

# Expédition, réception, manutention et entreposage



Dans l'industrie alimentaire, les matériaux entrants et sortants doivent être correctement expédiés, reçus, manipulés et stockés pour éviter le risque de dangers biologiques, chimiques ou physiques.

## Expédition

Les véhicules et les conteneurs qui transportent des produits alimentaires ne doivent être utilisés qu'aux fins prévues et doivent avoir à la fois une conception sanitaire et des procédures de lutte antiparasitaire en place. (Par exemple, les portes des camions doivent être scellées pour empêcher l'entrée de parasites.)

Les équipements de réfrigération des véhicules et les appareils de mesure de la température doivent être étalonnés et en bon état de fonctionnement.

Une réfrigération mécanique doit être prévue pour les denrées périssables telles que la viande, le poisson, la volaille, le lait et les œufs.

### Inspection des véhicules

Les employés désignés doivent évaluer et documenter l'état des camions, des conteneurs et des transporteurs de produits finis avant le chargement. Les éléments suivants doivent être vérifiés avant le chargement :

- Propreté du camion
- Pas d'odeurs ni de saleté ou de débris évidents
- Aucune preuve de contamination chimique telle que des fluides, des poudres, des résidus chimiques
- Température correcte dans le camion

- Les appareils de mesure de la température fonctionneront correctement pendant le transport

### Documentation

Tenir un journal pour vérifier les tâches d'inspection et de nettoyage. Indiquer le type de charges, les procédures de nettoyage et d'assainissement, les inspections, etc.

## Réception

Inspecter les matériaux entrants dès leur réception pour s'assurer que les spécifications établies telles que la température du produit, les conditions d'emballage, sont respectées. Un employé désigné doit vérifier et documenter ce qui suit :

- Matières premières entrantes – toutes proviennent d'un fournisseur approuvé
- Propreté du camion – pas de corps étrangers, saleté, odeurs, rongeurs, insectes ou autres parasites
- Température du camion – niveau adéquat pour maintenir les produits, selon les spécifications
- état des joints de porte – portes bien ajustées sans espaces sur les côtés ou en bas
- Conditions générales du camion – pas de fissures, isolation en bon état, etc.

## Chargement et déchargement

Les considérations pour le chargement et le déchargement sont les suivantes :

- Les employés responsables du chargement et du déchargement des produits alimentaires doivent suivre les normes de l'entreprise en matière d'hygiène et d'assainissement.
- Les produits alimentaires doivent être emballés dans des conteneurs appropriés pour éviter d'endommager les produits.
- La température appropriée du produit doit être maintenue pendant le transport, le chargement et le déchargement. Les déménageurs doivent être conscients des exigences de température du produit.

## Documentation

Documentez les informations spécifiques lors de la réception de tout ingrédient. Ceci est important pour le suivi des expéditions en cas de rappel et devrait inclure :

- l'heure de la réception;
- le type de produit;
- l'emballage des ingrédients et des produits;
- l'étiquette;
- le numéro de lot;
- l'étiquette de palette, la quantité, la taille et le poids

## Manutention

Les produits alimentaires doivent être manipulés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Les procédures de manipulation doivent inclure une température contrôlée, de l'humidité, une hygiène personnelle, etc. Cela protégera les aliments de la contamination par les parasites, les dangers microbiologiques, physiques ou

chimiques, et empêchera la détérioration ou l'altération.

## Entreposage

Les produits doivent être stockés de manière adéquate pour maintenir l'intégrité de l'emballage/de la palette :

- Permettre une circulation d'air et une rotation des stocks maximales.
- Attribuer différentes zones de stockage pour différents produits (ingrédients, matières premières, produits finis) pour éviter la contamination croisée.
- Les aliments doivent être utilisés dans les délais précisés par le fabricant pour maintenir les exigences de durée de conservation. Une rotation appropriée des aliments et des matériaux d'emballage – premier entré, premier sorti – aide à limiter au minimum la contamination, les dommages et la détérioration des produits alimentaires.

## Précautions de contrôle des allergènes pour l'achat, le transport et le stockage des matières premières

Assurez-vous que les fournisseurs ont documenté et mis en œuvre un plan de contrôle des allergènes.

Vérifiez les étiquettes sur les ingrédients entrants pour vous assurer que le fournisseur n'a pas envoyé le mauvais produit, un produit de substitution ou utilisé la mauvaise étiquette.

Assurez-vous que les véhicules et les conteneurs d'expédition sont nettoyés avant l'expédition.

Étiquetez clairement les matières premières pour indiquer qu'elles contiennent des allergènes alimentaires (Par exemple, contenant à code couleur, étiquettes).

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](mailto:foodsafety@gov.mb.ca).