



Health
Canada

Santé
Canada

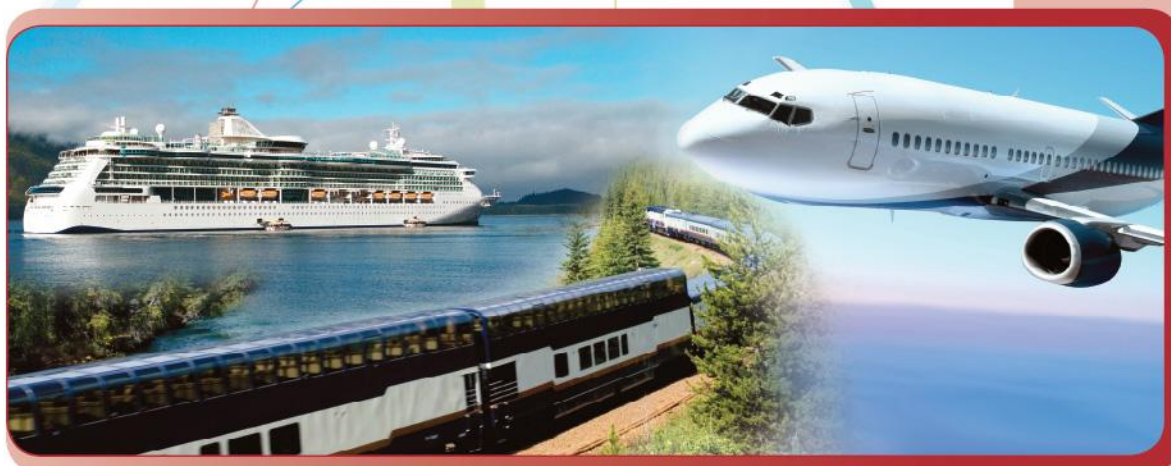
*Your health and
safety... our priority.*

*Votre santé et votre
sécurité... notre priorité.*

Guide d'élaboration de plans de gestion pour les moyens de transport

Eau potable, aliments et conditions sanitaires

2011



*Travelling Public Program/
Le Programme du public voyageur*

Canada 

Santé Canada est le ministère fédéral qui aide les Canadiennes et les Canadiens à maintenir et à améliorer leur état de santé. Nous évaluons l'innocuité des médicaments et de nombreux produits de consommation, aidons à améliorer la salubrité des aliments et offrons de l'information aux Canadiennes et aux Canadiens afin de les aider à prendre de saines décisions. Nous offrons des services de santé aux peuples des Premières nations et aux communautés inuites. Nous travaillons de pair avec les provinces pour nous assurer que notre système de santé répond aux besoins de la population canadienne.

Publication autorisée par la ministre de la Santé.

Guide d'élaboration de plans de gestion pour les moyens eau potable, aliments et conditions sanitaires est disponible sur Internet à l'adresse suivante :
www.santecanada.gc.ca/http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/travel-voyage/general/inspection-fra.php

Also available in English under the title:

Guide to Developing Management Plans for Conveyances – Potable Water, Food and Sanitation

La présente publication est disponible sur demande sous d'autres formes.

Coordonnées :

Publications

Santé Canada

IA 0900C2

Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Tél. : 613-957-2991

Sans frais : 1-866-225-0709

Télec. : 613-941-5366

TTY : 1-800-267-1245 (Santé Canada)

Courriel : publications@hc-sc.gc.ca

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par la ministre de la Santé, 2013

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire ou de transmettre l'information (ou le contenu de la publication ou du produit), sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, reproduction électronique ou mécanique, photocopie, enregistrement sur support magnétique ou autre, ou de la verser dans un système de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite préalable du ministre de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, Ottawa (Ontario) K1A 0S5 ou copyright.droitdauteur@pwgsc.gc.ca.

Pub. : 130014

Cat. : H164-166/2013F-PDF

ISBN : 978-0-660-20745-2

TABLE DES MATIÈRES

1.0	Objectif	5
2.0	Introduction/mandat.....	5
3.0	Aperçu des secteurs de risques pour la santé publique	6
4.0	Plans de gestion	7
5.0	Éléments d'un plan de gestion.....	8
6.0	Références	11

Annexes

Annexe A	- Données bibliographiques sur les risques pour la santé publique liés aux moyens de transport.....	13
Annexe B	- Éléments d'un Plan de gestion de l'eau potable	16
Annexe C	- Éléments d'un Plan de gestion de la salubrité des aliments	23
Annexe D	- Éléments du Plan de gestion de conditions sanitaires	32
Annexe E	- Modèle de procédure d'utilisation normalisée.....	40

1.0 OBJECTIF

Le Guide a été mis au point pour les transporteurs. Il vise à fournir des directives sur la façon de prévenir ou d'atténuer les risques liés à l'eau, aux aliments et aux conditions sanitaires et de satisfaire aux critères d'inspection de Santé Canada grâce à l'élaboration de plans de gestion. Sur demande, les agents d'hygiène du milieu (AHM) de Santé Canada travailleront avec les transporteurs à l'élaboration des plans propres à chaque secteur/transporteur.

2.0 INTRODUCTION/MANDAT

Aux termes de l'article 4 de la *Loi sur le ministère de la Santé*, Santé Canada a le mandat de prendre des mesures ayant trait à la promotion et au maintien de la santé des Canadiens. En vertu de l'alinéa 4(2)e), les attributions du ministre en matière de santé comprennent notamment « la protection de la santé publique, tant à bord des trains, navires, aéronefs et autres moyens de transport que dans leurs services auxiliaires ».

Le Programme de public voyageur et a pour objet principal de protéger la santé du public voyageur en assurant la prestation d'aliments salubres et d'eau potable ainsi que des niveaux d'assainissement des conditions sanitaires. Pour atteindre cet objectif, un programme d'inspection et vérification fondé sur des directives opérationnelles conçus en collaboration avec l'industrie ou le secteur des transports concerné a été mis sur pied. Les directives opérationnelles comprennent des normes découlant d'autres lois nationales ou de normes d'assurance de la qualité nationales ou internationales lorsque cela est possible.

Santé Canada travaillera en étroite collaboration avec les secteurs afin de composer avec les risques pour la santé publique liés aux aliments, à l'eau et des conditions sanitaires en mettant en place une approche axée sur les risques. Cette approche inclue les éléments suivant: éducation et sensibilisation, inspections et vérifications incluant les enquêtes sur les éclosions et les plaintes, analyse, évaluation du programme. Ce modèle de Santé Canada assurera l'application cohérente des services de santé publique axés sur les risques, à l'échelle de tous les secteurs des transports. Cette approche se concentre sur les activités (accrues ou réduites) de Santé Canada en matière de santé publique dans les secteurs des transports individuels, fondées sur l'analyse des risques du point de vue de la santé publique. L'élaboration de plans de gestion est une activité clé du programme qui aidera les secteurs à composer avec les risques pour la santé publique.

Aux fins du présent guide :

- un système d'eau potable comprend la source de l'eau potable, les points de remplissage, les conduites de remplissage, toutes les composantes du système de distribution, notamment les pompes, les réservoirs sous pression et le matériel de traitement tel que les filtres, les appareils de désinfection et tous les appareils sanitaires, y compris le matériel de contrôle des interconnexions. Les camions d'eau, les ravitailleurs en eau douce, les boyaux, les appareils et les armoires d'entreposage utilisés pour transférer l'eau potable d'un système à un autre font également partie du système d'eau potable;
- un système de services alimentaires est un établissement qui reçoit, entrepose, prépare ou sert des aliments destinés à la consommation humaine dans un moyen de transport, et comprend le transport des aliments du système de services alimentaires où la préparation ou l'emballage final est exécuté avant que les aliments soient servis à bord du moyen de transport;
- un système de conditions sanitaires est une approche organisée ayant pour but de maintenir un état de propreté et d'éliminer la contamination à bord de moyens de transport ou dans une installation de services alimentaires ou un terminal.

3.0 APERÇU DES SECTEURS DE RISQUES POUR LA SANTÉ PUBLIQUE

Les voyages peuvent faciliter la transmission de maladies transmissibles. Le volume et la rapidité des voyages peuvent avoir une incidence internationale sur la santé humaine, en particulier en ce qui a trait aux moyens de transport puisque l'envergure mondiale de l'industrie des transports nécessite l'embarquement et le transport rapide de personnes et d'approvisionnements à partir de nombreux emplacements, partout dans le monde. La possibilité pour des millions de personnes d'avoir accès aux moyens de transport aériens, maritimes et terrestres à l'échelle mondiale, au 21^e siècle, est accompagnée par des problèmes additionnels rencontrés par les transporteurs qui voyagent à destination et en provenance de régions infestées par la maladie ou des régions où les normes d'hygiène générale et de conditions sanitaires sont variables et parfois inadéquates.

Les moyens de transport et leurs services auxiliaires représentent un environnement à risque élevé lié à plusieurs caractéristiques clés. Ces caractéristiques comprennent des milieux confinés, des installations partagées, une exposition prolongée, la distance parcourue, la population ainsi que la concentration et la dispersion. Un grand nombre de ces caractéristiques sont propres à l'environnement des moyens de transport et contribuent à l'accroissement des risques pour la santé publique. Les environnements à bord des moyens de transport facilitent la transmission de maladies aux passagers et entre ces derniers.

Milieux confinés : les moyens de transport représentent des environnements autonomes et confinés, en cours de transit. Les services à bord de ces moyens de transport dépendent de sources d'aliments et d'eau gérés et livrés à l'interne. Dans le cas des aéronefs, l'air des cabines est recyclé en partie et suppléé au moyen de quantités restreintes d'air extérieur. De plus, la nature des moyens de transport implique que les passagers se trouvent souvent dans des espaces fermés et qu'ils sont à proximité étroite les uns des autres.

Installations partagées : l'utilisation d'installations communes et d'une infrastructure partagée est une autre caractéristique qui facilite la transmission de maladies. L'environnement physique, le matériel et les aires superficielles générales partagés peuvent faciliter la transmission de divers agents infectieux. L'utilisation commune de cabinets de toilettes, d'aires de couchage, d'aires publiques, de sources de préparation d'aliments et d'eau et d'installations médicales entraîne l'accroissement des possibilités d'exposition à des maladies transmissibles et de transmission de telles maladies.

Exposition prolongée : l'accroissement des voyages fait en sorte que davantage de passagers sont à bord de moyens de transport durant de longues périodes, ce qui est le cas, en particulier, des vols internationaux, des croisières, des trains transcontinentaux et des autocars affrétés. La durée du temps passé dans l'environnement du moyen de transport accroît la possibilité de transmission de nombreuses maladies en raison de l'exposition accrue à une ou plusieurs sources d'infection.

