de produits de viande doivent être de catégorie alimentaire. En général, aucune surface ne doit décolorer sur les produits de viande, ni d'y transférer des odeurs, goûts ou produits chimiques dangereux. Les surfaces ne doivent montrer aucun signe de corrosion, d'écaillage de peinture ou de tout autre état pouvant entraver le nettoyage.
- Il est essentiel qu'une surface d'un équipement en contact avec les produits de viande ne soit pas employée simultanément à une autre fin. Étiqueter ou identifier par un code couleur tout équipement, comme les bacs, pouvant être utilisé autant pour des produits comestibles que pour des produits non comestibles.

B **C** **P**

Inspection des produits

- Pendant les opérations de découpage, rechercher dans les muscles des caillots de sang, des ecchymoses, des éclats d'os, des cartilages détachés, des matières fécales, des ligaments, des aliments ingérés, un état défraîchi, des corps étrangers dangereux, des cheveux, du cuir, des lésions, des brûlures de congélation, des aiguilles ou tout autre défaut qui pourrait gravement nuire à l'utilisation du produit.

B

Chute ou contamination d'un produit

- Advenant la chute d'un produit sur le sol ou son contact avec toute autre surface sale, le détruire, à moins de pouvoir éliminer la partie contaminée. Ne placer aucun produit sale sur les planches à découper pour l'inspecter ou le parer, à moins de nettoyer ces planches à découper immédiatement après. Si c'est possible, suspendre la viande à un crochet et la parer ensuite.
- En cas de présence d'abcès pouvant avoir contaminé les autres produits d'une boîte ou d'une planche à découper, détruire ces produits ou les parer, si cela s'avère possible. Si des surfaces, comme les planches à découper, les couteaux ou tout autre équipement, ont été exposées à un produit contaminé, les nettoyer et les désinfecter immédiatement. Communiquer avec le superviseur, si d'importants défauts sont détectés.

Lutte aux dangers potentiels

B Danger biologique

C Danger chimique

P Danger physique

Opérations d'assainissement

B

- Les planches à découper et surfaces de contact sont des foyers éventuels de croissance de bactéries putréfiantes et potentiellement dangereuses qui proliféreront au cours de la journée. Il est donc important de nettoyer ou de retourner régulièrement les planches à découper, lorsque les températures ambiantes dépassent sensiblement 4 °C.
- D'autres articles à contact alimentaire tels que les gants-filets (réchauffés par les mains) sont également des foyers éventuels de croissance d'une multitude de bactéries. Il est donc essentiel de les nettoyer à fond au moins une fois par jour au moyen d'un produit chimique nettoyant approuvé. Nettoyer également les étuis à couteaux, les racloirs à os, les couteaux et ustensiles en acier. Protéger les ficelles à viande de toute contamination pendant l'utilisation et l'entreposage. Suivre les procédures particulières aux opérations d'assainissement permet d'accroître la durée de conservation et de réduire les risques relatifs à la salubrité alimentaire.

Assainissement des salles de découpage et lutte contre la vermine

B

C

- S'assurer que toutes les ordures humides sont bien isolées et couvertes; que les moustiquaires des fenêtres ouvrant vers l'extérieur n'ont pas été retirées ou ne sont pas déchirées, et garder autant que possible les portes fermées.
- Exécuter toutes les activités de nettoyage uniquement avec des produits chimiques approuvés par l'ACIA, et entreposer ces produits, dans leurs contenants d'origine bien étiquetés, dans des endroits bien aérés, loin des aliments ou des endroits de contact des aliments. S'assurer de nettoyer les surfaces à fond avec des nettoyeurs chimiques, comme les détergents, avant d'y appliquer les solutions désinfectantes; ces dernières pouvant être neutralisées par des matières organiques qui les empêcheraient ainsi de tuer les bactéries.
- Au cours du nettoyage, s'assurer que le matériel d'emballage, les ingrédients et les produits de viande sont bien couverts, les produits chimiques et vaporisateurs pouvant contaminer ces produits.

Hygiène des employés

B

- Recouvrir toute lésion ou coupure d'un bandage hermétique sec; porter des gants lorsque les mains sont touchées. Des filets pour cheveux et, le cas échéant, pour barbes sont recommandés.
- Il est essentiel que les employés se lavent les mains immédiatement après avoir éternué, utilisé les toilettes, pris leur pause-café ou leur repas, s'être touché les yeux, les cheveux, la bouche, le nez ou toute surface sale.
- Le personnel travaillant dans les aires de viande crue ne peut manipuler des produits cuits, à moins d'avoir changé de vêtements et de s'être nettoyé.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

VIANDES HACHÉES

B

Entreposage des ingrédients de viande

- Entreposer les ingrédients de viande à 4 °C ou moins dans des bacs, recouverts de papier pèche ou dans des sacs jusqu'à leur utilisation.
- Si les parures préparées en magasin sont utilisées, s'assurer de les manipuler avec soin pour prévenir toute contamination et assurer un contrôle de température adéquat dans les aires de production et d'entreposage. Étiqueter les parures produites en magasin avec la date de production, l'espèce, le pourcentage en viande maigre ou classement.

B

P

Sélection et préparation des ingrédients

- Sélectionner les ingrédients de la viande selon un système de gestion des stocks Premier entré, premier sorti. Si la viande est congelée, la décongeler à 4 °C ou moins.
- Rechercher dans la viande une odeur désagréable, un suintement excessif, des éclats d'os, un emballage déchiré ou fendu ou toute autre condition qui pourrait rendre la viande hachée ou la parure impropre à la consommation. S'approvisionner en produits de viande provenant d'établissements ayant un système HACCP ou un autre système d'assurance de la salubrité alimentaire en place.
- Faire particulièrement attention à ce que des agrafes retirées des tubes plissés n'entrent pas dans le produit.
- Pour réduire toute probabilité de contamination après avoir ouvert le tube plissé, ne retirer le produit à hacher que lorsque tout est prêt pour l'emballer ou le hacher.

B

C

P

Inspection du hachoir avant son emploi

- L'opérateur devrait s'assurer que tous les boulons, agrafes et autres petites pièces retirés pendant le démontage sont présents et bien fixés pour qu'ils n'entrent pas dans les produits hachés.
- S'assurer que le hachoir ne montre aucune trace de rouille excessive, de peinture écaillée ou de toute autre condition pouvant contaminer le produit. Faire vérifier régulièrement tous les composants du hachoir par un personnel qualifié à la recherche de traces d'usure ou de toute autre condition pouvant entraîner la présence de particules métalliques dans le produit ou rendre le nettoyage difficile.
- Le hachoir ne doit contenir aucun reste de viande visible ni aucune accumulation d'eau.
- Les personnes affectées à la production de viande hachée doivent s'assurer d'avoir les mains et les vêtements propres et de respecter les exigences en matière d'hygiène des employés.

Lutte aux dangers potentiels

B

Danger biologique

C

Danger chimique

P

Danger physique

Production de viande hachée

B

- Autant que possible, ne hacher que la quantité nécessaire dans les prochaines heures. Surveiller les ventes pour éviter toute surproduction.
- Hacher la viande dans des endroits où la température ambiante ne dépasse pas 10 °C, idéalement à 4 °C ou moins. Si la température ambiante dépasse 10 °C, effectuer un nettoyage complet à mi-quart de travail pour prévenir la formation de bactéries sur les surfaces de contact avec la viande. Conserver les ingrédients de la viande suffisamment froids pour garantir que le produit quitte le hachoir à 4 °C ou moins.
- S'assurer de placer la viande hachée dans des contenants propres; s'assurer également de la propreté de toute autre surface de contact avec la viande, notamment les plateaux.
- Placer le plus rapidement possible le produit fini, une fois emballé, dans un étalage ou entreposage réfrigéré.
- Conserver la viande hachée provenant de tubes plissés loin des parures préparées en magasin.

Produit retravaillé

B

C

- Si des produits de muscle entier sont retirés du comptoir pour être hachés, s'assurer qu'ils sont exempts de tout assaisonnement et que leur date limite n'a pas été dépassée.
- Si l'on a haché plus de viande que l'on ne pourra écouler, congeler immédiatement le reste sous forme de galettes ou de bœuf haché congelé à mettre en vente dans le comptoir des congelés. Ne pas utiliser des restes de produit haché dans la production viande hachée fraîche d'une autre journée.

