



VOTRE PLAN DE CONTRÔLE PRÉVENTIF

Les principes suivants sont considérés comme des **pratiques exemplaires** internationales pour cerner les risques possibles associés aux aliments et décrire les mesures qui sont mises en place pour gérer ces risques.

Comment préserver la salubrité des aliments

Trouvez les bonnes personnes

Chaque personne prenant part à l'élaboration d'un plan de contrôle préventif (PCP) doit :



avoir des connaissances et de l'expérience relativement à la salubrité des aliments



comprendre vos produits, votre équipement et vos procédés



connaître les bases du conditionnement, de l'entreposage et du transport des aliments



savoir comment cerner et contrôler les risques associés à la salubrité des aliments

Décrivez votre processus



Dressez la liste des mesures de contrôle préventif visant à gérer les risques associés à la salubrité des aliments



Rédigez un plan dans lequel vous décrivez les procédures qui s'appliquent à chacune des mesures de contrôle préventif



Décrivez « qui » fait « quoi », « comment » et « quand » pour chacune des procédures

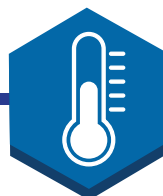


Ayez un processus en place pour répondre aux plaintes et exécuter les rappels

Analysez les risques



Ciblez les risques associés à la salubrité des aliments et indiquez les mesures de contrôle



Établissez et validez vos limites critiques (p. ex. paramètres liés au temps et à la température)



Mettez au point des méthodes de surveillance et de contrôle des risques



Trouvez des moyens d'éliminer les risques, s'il y a lieu



Élaborez un processus pour vérifier si les risques sont contrôlés

Mettez votre plan à exécution



Assurez-vous que votre plan est mis à jour et fonctionne comme prévu



Formez vos employés



Respectez vos procédures écrites



Conservez et examinez les registres

Les trois principales raisons pour mettre votre plan à jour

- 1 Il y a des changements** (p. ex., règlement ou exigence, volume de production, ingrédients ou préparation)
- 2 Il y a du nouveau** (p. ex., nouvelle gamme d'aliments, nouveau matériel)
- 3 Il y a un problème** (p. ex., rappel d'aliments, plainte, résultat de laboratoire ou d'inspection insatisfaisant)

► inspection.gc.ca/alimentssalubres