Distances parcourues : les voyages exigent de couvrir de longues distances au cours de périodes relativement courtes, ce qui entraîne souvent le déplacement de nombreuses personnes entre des agglomérations importantes ayant des caractéristiques différentes en matière de santé de la population, telles que l'état de l'immunisation et l'accès aux installations de santé. Cette population peut se déplacer rapidement entre des régions endémiques et non endémiques, et transporter des vecteurs, ou agir à titre de porteurs de maladies qui se propagent dans de nouvelles populations.

Population : les risques pour la santé sont attribuables, en partie, au fait que le public voyageur est composé de divers groupes de personnes provenant de différentes régions et ayant différentes vulnérabilités, ce qui représente divers risques en matière de santé. De plus, les moyens de transport eux-mêmes peuvent embarquer des approvisionnements provenant de sources

d'aliments et d'eau locales dans des pays endémiques, et agir comme vecteurs de transmission de maladies transmissibles.

Concentration et dispersion : les voyageurs se rassemblent avant le départ, au cours du voyage et immédiatement après leur arrivée. À partir de là, les personnes se dispersent rapidement et se joignent à la population générale ou voyagent vers une autre destination.

La documentation pertinente faisant ressortir les risques pour la santé publique liés aux aliments, à l'eau potable et aux conditions sanitaires est présentée en **ANNEXE A**.

4.0 PLANS DE GESTION – Outils pour composer avec les risques pour la santé publique

Un plan de gestion est un document contenant des procédures écrites ainsi qu'une documentation qui définit et décrit les actions des transporteurs et les mesures qu'ils prennent pour réduire au minimum les risques pour la santé publique liés aux aliments, à l'eau potable et aux conditions sanitaires. Les transporteurs s'assurent que les aliments et l'eau :

- sont salubres pour le public voyageur;
- sont propres à la consommation humaine;
- sont conformes aux exigences prescrites par toutes les lois canadiennes applicables et par les lignes directrices de Santé Canada en matière d'inspection.

Lorsqu'ils sont mis en œuvre de façon cohérente, les plans de gestion sont une méthode efficace pour atténuer les risques, de manière à assurer la salubrité de l'eau potable et des aliments ainsi que la sûreté des conditions sanitaires à bord des moyens de transport. L'eau potable ou les aliments obtenus de sources réglementées ne sont pas une garantie de salubrité. L'eau ou les aliments peuvent être contaminés au cours du transport, de l'entreposage et de la manipulation à bord des moyens de transport.

Un plan de gestion est un outil qui offre aux transporteurs la souplesse nécessaire pour choisir la plupart des programmes de contrôle appropriés pour leurs activités. Chaque plan de gestion est fondé sur la connaissance approfondie que possède le transporteur quant à son organisation et est basé sur la documentation provenant de programmes déjà existants (p. ex. le Système de l'analyse des risques – point critique pour leur maîtrise (HACCP), l'Organisation internationale de normalisation (ISO), les bonnes pratiques d'exploitation) et les protocoles existants (p. ex. les procédures normales d'exploitation [PNE]) au sein d'une organisation, ce qui prévient le double emploi et l'accroissement du fardeau pour les transporteurs, grâce à l'utilisation des ressources/systèmes existants. L'utilisation de plans de gestion est une tendance croissante à l'échelle internationale et s'est avérée un outil efficace pour définir et maîtriser les risques pour la santé et la sécurité. Les plans de gestion sont utilisés actuellement à l'échelle nationale par l'industrie aéronautique pour composer avec les risques pour la sécurité¹ et pour l'eau potable^{2&3}, et par le secteur de la fabrication de produits alimentaires, pour gérer les risques pour la salubrité des aliments⁴.

¹ Système de gestion de la sécurité de Transports Canada :
<http://www.tc.gc.ca/fra/aviationcivile/normes/sgs-menu-618.htm>

² Santé Canada : Plan de gestion de l'eau potable pour les aéronefs.

³ US EPA Aircraft Water Rule:

⁴ Agence canadienne d'inspection des aliments, Programme d'amélioration de la salubrité des aliments :
<http://inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/haccpf.shtml>

La direction devrait être engagée et fournir un appui à l'élaboration, à la mise en œuvre, au maintien et à l'amélioration continue de systèmes de gestion préventive, notamment en affectant des ressources suffisantes et en fournissant une formation appropriée, selon les besoins. L'équipe responsable de l'élaboration du plan de gestion devrait comprendre des représentants de tous les secteurs de l'organisation reliés aux opérations sur l'eau potable, les aliments et les conditions sanitaires. Ce qui pourrait englober des personnes des secteurs de l'expédition et de la réception, des activités, des conditions sanitaires, de l'assurance de la qualité, de l'entretien et du génie. L'équipe devrait être en mesure de :

- confirmer que les activités reliées à l'eau potable, aux aliments et aux conditions sanitaires respectent le ca du légal en vigueur;
- définir les risques importants (par exemple, risques biologiques, chimiques et physiques), ainsi que les mesures de contrôle appropriées;
- définir la portée du système de gestion préventive;
- confirmer que tous les programmes préalables nécessaires ont été mis en œuvre efficacement;
- créer, mettre en œuvre et maintenir un système de gestion préventive efficace.

5.0 ÉLÉMENTS D'UN PLAN DE GESTION – GUIDE D'ÉLABORATION

Chacun des secteurs de risque pour la santé publique aura des éléments communs qui devraient être inclus dans le plan de gestion. Des procédures et des programmes particuliers seront définis à des fins d'élaboration, afin de gérer chacun des secteurs à risque pour la santé publique. Les exigences ne sont pas toutes applicables à tous les secteurs mais dépendent du type et de l'ampleur des activités du transporteur ou des services auxiliaires. Des exemples d'éléments à inclure dans les plans de gestion de l'eau potable, de la salubrité des aliments et des conditions sanitaires figurent dans les **ANNEXES B à D**.

Éléments d'un plan de gestion

- 1) Énoncé du ou des buts/du ou des objectifs/de l'objet du plan de gestion**
- 2) Documents énonçant les exigences, les directives et les politiques des administrations**
- 3) Organisation**
- 4) Gestion opérationnelle**
- 5) Plan de formation**
- 6) Plan d'urgence et de gestion des incidents**
- 7) Plan de communication**
- 8) Examen des processus/procédures**
- 9) Inspection et vérification des systèmes**

1) Énoncé du ou des buts/du ou des objectifs/de l'objet du plan de gestion

L'énoncé de l'objet établit l'intention du plan.

P. ex. « *Ce plan de gestion appuiera le moyen de transport A en vue de protéger la santé publique à la faveur de la gestion des risques liés aux aliments, à l'eau et aux conditions sanitaires* ».

P. ex. « *À la fin d'une année, "x" sera réalisé par...* », ce qui peut être relié à un besoin particulier pour que certains risques ou dangers soient gérés.

2) Documents énonçant les exigences, les directives et les politiques des administrations

La structure du plan de gestion devrait assurer que les exigences en matière de conformité et de diligence convenable sont intégrées de façon à ce que les obligations légales soient satisfaites en ce qui a trait à la salubrité des aliments, à la qualité de l'eau potable et aux conditions sanitaires. Cette information définira la voie à suivre tout au long de l'élaboration et de la mise en œuvre du plan de gestion. Elle assurera également une cohésion appropriée entre les composantes et les éléments de votre plan de gestion.

3) Organisation

Les dispositions organisationnelles établissent la responsabilité, l'autorité et l'obligation de rendre compte pour les activités du système pour tous les postes pertinents dans la hiérarchie organisationnelle. Les rôles et les responsabilités de toutes les personnes concernées par votre plan de gestion devraient être définis. Un organigramme est un bon outil à utiliser pour représenter une voie hiérarchique typique au sein d'une organisation.

4) Plan opérationnel

Il est important de définir, de comprendre et d'évaluer les risques pour la santé publique liés aux activités ainsi que différentes façons de les maîtriser, dans le cadre de l'élaboration des plans de gestion. L'évaluation systématique du système d'approvisionnement en eau ou de l'installation alimentaire, la définition des risques et des événements dangereux, l'évaluation des lacunes sont toutes des façons d'atténuer ou d'éliminer ces risques.

5) Plan de formation

Qui a besoin de formation et à quel sujet? En termes généraux, quiconque est concerné par le plan de gestion doit avoir reçu une formation adéquate qui lui permette de s'acquitter de ses rôles et responsabilités. Les organisations doivent intégrer une activité de formation spécialisée dans leur plan opérationnel, ainsi qu'un budget connexe. La formation devrait être adaptée aux caractéristiques du lieu et reflétée dans les descriptions de tâches du personnel.

6) Plan d'urgence et de gestion des incidents

Êtes-vous prêt à intervenir lorsque des événements susceptibles de compromettre la qualité de l'eau potable ou la salubrité des aliments surviennent dans votre moyen de transport? Avez-vous un plan en place pour intervenir en cas de résultats préjudiciables, au besoin?

7) Plan de communication

Comment prévoyez-vous informer et tenir au courant les employés, les voyageurs, le personnel et la direction au sujet des risques pour la santé publique susceptibles de se poser? Comment maintenez-vous le flux d'information au sein de l'organisation? Qui prendra la direction lorsqu'une rétroaction est requise (c.-à-d. résultats préjudiciables)?

8) Examen des processus/procédures

a. Documentation

Établir une documentation (tenue de dossiers) concernant tous les dossiers et les procédures appropriées, ce qui permettra des vérifications pour confirmer l'efficacité du plan opérationnel. La documentation fait partie d'une diligence convenable continue et laisse un historique utile en place pour votre installation.

b. Maîtrise des changements

Il s'agit de votre programme d'entretien des systèmes. C'est un mécanisme intégré servant à maintenir les composantes du système de gestion et les éléments mis à jour / à niveau ou simplement améliorés.

9) Inspection et vérification des systèmes

Auto-inspection

Une auto-inspection est un outil que les transporteurs peuvent utiliser pour confirmer que des aspects particuliers du plan de gestion fonctionnent comme il se doit. Elle comprend une visite d'une installation ou d'un emplacement dans le but de recueillir des renseignements afin de déterminer si l'installation ou l'emplacement est conforme. Généralement, pour l'inspection, on utilise une forme de liste de vérification comportant des réponses « oui / non ». Les éléments figurant sur la liste de vérification sont évalués et passent l'inspection ou non. Les inspections sont menées dans un court délai et se concentrent habituellement sur un seul élément ou processus, et peuvent comprendre le prélèvement d'échantillons.