Désinfection du hachoir

B

- Préparer un mode d'emploi écrit pour le démontage et l'assainissement du hachoir. Démontez complètement le hachoir, le nettoyez et le désinfectez après chaque jour de production, et plus souvent au besoin. Autant que possible, utiliser un hachoir par espèce, dans le cas contraire, un nettoyage complet est nécessaire entre chaque sorte de viande.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

SAUCISSES

B

Sélection et entreposage des boyaux

- N'utiliser que des boyaux provenant d'un fournisseur accrédité, comme ceux répertoriés à la liste de référence de l'ACIA.
- Pour empêcher la croissance des bactéries pendant l'entreposage, saler les boyaux naturels ou les conserver dans de la saumure (sel et eau) à 4 °C ou moins (sans pour autant les congeler) dans des récipients couverts.
- Pour empêcher la croissance de moisissure après l'ouverture du contenant, ne pas conserver les boyaux de collagène ou de texture fibreuse dans des endroits chauds et humides, mais plutôt dans des sacs ou récipients hermétiques dans des glacières sans humidité.
- Suivre toujours les recommandations du fabricant concernant la durée de conservation en ce qui a trait à la méthode d'entreposage à observer.

B

Sélection et entreposage des ingrédients de viande

- Entreposer toujours les ingrédients de viande couverts à 4 °C ou moins; lorsque des produits préparés en magasin sont utilisés, s'assurer de les étiqueter avec la date de production.
- S'approvisionner en produits de viande provenant d'établissements ayant un système HACCP ou un autre système d'assurance de la salubrité alimentaire en place.

B

Sélection et entreposage des épices et assaisonnements

- S'approvisionner en épices et assaisonnements auprès d'un fournisseur accrédité où l'on retrouve chez le fabricant des contrôles particuliers visant à réduire les bactéries et à garantir l'absence de tout corps étranger.
- Entreposer les épices et assaisonnements bien couverts et les protéger de l'humidité, de la vermine et des produits chimiques. Autant que possible, transférer des plus petites quantités dans des bocaux d'épices et d'assaisonnements pour éviter de conserver le produit ouvert sans l'utiliser pendant de longues périodes, au cours desquelles les bactéries ou autres contaminants pourraient se propager.
- Nettoyer les cuillers quotidiennement; il est recommandé d'avoir des cuillers différentes pour chaque épice et assaisonnement pendant la production.

B

P

Inspection et préparation des ingrédients

- Vérifier si les boyaux naturels ne contiennent que peu de tissus spongieux sur leurs parois. Cela indique un nettoyage inadéquat pendant leur production pouvant raccourcir leur durée de conservation.

Lutte aux dangers potentiels

B

Danger biologique

C

Danger chimique

P

Danger physique

Inspection et préparation des ingrédients *suite*

B

P

- Si de la glace est utilisée dans la production de saucisses, s'assurer de nettoyer régulièrement la glacière et de n'utiliser que des cuillers propres, jamais les mains, pour retirer la glace. Il est recommandé de procéder à des tests microbiologiques périodiques de la glace et de l'eau, au moins semestriellement.
- Si les ingrédients de viande sont congelés avant utilisation, les décongeler à 4 °C ou moins. Rechercher dans la viande une odeur désagréable, des éclats d'os, des cartilages, des glandes, des corps étrangers ou toute autre condition qui pourrait la rendre impropre à la consommation.
- Sélectionner les ingrédients de viande selon un système de premier entré, premier sorti et, dans la mesure du possible, éviter d'utiliser des produits retravaillés. Autant que possible, utiliser des coupes de muscle entier pour la production de viandes hachées, ces coupes permettent d'augmenter la durée de conservation.

Assainissement de l'équipement

B

P

- Chaque jour de production, ou plus souvent au besoin, suivre le mode d'emploi écrit pour le démontage et l'assainissement du hachoir, du mélangeur, du poussoir et de tout autre équipement. Si la saucisse est produite à partir d'une espèce différente du lot précédent, nettoyer complètement l'équipement.
- Une fois l'équipement nettoyé, rechercher toute trace de rouille, d'usure excessive ou de toute autre condition pouvant provoquer une contamination ou rendre le nettoyage difficile. Communiquer tout problème au superviseur.

Inspection et assainissement avant la production

B

C

P

- Avant d'entamer la production, inspecter tous les équipements à la recherche de tout reste visible de viande, d'eau accumulée ou de produits chimiques de nettoyage.
- Les personnes affectées à la production des saucisses doivent s'assurer d'avoir les mains et les vêtements propres et de respecter les exigences en matière d'hygiène des employés.
- S'assurer que toutes les pièces d'assemblage sont bien fixées à leur place. Il serait utile d'établir une liste de contrôle pour s'assurer de n'avoir rien oublié.
- Confier l'inspection et l'entretien de tout l'équipement à un personnel qualifié selon un calendrier d'entretien écrit pour prévenir la présence de particules métalliques ou d'autres dangers physiques dans le produit.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

B**Production de saucisses**

- Pendant la production de saucisses, la qualité et la durée de conservation seront sensiblement améliorées si le bloc de viande est suffisamment froid pour que le produit fini quitte le poussoir à 4 °C ou moins.
- Conserver les aires de production de saucisses à des températures ne dépassant pas 10 °C et, dans la mesure du possible, 4 °C ou plus froid.
- Lorsque l'ajout d'humidité est nécessaire, utiliser de la glace ou des liquides potables froids (pas tièdes) fournis au moyen de contenants propres et désinfectés.
- Si la température ambiante dépasse 10 °C, effectuer un nettoyage complet à mi-quart de travail pour prévenir la formation de bactéries sur les surfaces de contact de la viande.
- Après la farce, emballer le produit sur des plateaux propres et les placer dans des comptoirs réfrigérés ou dans des glacières le plus rapidement possible.

C**Contrôle des allergènes**

- Si d'éventuels allergènes sont utilisés dans la production de saucisses, s'assurer de les déclarer sur l'étiquetage et les listes d'ingrédients (consulter la page 15 pour la liste d'allergènes).
- Si une recette comprend des substances potentiellement allergènes, s'assurer de nettoyer à fond l'équipement et les ustensiles après la production de cette recette, pour éviter tout contact entre les restes et les produits suivants.
- Suivre toujours les recettes de saucisses et ne jamais substituer des ingrédients qui pourraient exiger des modifications d'étiquetage ou de listes d'ingrédients.
- En cas d'utilisation de boyaux naturels, s'assurer que l'espèce d'où ils proviennent figure sur l'étiquetage et la liste d'ingrédients.

Lutte aux dangers potentiels

B

Danger biologique

C

Danger chimique

P

Danger physique

C

Ingrédients réglementés

- S'il est nécessaire d'incorporer des composés phosphatés, azotés ou de nitrate ou tout autre ingrédient réglementé, mesurer la quantité au moyen d'une balance étalonnée et l'inscrire ensuite sur une feuille indiquant le calcul des quantités pour la recette selon le poids du bloc de viande utilisé.
- Si l'on utilise du sel nitrité ou de nitrate en vrac plutôt que des prémélanges, s'assurer de les conserver dans un endroit sûr et de les étiqueter pour prévenir tout usage accidentel.

B

C

Produit retravaillé

- L'utilisation de produits retravaillés n'est pas recommandée.
- La date limite de tous les ingrédients ne doit pas être dépassée.
- Pour améliorer la salubrité du produit et la durée de conservation, ne pas mélanger des vieilles saucisses ou de la viande déjà hachée aux blocs de viande fraîche.

B

Saucisses cuites

- Lorsque les saucisses sont cuites, vérifier au moyen d'un thermomètre normalement étalonné si les bonnes températures de cuisson ont été atteintes.
- Refroidir les saucisses cuites le plus rapidement possible et les emballer à 4 °C ou moins pour garantir une durée de conservation et une salubrité alimentaire maximales.
- Il est primordial de s'assurer que le produit cuit n'entre pas en contact avec de l'équipement, une surface ou du personnel ayant été exposé à un produit cru. Veiller particulièrement à ce que les personnes qui touchent des objets comme les poignées de porte des fumoirs ne transfèrent pas des bactéries provenant des jus de viande crue aux saucisses cuites.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

PRODUITS TRANSFORMÉS

B **C**

Ingrédients

- Sélectionner les ingrédients de la viande selon un système de gestion des stocks Premier entré, premier sorti; éviter d'utiliser des produits retravaillés qui raccourcissent la durée de conservation. Conserver tous les éléments de viande couverts à l'abri de toute contamination éventuelle, à 4 °C ou moins. Si l'eau figure parmi les ingrédients, s'assurer qu'elle est potable, froide et qu'elle provient uniquement de contenants propres et désinfectés. S'assurer d'entreposer tous les ingrédients autres que la viande au frais et au sec dans des contenants fermés, à l'abri de la vermine, des produits chimiques de nettoyage et d'autres sources de contamination.

