

Bonnes pratiques de fabrication (BPF)



Les bonnes pratiques de fabrication (BPGF) sont les conditions environnementales et opérationnelles requises pour produire des aliments salubres. Elles font en sorte que les ingrédients, les produits et les emballages soient manipulés de façon sécuritaire et que les produits alimentaires soient transformés dans un environnement approprié.

De bonnes pratiques de fabrication permettent de lutter contre les risques associés au personnel et à l'environnement durant la transformation des aliments. Elles constituent une base pour tout système de salubrité des aliments. Une fois que de bonnes pratiques de fabrication sont en place, les transformateurs peuvent mettre en œuvre un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) afin de maîtriser les risques qui peuvent toucher les ingrédients et les emballages durant la transformation des aliments.

Les bonnes pratiques de fabrication portent sur les points suivants :

- **Contrôle environnemental (locaux) :** emplacement, conception et construction du bâtiment et de son intérieur, équipement et approvisionnement en eau
- **Pratiques liées au personnel :** hygiène personnelle, lavage des mains, vêtements/chaussures/couvre-tête, lésions et plaies, symptômes de maladie, accès et déplacements, emploi des produits chimiques
- **Expédition, réception, manutention, entreposage :** procédures d'inspection des véhicules de transport; pratiques de chargement, de déchargement et d'entreposage; procédures d'inspection des produits entrants; conditions d'expédition; produits retournés et défectueux; maîtrise des allergènes; stockage de produits chimiques; gestion des déchets
- **Lutte contre les organismes nuisibles :** procédures de surveillance pour l'extérieur et l'intérieur du bâtiment (Par exemple, surveillance, fumigation) et utilisation de pesticides
- **Assainissement :** procédures de nettoyage et d'assainissement et d'évaluation préopérationnelle
- **Entretien du matériel :** procédures décrivant l'entretien préventif et l'étalonnage de tous les équipements et instruments pouvant avoir une incidence sur la salubrité des aliments (Par exemple, thermomètres, thermocouples, détecteurs de métal, balances, pH-mètres)
- **Rappel et traçabilité :** des procédures garantissant que les produits finis sont correctement codés et étiquetés; que les matériaux entrants, intermédiaires et sortants sont traçables; qu'un système de rappel est en place et que son efficacité a été testée (Par exemple, des procédures pour des exercices de rappel)
- **Salubrité de l'eau :** procédures de surveillance de la salubrité de l'eau pour l'eau, la glace et la vapeur, et procédures de traitement de l'eau qui garantissent qu'elle est potable pour être utilisée dans la transformation des aliments

Composantes

Les bonnes pratiques de fabrication ont deux composantes principales : les programmes écrits et la mise en œuvre. Toutes deux sont essentielles au succès de votre système de salubrité des aliments.

Les **programmes écrits** comprennent toutes les politiques et les procédures requises afin de respecter les normes énumérées dans chaque programme relatif aux bonnes pratiques de fabrication. Celles-ci comprennent :

- les politiques et les procédures (Par exemple, les procédures opérationnelles normalisées d'assainissement);
- les procédures de surveillance;
- la tenue de registres (Par exemple, la façon dont les registres sont tenus et gérés).

La **mise en œuvre** comprend la tenue des activités requises pour respecter les normes et les surveiller.

Pour veiller à ce que les politiques et les procédures de votre programme soient suivies tel que décrit, vous devez former votre personnel à cet effet. Assurez-vous que :

- tous les employés des installations suivent la formation et que celle-ci réponde à leurs besoins;
- les détails de la formation soient notés (Par exemple, qui a été formé, par qui, à quelle date et le type de formation offert);
- le personnel soit de nouveau formé lorsque vous modifiez vos programmes.

Pour la surveillance de vos procédures :

- revoyez les procédures et notez vos observations (Par exemple, liste de vérification des contrôles environnementaux, surveillance des pratiques liées au personnel);

- revoyez vos registres afin qu'ils soient correctement remplis et que les mesures correctives adéquates soient notées;
- faites des inspections et vérifiez l'efficacité des procédures (Par exemple, effectuez des tests microbiens sur des surfaces de contact alimentaire nettoyées et assainies afin de vérifier l'efficacité de vos procédures de nettoyage et d'assainissement).

Par où commencer?

- Assurez-vous de l'engagement. La mise en œuvre de bonnes pratiques de fabrication requiert les efforts et l'engagement des cadres supérieurs et du propriétaire de l'entreprise. Confirmez l'allocation du temps et des ressources nécessaires au programme.
- Comprenez les exigences de votre norme de sécurité alimentaire.
- Obtenez des ressources. Lorsque vous commencez à élaborer et à mettre en œuvre vos bonnes pratiques de fabrication, il se peut que vous ayez besoin de l'expertise et des connaissances techniques d'un consultant en salubrité des aliments. Consultez la liste de consultants sur le site : manitoba.ca/agriculture/food-safety/at-the-food-processor/list-of-food-safety-consultants.html
- Rédigez vos programmes.
- Mettez vos programmes en œuvre.

Documents de référence

Pour plus d'information, consultez ces fiches d'information :

- Comment sélectionner un consultant en salubrité des aliments
- programme HACCP
- Programmes écrits
- PNE & Registres

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.