Vérification

« Dites ce que vous faites – faites ce que vous dites et montrez-moi »

Un protocole de vérification est une composante fondamentale d'un programme de gestion efficace. Le protocole prévoit des vérifications pour assurer que le plan de gestion traite des risques éventuels pour la santé publique, et est efficace.

Les vérifications sont plus détaillées et approfondies que les inspections; elles peuvent prendre plusieurs heures ou plusieurs jours, selon la portée et la profondeur de la vérification. Une vérification porte sur un processus complet, du début à la fin, et comprend des examens des procédures écrites et des observations des tâches, ainsi qu'une inspection du matériel et des processus auxquels les procédures écrites s'appliquent.

Une vérification comporte souvent des entrevues avec les employés et des examens des documents afin d'assurer que les mesures réellement prises par le transporteur sont conformes aux procédures écrites (les procédures indiquent-elles ce que font les transporteurs, et les transporteurs font-ils ce que prescrivent les procédures?). De plus, si une procédure est fondée sur une exigence réglementaire, la vérification comprendra une

évaluation de la procédure écrite afin d'assurer qu'elle satisfait aux exigences prescrites dans les règlements.

Dans le cadre d'une vérification, des questions à réponses libres sont posées, de manière à permettre au transporteur d'étoffer le sujet de ce qu'il fait et de la façon dont il le fait. Cette vérification n'est pas fondée sur des réponses oui/non.

Parce qu'elles sont souvent fondées sur une conformité réglementaire ou sur des documents écrits, les conclusions des vérifications sont parfois plus difficiles à prioriser et, par conséquent, doivent être placées dans des catégories allant de sérieuse (majeure) à une sensibilisation requise (mineure).

Les vérifications sont habituellement prévues au calendrier puisque la documentation doit être organisée et rendue disponible à des fins d'examen, et que les employés doivent être disponibles à des fins d'entrevues.

6.0 RÉFÉRENCES

Code canadien du travail

- *Règlement sur la sécurité et la santé au travail (aéronefs)*. Consultation en ligne, le 5 avril 2011. au <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-87-182/index.html>
- *Règlement sur la santé et la sécurité au travail en milieu maritime*. Consultation en ligne, le 5 avril 2011. au <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2010-120/index.html>
- *Règlement sur la santé et la sécurité au travail (trains)*. Consultation en ligne, le 5 avril 2011. au <http://www.canlii.org/fr/ca/legis/regl/dors-87-184/derniere/dors-87-184.html>

Agence canadienne d'inspection des aliments (2010). Manuel du programme d'amélioration de la salubrité des aliments.

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/manue/fseppasaf.pdf>

Santé Canada (2011). *Lignes directrices relatives à l'inspection des cuisines de l'air*. Ottawa (Ontario).

Santé Canada. (2007). *Norme d'élaboration d'un plan de gestion de l'eau potable à l'intention des compagnies aériennes*. Ottawa (Ontario).

International Flight Services (IFSA) et Association des compagnies européennes de navigation aérienne (AEA). (2010). *Lignes directrices sur la salubrité des aliments fournis par les services de restauration à bord*.

[http://www.ifsachoices.com/WFSG_2010\(updated\).pdf](http://www.ifsachoices.com/WFSG_2010(updated).pdf) (1^{er} juin 2010).

Organisation mondiale de la Santé. (2009). *Guide d'hygiène et de salubrité dans les transports aériens – 3^e éd.*

http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/ships/guide_hygiene_sanitation_aviation_3_edition.pdf

Organisation mondiale de la Santé. (2009). *Guide d'hygiène et de salubrité à bord des navires – Ébauche pour examen et commentaires.*

Organisation mondiale de la Santé. (2009). *Manuel de plan de gestion de la sécurité sanitaire de l'eau : gestion des risques à chaque étape de la distribution d'eau potable.*

http://whqlibdoc.who.int/publications/2009/9789241562638_eng_print.pdf

ANNEXE A – Données bibliographiques sur les risques pour la santé publique liés aux moyens de transport

Eau potable

L'eau potable a été associée à des maladies à bord des moyens de transport. Il y a entre autres le risque que représente la possibilité d'une contamination microbienne de l'eau des moyens de transport par des excréments humains ou animaux. Cette contamination peut survenir à la source, au cours des opérations de transfert ou pendant que l'eau est entreposée à bord du moyen de transport. Dans de nombreuses parties du monde, les maladies hydriques comprennent le choléra, la fièvre typhoïde (*Salmonella*), les dysenteries bacillaires et amibiennes et d'autres infections entériques. Des études sur les éclosions de maladies hydriques associées aux navires portent à croire que « la majorité des éclosions rapportées étaient associées à des navires à passagers et que plus de 6 400 personnes ont été touchées. Les éclosions de maladies hydriques causées par *Escherichia coli* entérotoxigène, les norovirus, *Salmonella* sp., *Shigella* sp., *Cryptosporidium* sp. et *Giardia lamblia* sont survenues à bord de navires. *E. coli* entérotoxigène a été l'organisme pathogène le plus souvent associé aux éclosions »⁵. La plupart des moyens de transport ont de bons antécédents en ce qui concerne les incidents de contamination connus. Cependant, tout site est à risque si des procédures et des pratiques d'hygiène appropriées ne sont pas constamment appliquées pour assurer la salubrité de l'eau utilisée comme boisson, pour la toilette et pour la transformation et la préparation des aliments.

Des intoxications alimentaires associées au service alimentaire à bord des moyens de transport ont été rapportées et documentées. Burslem et coll. (1990) et l'exposé de cas de Jessop et coll. (1984) ont traité d'une épidémie de gastroentérite survenue à bord des avions de British Airways en 1984 qui a touché près de 1 000 personnes (631 passagers, 135 membres d'équipage et 100 travailleurs des services de traiteur et de chargement) et a causé deux décès. Les deux décès étaient ceux d'un homme de 70 ans qui avait subi une chirurgie cardiaque peu de temps auparavant et d'une autre personne décédée d'une péritonite causée par *Salmonella*. L'enquête a révélé que la source de la contamination semblait être une gelée d'aspic (utilisée pour glacer les canapés et les plats froids). La source probable de la contamination de la cuisine de l'air était un cuisinier qui avait voyagé outre-mer peu de temps auparavant. On a également découvert que la gelée avait été entreposée d'une manière incorrecte pendant une longue période et avait ensuite été utilisée pour la préparation des repas servis à bord. L'étude porte à croire qu'il est nécessaire de prendre des mesures de santé publique appropriées, y compris en adoptant des pratiques convenables de manipulation des aliments, pour prévenir des épidémies semblables et la propagation de maladies faisant suite à la contamination des cuisines de l'air.

Roberts et coll. (1989) présentent un examen d'une étude effectuée entre 1984 et 1986 sur l'analyse microbiologique des repas servis à bord des avions produits par dix unités de traiteur au Royaume-Uni. Sur les 1 013 échantillons examinés, 240 avaient une numération des colonies superficielles de plus de 10⁶ organismes par gramme, 209 (21 %) contenaient *Escherichia coli*, deux (0,2 %) contenaient *Staphylococcus aureus*, deux (0,2 %) contenaient *Clostridium perfringens* et 31 (3 %) contenaient *Bacillus cereus*. Il a été recommandé de mettre en place un certain nombre de mesures de contrôle, y compris l'assurance de la qualité des ingrédients, un contrôle efficace de la température dans tous les aspects du processus de transformation des aliments, la prévention de l'intercontamination et une formation et une supervision appropriée des préposés à la manutention des aliments.

⁵ Rooney R.M., Bartram J.K., Cramer, E.H. et coll, A Review of Outbreaks of Waterborne Disease Associated with Ships: Evidence for Risk Management Public Health Reports / juillet-août 2004 / Volume 119

Hygiène

Beaucoup des améliorations survenues au vingtième siècle en matière de santé humaine sont liées à des améliorations de l'hygiène et de l'infrastructure qui s'y rattache⁶. Les améliorations de l'hygiène de base distinguent les pays développés des pays en voie de développement. Une revue des grandes réalisations des pays développés du vingtième siècle en matière de santé publique mentionne la maîtrise des maladies infectieuses en citant :

Réalisation numéro 4 (É.-U.) – *La maîtrise des maladies infectieuses a été rendue possible par la disponibilité de l'eau propre et l'amélioration de l'hygiène. La prévalence des infections transmises par l'eau contaminée comme la typhoïde et le choléra, qui étaient une importante cause de maladie et de décès au début du vingtième siècle, a été réduite de façon spectaculaire par l'amélioration de l'hygiène*⁷.

Numéro 3 (Canada) – *Depuis que les responsables de la santé publique ont commencé à chercher activement à mettre en place des mesures d'hygiène et des systèmes d'approvisionnement en eau propre adéquats au Canada, les maladies hydriques comme le choléra et la typhoïde ont été largement maîtrisées.*⁸

Dans une analyse des coûts et avantages des améliorations de la qualité de l'eau et de l'hygiène au niveau mondial effectuée en 2004, l'OMS a conclu que :

*La diarrhée d'origine infectieuse est la principale cause du fardeau que représentent les maladies hydriques et les maladies dues au manque d'hygiène. Du point de vue de la santé, l'amélioration de l'accès à un approvisionnement en eau salubre et à des services d'hygiène publique est une intervention préventive dont le résultat principal est une réduction du nombre des épisodes de diarrhée et conséquemment une réduction proportionnelle du nombre de décès.*⁹

La propagation des maladies comme le norovirus, la rougeole, la tuberculose et la grippe a été rapportée à bord des moyens de transport. Le lien entre cette propagation et la contamination environnementale des surfaces de toucher communes a été relevé explicitement par plusieurs études, entre autres :

- Widdowson et coll. (2005) ont analysé une épidémie de norovirus à bord d'un aéronef de passagers qui effectuait un vol international. Cette étude a montré que la transmission de cette maladie était associée à la contamination environnementale à bord de l'aéronef.
- Mei Shang Ho et coll. (1989) ont étudié une épidémie de gastroentérite à bord d'un navire de croisière et ont trouvé que la contamination des salles de bain, en particulier des toilettes communes, peut être un important mécanisme de transmission des maladies. Les auteurs de l'étude ont recommandé la protection contre la contamination environnementale.¹⁰

⁶ <http://cpha100.ca/12-great-achievements/sewage-and-sanitary-reformers-vs-night-filth-and-disease>

⁷ 10 Great Public Health Achievements in the 20th Century:
<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00056796.htm>

⁸ http://resources.cpha.ca/cpha100/expo_e.htm

⁹ http://www.who.int/water_sanitation_health/wsh0404summary/en/index.html

¹⁰ Viral Enteritis aboard a cruise ship: [www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(89\)90964-1/abstract](http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(89)90964-1/abstract)

- Guillet et coll. (1998) traitent de la malaria dans les aéroports en France, entre autres de 63 cas rapportés en Europe de l'Ouest de 1969 à 1998. Cette étude met en évidence une transmission attestée à l'intérieur de l'aéroport, la transmission aux résidents voisins, le transport des vecteurs vers un site secondaire, le transport des vecteurs à l'intérieur des bagages et un cas de transmission en vol probable.