B **C** **P**

Barattage

- Autant que possible, baratter la viande à 4 °C ou à des températures plus froides pour augmenter la salubrité alimentaire, la durée de conservation, le tranchage et le rendement. Nettoyer et désinfecter le mélangeur entre les lots composés d'espèces ou d'ingrédients différents, après chaque jour de production ou plus souvent au besoin. Rechercher quotidiennement avant la production toute trace de corrosion, de composants abîmés ou desserrés ou toute autre condition pouvant contaminer les produits dans le mélangeur. Communiquer tout problème au supérieur immédiat.

B **C**

Enrobage

- Utiliser la méthode à usage unique pour les enrobages. Ne pas rouler ou plonger la viande dans des contenants d'épices ou d'autres enrobages, cela provoque la contamination croisée. Placer la quantité nécessaire d'enrobage sur une surface de travail propre et une fois l'enrobage terminé, jeter les ingrédients non utilisés.

B **C**

Marinades

- Ne pas réutiliser les marinades et s'assurer d'utiliser un contenant propre, désinfecté, couvert et résistant aux acides pour conserver les marinades et les ingrédients de viande et pour présenter le produit fini. Comme certaines marinades génèrent de la chaleur, mariner toujours à 4 °C ou moins.

B

Farce

- Ne pas réutiliser des préparations de farce et préparer la farce immédiatement avant de l'utiliser en n'utilisant que des contenants et des ustensiles propres et désinfectés.

Lutte aux dangers potentiels

B Danger biologique

C Danger chimique

P Danger physique

Attendrir et injecter mécaniquement

- Démonter, nettoyer et désinfecter les attendrisseurs entre chaque lot composé d'espèces ou d'ingrédients différents. Vérifier les aiguilles ou les lames avant la production et après chaque lot pour s'assurer du bon fonctionnement et vérifier qu'aucune extrémité ne s'est cassée et ne s'est introduite dans le produit.

B C P

Contrôle des allergènes

- Si d'éventuels allergènes sont utilisés dans les produits transformés, s'assurer de les déclarer sur l'étiquetage et les listes d'ingrédients conformément aux règlements applicables; s'assurer de nettoyer l'équipement avant de l'utiliser pour d'autres produits et d'isoler les produits contenant des allergènes. Suivre toujours les recettes et ne jamais substituer des ingrédients qui pourraient exiger des modifications d'étiquetage ou de listes d'ingrédients. La liste suivante renferme les noms de certains aliments connus pour causer des réactions indésirables chez des personnes réceptives. Ne pas oublier de surveiller les produits ou ingrédients produits de ces aliments.

C

- | | |
|---|--|
| - arachides | - poisson, crustacés (c.-à-d. crabe, langouste, homard, crevettes) et mollusques (c.-à-d. palourdes, moules, huîtres, pétoncles) |
| - autres noix (amandes, noix du Brésil, cajous, noisettes, macadamias, pacanes, noix de pin, pistaches, noix de Grenoble) | - soya |
| - graines du sésame | - céréales contenant du gluten (c.-à-d. blé, seigle, orge, avoine, épautre) |
| - lait (inclus le lactose) | - sulphites |
| - oeufs | |

Produit retravaillé

- Ne pas utiliser des produits transformés dans la production de viande hachée ou de saucisses.

C

Ingrédients réglementés

- Conserver les composés phosphatés, azotés ou de nitrate ou tout autre ingrédient réglementé dans un lieu sûr dûment étiqueté. Ajouter ces ingrédients aux produits au moyen d'une balance étalonnée en respectant les limites réglementaires.

C

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique **B**

Danger chimique **C**

Danger physique **P**

EMBALLAGE

B **C** **P**

Entreposage de l'emballage

- Comme l'emballage des produits alimentaires entre directement en contact avec le produit, il doit demeurer toujours propre et exempt de toute contamination possible. Autant que possible, conserver l'emballage couvert afin que la poussière ne s'y accumule pas.
- Ne pas entreposer les boîtes contenant l'emballage sur le plancher ou sur des palettes servant à l'entreposage pour éviter tout clou saillant ou planches desserrées.
- Si l'on entrepose l'emballage sur des étagères, veiller à ce que la tablette inférieure soit au moins à 15 cm du sol. Il est essentiel de garder les étagères propres et leurs surfaces en bon état.
- Il est particulièrement important de s'assurer que les produits d'emballage sont protégés pendant le nettoyage pour empêcher les produits chimiques ou en aérosol de contaminer les papiers absorbants, les plateaux et les pellicules en plastique.
- Ne jamais entreposer l'emballage dans le même endroit où sont entreposés les lubrifiants, pesticides ou nettoyeurs chimiques. De même, ne pas l'entreposer dans des vestiaires ou dans des endroits où il pourrait entrer en contact avec la vermine.
- Demander au fournisseur d'emballage si cet emballage nécessite un entreposage particulier en ce qui a trait à la température ou à l'humidité.
- Détruire tout matériel d'emballage ayant été exposé à des dangers biologiques, chimiques ou physiques.

B

Hygiène des employés

- Recouvrir toute lésion ou coupure d'un bandage hermétique sec; porter des gants lorsque les mains sont touchées.
- Il est essentiel que les employés affectés à l'emballage se lavent les mains immédiatement après avoir éternué, utilisé les toilettes, pris leur pause-café ou leur repas, s'être touché les yeux, les cheveux, la bouche, le nez ou toute surface sale.
- Des filets pour cheveux et, le cas échéant, pour barbes sont recommandés. Vérifier régulièrement les gants pour s'assurer qu'ils ne sont pas percés, coupés ou déchirés.

B **C** **P**

Inspection de l'emballage

- Procéder à une inspection visuelle à l'ouverture d'un nouveau contenant de fournitures d'emballage pour s'assurer de l'absence de tout signe de contamination ou de dommage.

Lutte aux dangers potentiels

B Danger biologique

C Danger chimique

P Danger physique

Disposer la viande sur des plateaux

B

- Lorsque les coupes sont disposées sur des plateaux en styromousse, se rappeler que le produit peut être contaminé si l'on place le plateau directement sur la viande du plateau d'au-dessous.
- De même, lorsque les plateaux de viande en styromousse sont placés sur des plateaux plus grands en métal ou en fibre de verre, placés à leur tour sur une étagère, s'assurer que la surface inférieure du grand plateau est propre et sèche pour éviter une contamination, en cas de chute sur la viande du plateau inférieur.

Mise en place des plateaux et des étagères

B

- Lorsque les plateaux ou étagères sont entreposés dans un endroit en attente d'être déchargés ou enveloppés, s'assurer si possible de les conserver dans des zones réfrigérées loin des sources d'air chaud, comme les portes qui s'ouvrent vers des zones non réfrigérées. Veiller à ne pas placer les étagères et les plateaux près des tuyaux du plafond ou des unités de réfrigération qui pourraient couler.

