

# PRINCIPALES MESURES DE CONTRÔLE PRÉVENTIF POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Les mesures suivantes sont considérées comme des **pratiques exemplaires** internationales permettant de cerner les problèmes dès le début du processus de production et d'y remédier aussitôt.

Comment préserver la salubrité des aliments

## Vos employés



### Connaissances

Ont-ils reçu une formation sur la manipulation et la salubrité des aliments?



### Hygiène

Portent-ils des vêtements de protection adéquats et adoptent-ils de bonnes pratiques d'hygiène?



### Santé

Sont-ils en santé lorsqu'ils sont au travail?



### Engagement

La salubrité des aliments est-elle une priorité absolue pour la direction?

## Votre établissement



### Manipulation

Quelles sont vos procédures de réception, d'entreposage et de chargement pour les aliments? Quelles sont les mesures de contrôle pour chaque étape?



### Entretien

Votre bâtiment est-il bien construit et bien entretenu, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur?



### Matériel et flux

Les outils et les contenants sont-ils tous bien entretenus et sécuritaires pour le conditionnement des aliments? Les aliments sont-ils déplacés de façon sécuritaire d'un endroit à l'autre?



### Propreté

Est-ce que l'établissement est propre et exempt d'organismes nuisibles?



### Procédés

Les risques associés au traitement, au conditionnement et à l'emballage des aliments sont-ils compris?

## Vos procédures



### Plaintes

Avez-vous mis en place des procédures pour recevoir, investiguer et répondre aux plaintes?



### Rappels

Avez-vous mis en place des procédures pour effectivement rappeler des aliments qui ne sont pas salubres?

## VOTRE PLAN DE CONTRÔLE PRÉVENTIF : Salubrité des aliments

Est-ce que votre plan de contrôle préventif (PCP) décrit les risques aux aliments, et si le cas échéant aux animaux, ainsi que comment ils sont contrôlés?

### Autres exigences

Est-ce que votre PCP décrit les mesures à prendre afin de conformer à toutes les autres exigences réglementaires relatives aux catégories, aux normes, à l'étiquetage et à la quantité nette?



## CONSEIL :

Consultez les pages suivantes sur notre site Web :

- Plan de contrôle préventif (PCP)
- Contrôles préventifs pour les entreprises alimentaires