ANNEXE B – Éléments d'un Plan de gestion de l'eau potable

1) Énoncé du ou des buts ou objectifs ou de la fonction du Plan de gestion de l'eau potable

Un Plan de gestion de l'eau potable aidera les exploitants à s'acquitter des responsabilités que leur impose la loi en ce qui concerne la fourniture d'eau potable salubre aux employés et aux passagers, au pays et à l'étranger.

Le but est de s'assurer que des mesures appropriées sont en place afin que l'eau fournie aux passagers et aux employés respecte les critères de salubrité établis et que l'information liée à l'évaluation et au maintien de la qualité de l'eau soit consignée.

Pour être efficace, le Plan de gestion de l'eau potable doit s'inscrire dans un cadre approprié dans lequel les rôles et les responsabilités sont clairement énoncés et où le transfert des renseignements clés entre les intervenants est assuré.

Voici un exemple de but du Plan de gestion de l'eau potable élaboré pour l'industrie du transport aérien :

Le Plan de gestion de l'eau potable vise à s'assurer que l'eau fournie à bord des aéronefs est potable en cernant et en éliminant ou en atténuant toutes les lacunes dans les conditions, les politiques et les procédures, et en veillant à ce que les employés tiennent compte en tout temps des implications de leurs actions et de celles de leurs collègues sur la salubrité de l'eau fournie aux passagers et aux employés à bord des aéronefs.

Les mesures suivantes doivent être prises par les transporteurs aériens qui fournissent de l'eau potable aux employés et aux passagers :

- a) *S'assurer du respect de toutes les exigences législatives et des autres lignes directrices et normes applicables*
- b) *Mettre en place des procédures et des politiques pour la manutention sécuritaire de l'eau*
- c) *Choix des sources d'eau potable*
- d) *Formation des employés chargés de la manutention de l'eau*
- e) *Prélèvement routinier d'échantillons d'eau;*
- f) *Désinfection et nettoyage de routine du système d'approvisionnement en eau potable;*
- g) *Prise de mesures en cas de résultats défavorables, d'incidents ou de plaintes;*
- h) *Approche concertée entre les administrations aéroportuaires, les responsables du transport et les transporteurs aériens.*

2) Exigences des lois applicables, documents d'orientation et politiques

Voici des exemples de lois canadiennes ou de documents d'orientation qui pourraient être pertinents ou utiles pour l'élaboration de votre plan de gestion de l'eau potable :

- Code canadien du travail
 - Art. 124 – Obligations des employeurs
 - Art. 125 (i) (j) – Obligations spécifiques des employeurs
 - Art. 126 – Obligations des employés

- Règlement canadien sur la santé et la sécurité au travail
 - Eau potable (Articles : 9.24, 9.25, 9.26)
- *Loi sur le ministère de la Santé* : Alinéa 4(2)e) :
 - Règlement sur l'eau potable des transports en commun. (Articles 5, 6, 7).
- Avis et communications liés aux moyens de transport;
- Circulaire d'information de l'Aviation commerciale et d'affaires, n° 0208 (2002.05.31) – « Responsabilités des exploitants aériens en matière de circuits d'eau potable à bord d'aéronefs ».
- Lignes directrices de Santé Canada sur l'inspection des moyens de transport et de leurs services auxiliaires.
- Réglementation et normes provinciales et territoriales
 - Idéalement, le fournisseur d'eau potable doit respecter les règlements et les normes provinciaux et territoriaux en ce qui concerne l'eau potable. Les exploitants de moyen de transport devraient envisager d'inclure cette exigence dans leur contrat de services.
- Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada
 - http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/water-eau/index_e.html
- Instructions, procédures et lignes directrices du fabricant

3) Organisation

Pour être efficace, le plan de gestion de l'eau potable doit exister dans un cadre approprié qui comprend un engagement de l'entreprise et des rôles et des responsabilités clairs pour toute l'organisation et qui assure le cheminement des informations clés entre les intervenants.

Rôles et responsabilités

Un organigramme satisfaisant aux besoins de l'organisation et exprimant les liens hiérarchiques et les responsabilités doit être élaboré et mis à jour.

Définir et consigner les rôles et les responsabilités du service ou de la section et des personnes qui participent à la mise en œuvre du plan :

- les responsabilités fonctionnelles et hiérarchiques de chaque service, section, poste ou tâche;
- les habiletés requises pour chaque poste;
- la chaîne de responsabilité servant à faire en sorte que tous les membres du personnel soient compétents et convenablement formés pour s'acquitter de leurs fonctions;
- les critères d'assurance de la qualité;
- la responsabilité globale.

P. ex., gestionnaire du système d'approvisionnement en eau potable; gestionnaire du service d'ingénierie; ingénieur au port de mer et à l'aéroport; gestionnaire des services d'approvisionnement en eau; personnel de piste; équipage de conduite; gestionnaire des services à terre et de bord.

Intervenants

Déterminer les intervenants internes et externes et leurs rôles et responsabilités dans le cadre du plan.

(P. ex., Santé Canada, aéroports, ports de mer, dépôts d'approvisionnement, entreprises de fourniture et de manutention de l'eau, laboratoires, municipalités, etc.)

4) Plan opérationnel

Une partie essentielle du Plan de gestion de l'eau potable est la détermination des risques éventuels et l'atténuation des risques, tant des risques généraux associés à l'eau potable que de ceux qui sont propres à l'exploitation du moyen de transport ou de l'installation.

Pour déterminer, comprendre et évaluer les risques pour la santé publique liés à vos activités et déterminer différentes façons de maîtriser ces risques, vous devez entreprendre un processus de détermination et d'atténuation des risques. Une approche à barrières multiples à l'eau de boisson vous aidera à tenir compte des risques et des contrôles possibles dans tout le système d'approvisionnement en eau potable. Vous trouverez des lignes directrices sur le site Web de Santé Canada <http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/water-eau/drink-potab/multi-barrier/index-eng.php>.

Il peut être utile de suivre les étapes suivantes, inspirées par le Système de l'analyse des risques – point critique pour leur maîtrise (HACCP), pour déterminer et élaborer des mesures de contrôle pour votre système d'approvisionnement en eau potable :

- déterminer les risques associés au système d'approvisionnement en eau potable :
 - les risques peuvent être biologiques, chimiques ou physiques;
 - la plupart des risques sont associés à la contamination par des micro-organismes pathogènes, à leur survie ou à leur croissance.
- déterminer les étapes du système d'approvisionnement en eau potable qui sont critiques pour la salubrité de l'eau :
 - les étapes critiques sont connues sous le nom de points de contrôle critiques (PCC);
 - les PCC sont des étapes où une mesure de contrôle peut être appliquée pour prévenir ou éliminer un risque ou le réduire à un niveau acceptable.
- mettre en œuvre des mesures de contrôle efficaces aux PCC :
 - les mesures de contrôle établissent les normes de sécurité pour les PCC;
 - les normes doivent être mesurables, observables et vérifiables.
- surveiller les mesures de contrôle pour assurer le maintien de leur efficacité;

- établir des mesures correctives qui seront prises lorsque des écarts aux mesures de contrôle établies seront détectées;
- établir un système de tenue de dossiers pour consigner l'efficacité des mesures de contrôle.

Toutes les parties du système d'approvisionnement en eau potable sont importantes. Les étapes considérées comme des PCC doivent être contrôlées et surveillées pour assurer la salubrité de l'eau. Les étapes moins critiques peuvent être maîtrisées au moyen de procédures normales d'exploitation (PNE). Les PNE décrivent les procédures appropriées pour ces étapes moins critiques. Voir à l'**ANNEXE E** des sections suggérées à inclure dans une PNE.

Des exemples de risques éventuels, de PCC communs, de mesures de contrôle, de procédures de surveillance, de mesures correctives et de tenue de dossiers sont présentés dans le Tableau 1.

Il importe de se souvenir qu'un plan HACCP est un document personnalisé. Les exemples de PCC présentés dans le Tableau 1 peuvent ne pas tous s'appliquer à votre entreprise. Il importe que vous examiniez de près votre système d'approvisionnement en eau potable et que vous sélectionniez les PCC et les PNE appropriés.

Il importe de se souvenir qu'un plan de système à barrières multiples est un document personnalisé. Les exemples de PCC présentés dans le Tableau 1 peuvent ne pas tous s'appliquer à votre entreprise. Il importe que vous examiniez de près votre système d'approvisionnement en eau potable et que vous sélectionniez les PCC et les PNE appropriés.

Tableau 1 : Exemple de Système de l'analyse des risques – point critique pour leur maîtrise pour l'eau potable

Risque éventuel	Point de contrôle critique	Mesure de contrôle	Méthodes de surveillance	Mesure corrective	Tenue des dossiers
Contamination de l'approvisionnement en eau au soutage.	Alimentation en eau.	Analyse microbiologique de la qualité de l'eau au point de soutage.	Surveiller les indicateurs microbiens.	Désinfection ou utilisation d'une autre source.	Tenir un journal des échantillons d'eau. Consigner tous les problèmes.
Transfert au moyen de transport (tuyaux, points de remplissage).	Prévention de la contamination.	Nettoyage et désinfection réguliers. Réparation et entretien réguliers. Entreposage et étiquetage appropriés.	Examen visuel de routine de l'équipement Manutention par l'exploitant.	Réparation ou remplacement. Formation au nettoyage et à la désinfection.	Noter les lacunes aux fins du suivi.
Équipement de désinfection aux ultraviolets défectueux.	Matériaux et équipement.	Inspections et entretien de routine. Nettoyage régulier du système de désinfection aux UV.	Examen visuel des ampoules à UV.	Réparer ou remplacer les composants UV défectueux.	Tenir des dossiers sur le remplacement des composants.
Sédiments au bas des réservoirs d'entreposage.	Prévention de la contamination.	Nettoyage de routine, p. ex., tous les 6 mois.	Examen visuel de routine.	Procédure pour le nettoyage des réservoirs d'entreposage.	Tenir un journal des résultats de l'inspection et du nettoyage.
Interconnexions entre les réservoirs d'eau potable et d'eau non potable.	Prévention de la contamination.	Programme de contrôle des interconnexions.	Inspections de routine, réparation et entretien.	Réparation ou remplacement.	Consigner les résultats des inspections des interconnexions.
Désinfection résiduelle Insuffisante.	Désinfection.	Désinfection résiduelle adéquate pour prévenir une nouvelle croissance, p. ex., moins de 0,2 ppm de chlore résiduel.	Surveillance en ligne ou manuelle de la désinfection résiduelle.	Rechercher la cause et rectifier.	Tenir un journal de la désinfection résiduelle.

