

LISTE DE VÉRIFICATION POUR LE CONTRÔLE PRÉVENTIF

Si votre entreprise produit des aliments destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation, vous devez vous conformer aux exigences de la [partie 4 du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#) relatives au contrôle préventif. Ces exigences comprennent les mesures que vous devez prendre pour prévenir les dangers liés à la salubrité des aliments et réduire le risque que des aliments contaminés ou faussement représentés se retrouvent dans l'assiette des consommatrices et consommateurs. La plupart des entreprises doivent établir un plan de contrôle préventif écrit.

Le non-respect des exigences fédérales peut entraîner :

- une saisie ou un rappel de produits;
- une suspension ou une annulation de permis;
- des pénalités administratives ou des poursuites.

EXIGENCES CLÉS

☐ CERNER, ANALYSER ET CONTRÔLER LES DANGERS :

- **biologiques**, p. ex. *Listeria*, *E. coli*, *Salmonella* et autres bactéries;
- **chimiques**, p. ex. allergènes ou résidus chimiques (médicaments vétérinaires, pesticides, métaux);
- **physiques**, p. ex. fragments de verre, copeaux de métal, éclats de bois.

☐ TRANSPORTER LES ALIMENTS DANS DES VÉHICULES PROPRES, DANS DES CONDITIONS HYGIÉNIQUES ET OÙ LA TEMPÉRATURE EST CONTRÔLÉE.

☐ METTRE EN PLACE DES PROCÉDURES POUR :

- les plaintes;
- les mesures correctives;
- les rappels.

☐ TENIR DES REGISTRES POUR :

démontrer la conformité aux exigences en matière de salubrité des aliments et de traçabilité ainsi qu'aux autres exigences (p. ex. résultats d'échantillonnage et d'analyse, formation, registres de surveillance de la production liés aux limites critiques, descriptions des mesures de contrôle, procédures de plainte et rapports sur les mesures correctives).

☐ RÉVISER ET METTRE À JOUR VOTRE PLAN SUR UNE BASE RÉGULIÈRE, surtout lors :

- de modifications à des règlements ou des exigences;
- de modifications au volume ou aux ingrédients d'un produit ou à l'équipement;
- de l'introduction de nouveaux produits ou procédés;
- de problèmes qui surviennent (p. ex. rappel, plainte de la clientèle, résultat de laboratoire insatisfaisant).

☐ MAINTENIR L'ÉTABLISSEMENT EN BON ÉTAT DE FONCTIONNEMENT :

- assurer la propreté et la salubrité des installations, du matériel et de l'approvisionnement en eau;
- mettre en œuvre des mesures de lutte antiparasitaire;
- veiller au contrôle de la température et des niveaux d'humidité;
- contrôler les déplacements des personnes, du matériel et des aliments à l'intérieur de l'installation.

☐ VEILLER À LA FORMATION ET À LA SANTÉ DU PERSONNEL ET SENSIBILISER CELUI-CI AUX MESURES D'HYGIÈNE.

☐ SATISFAIRE AUX EXIGENCES RELATIVES À :

- l'emballage;
- la composition;
- l'étiquetage;
- la classification;
- la quantité nette;
- les normes d'identité.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments n'approuve pas les plans de contrôle préventif. Les inspectrices et les inspecteurs vérifient que les entreprises ont des preuves documentées de l'efficacité et de la conformité de leurs mesures de contrôle.

POUR EN SAVOIR PLUS

Contrôles préventifs et plan de contrôle préventif pour les entreprises alimentaires