Procédures d'emballage

B

P

- Au cours de l'emballage, s'assurer que le matériel enveloppant ou le sac est hermétique de manière à ne permettre aucune fuite.
- Si des agrafes ou autres éléments de fixation sont utilisés, prendre bien soin de ne pas les laisser entrer dans le produit.
- Jeter l'emballage s'il tombe sur le plancher.
- Lorsqu'un produit cuit est emballé, veiller à ne pas le contaminer par des personnes, des vêtements, des bacs, des surfaces de découpage ou de l'équipement provenant des aires des produits crus. Si des personnes ou des aires sont affectées à l'emballage autant des produits crus que des produits cuits, il est essentiel de procéder à un nettoyage complet des surfaces, de se laver les mains, et de changer de gants, de tabliers et de sarraus pour éviter toute intoxication alimentaire.
- Placer le plus rapidement possible le produit fini, une fois emballé, dans un étalage ou entreposage réfrigéré.
- Garder à l'esprit que l'emballage constitue l'étape finale avant la mise en vente des produits. Il y aurait donc lieu de procéder à une brève inspection du produit à la recherche de détérioration, d'éclats d'os, de cartilage desserré ou de tout autre défaut.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

B**Date limite de fraîcheur sur les emballages**

- Il est essentiel d'indiquer la date « Emballé le » et la durée limite de fraîcheur de tout aliment dont la date limite de fraîcheur est de 90 jours ou moins, soit sur une étiquette soit sur une affiche à proximité de l'aliment. La date « Meilleur avant » peut également y figurer conformément aux exigences réglementaires.
- Selon le règlement sur les aliments et drogues, la date « Emballé le » correspond à la date à laquelle l'aliment est placé pour la première fois dans un emballage en vue de le mettre en vente ou à la date à laquelle le produit préemballé est pesé par un détaillant dans un emballage à mettre en vente pour la première fois.
- Si un produit de viande doté déjà d'une date d'emballage est reconditionné après des opérations de parage, de désossage, de séparation des muscles ou de hachage, le détaillant doit utiliser la date d'emballage d'origine apposée lorsque le produit a été emballé ou pesé pour la première fois. Une autre date d'emballage ne peut être utilisée que si un produit de viande est retiré du comptoir et mélangé à un grand nombre d'autres ingrédients pour créer un nouveau produit, s'il est cuit ou s'il est salé.
- Pour se procurer les plus récents renseignements concernant les règlements d'étiquetage, communiquer avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

B**Assainissement de l'aire d'emballage**

- Nettoyer et désinfecter les plateaux en métal utilisés pour entreposer la viande après chaque emploi.
- Nettoyer régulièrement les étagères pour éviter toute contamination, toute peinture écaillée ou autre condition malsaine.
- N'utiliser que des poubelles à couvercle que l'on veillera à vider au moins une fois par jour.

C**Sélection d'emballage**

- Choisir des produits d'emballage appropriés aux produits alimentaires, tels que ceux répertoriés à la « Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés » publiée par l'ACIA.

Lutte aux dangers potentiels

B

Danger biologique

C

Danger chimique

P

Danger physique

ÉTALAGE

Assainissement des comptoirs de viande

- Établir une procédure écrite pour nettoyer les comptoirs, accompagnée d'un calendrier de nettoyage.
- À titre indicatif, les comptoirs devraient être nettoyés au moins une fois par semaine et des inspections effectuées pour déterminer s'il y a lieu de nettoyer plus fréquemment en raison d'emballages qui fuient ou de toute autre source de contamination.

B

Entretien des comptoirs de viande

- Un calendrier écrit d'inspection des systèmes de réfrigération des comptoirs au détail par un personnel qualifié s'avère utile pour garantir la température et l'humidité nécessaires.
- Lorsqu'il est nécessaire de procéder à l'entretien ou à la réparation des unités de réfrigération, il est essentiel de retirer les produits alimentaires qui s'y trouvent ou de les protéger adéquatement contre toute contamination ou tout réchauffement de température.
- Vérifier régulièrement les appareils de mesure de la température à l'intérieur des comptoirs pour s'assurer de leur bon fonctionnement et de leur précision.

B

C

P

Panne de réfrigérateur

- Si l'unité de réfrigération tombe en panne ou en cas de panne d'électricité, faire inspecter le produit par la direction. Se départir de tout produit de viande laissé longtemps à une température dépassant 4 °C, alors qu'il aurait dû être réfrigéré.

B

Rotation des stocks

- Retirer les produits de l'entreposage et les placer dans le comptoir selon le programme PEPS (premier entré, premier sorti). Surveiller quotidiennement les dates « Meilleur avant » et « Emballé le » des produits pour ne pas laisser dans les comptoirs un produit dont la date limite a été dépassée.

B

Température d'étalage de la viande

- La surface de tous les produits de viande crue contient des bactéries putréfiantes, et dans certains cas, des bactéries potentiellement dangereuses dont la croissance s'accélère lorsque ces produits sont exposés à des températures ambiantes supérieures à 4 °C. Pour garantir la salubrité et la durée de conservation, vérifier et consigner la température des étalages au moins trois fois par jour.

B

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

B

Température d'étalage de la viande (suite)

- Pour un étalage optimal, conserver la viande entre 0 °C et 2 °C (la viande commence à se congeler à -1,5 °C). Conserver la viande congelée à -18 °C dans le comptoir des congelés.
- Si la température est contrôlée à l'aide de thermomètres mesurant l'air des comptoirs, veiller à avoir des mesures précises. Il est important de garder à l'esprit que même un thermomètre correctement étalonné et placé dans le comptoir ne donnera pas la température exacte d'un produit placé au-dessus de la ligne de charge. Ne pas dépasser les limites de lignes de charge, les emballages pouvant se rapprocher des températures ambiantes en raison de courants d'air chaud générés par les consommateurs qui passent et la température globale du magasin et qui empêchent un refroidissement efficace.
- Se rappeler que l'éclairage dans les comptoirs émet de la chaleur qui réchauffe les produits trop proches.
- Pendant les heures de fermeture, couvrir la viande et la placer si possible dans une glacière.

B**C****P**

Produit hors du comptoir

- Détruire tout produit laissé hors du comptoir, sur une étagère ou dans un chariot abandonné, en vue de le protéger contre la rupture dans la chaîne du froid, et dans certains cas plus rares, contre une éventuelle violation de produit.

B

Inspection de l'emballage

- Inspecter régulièrement le comptoir pour s'assurer de l'absence de tout emballage abîmé ou qui fuit ou de toute autre condition pouvant provoquer une contamination. La manipulation par les consommateurs de produits qui fuient pourrait entraîner un contact entre les jus de viande crue pouvant renfermer des bactéries potentiellement dangereuses et d'autres produits en magasin ou au foyer. Prendre des précautions supplémentaires lorsqu'il s'agit de produits de viande prêts à consommer dont l'emballage abîmé pourrait rendre le consommateur malade.
- Il est tout aussi essentiel de s'assurer que les emballages sont dotés d'étiquettes et que celles-ci sont lisibles.

Lutte aux dangers potentiels

B

Danger biologique

C

Danger chimique

P

Danger physique

DISTRIBUTION AUX CONSOMMATEURS

Manipuler l'argent

- La surface de la monnaie et des billets de banque peut contenir des bactéries putréfiantes ou pathogènes. Pour prévenir la contamination des aliments par ces organismes, il est conseillé aux personnes devant manipuler de l'argent et des produits alimentaires non emballés de bien se laver les mains après avoir manipulé l'argent et avant de recommencer à manipuler des aliments.

B

Pratiques d'achat d'aliments par le consommateur

- Conseiller aux consommateurs de se procurer les articles à réfrigérer en dernier lorsqu'ils magasinent. Les avertir que les jus de viande crue pourraient s'écouler sur d'autres produits dans le chariot.
- Les détaillants pourraient aider les consommateurs à réduire les risques liés au ravitaillement par temps chaud en leur fournissant des cryosacs réutilisables ou en publiant de la documentation sur la saine manipulation des aliments.

B

Pratiques aux caisses de sortie

- Pendant l'ensachage de produits comme la viande, il est essentiel d'utiliser un sac en plastique additionnel pour prévenir toute fuite pouvant entrer en contact avec les autres produits.
- Ne jamais placer les produits chimiques ménagers ou autres objets incompatibles avec les produits alimentaires dans un même sac.
- En cas de service à l'auto, il serait utile de sensibiliser le consommateur au risque lié aux fuites de lubrifiants automobiles, ou d'autres produits chimiques, pouvant se produire dans le coffre et qui pourraient contaminer les produits d'épicerie par leurs vapeurs ou contact direct.

B

C

Étiquettes

- Autant que possible, les détaillants sont invités à imprimer sur les étiquettes de produit ou autres documents au point de vente des renseignements sur la saine manipulation, notamment sur les températures d'entreposage et les modes de cuisson.

B

Produit retourné

- Détruire tout produit de viande retourné au détaillant, peu importe la raison.