Surveillance et contrôle de la qualité de l'eau

Un élément essentiel du Plan de gestion de l'eau potable est la surveillance et le contrôle permanents de la qualité de l'eau. Selon les circonstances, vous devrez peut-être procéder à une évaluation de la qualité de l'eau de référence à tous les points d'utilisation ou sur des sites représentatifs.

Déterminez les paramètres à analyser et la fréquence de l'analyse (les exigences minimales concernant les paramètres et la fréquence peuvent être prescrites dans les règlements ou les documents d'orientation).

- Qui va prélever les échantillons d'eau?
- Liste des laboratoires approuvés
- Comment la désinfection résiduelle sera-t-elle surveillée?
- Qui va examiner les résultats?
- Comment les résultats seront-ils entreposés?
- *Plans de mesures correctives*

Le Plan de gestion de l'eau potable doit présenter clairement les mesures correctives à prendre en cas de résultat défavorable. (Voir dans la Norme de Santé Canada pour l'élaboration d'un Plan de gestion de l'eau potable (PGEP) dans les aéronefs¹¹ des exemples d'algorithmes à utiliser en cas de résultats défavorables).

5) Plan de formation

La formation favorisera le développement des compétences, des connaissances et de la capacité de gérer le système. C'est une étape fondamentale de la mise en œuvre du Plan de gestion. Une formation peut être nécessaire dans les domaines suivants :

- équipement de prélèvement d'échantillons et d'analyse, techniques d'échantillonnage, chaîne de possession et production de rapports;
- procédures de désinfection et d'entretien, y compris les mesures correctives;
- politique et procédures sur l'embarquement de l'eau;
- programme de contrôle des interconnexions (politique et procédure de détermination et d'entretien);
- utilisation d'équipement de protection individuelle selon la politique de santé et de sécurité de l'exploitant;
- politiques et procédures d'assurance de la qualité.

6) Plans d'intervention en cas d'incident et d'urgence

Le plan opérationnel doit comprendre également des procédures pour les cas où le système fonctionne dans des situations d'« incident » (p. ex., défaillances de l'équipement, contamination de l'eau potable ou plaintes) ou lors d'autres types de situation d'urgence (p. ex., inondations ou catastrophes naturelles).

¹¹ Norme de Santé Canada pour l'élaboration d'un Plan de gestion de l'eau potable (PGEP) dans les aéronefs

Un plan d'intervention en cas d'incident et d'urgence doit être établi en tenant compte des éléments et sous-éléments suivants :

- plan d'intervention en cas de catastrophes naturelles et d'événements d'urgence;
- détermination des situations d'urgence possibles (p. ex., maladies hydriques) et établissement d'un plan d'intervention écrit;
- plan en cas de catastrophe naturelle susceptible de perturber l'approvisionnement en eau (p. ex., incendie à bord, inondation qui contamine l'approvisionnement en eau);
- déterminer les rôles et responsabilités clés;
- préparer une liste de personnes-ressources (internes et externes) à joindre en cas d'urgence; consigner les procédures de notification dans le cadre du plan;
- former les employés et tester la procédure du plan d'intervention;
- avoir un plan de secours.

7) Plan de communication

Un plan de communication écrit facilitera l'intervention en cas d'incident ou de situation d'urgence. Inclure les intervenants internes et externes et les fournisseurs de services.

- Rédiger des communiqués, des avis en cas d'incident ou d'événement défavorable, etc.
- Coordonnées des intervenants internes et externes et des fournisseurs de services.

- 1) Consultez le site Web de Santé Canada à l'adresse :
http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/water-eau/doc_sup-appui/boil_water-eau_ebullition/index_e.html#Communication

8) Examen du processus et de la procédure

Consigner tous les aspects du Plan de gestion de l'eau potable, y compris le plan lui-même.

Déterminer les domaines opérationnels qui nécessitent une tenue de dossiers permanente, par exemple :

- Formation
- Surveillance des points de contrôle critiques
- Plaintes ou intervention en cas d'événement défavorable (plaintes concernant des maladies hydriques, résultats du prélèvement d'échantillons, etc.)

Préparer des dossiers à l'usage du superviseur ou de l'équipage, y compris les dates, les observations et les signatures. Examiner le Plan de gestion de l'eau potable au moins une fois par année ou lorsqu'il y a un changement dans le processus, la procédure ou l'équipement. Tenir un dossier des révisions comprenant les dates et les signatures.

9) Inspection et vérification du système

Tous les composants du Plan de gestion de l'eau potable doivent être soumis à une inspection de routine effectuée par l'équipe de gestion chargée de la mise en œuvre. Les inspections peuvent comprendre une brève liste de contrôle des activités à observer.

Un examen plus exhaustif des activités (une vérification) comprenant un examen des documents, des observations et des entrevues avec le personnel peut être effectué moins fréquemment. Les vérifications peuvent être effectuées par la direction, des membres du personnel formés, un entrepreneur externe ou un organisme de certification.

Le Plan de gestion de l'eau potable doit comprendre des exemples des listes de contrôle de l'inspection, un modèle de rapport de vérification interne ou établir les paramètres pour l'organisation d'une vérification externe¹².

ANNEXE C - Éléments d'un Plan de gestion de la salubrité des aliments

1) Énoncé du ou des buts ou objectifs ou de la fonction du Plan de gestion de la salubrité des aliments

Un Plan de gestion de la salubrité des aliments constitue un mécanisme qui permet aux exploitants de faire preuve d'une diligence raisonnable et de montrer leur capacité à s'acquitter des responsabilités que leur impose la loi, au pays et à l'étranger.

Le but consiste à faire en sorte que des mesures appropriées soient en place afin que les aliments livrés aux passagers et à l'équipage respectent ou dépassent les normes établies en matière de protection de la santé et que l'information concernant la réalisation et le maintien de la salubrité des aliments soit consignée.

Voici un exemple de fonction d'un Plan de gestion de la salubrité des aliments :

Le Plan de gestion de la salubrité des aliments a pour but d'assurer la salubrité des aliments à bord en déterminant, éliminant ou atténuant toute lacune dans les conditions, politiques et procédures, et en faisant en sorte que les membres du personnel tiennent compte en tout temps des implications pour la santé et la sécurité de leurs actions et de celles de leurs collègues en assurant la salubrité des aliments des passagers et des employés à bord du moyen de transport X.

On fournira des aliments sains aux employés et aux passagers en :

- a) s'assurant du respect de toutes les exigences législatives et des autres lignes directrices et normes applicables;*
- b) établissant des procédures et une politique pour la préparation et la manutention saines des aliments;*
- c) sélectionnant des sources d'aliments appropriées;*
- d) formant les employés chargés de la manutention des aliments;*
- e) intervenant à l'égard des :*
 - Incidents*
 - Résultats négatifs*
 - Plaintes.*
- f) Une approche collaborative entre x, y, z (p. ex., différentes autorités).*

¹² Health Canada Potable Water Management Plan Audit Guide for Aircraft – exemples d'une vérification externe

2) Lois applicables, documents d'orientation et de politique

Divers documents législatifs, d'orientation et de politique pourraient être pertinents pour la salubrité des aliments dans votre entreprise. Voici des exemples de lois canadiennes ou de documents d'orientation pertinents :

- Code canadien du travail
 - Art. 124 – Obligations des employeurs
 - Art. 125 (i) (j) – Obligations spécifiques des employeurs
- Code canadien du travail : Art. 126 – Obligations des employés
- Règlements sur la santé et la sécurité au travail liées aux moyens de transport concernant la salubrité des aliments des équipages (transport aérien, maritime ou ferroviaire);
- *Loi sur le ministère de la Santé* : Alinéa 4(2)e);
- Lois et règlements de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA);
- Réglementation et normes provinciales et territoriales :
 - Idéalement, l'exploitant du moyen de transport doit respecter ou dépasser les exigences de la réglementation sur la salubrité des aliments sur le site de son installation à terre, s'il y a lieu.
- Les exploitants de moyen de transport devraient songer à s'assurer que leurs fournisseurs d'aliments ou traiteurs maintiennent une cote acceptable lors des inspections sanitaires nationales et/ou locales dans le cadre de leur contrat de services (p. ex., en respectant les normes de vérification de Santé Canada);
- Normes et lignes directrices internationales sur les moyens de transport^{13 14} (p. ex., Guide d'hygiène et de salubrité dans les transports aériens de l'OMS, programme américain de désinfection des navires);
- Instructions, procédures et lignes directrices du fabricant du matériel (p. ex., machinerie de lavage de la vaisselle).

3) Organisation

Pour être efficace, le plan de gestion de la salubrité des aliments doit exister dans un cadre approprié qui comprend un engagement de l'entreprise à l'égard de la salubrité des aliments et des rôles et des responsabilités clairs pour toute l'organisation et qui assure le cheminement des informations clés entre les intervenants. Un organigramme peut être utile dans cette section.

¹³Guide d'hygiène et de salubrité dans les transports aériens de l'Organisation mondiale de la santé, 3^e édition. Consulté en ligne le 31 mars 2011

@www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/ships/guide_hygiene_sanitation_aviation_3_edition.pdf

¹⁴ Un exemple est le World Food Safety Guidelines for Airline Catering 2010. Consulté en ligne le 31 mars 2011
@http://www.ifsachoices.com/WFSG_2010%28updated%29.pdf

Rôles et responsabilités

Un organigramme satisfaisant aux besoins de l'organisation et exprimant les liens hiérarchiques et les responsabilités doit être élaboré et mis à jour.

