

Choisir un consultant en salubrité des aliments



Lorsque vous commencez à développer vos systèmes de sécurité alimentaire, vous aurez peut-être besoin des conseils et de l'assistance d'un consultant expérimenté. Un consultant en salubrité alimentaire ou HACCP apportera les connaissances techniques et l'expertise qui facilitent la mise en œuvre des bonnes pratiques de fabrication* (BPF) et des systèmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) dans votre établissement.

Rôle du consultant

Un consultant vous accompagne en fonction de vos besoins et de votre situation actuelle.

Voici certains des services qu'un consultant devrait être en mesure de fournir :

- Évaluation initiale de votre installation pour déterminer vos besoins et les exigences pour la mise en œuvre des BPF/HACCP (analyse des lacunes)
- Aide à la création d'un plan de travail pour l'élaboration et la mise en œuvre de votre système de salubrité des aliments
- Élaboration de programmes écrits
- Mise en place de systèmes de BPF/HACCP
- Formation des employés aux BPF/HACCP à la fois pour la direction et les membres du personnel impliqués dans votre système de salubrité alimentaire (par exemple, pratiques du personnel, assainissement, etc.)
- Mise en place d'un système de tenue de dossiers
- Aide à la préparation de l'audit et de la reconnaissance (par exemple, audit interne)
- Maintenance de votre système BPF/HACCP (suivi après reconnaissance)

- Transfert de connaissances techniques à votre personnel (par exemple, coordonnateur HACCP)

Comment trouver et sélectionner un consultant?

Une liste de consultants en salubrité des aliments est disponible à l'adresse <https://manitoba.ca/agriculture/food-safety/at-the-food-processor/list-of-food-safety-consultants.html>. De plus, les associations de l'industrie peuvent être en mesure de vous fournir d'autres personnes-ressources ou des conseils.

Avant d'embaucher un consultant, vous devez discuter de vos besoins et évaluer ses qualifications :

- **Connaissance technique** en transformation alimentaire ou en production alimentaire (par exemple, diplôme ou diplôme en sciences alimentaires, microbiologie, qualifications en tant qu'auditeur, etc.)
- **Expérience** en mise en œuvre des systèmes de salubrité des aliments (par exemple, expérience dans l'élaboration de programmes écrits, la conduite de cours de formation HACCP, etc.)

*Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) sont également connues sous le nom de programme préalable.

- **Volonté de travailler sur place** pour définir les besoins de votre établissement. Le consultant doit s'engager à passer beaucoup de temps à apprendre les opérations quotidiennes pour garantir un système bien conçu.
- **Intérêt du consultant à maintenir le système** une fois mis en œuvre (par exemple, le consultant fournirait-il un soutien de suivi, une formation?)
- **Antécédents de travail et références** des emplois précédents et des clients précédents (par exemple, l'un de leurs clients précédents a-t-il reçu une reconnaissance/certification par un tiers?)

Préparation de l'accord entre vous et votre consultant

Une fois le consultant sélectionné, certaines questions clés doivent être traitées avant la signature d'un contrat. Certains de ces problèmes incluent :

- l'élaboration du plan et des activités impliquées dans le projet;
- la durée du projet;
- l'identification des jalons;
- les résultats attendus. Cela peut inclure des séances de formation, des réunions, la préparation de formulaires, des programmes écrits.
- Coût du projet (par exemple, coût par heure, coût total) et option de paiement
- Accord de confidentialité (par exemple, processus, recettes)

Travailler à la mise en œuvre de votre système de salubrité alimentaire

- Vous devez comprendre et évaluer les programmes développés par le consultant, en testant les procédures et les exigences en matière de documentation.
- Les programmes doivent être réalisables, efficaces et propres à votre usine.
- Les exigences réglementaires doivent être respectées tout au long des programmes.
- Une formation appropriée du personnel impliqué dans votre opération est nécessaire pour une mise en œuvre réussie.
- Une fois le système de sécurité alimentaire développé, le consultant doit transférer les connaissances techniques à votre personnel pour maintenir le programme.

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez communiquer avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments à l'adresse foodsafety@gov.mb.ca.