B

C

P

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

PROGRAMMES

Bonnes pratiques au détail pour les programmes d'opération de viande

Dans le premier chapitre de ce guide, nous avons passé en revue les Bonnes pratiques au détail (BPD) visant spécifiquement certains processus reliés autant aux aires d'activités qu'aux produits de viande. Dans ce chapitre, nous examinerons les BPD à la recherche de « programmes » qui s'appliquent à l'ensemble des produits et aires de travail du rayon de la viande. Voici un aperçu de ces programmes :

- **Programme d'assainissement** englobant le nettoyage et l'assainissement des opérations de détail pour la viande.
- **Programme de lutte contre la vermine** pour prévenir et maîtriser les problèmes reliés à la vermine.
- **Programme des locaux** qui traite des normes de construction, de conception et de services publics.
- **Programme d'installation et d'entretien de l'équipement** pour garantir la maîtrise totale des dangers éventuels.
- **Programme de formation à l'hygiène** pour orienter le personnel.
- **Programme de préparation** en cas de rappel pour prévenir ou circonscrire le rappel d'aliments.

Comme au premier chapitre, les bonnes pratiques au détail (BPD) visant chacun des programmes seront décrites sous forme schématique. Ici aussi, chaque bonne pratique au détail a été classée selon le dommage biologique, physique ou chimique qu'elle prévient dans les produits de la viande. La plupart des renseignements sur les BPD fournis dans ce chapitre s'inspirent du modèle « Code pour les établissements de services alimentaires et de vente au détail d'aliments » établi en avril 1999 par le Groupe de mise en œuvre du système canadien de l'inspection des aliments. Nous recommandons aux lecteurs désirant plus de précisions de consulter ce document.

Chaque opération du secteur de la viande au détail étant distincte, l'adoption de pratiques contraires à la politique en place relève de la direction en conformité aux règlements locaux. Le lecteur est invité à inscrire toute question soulevée au cours de la lecture de ce guide à l'espace réservé à la fin du chapitre et de l'aborder avec son superviseur.

PROGRAMME D'ASSAINISSEMENT

C

Entreposage de produits chimiques

- Entreposer les produits chimiques, dans leurs contenants d'origine bien étiquetés, dans des endroits bien aérés, loin des aliments ou des articles en contact avec les aliments.
- Étiqueter ou identifier par un code couleur tout contenant servant à l'utilisation de produits chimiques, afin d'éviter le mélange de produits chimiques incompatibles; cela pourrait provoquer l'émanation de gaz toxiques.

C

Emploi de produits chimiques de nettoyage

- Pour ne pas abîmer les équipements et autres surfaces par les solutions de nettoyage et assurer le contrôle des coûts et un nettoyage efficace, surveiller régulièrement les concentrations chimiques à l'aide de bandes indicatrices ou d'autres méthodes adaptées.
- Veiller à consulter la documentation du fabricant pour garantir que la température de l'eau, les dilutions et les produits chimiques sont appropriés pour le type de nettoyage à exécuter. Sélectionner des produits chimiques de nettoyage approuvés par l'ACIA pour l'utilisation dans les établissements alimentaires.

B

C

Assainissement efficace

- S'assurer de nettoyer les surfaces à fond avec des nettoyants chimiques, comme les détergents, avant d'y appliquer les solutions désinfectantes; ces dernières pouvant être neutralisées par des matières organiques qui les empêcheraient ainsi de tuer les bactéries.
- Ne pas oublier de rincer les désinfectants comme ceux au chlore, à moins qu'ils ne soient inférieurs aux concentrations spécifiques mentionnées dans les instructions des fabricants.

C

Protection des aliments

- Au cours d'un nettoyage, s'assurer que tous les produits d'emballage, les ingrédients et produits de la viande sont couverts pour empêcher les produits chimiques ou en aérosol de contaminer les produits.

B

Conserver les surfaces sèches

- Pour éviter la prolifération bactérienne, ne pas laisser l'eau du plancher éclabousser les surfaces propres, ni l'eau s'accumuler sur ces surfaces.

Lutte aux dangers potentiels

B

Danger biologique

C

Danger chimique

P

Danger physique

Outils d'assainissement

- S'assurer de désinfecter régulièrement les brosses et outils de nettoyage pour qu'ils ne contaminent pas les surfaces propres. Lorsque l'on utilise des chiffons réutilisables, les désinfecter toujours avant de les réemployer.
- Vérifier si les brosses ne perdent pas leurs soies qui pourraient se déposer sur les surfaces de contact des aliments.

B

P

Programme d'assainissement écrit

- Rédiger des procédures d'assainissement normalisées qui spécifieront les personnes responsables des activités d'assainissement, la méthode à suivre, la fréquence, les concentrations des produits chimiques de nettoyage, ainsi qu'une procédure d'encadrement de l'efficacité du nettoyage, tel que les rapports d'inspection préalables aux activités. Il est recommandé de tenir un dossier d'assainissement pour consigner la fin des activités de nettoyage.
- Conserver toutes les fiches signalétiques des produits chimiques dans un lieu facile d'accès.

B

C

Température et assainissement

- Se rappeler que les bactéries prolifèrent plus rapidement par température chaude; si la température ambiante dépasse 10 °C, effectuer un nettoyage complet des surfaces de contact avec la viande à midi.

B

Installation et état des équipements

- Pour assurer un nettoyage efficace, veiller à installer les équipements de manière à permettre un accès facile.
- Remplacer ou réparer les surfaces d'équipement difficiles à nettoyer en raison de fissures, de petits trous ou de toute autre condition découlant d'usure excessive ou d'autre dommage.

B

Vérification de l'assainissement

- Procéder chaque matin à une inspection préalable pour vérifier si les équipements et les locaux sont propres à l'œil nu. Il serait utile de procéder de temps à autre à des tests microbiologiques ou à d'autres sortes de tests pour s'assurer que les surfaces sont adéquatement désinfectées.

B

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

PROGRAMME DE LUTTE CONTRE LA VERMINE

B

Accès pour la vermine

- Pour prévenir des foyers de prolifération pour la vermine, s'assurer de conserver les ordures humides dans des contenants fermés; de même s'assurer que les moustiquaires aux fenêtres ne sont pas déchirées ou retirées, que les drains sont nettoyés et que les portes sont fermées dans la mesure du possible.
- Les matières recyclables, comme les cannettes et boîtes de conserve, peuvent également servir de lieux de reproduction pour la vermine, surtout si elles ne sont pas rincées pour éliminer les restes d'aliments.
- Sceller tous les orifices et fissures pour empêcher la vermine de pénétrer dans les lieux; se rappeler que les souris peuvent s'introduire par des orifices aussi petits que des pièces de vingt-cinq sous.

B

C

Dispositifs de lutte contre la vermine

- Placer les dispositifs à lampes UV qui électrocutent les mouches et autres insectes au moins à 2 mètres (6 pieds) de toute aire de manipulation des aliments et les doter d'un piège antifuite. Ne pas placer ces dispositifs à la hauteur des yeux des travailleurs.
- Installer les dispositifs adhésifs de manière à ce que les fragments d'insectes ou insectes morts ne tombent pas sur les aliments ou les surfaces de contact des aliments.
- Si des souricières sont nécessaires, les placer à des endroits où elles ne seront pas abîmées et s'assurer d'orienter ces souricières conformément aux directives des fabricants.

C

Emploi de pesticides

- S'assurer d'employer toujours des rodenticides et insecticides approuvés; ne ménager aucun effort pour utiliser la quantité minimale nécessaire pour assurer l'efficacité d'un programme de lutte.
- Autant que possible, n'utiliser les pesticides que pendant les heures sans production. Dans la négative, ne pas utiliser des aérosols.
- Former les personnes employant des produits chimiques à l'usage sécuritaire de ces produits; des assurances et permis pourraient s'avérer nécessaires.
- S'assurer que les fiches signalétiques des produits chimiques sont disponibles en tout temps.

Lutte aux dangers potentiels

B

Danger biologique

C

Danger chimique

P

Danger physique

Programme écrit de lutte contre la vermine

B **C**

- Reproduire l'emplacement des dispositifs de lutte contre la vermine sur des cartes et indiquer chaque dispositif par un numéro correspondant à une affiche murale ou à tout autre panneau pour signaler leur emplacement.
- Dresser une liste de tous les produits chimiques utilisés pour lutter contre la vermine à l'aide de la « Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés » publiée par l'ACIA.
- Noter les personnes formées dans le cadre des activités à l'utilisation de chaque produit chimique approuvé et interdire aux autres de les employer sans formation.
- Consigner la personne responsable de chaque sorte de lutte contre la vermine, ainsi que la fréquence de surveillance de la vermine.
- Rédiger des instructions pour le nettoyage des dispositifs de lutte contre la vermine et l'élimination de la vermine morte en vue de prévenir la contamination ou les maladies. Faire exécuter cette tâche par un personnel qualifié en matière de lutte contre la vermine.
- Tenir des dossiers pour consigner les conclusions de suivi correspondant à chaque type de vermine et à chaque endroit des dispositifs de lutte contre la vermine. Conserver ces dossiers sur les lieux et les revoir régulièrement en collaboration avec un personnel qualifié en vue de garantir un fonctionnement optimal du programme de lutte contre la vermine.
- Ne pas oublier que le détaillant est responsable de la lutte contre la vermine, même si une firme indépendante offre ce service.