Définir et consigner les rôles et les responsabilités du service ou de la section et des personnes qui participent à la mise en œuvre du plan :

- responsabilités fonctionnelles et hiérarchiques de chaque service, section, poste ou tâche;
- les habiletés requises pour chaque poste;
- la chaîne de responsabilité servant à faire en sorte que tous les membres du personnel soient compétents et convenablement formés pour s'acquitter de leurs fonctions;
- les critères d'assurance de la qualité;
- la responsabilité globale.

Intervenants

Le plan doit comprendre une liste des intervenants internes et externes et leurs rôles et responsabilités au sein du plan.

(P. ex., Santé Canada, aéroports, ports, dépôts d'approvisionnement, entreprises de fourniture et de manutention des aliments, laboratoires, municipalités, etc.)

4) Plan opérationnel

Une partie essentielle du Plan de gestion de la salubrité des aliments est la détermination des risques éventuels et l'atténuation des risques, tant des risques généraux pour la salubrité des aliments que de ceux qui sont propres à l'exploitation.

Il est recommandé d'adopter un système de gestion de la salubrité des aliments fondé sur les principes du HACCP ou du programme d'amélioration de la salubrité des aliments de l'ACIA. Le HACCP est adapté à l'entreprise de service alimentaire en fonction des risques particuliers du produit ou du processus. L'approche du HACCP à la salubrité des aliments comprend :

- la détermination des risques associés à l'exploitation du service alimentaire :
 - les risques peuvent être biologiques, chimiques ou physiques;
 - la plupart des risques sont associés à la contamination par des micro-organismes pathogènes, à leur survie ou à leur croissance;
- la détermination des étapes du fonctionnement du service alimentaire qui sont critiques pour la salubrité des aliments :
 - les étapes critiques sont connues sous le nom de points de contrôle critiques (PCC);
 - les PCC sont des étapes où une mesure de contrôle peut être appliquée pour prévenir ou éliminer un risque ou le réduire à un niveau acceptable.
- mettre en œuvre des mesures de contrôle efficaces aux PCC :
 - les mesures de contrôle établissent les normes de sécurité pour les PCC;
 - les normes doivent être mesurables, observables et vérifiables.

- Surveiller les mesures de contrôle pour assurer le maintien de leur efficacité.
- Établir des mesures correctives qui seront prises lorsque des écarts par rapport aux mesures de contrôle établies seront détectés.
- Établir un système de tenue de dossiers pour consigner l'efficacité des mesures de contrôle.

Toutes les parties du fonctionnement du service alimentaire sont importantes. Les étapes considérées comme des PCC doivent être contrôlées et surveillées pour assurer la salubrité des aliments. Les étapes moins critiques peuvent être maîtrisées au moyen de procédures normales d'exploitation (PNE). Les PNE décrivent les procédures appropriées pour ces étapes moins critiques. Voir à l'**ANNEXE E** des sections suggérées à inclure dans une PNE.

Des exemples de risques éventuels, de PCC communs, de mesures de contrôle, de procédures de surveillance, de mesures correctives et de tenue de dossiers sont présentés dans le Tableau 1. Il importe de se souvenir qu'un plan HACCP est un document personnalisé. Les exemples de PCC présentés dans le Tableau 1 peuvent ne pas tous s'appliquer à votre entreprise. Il importe que vous examiniez de près votre service alimentaire et que vous sélectionniez les PCC et les PNE appropriés.

Tableau 1 Exemple des éléments du HACCP

Risque éventuel	Point de contrôle critique (PCC)	Mesure de contrôle	Méthodes de surveillance	Mesure corrective	Tenue des dossiers
Contrôle inadéquat de la température au cours du transport – croissance des organismes pathogènes	Réception	<ul style="list-style-type: none"> (1) APD $\leq 8^{\circ}\text{C}$ pour la durée du transport ≤ 2 heures (2) APD $\leq 4^{\circ}\text{C}$ pour la durée du transport > 2 heures (3) Les aliments congelés doivent être à $< -18^{\circ}\text{C}$ et ne pas présenter de signes de décongélation ou de recongélation. 	<ul style="list-style-type: none"> (1) Vérifier la température de surface des aliments avant la réception. (2) Examen visuel des aliments avant la réception 	Refuser d'accepter des aliments qui ne sont pas conformes aux normes de la mesure de contrôle.	Remplir la feuille de journal du PCC de réception.
Contrôle inadéquat de la température au cours de l'entreposage frigorifique – croissance des organismes pathogènes	Entreposage frigorifique	<ul style="list-style-type: none"> (1) Les unités de réfrigération doivent fonctionner à des températures $\leq 4^{\circ}\text{C}$. (2) Les unités de congélation doivent fonctionner à des températures $\leq -18^{\circ}\text{C}$. 	<ul style="list-style-type: none"> (1) Vérifier la température des unités de réfrigération deux fois par jour à au moins 8 heures d'intervalle. (2) Vérifier la température des unités de congélation deux fois par jour à au moins 8 heures d'intervalle. 	<ul style="list-style-type: none"> (1) Vérifier la température de surface des aliments. (2) Si la température des aliments est $\leq 4^{\circ}\text{C}$, vérifier de nouveau la température de l'unité une heure plus tard. (3) Si la température des aliments est $> 4^{\circ}\text{C}$, transférer les aliments dans une autre unité et mettre un écriteau « hors service » sur l'unité. (4) Organiser la réparation de l'unité. 	Remplir la feuille de journal du PCC d'entreposage frigorifique.

Risque éventuel	Point de contrôle critique (PCC)	Mesure de contrôle	Méthodes de surveillance	Mesure corrective	Tenue des dossiers
Contrôle inadéquat de la température ou du temps au cours de la préparation des aliments – croissance des organismes pathogènes	Préparation des aliments – Contrôle de la température ou du temps	(1) APD manipulés à des températures > 4°C et < 60°C seulement au cours de la préparation nécessaire. (2) Température des APD > 4°C pendant < 2 heures	Vérifier le temps pendant lequel les APD ne sont pas soumis au contrôle de la température, > 4°C et < 60°C.	(1) Après 2 heures sans contrôle de la température ou avant, remettre les aliments en entreposage frigorifique. (2) Pour les lots futurs, réduire la taille des lots.	Remplir la feuille de journal du PCC du contrôle de la température ou du temps de préparation des aliments.
Manipulation inadéquate – contamination par des organismes pathogènes et des substances chimiques	Préparation des aliments – contrôle d'intercontamination	(1) Utilisation de planches à découper et d'ustensiles distincts, de couleurs différentes, pour les aliments crus et prêts à manger. (2) Utilisation de contenants et d'ustensiles de qualité alimentaire	Examen visuel des pratiques de manutention des aliments	Jeter les aliments prêts à manger contaminés.	Remplir la feuille de journal du PCC de l'intercontamination de la préparation des aliments
Température ou temps de cuisson inadéquat – survie des organismes pathogènes	Cuisson	Exigences minimales pour la cuisson : Ajouter le tableau des lignes directrices	Vérifier la température interne des aliments pour au moins 2 portions.	Si la température de cuisson minimale nécessaire n'a pas été atteinte, poursuivre la cuisson.	Remplir la feuille de journal du PCC de la cuisson.
Refroidissement inapproprié d'APD cuits – croissance des organismes pathogènes	Refroidissement	Refroidir les APD de 60°C à 21°C en ≤ 2 heures et de 21°C à 4°C en ≤ 4 heures.	Vérifier la température interne des aliments à 0 heures, 2 heures et 6 heures.	(1) Jeter les aliments. (2) Réduire le volume des aliments et accroître la surface exposée pour accélérer le refroidissement.	Remplir la feuille de journal du PCC du refroidissement.

Risque éventuel	Point de contrôle critique (PCC)	Mesure de contrôle	Méthodes de surveillance	Mesure corrective	Tenue des dossiers
Réchauffage inapproprié des APD – survie des organismes pathogènes	Réchauffage	Réchauffer les APD à $\geq 74^{\circ}\text{C}$ pendant > 15 secondes.	Vérifier la température interne des aliments et le temps.	Si la température et le temps de réchauffage minimaux nécessaires n'ont pas été atteints, poursuivre le réchauffage.	Remplir la feuille de journal du PCC du réchauffage.
Maintien inadéquat de la température des APD au cours de l'entreposage et du service – croissance des organismes pathogènes	Maintien de la température	Maintenir la température des APD $\geq 60^{\circ}\text{C}$.	Vérifier la température interne des aliments.	(1) $< 60^{\circ}\text{C}$ pendant ≤ 2 heures, réchauffer à $\geq 74^{\circ}\text{C}$ et maintenir la température à $\geq 60^{\circ}\text{C}$. (2) Si la température est $< 60^{\circ}\text{C}$ pendant > 2 heures, jeter les aliments.	Remplir la feuille de journal du PCC du maintien de la température.
Contrôle inadéquat de la température au cours du transport – croissance des organismes pathogènes	Transport	(1) APD $\leq 8^{\circ}\text{C}$ pour une durée du transport ≤ 2 heures (2) APD $\leq 4^{\circ}\text{C}$ pour une durée du transport > 2 heures (3) Les aliments congelés doivent être à $< -18^{\circ}\text{C}$ et ne pas présenter de signes de décongélation ou de recongélation.	(1) Vérifier la température de surface des aliments à la livraison. (2) Examen visuel des aliments à la livraison.	(1) Vérifier l'unité de réfrigération sur le véhicule de transport. (2) Utiliser de la glace sèche supplémentaire, de la glace, des cryosacs, etc. (3) Réduire la durée du transport.	Contrôle inadéquat de la température au cours du transport – croissance des organismes pathogènes

5) Plan de formation

Les programmes de soutien, comme les programmes de formation, favoriseront le développement des compétences, des connaissances et de la capacité pour gérer le système. Il s'agit d'une étape fondamentale de la mise en œuvre du Plan de gestion. Une formation peut être nécessaire dans les domaines suivants :

- une formation générale des préposés à la manutention des aliments;

- une formation particulière liée au Plan de gestion de la salubrité des aliments et couvrant :
 - les limites critiques des PCC;
 - les méthodes de surveillance;
 - les mesures correctives;
 - les exigences en matière de tenue de dossiers.
- Lutte antiparasitaire intégrée
- Procédures de nettoyage et de désinfection.