Inspection et rebut des produits falsifiés

B **C**

- Si la présence d'oiseaux, de rongeurs ou d'insectes est établie dans un lieu donné, rechercher dans tous les produits alimentaires à proximité des signes d'exposition et détruire tout produit contaminé.
- Nettoyer et désinfecter toutes les surfaces exposées à la vermine avant de placer des aliments sur ces surfaces.
- Détruire tout produit alimentaire entré accidentellement en contact avec des pesticides.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique **B**

Danger chimique **C**

Danger physique **P**

CONSTRUCTION, CONCEPTION ET ENTRETIEN DES LOCAUX

Note au lecteur

Les recommandations émises dans ce chapitre s'inspirent en grande partie du modèle « Code pour les établissements de services alimentaires et de vente au détail d'aliments » établi en avril 1999 par le Groupe de mise en œuvre du système canadien de l'inspection des aliments. Il va de soi que certaines opérations ne pourront pas respecter toutes les directives suggérées. Dans ce cas, il est important d'établir toute situation pouvant avoir des répercussions potentielles sur la salubrité alimentaire et de prendre les mesures nécessaires. Ces mesures permettront vraisemblablement de respecter les exigences en matière de salubrité alimentaire sans nécessairement devoir remettre les locaux à neuf ou procéder à des changements.

B

Élimination des déchets

- Vider quotidiennement, ou plus souvent au besoin, les poubelles à l'intérieur des locaux pour prévenir toute condition non hygiénique. Fermer hermétiquement les poubelles extérieures et les vider au besoin ou au moins deux fois par semaine.
- Placer les poubelles de manière à en faciliter l'accès sans contaminer les aliments. Avoir suffisamment de poubelles faciles à nettoyer dans les locaux. Étiqueter les poubelles et s'assurer de l'absence de fuite ou de tout autre dommage visible. Les garder autant que possible hermétiquement closes.

B

C

Alimentation en eau

- S'assurer que toute eau et tout produit chimique pour chauffe-eau utilisés au cours des activités sont approuvés à cet usage et répertoriés dans la « Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés » publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
- Toute eau (liquide/glace/vapeur) utilisée comme ingrédient ou au cours du nettoyage des surfaces de contact des aliments doit être conforme aux « Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada » et provenir d'un réseau d'aqueduc public ou privé approuvé.
- L'alimentation en eau doit être suffisante en termes de volume, de température et de pression pour satisfaire aux exigences applicables de nettoyage, de production alimentaire et de réglementation.
- Ne pas utiliser dans les produits alimentaires de la glace entrée en contact avec les surfaces extérieures des contenants d'aliments.

Lutte aux dangers potentiels

B

Danger biologique

C

Danger chimique

P

Danger physique

Éclairage

- Équiper tout éclairage surplombant les aires de préparation des aliments, et tout autre endroit où l'on retrouve des aliments, d'écrans ou de couvercles résistants aux chocs et nettoyables.
- L'éclairage devrait être suffisamment intense et offrir un minimum de 540 lux à la hauteur des surfaces de travail pour permettre une inspection adéquate des produits de la viande. On recommande 220 lux pour les lavabos et toilettes et 110 lux (mesurés à 3 pieds du sol) pour les glacières et aires d'entreposage à sec.

B

P

Emplacement des bâtisses et ouvertures extérieures

- Choisir un emplacement pour les bâtisses à une distance raisonnable (au moins 30 m) d'éventuelles sources de poussière, d'émanations, de fumée excessive ou d'autres contaminants.
- La propriété adjacente devrait être raisonnablement exempte de débris, adéquatement drainée et entretenue pour prévenir la création d'habitats pouvant abriter de la vermine.
- Entretenir et construire les bouches d'entrées d'air et autres ouvertures extérieures de manière à prévenir les fuites ou l'intrusion de vermine.

B

C

Services et ouvrages supérieurs

- Placer les conduits de chauffage et des réseaux publics loin des surfaces de contact des aliments; les isoler au besoin pour prévenir toute condensation. Ils devraient être nettoyables et en bon état pour prévenir l'écaillage de peinture, la rouille et les souillures provenant d'écoulement sur les produits alimentaires ou les surfaces de contact des aliments. Procéder régulièrement à des inspections pour s'assurer de l'absence de fuite, plus fréquemment lorsqu'il s'agit des conduits d'égout, ou d'autres matières dangereuses.
- Ne jamais placer les produits alimentaires ou surfaces de contact des aliments au-dessous d'escaliers ouverts, le cas échéant.
- Doter les passerelles et mezzanines de planchers pleins et de corniches pour prévenir la chute de contaminants potentiels.

B

C

P

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

B

C

Ventilation

- Afin que les locaux d'alimentation ne posent aucun risque pour la santé, la sécurité ou l'hygiène, une ventilation naturelle ou mécanique est essentielle pour prévenir tout excès de chaleur, de vapeur, de condensation, d'odeur ou de fumée.
- Il est essentiel que les systèmes de ventilation soient faciles à nettoyer, entretenus régulièrement et installés en conformité aux codes du bâtiment. Si les fenêtres ou autres ouvertures extérieures demeurent ouvertes pour permettre la circulation d'air, les doter de moustiquaires ou d'autres dispositifs pour empêcher la vermine de s'introduire.

B

Toilettes et vestiaires

- Les toilettes des établissements au détail doivent être totalement enclouonnées et dotées d'une porte qui se ferme d'elle-même, à moins d'être spécialement conçue pour personnes handicapées, ainsi que de lavabos dotés de savon, d'eau chaude et d'eau froide, de poubelles et de crochets extérieurs pour tabliers.
- S'il est essentiel que les toilettes soient faciles d'accès au personnel pendant toute la durée de production; elles ne devraient pas pour autant s'ouvrir directement sur les aires de préparation des aliments.
- L'accès aux toilettes par le public, s'il est nécessaire, ne doit jamais se faire par les aires de préparation des aliments.
- Bien qu'une seule toilette soit obligatoire, des unités supplémentaires pourraient s'avérer nécessaires en conformité avec les codes du bâtiment et l'usage prévu.
- Les vestiaires et toilettes doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer, bien aérés et suffisamment éclairés.

B

Lavabos

- Doter chaque aire de préparation des aliments d'au moins un lavabo facile d'accès muni de distributeurs de savon liquide contenant du savon approuvé, de dispositifs jetables pour se sécher les mains, comme les distributeurs de serviettes ou rouleaux en papier, d'eau à des températures adéquates et d'une affiche expliquant le mode d'emploi pour se laver efficacement les mains.
- Si les robinets sont automatiques, les laisser couler pendant au moins 20 secondes sans les réactiver. Les lavabos mains libres offrent l'avantage de réduire le potentiel de transfert des bactéries par les robinets. Ne pas utiliser les lavabos comme source d'eau pour la production d'aliments.

Lutte aux dangers potentiels

B

Danger biologique

C

Danger chimique

P

Danger physique

Portes et fenêtres

B

P

- Il est essentiel d'avoir des portes solides, hermétiques, nettoyables et qui se ferment d'elles-mêmes.
- Mettre aux portes et fenêtres s'ouvrant vers l'extérieur des moustiquaires à mailles de 16 à 25 mm ou des rideaux d'air que l'on veillera à installer et à entretenir correctement pour prévenir toute intrusion éventuelle de vermine.
- Idéalement, les fenêtres seront blindées ou dotées de vitres résistantes aux chocs pour prévenir toute contamination physique des produits alimentaires en cas de bris.

Réfrigération

B

C

- Assurer une puissance frigorifique adéquate pour permettre de refroidir les volumes de produit prévus et les conserver à 4 °C ou moins (produit frais) et à -18 °C ou moins (produits congelés).
- Doter les salles de préparation des produits alimentaires de systèmes frigorifiques capables de maintenir la température ambiante à 10 °C maximum, idéalement à 4 °C.
- Procéder régulièrement au nettoyage et à l'entretien des systèmes frigorifiques pour prévenir toute panne ou contamination éventuelle.

Murs et plafonds

B

C

P

- Les murs et plafonds des aires de préparation, de transformation et d'entreposage des aliments devraient être faciles à nettoyer et à entretenir, sans peinture ou autre matériel écaillé, ni grands trous et fissures.
- Utiliser des matériaux clairs, lisses, imperméables et nettoyables pour rendre la détection de souillures plus facile et permettre un nettoyage facile.
- Pour les faux-plafonds, utiliser des rapiécages lisses, lavables et non absorbants et entretenir leurs rebords et joints pour prévenir la chute de poussière ou d'autres dangers provenant des parties supérieures au faux-plafond dans les aires d'entreposage et de préparation des aliments.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P



Planchers

- Les planchers des aires exposées à l'humidité et nécessitant un nettoyage humide devraient avoir des pentes d'au moins 2 % pour les drains, et être concaves et hermétiques à la jonction mur-plancher. Utiliser des matériaux étanches, durables, lavables et antidérapants pour les planchers.
- De même, les planchers dans les aires d'opérations à sec devraient être faciles à nettoyer, étanches, antidérapants et dotés de joints mur-plancher concaves sans espace de plus d'un mm.
- Ne pas poser des moquettes dans les aires exposées à l'humidité, nécessitant un nettoyage humide ou dans les endroits où la nature absorbante des moquettes pourrait constituer un danger. En conséquence, exclure les moquettes des aires de préparation des aliments, d'entreposage des aliments ou de produits chimiques, des vestiaires et des toilettes.
- Installer des tapis en caoutchouc ou en plastique faciles à retirer ou à soulever, non absorbants et lavables.
- Installer les drains de sol selon les codes de plomberie pour permettre un drainage adéquat. Les équiper également de couvercles amovibles affleurant le plancher. Ils devraient être faciles d'accès pour permettre un nettoyage facile et dotés de dispositifs antirefoulement.
- Installer les conduites de drainage en pente pour prévenir l'accumulation de liquides; ces conduites seront ensevelies, munies d'un dispositif d'aération et posées sans raccordement croisé à l'eau potable ou à d'autres sources reliées aux aliments.



Construction et modifications

- Comme le permis d'opération initial pour établissements alimentaires délivré par les autorités réglementaires, toute rénovation ou réparation importante des lieux nécessite un permis.
- Pour toute rénovation, réparation ou annexe, consulter la « Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés » publiée par l'ACIA pour sélectionner les fournitures de construction adaptées aux établissements alimentaires.

Lutte aux dangers potentiels

B Danger biologique

C Danger chimique

P Danger physique

INSTALLATION ET ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT

Surfaces de contact de la viande

B C P

- Rechercher des égratignures et rayures excessives sur les planches à découper et les remplacer au besoin. Si les surfaces de contacts de la viande (planches ou blocs) sont en bois, ce bois doit être de grain fin, comme l'érable à sucre et exempt de tout agent de conservation ou autre enduit pouvant s'infiltrer dans les aliments.
- Pour la production de viande, on recommande d'utiliser des tables en acier inoxydable ou autre matériel anticorrosif, sans coins coupants et d'une finition à joints et soudures lisses.
- Les bacs employés pour l'entreposage ou le transport des aliments doivent être de catégorie alimentaire.
- En général, sélectionner et entretenir toute surface de contact de la viande de manière à ce qu'elle ne décolore pas sur les produits de viande et ne transfère des odeurs, goûts ou produits chimiques dangereux. Les surfaces ne doivent montrer aucun signe de corrosion, d'écaillage de peinture ou de tout autre état pouvant entraver le nettoyage.
- Étiqueter ou identifier par un code couleur tout équipement, tels que les bacs, pouvant être utilisé autant pour des produits comestibles que pour des produits non comestibles.

Programme écrit d'entretien de l'équipement

B C P

- Rédiger un programme d'entretien qui spécifiera la personne responsable de l'entretien, la méthode à suivre et la fréquence de l'entretien de tous les équipements pour prévenir les risques liés à la salubrité alimentaire. Décider des procédures et des fréquences en fonction des directives des fabricants. Parmi les exemples d'entretien relié à la sécurité et à la salubrité, mentionnons l'étalonnage des thermomètres, l'entretien des systèmes frigorifiques et de ventilation, l'inspection des hachoirs et autres équipements à la recherche de boulons ou d'éléments de fixation desserrés ou de métal usé qui pourraient générer des dommages physiques éventuels.

Sélection et installation des équipements

B C

- Installer les équipements de manière à ce qu'ils soient d'accès facile pour le nettoyage et l'inspection au besoin.
- Sélectionner de l'équipement pour rayons de viande au détail adapté à la production alimentaire; autant que possible choisir cet équipement à partir de la liste d'équipements approuvés de l'ACIA, du ministère de l'agriculture des É.-U. et de la National Sanitation Foundation.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique **B**

Danger chimique **C**

Danger physique **P**



Activités et personnel d'entretien d'équipement

- Il est important de souligner que le personnel d'entretien travaillant dans les aires de préparation des aliments pourrait être une source de contamination, s'il ne respecte pas les mêmes exigences d'hygiène que le personnel du détail.
- Dans la mesure du possible, effectuer les réparations et l'entretien après les heures de production.
- S'assurer que les pièces et éléments de fixation retirés d'un équipement servant à la production alimentaire sont présents avant de remettre l'équipement en marche.
- Si des lubrifiants ou autres produits chimiques sont nécessaires à l'entretien ou à la réparation, veiller à éviter la contamination des processus à proximité; retirer l'excédent de lubrifiant avant de reprendre la production.
- Pour les activités de graissage ou autres usages dans les aires de production alimentaire, utiliser des produits chimiques répertoriés à la « Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés » publiée par l'ACIA.



Formation du personnel

- Autant que possible, les détaillants sont tenus de vérifier si les personnes assurant l'entretien des équipements ou l'installation d'un équipement complexe sont adéquatement formées et connaissent les directives des fabricants.

Lutte aux dangers potentiels

B Danger biologique

C Danger chimique

P Danger physique

PROGRAMME DE FORMATION EN HYGIÈNE

Maladies transmissibles

B

- Remettre un énoncé de principes écrit à tous les membres du personnel les avisant qu'ils sont tenus d'informer un supérieur de toute maladie transmissible par les aliments. Avertir également les employés d'être prudents s'ils partagent leur logement avec des personnes connues pour souffrir d'une maladie transmissible.
- La direction d'un commerce au détail ne devrait ménager aucun effort pour s'assurer que son personnel affecté à la manipulation des aliments ou travaillant à proximité des surfaces de contact des aliments ne souffre d'aucune maladie transmissible, ni ne manifeste des symptômes de maladie comme la toux ou éternuements fréquents, la diarrhée, la jaunisse, des nausées, des maux de gorge avec fièvre. Si une personne tombe malade, elle doit être renvoyée immédiatement à la maison ou réaffectée à d'autres responsabilités qui ne comprennent pas la manipulation d'aliments.
- Lorsqu'une maladie transmissible à déclaration obligatoire a été diagnostiquée par un médecin, l'employé doit fournir à son retour au travail un avis de médecin déclarant qu'il est apte à reprendre ses activités.
- Détruire tout produit potentiellement contaminé par un employé souffrant de maladie transmissible; nettoyer et désinfecter les surfaces de travail.