6) Plans d'intervention en cas d'incident et d'urgence

Le plan opérationnel doit comprendre également des procédures pour les cas où le système fonctionne dans des situations d'« incident » (p. ex., défaillances de l'équipement, contamination ou rappels d'aliments, incidents concernant des matières fécales ou du vomi, plaintes). La documentation doit se rapporter aux éléments et sous-éléments suivants :

- plans écrits pour déterminer les situations d'urgence possibles (p. ex., pannes d'électricité, intoxications alimentaires ou épidémies) et planification d'une intervention adaptée à l'événement;
- certains événements sont susceptibles de survenir de façon intermittente (p. ex., les retards des vols). Les interventions faisant suite à de tels événements planifiés peuvent être incluses dans les PNE;
- d'autres événements peuvent survenir rarement ou même jamais (p. ex., des catastrophes naturelles comme les ouragans et les tremblements de terre). Ces événements nécessitent une planification d'urgence visant à limiter la perturbation et/ou les dommages possibles et à rétablir les activités habituelles dès que possible;
- la direction doit fournir une formation appropriée aux employés en plus de procéder à des exercices sur table ou en milieu réel pour tester le plan d'intervention en cas d'urgence;
- préparer une liste de personnes-ressources à joindre en cas d'urgence – intervenants internes ou externes.

7) Plan de communication

Un plan de communication pour les activités normales et les situations d'urgence est un ajout utile à un Plan de gestion de la salubrité des aliments. Les communications peuvent comprendre des interventions planifiées pour des événements comme les rappels d'aliments, les intoxications alimentaires, les épidémies ou les situations d'urgence. Un plan de communication peut comprendre :

- des communiqués aux fournisseurs ou aux organismes de réglementation pour satisfaire aux exigences en matière de rapports;
- des avis aux passagers ou à l'équipage en cas d'événement.

Un plan de communication doit comprendre les coordonnées des intervenants internes et externes et des fournisseurs de services. Un responsable des relations avec les médias peut être désigné.

8) Examen des processus et des procédures

La documentation et la tenue de dossiers est un aspect essentiel à la réussite de la mise en œuvre d'un Plan de gestion de la salubrité des aliments.

- consigner tous les aspects du Plan de gestion de la salubrité des aliments, y compris le plan lui-même;
- déterminer les domaines opérationnels qui nécessitent une tenue de dossiers permanente, par exemple :
 - formation;
 - surveillance des points de contrôle critiques;
- plaintes ou intervention en cas d'événements défavorables (plaintes concernant des intoxications alimentaires, rappels d'aliments, etc.);
- préparer les dossiers à l'usage du superviseur ou de l'équipage, y compris les dates, les observations (p. ex., les températures) et les signatures.

Examiner le Plan de gestion de la salubrité des aliments au moins une fois par année ou lorsqu'il y a un changement dans le processus, la procédure, le matériel, etc. Maintenir un dossier des révisions comportant les dates et les signatures.

9) Inspection et vérification du système

Tous les composants du Plan de gestion de la salubrité des aliments doivent être soumis à une inspection de routine effectuée par l'équipe de gestion chargée de la mise en œuvre. Les inspections peuvent comprendre une brève liste de contrôle des activités à observer.

Un examen plus exhaustif des activités (une vérification) comprenant un examen des documents, des observations et des entrevues avec le personnel peut être effectué moins fréquemment. Les vérifications peuvent être effectuées par la direction, des membres du personnel formés, un entrepreneur externe ou un organisme de certification.

Le Plan de gestion de la salubrité des aliments doit comprendre des exemples des listes de contrôle de l'inspection et un modèle de rapport de vérification interne ou établir les paramètres de l'organisation d'une vérification externe.

ANNEXE D - Éléments du Plan de gestion de la salubrité

1) Énoncé des objectifs, des buts et de l'intention du plan de gestion de la salubrité

Le Plan de gestion de la salubrité permet aux exploitants de prouver leur capacité à répondre à leurs responsabilités législatives, à la fois nationales et internationales. Il permet également d'atteindre des normes rigoureuses en matière d'hygiène et de salubrité, qui réduiront le risque de maladie du personnel et des passagers à bord des moyens de transport.

Le Plan vise à assurer que les mesures appropriées sont prévues, documentées, mises en œuvre et évaluées pour fournir un environnement salubre et hygiénique.

Afin d'être efficace, le plan de gestion de la salubrité nécessite un solide engagement de la part de la direction, dans lequel les rôles et les responsabilités sont précis et la transmission des renseignements importants est assurée entre les intervenants.

Voici un exemple d'objectif pour le plan de gestion de la salubrité.

Le Plan de gestion de la salubrité vise à assurer des normes rigoureuses en matière d'hygiène et de salubrité à bord du véhicule. Cela est possible grâce à la détermination, à l'élimination ou à l'atténuation de toute lacune touchant les conditions, les politiques et les procédures, et à la sensibilisation du personnel aux répercussions de ses propres actions et de celles de ses collègues sur la santé et la sécurité.

Il est possible d'assurer une salubrité adéquate pour les employés et les passagers en :

- a) s'assurant du respect de toutes les exigences législatives et des autres lignes directrices et normes applicables;*
- b) établissant des procédures et des politiques liées aux pratiques en matière de salubrité;*
- c) choisissant et en utilisant adéquatement les agents de nettoyage et de désinfection;*
- d) formant le personnel et les préposés à l'entretien;*
- e) réagissant aux incidents, aux résultats indésirables ou aux plaintes;*
- f) adoptant une approche de collaboration entre x, y, z (p. ex., diverses autorités).*

2) Exigences législatives, documents d'orientation et politiques

Le Plan de gestion de la salubrité doit décrire clairement les exigences réglementaires ainsi que les documents d'orientation du gouvernement ou de l'industrie et les politiques internes qui régissent l'opération. Les documents suivants peuvent être compris dans cette section :

- Code canadien du travail :
 - Art. 124 – Obligation générale de l'employeur;
 - Art. 125 (i) (j) – Obligations spécifiques de l'employeur;
 - Art. 126 – Obligations des employés.

- Règlement canadien sur la santé et la sécurité au travail, partie IX, mesures d'hygiène, plus :
 - Règlement sur la sécurité et la santé au travail (aéronefs), partie 4, mesures d'hygiène
 - Règlement sur la sécurité et la santé au travail (navires), partie 4
 - Règlement sur la sécurité et la santé au travail (trains), partie VI
- *Loi sur le ministère de la Santé* : Alinéa 4(2)e) :
 - *Loi sur les aliments et drogues*
 - La Direction des produits thérapeutiques a des exigences quant à l'homologation et à l'utilisation des agents de nettoyage et de désinfection au Canada.
- Lignes directrices de Santé Canada sur l'inspection des moyens de transport et leurs services auxiliaires
- Lois et règlements des provinces et des territoires :
 - Les exploitants de véhicules devraient mieux connaître les exigences locales liées aux mesures d'hygiène (p. ex., lutte antiparasitaire, gestion des déchets solides et liquides). Ces dispositions peuvent s'appliquer aux opérations des installations terrestres. Les exploitants de véhicules devraient aussi s'assurer que les fournisseurs respectent la réglementation applicable, notamment les dispositions en matière de salubrité, dans tout contrat de service.
- Instructions, procédures et lignes directrices du fabricant (c.-à-d., matériel de désinfection et spécifications chimiques).

3) Organisation

Un engagement de la direction et une responsabilité claire de la direction et de l'équipage sont essentiels à une mise en œuvre réussie du Plan de gestion de la salubrité.

Rôles et responsabilités

Un organigramme devrait être conçu et mis à jour afin de répondre aux exigences organisationnelles et de refléter les responsabilités et les rapports hiérarchiques.

Définir et inscrire les rôles et responsabilités du département ou de la section et des individus concernés par le plan, pouvant comprendre :

- le personnel au sol, y compris les services d'entretien, de lutte antiparasitaire ou de collecte de déchets prévus dans l'entente;
- le personnel de bord, y compris l'équipage de conduite, les porteurs, le personnel de l'entretien ménager;
- les cadres dirigeants, comme le responsable de l'entretien ménager, les formateurs, les responsables des achats et de l'approvisionnement.

Les responsabilités fonctionnelles et de reddition de comptes pour chaque département ou section, poste et tâche peuvent comprendre :

- les habiletés requises pour chaque poste;
- la responsabilité hiérarchique pour assurer que tout le personnel est compétent et bien formé dans le cadre de ses fonctions;
- les critères d'assurance de la qualité;
- la responsabilité globale.

Intervenants

Les intervenants (internes et externes) de même que leurs rôles et responsabilités devraient également être déterminés dans le plan. Voici quelques exemples d'intervenants pouvant être concernés :

- opérations de terminal, y compris les aéroports, les ports maritimes, le terminal ferroviaire ou la gare maritime;
- centres d'approvisionnement et les fournisseurs des services prévus dans l'entente;
- supervision de Santé Canada.

4) Plan opérationnel

Un élément essentiel du Plan de gestion de la salubrité est la détermination des dangers éventuels et l'atténuation des risques, les risques à la fois génériques et spécifiques à l'exploitation du véhicule ou de l'installation.

Un système de gestion de la salubrité, adapté selon les principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) en matière d'assurance de la salubrité des aliments, est recommandé. Cette approche comprend sept mesures :

- déterminer les dangers associés à la salubrité :
 - les dangers peuvent être d'origine biologique, chimique et physique;
 - la plupart des dangers sanitaires sont liés à la possibilité de transmission de maladie reliée aux microorganismes infectieux (pathogènes);
- déterminer les étapes quant aux opérations du véhicule ou de l'installation qui sont essentielles à la salubrité, soit les « points critiques » :
 - les étapes importantes sont appelées les points de contrôle critiques (PCC);
 - les PCC sont des étapes pendant lesquelles une mesure de contrôle peut être appliquée en vue de prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable un danger;
- établir des mesures efficaces de contrôle pour les PCC :
 - les mesures de contrôle établissent des normes de sécurité pour les PCC;
 - les normes sont mesurables, observables et vérifiables;
- surveiller les mesures de contrôle pour assurer leur efficacité continue;
- établir des mesures correctives à prendre lorsque des lacunes au niveau des mesures de contrôle établies sont détectées;

- instaurer un système de tenue des dossiers afin de documenter l'efficacité des mesures de contrôle.

Toutes les parties du système de salubrité sont importantes. Les étapes établies comme PCC doivent être surveillées afin d'assurer une salubrité adéquate. D'autres étapes qui sont moins importantes peuvent être contrôlées à l'aide des procédures d'utilisation normalisées (PUN). Les PUN décrivent les procédures adéquates pour ces étapes moins importantes.

Des exemples de dangers éventuels, de points de contrôle critiques, de mesures de contrôle, de méthodes de surveillance, de mesures correctives et de tenue des dossiers en matière de salubrité sont présentés à l'annexe 1.