Coupures et lésions

B

- Il est recommandé à la direction d'aviser tous les employés affectés à la production alimentaire de protéger les aliments, en cas de coupures et de lésions.
- Toute personne ayant une lésion ouverte ou infectée aux mains ou aux poignets doit la recouvrir d'un pansement sec et imperméable et d'un gant jetable ou ne pas s'engager dans des activités reliées aux aliments. Vérifier régulièrement le gant pour s'assurer qu'il n'est pas percé ou déchiré, le remplacer au besoin.
- Si la portion touchée est aux bras, la couvrir également d'un pansement sec et imperméable, protéger également toute autre région du corps au moyen d'un pansement sec et hermétique.
- Conseiller au personnel de prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas toucher des lésions ni des coupures et de bien se laver les mains après avoir changé des pansements.
- Détruire tout produit potentiellement contaminé par un employé souffrant de coupure ou de lésions; nettoyer et désinfecter les surfaces de travail.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique

B

Danger chimique

C

Danger physique

P

B

C

Hygiène du personnel

- Il est essentiel que les personnes affectées à la manipulation d'aliments se lavent les mains immédiatement après avoir éternué, utilisé les toilettes, pris leur pause-café ou leur repas, s'être touché les yeux, les cheveux, la bouche, le nez ou toute surface sale.
- Il est conseillé aux préposés à la manutention des aliments de retirer leurs montres, bagues et bijoux avant de manipuler les aliments; ces montres, bagues et bijoux pourraient sortir des mains et constituer un danger physique pour les aliments.
- Le personnel affecté à l'alimentation doit porter des sarraus, des filets pour cheveux et pour barbes, le cas échéant. Changer de tablier au moins une fois par jour ou le nettoyer s'il est sale.
- Si une personne travaillant dans une section de viande crue entre dans une autre section, comme celle de la charcuterie, où l'on retrouve des produits cuits, il est essentiel qu'elle change de tablier et se lave les mains avant d'entrer.
- Il est interdit de fumer, de manger, de mâcher du tabac ou de la gomme dans les aires de préparation alimentaire.
- Vérifier régulièrement les gants et les remplacer s'ils sont percés, coupés ou déchirés. Pour s'assurer du bon état des gants, il est recommandé de les remplacer régulièrement. En raison des risques d'allergies au latex, éviter autant que possible des gants en latex.

B

Lavage des mains

- On entend par lavage des mains, l'action de se frotter les mains avec du savon pendant 20 secondes au moins et de se rincer les mains ensuite à l'eau chaude. Faire particulièrement attention aux parties sous les ongles plus difficiles à nettoyer. Veiller à ne pas utiliser des savons forts qui pourraient blesser les mains, et ainsi favoriser la croissance de bactéries indésirables.
- Afficher des panneaux sur le lavage des mains au-dessus des lavabos et dans les salles de bain.

B

Visiteurs

- En règle générale, tenir les visiteurs loin des aires de préparation alimentaire; s'ils y sont présents, leur faire respecter les mêmes procédures et politiques imposées aux employés et les accompagner en tout temps.
- Dans certains cas, le personnel en visite, comme celui d'entreprises de récupération, représente un danger éventuel; l'accès aux aires de préparation alimentaire doit leur être interdit.

Lutte aux dangers potentiels

B

Danger biologique

C

Danger chimique

P

Danger physique

PROGRAMME DE PRÉPARATION EN CAS DE RAPPEL

Suivi des plaintes

B **C** **P**

- Ouvrir un dossier chaque fois qu'une plainte reliée à la salubrité alimentaire est reçue et y consigner la date de formulation de la plainte, la quantité du produit touché, le numéro de lot, les dates de production et « Meilleur avant », la nature du défaut présumé dans le produit, toute maladie qui pourrait être reliée à la consommation du produit, et les coordonnées du plaignant.
- Le dossier devrait comprendre en outre une description des mesures prises par le détaillant pour enquêter et traiter le danger présumé. Faire signer l'employé ayant obtenu l'information, ainsi que le chef de service ou le propriétaire.

Préparation du fournisseur en cas de rappel

B **C** **P**

- Il est recommandé aux détaillants de s'assurer que tous leurs fournisseurs ont un programme de rappel écrit en place et d'obtenir le nom de la personne-ressource de leurs fournisseurs à notifier en cas de problèmes reliés à un produit.
- Conserver en tout temps sur les lieux une liste de toutes les personnes-ressources des fournisseurs, ainsi que de leurs numéros de téléphone et de télécopieur.

Ségrégation et destruction d'un produit faisant l'objet d'un rappel

B **C** **P**

- Les détaillants sont invités à rédiger un plan décrivant comment marquer le produit présumé dangereux, l'entreposer pour l'isoler des autres produits vendables et le retenir en attendant de procéder aux tests ou jusqu'à nouvel ordre.
- Rédiger un plan pour détruire tout produit réputé dangereux. Ce plan inclura l'obligation de tenir un dossier sur la destruction de produits dangereux, notamment la méthode de destruction, la quantité du produit et tout autre renseignement identifiant le produit. Conserver ce dossier sur les lieux et le faire signer par le chef de service.

Lutte aux dangers potentiels

Danger biologique **B**

Danger chimique **C**

Danger physique **P**



Dossiers de suivi

- Tenir des dossiers adaptés pour permettre une ségrégation efficace du produit ou sa destruction en cas de rappel.
- Conserver les factures, reçus et renseignements sur le codage du lot pour pouvoir retracer les produits. Vérifier également si les produits préemballés reçus sont dotés d'étiquettes et si l'information est lisible.
- Pendant la production, tenir des dossiers sur la viande et autres ingrédients pour y consigner la quantité, la source et les renseignements sur le lot.
- Après la production, il est important de procéder régulièrement à l'inventaire précis des stocks pour connaître la quantité de produit en magasin et le volume de vente du produit.
- Il est important d'aviser les détaillants que les dossiers de suivi devraient être suffisamment détaillés et de qualité pour permettre à l'ACIA ou à tout autre organisme réglementaire de les examiner en cas de rappel.



Programme écrit de rappel

- Dans les rares cas de rappel, chaque détaillant devrait avoir les procédures nécessaires par écrit et, le cas échéant, des politiques d'entreprise en matière de communication de l'information aux médias et aux consommateurs.
- Consigner les coordonnées du coordonnateur régional de rappel de l'ACIA que l'on peut se procurer par l'Internet au site <http://www.inspection.gc.ca/>.
- Tenir une liste des membres de l'équipe de rappel responsable d'exécuter les tâches reliées au rappel et y inscrire entre autres les numéros de téléphone au domicile et les coordonnées de chaque membre de l'équipe.
- Parmi les excellentes sources en ce qui a trait à l'information procédurale, mentionnons l'Agence canadienne d'inspection des aliments et les guides de rappel produits par le Conseil canadien des distributeurs en alimentation.

Lutte aux dangers potentiels

B Danger biologique

C Danger chimique

P Danger physique

SOURCES D'INFORMATION ADDITIONNELLES

Pour se procurer une version en ligne du « Guide de bonnes pratiques au détail pour la viande » et toute autre information sur la salubrité alimentaire visant les opérations de détail pour la viande, visiter www.goodretailpractices.net.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Tous les renseignements ci-dessous figurent au site Web de l'ACIA à <http://www.inspection.gc.ca/>.

- La « Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés » qui renferme de l'information sur les matériaux et produits chimiques adaptés aux établissements alimentaires.
- La « Liste d'équipement approuvé » qui correspond à une base de données électronique consultable renfermant de l'information sur l'équipement déjà approuvé pour l'utilisation dans la production alimentaire.
- Le « Bureau de la salubrité et du rappel des aliments » qui publie de l'information sur les programmes de rappel pour opérations de détail et les coordonnateurs de rappel de l'ACIA de chaque région.

Autres sources

- Le modèle « Code pour les établissements de services alimentaires et de vente au détail d'aliments » créé par le Groupe de mise en œuvre du système canadien de l'inspection des aliments et que l'on peut se procurer par l'Internet au <http://www.cfis.agr.ca/>.
- Le guide des « Procédures générales du réseau d'approvisionnement en cas de retrait de produit » publié par les Fabricants des produits alimentaires et de consommation du Canada et le Conseil canadien des distributeurs en alimentation.
- Le manuel et programme de formation « SUCCÈS » produit par le Conseil canadien des distributeurs en alimentation.

SÉRIES D’AFFICHES



La série d'affiches Bonnes pratiques au détail pour la viande a été conçue pour être une source d'information facile d'accès en ce qui a trait à la salubrité alimentaire dans les opérations de détail pour la viande. Ces affiches peuvent être posées dans l'aire de service qu'elles desservent et agir comme rappel à tous les membres du personnel. Pour commander vos affiches gratuites, et pour toute autre information utile sur les opérations de détail de la viande, visitez notre site Web au www.boeufinfo.org.

Centre
d'information
sur le *Boeuf*





Le Centre d'information sur le bœuf aimerait remercier les partenaires, associations et entreprises du secteur de détail qui ont contribué à la rédaction de ce Guide de Bonnes pratiques au détail pour la viande. Cette publication a vu le jour grâce au soutien financier du Fonds de développement de l'industrie du bœuf et les producteurs de bœuf du Canada par le biais de fonds de prélèvements.