TABLEAU 1: Modèle d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques en matière de salubrité

Dangers éventuels	Point de contrôle critique	Mesure de contrôle	Méthodes de surveillance	Mesure corrective	Tenue des dossiers
Maladie infectieuse parmi les passagers ou l'équipage à bord d'un véhicule.	Prévention de la transmission de maladie.	Protocoles de santé pour l'équipage. L'hygiène personnelle est mise en pratique par tout l'équipage. Des protocoles de nettoyage et de salubrité sont mis en place, y compris un temps de contact et une concentration adéquats pour ce qui est de la désinfection.	Surveillance de l'équipage et du passager. Supervision des pratiques d'entretien.	Renforcer la formation et la reddition de comptes.	Surveillance de la maladie et système de déclaration.
Vomissement public ou maladie diarrhéique à bord du véhicule.	Prévention de la transmission de maladie.	Trousse de nettoyage disponible à bord et utilisée par l'équipage aux fins de contrôle provisoire. Nettoyage en profondeur et désinfection lors de l'arrivée.	Consulter l'équipe au sol. Supervision des procédures d'entretien.	Évaluer l'efficacité des protocoles en cas d'éclosion de maladie. Renforcer la formation et la reddition de comptes au besoin.	Documenter les incidents et les mesures correctives prises.

Dangers éventuels	Point de contrôle critique	Mesure de contrôle	Méthodes de surveillance	Mesure corrective	Tenue des dossiers
Restriction de l'eau disponible à bord.	Prévention de la contamination.	Prioriser l'eau disponible (cabinet de toilette à chasse d'eau, usage de la cuisine). Fournir du désinfectant pour les mains.	Surveiller les niveaux d'eau à bord. Surveiller l'approvisionnement.	Revoir les raisons de la restriction d'eau et résoudre les problèmes au besoin.	Noter les problèmes et les mesures correctives prises.
Organismes nuisibles, y compris des rongeurs, à bord	Prévention des dommages au véhicule et son contenu, et de la transmission de la maladie par l'organisme.	Limiter l'accès aux zones critiques du véhicule (p. ex., cuisines, câblage de bord)	Inspection des organismes nuisibles et mesures d'éradication au besoin	Évaluer et réparer les dommages à l'équipement. Revoir les stratégies de gestion des organismes nuisibles.	Noter les endroits où ils ont été vus et les mesures correctives prises.
Activité d'un vecteur à bord du véhicule.	Prévenir la transmission de maladie par des vecteurs (p. ex., malaria).	Désinsectisation chimique ou non chimique au besoin (par le pays).	Stratégies de contrôle du vecteur (piégeage, surveillance visuelle).	Revoir les protocoles de désinsectisation et les adapter au besoin.	Noter les activités de désinsectisation et les mesures correctives prises.

Les PUN peuvent être écrites pour ce qui est des procédures suivantes à bord et au sol. Consulter l'**ANNEXE E** pour des suggestions de sections à inclure dans une PUN.

À bord des moyens de transport

- Système d'évacuation des déchets liquides fonctionnel à bord du véhicule
- Gestion des déchets solides à bord du véhicule
- Horaires de nettoyage pour toutes les zones du véhicule, y compris les toilettes, les cuisines, les installations des passagers (cabines, sièges, aires de repos)
- Installations des employés, y compris l'accès aux installations pour se laver les mains et toute autre installation de l'équipage
- Procédures de désinfection, y compris le choix des produits, l'étiquetage et l'application (fréquence, concentration, temps de contact)

Opérations au sol

- Élimination des déchets solides et liquides ou évacuation aux installations terrestres
- Entretien ou services d'entretien ménager lors de l'arrivée, y compris l'entretien lors de courts temps d'escale¹⁵ (c.-à-d., niveau A pour un aéronef) et un entretien complet aux destinations finales (niveau C)

¹⁵ L'entretien de l'aéronef devrait comprendre le niveau A (court temps d'escale) de même que les niveaux B et C pour les temps d'escale plus longs ou l'entretien complet aux destinations finales.

- Formation du personnel de l'entretien et de l'équipage de conduite
- Gestion intégrée des organismes nuisibles (identification et gestion des organismes nuisibles)

Le plan opérationnel devrait être passé en revue et adapté au besoin pour remédier aux lacunes.

5) Plan de formation

Des programmes comme la formation appuieront le développement des compétences, les connaissances et la capacité à gérer le système et constituent une étape cruciale dans la mise en œuvre du Plan de gestion. La formation peut s'avérer nécessaire dans les secteurs suivants :

- formation sur les pratiques et les principes d'hygiène et de salubrité;
- produits de nettoyage et de désinfection et leur application appropriée;
- pratiques et principes de gestion intégrée des organismes nuisibles;
- utilisation d'équipement de protection individuel d'après la politique sur la santé et la sécurité de l'exploitant;
- politiques et procédures d'assurance de la qualité;
- glossaire (définitions des termes utilisés dans le plan).

6) Incident et plan d'urgence

Le Plan de gestion de la salubrité devrait aussi documenter les actions et les protocoles à suivre lorsque le système fait face à des « incidents » (p. ex., vomissements publics/maladies diarrhéiques, éclosion de maladie gastro-intestinale, plainte de passagers sur la salubrité).

La documentation devrait contenir les éléments et les sous-éléments suivants :

- rédaction de plans en vue de répondre aux situations d'urgence en déterminant les éventuelles situations d'urgence, p. ex., déterminer l'éventuelle situation (c.-à-d., éclosion de maladie gastro-intestinale) et prévoir la réponse appropriée à l'événement;
- certains événements peuvent survenir par intermittence (p. ex., vomissements à bord dans les toilettes ou les zones de passagers). La réponse aux événements prévus devrait aussi être documentée dans les plans écrits. Les PUN devraient servir à décrire les procédures de routine utilisées quotidiennement;
- d'autres événements peuvent survenir seulement à l'occasion ou même jamais (p. ex., catastrophes naturelles qui compromettent l'accès à l'eau ou aux installations sanitaires). Un plan d'urgence doit être rédigé pour ces événements afin de limiter l'éventuelle interruption ou les dommages et pour reprendre les opérations normales le plus rapidement possible;
- déterminer les principaux rôles et responsabilités;
- rédiger une liste des personnes à contacter en cas d'urgence (intervenants internes et externes); documenter les procédures de notification dans le plan;
- la direction doit fournir aux employés la formation appropriée et doit mener des exercices réels ou de simulation pour évaluer le plan d'intervention d'urgence.

7) Plan de communications

Un plan de communication pour couvrir les opérations normales et d'urgence est un judicieux complément au Plan de gestion de la salubrité. Les communications peuvent comprendre les réponses prévues aux événements telle qu'une éclosion de maladie gastro-intestinale ou aux situations d'urgence. Un plan de communications peut comprendre :

- des communiqués aux fournisseurs ou aux organismes de réglementation pour satisfaire les exigences en matière de déclaration;
- des notifications aux passagers ou à l'équipage si un événement survient.

Un plan de communications devrait inclure les coordonnées des fournisseurs de services et des intervenants internes et externes. Un porte-parole peut être désigné pour les médias.

8) Révision des processus et des procédures

La documentation et la tenue de dossiers sont des éléments clés d'une mise en œuvre réussie du Plan de gestion de la salubrité.

- Documenter tous les aspects du Plan de gestion de la salubrité, y compris le plan lui-même.
- Déterminer les secteurs opérationnels qui nécessitent une tenue continue des dossiers, par exemple :
 - la formation;
 - les rapports sur les maladies de l'équipage et des passagers (surveillance GI au minimum);
 - les cas de vomissements publics ou de maladie diarrhéique;
 - les horaires de nettoyage et de désinfection (c.-à-d., au moins le nettoyage et la désinfection des cabinets de toilette; un nettoyage en profondeur et la désinfection avant le départ [au point d'origine] et à la destination finale);
- la surveillance des mélanges et des concentrations des solutions de nettoyage et de désinfection (c.-à-d, utilisation des bâtonnets diagnostiques ou autres méthodes pour évaluer la concentration de désinfectant);
- les plaintes ou les réponses aux événements indésirables (p. ex., plaintes des passagers en matière de salubrité).

Préparer les dossiers à l'intention du superviseur et de l'équipage, en indiquant les dates, les observations [p. ex.,...] et les signatures.

9) Vérification et inspection du système

Toutes les composantes du Plan de gestion de la salubrité devraient faire l'objet d'une inspection de routine par l'équipe de direction responsable de la mise en œuvre. Les inspections devraient comprendre une courte liste de vérification des activités ou des secteurs à observer^{16,17}. Un examen plus détaillé des opérations (la vérification), comprenant la révision de la documentation, des observations et des entrevues avec le personnel, peut être effectué, à une moins grande fréquence. Les vérifications peuvent être réalisées par la direction, le personnel formé ou par un tiers externe ou un organisme de certification. Le Plan de gestion de la salubrité devrait comprendre des exemples des listes de vérification pour l'inspection, un modèle de rapport de vérification interne ou définir les paramètres liés à une vérification externe.

¹⁶ La 3^e édition du *Guide d'hygiène et de salubrité dans les transports aériens* de l'OMS constitue une précieuse référence pour les aéronefs.

¹⁷ Le *Programme de certificats de contrôle sanitaire de navire* de l'OMS constitue une précieuse référence pour le milieu maritime.

ANNEXE E – MODÈLE DE PROCÉDURE D'UTILISATION NORMALISÉE

La section des opérations du Plan de gestion peut comprendre les procédures d'utilisation normalisées (PUN). D'après l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le modèle suivant présente des suggestions de titres de section pour une PUN¹⁸.

A. Objet

L'objet devrait être un court résumé des objectifs de la procédure.

B. Glossaire

Indiquer les acronymes, les abréviations et les termes propres à l'installation avec la définition associée.

C. Rôles et responsabilités

Cette section présente un aperçu des rôles et des responsabilités du personnel concerné par la procédure.

D. Sécurité

Cette section souligne les points importants à considérer pour assurer la sécurité du personnel.

E. Équipement et matériel requis

Cette section présente une liste du matériel devant être disponible dans le cadre de la procédure.

F. Directives détaillées

Ce sont les instructions détaillées, étape par étape, quant aux procédures et aux protocoles à suivre dans le cadre de l'opération.

G. Références

Comprend toutes les sources d'information citées dans la procédure (c.-à-d., les instructions du fabricant, les renvois aux documents d'orientation et aux PCC).

¹⁸ <http://www.inspection.gc.ca/francais/sci/bio/anima/convet/inspect/sopf.shtml>