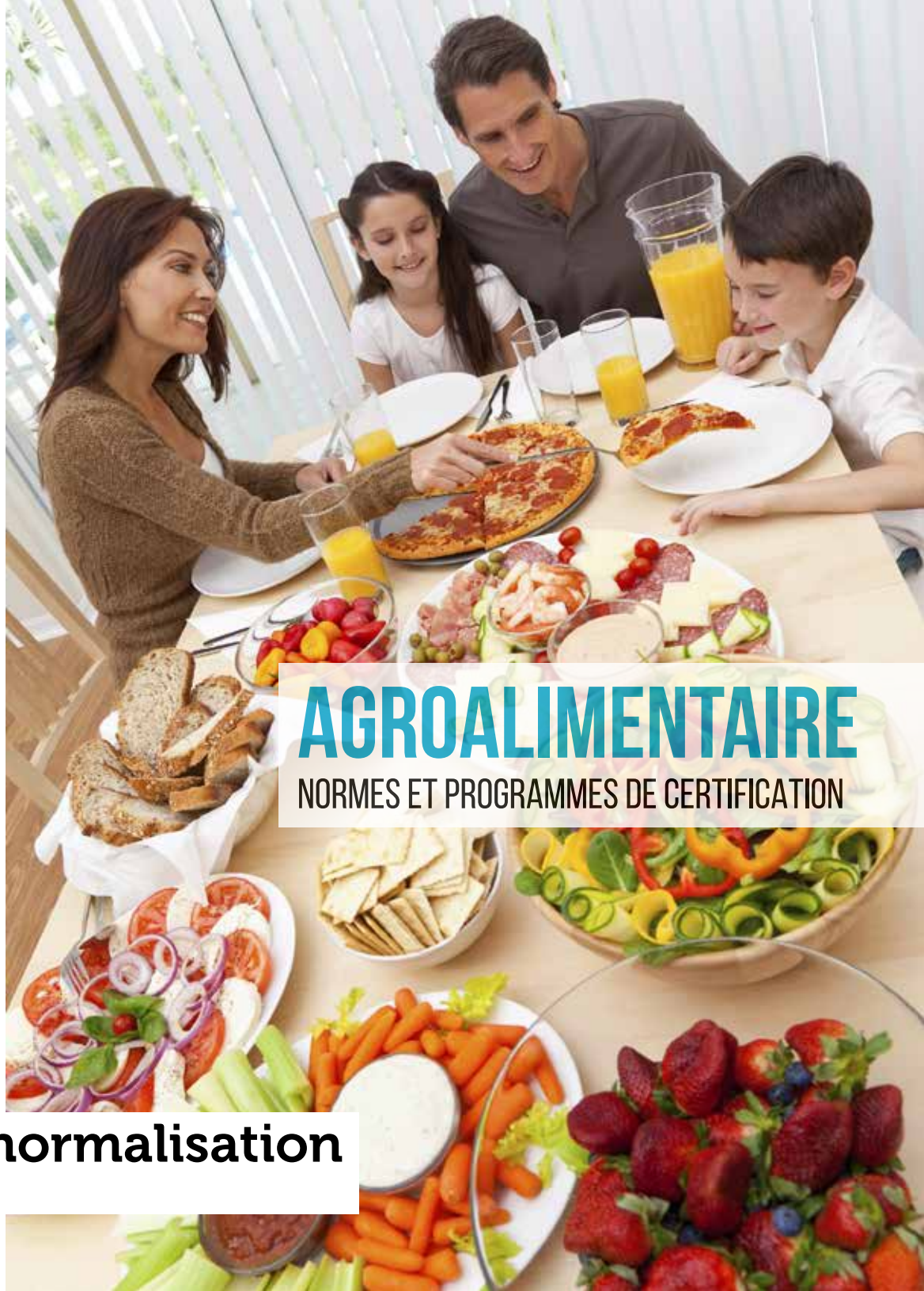




N

B

**Bureau de normalisation
du Québec**



AGROALIMENTAIRE

NORMES ET PROGRAMMES DE CERTIFICATION

UNE OFFRE UNIQUE DE NORMES ET DE PROGRAMMES DE CERTIFICATION EN AGROALIMENTAIRE



Le secteur agroalimentaire est un fleuron de l'économie québécoise qui donne sa pleine valeur au patrimoine des régions. Il connaît une croissance perpétuelle, que ce soit dans le domaine des matières premières, de la transformation, du commerce, de l'exportation ou de la restauration. On le trouve d'ailleurs en tête de liste des tableaux statistiques sur le nombre d'emplois.

Le BNQ a élaboré de nombreuses normes en agroalimentaire et offre également des programmes de certification reconnus et valorisés dans le secteur. De plus, ses auditeurs peuvent certifier votre entreprise selon plusieurs normes internationales : ISO 22000, HACCP, FSSC 22000, CanadaGAP, etc.



COSPOC - ŒUFS DE CONSOMMATION

COSPOC — Contrôle optimal de la salubrité dans la production d'œufs de consommation

Le programme COSPOC est une initiative de la Fédération des producteurs d'œufs du Québec (FPOQ) et propose un contrôle optimal de la salubrité dans tous les maillons de la chaîne de production des œufs de consommation. Un cahier des charges spécifie les exigences relatives au transport des œufs et des oiseaux, au contrôle des rongeurs, au dépistage de la *Salmonella enteritidis* (SE), au contrôle des antimicrobiens et aux mesures de biosécurité que doivent respecter les éleveurs de poulettes, les couvoirs, les producteurs d'œufs et les postes de classement.

Offre de certification

L'unique façon pour une entreprise de l'industrie de démontrer sa conformité aux exigences du programme COSPOC est d'obtenir la certification du BNQ. Les exigences générales concernent le transport et les activités dans les bâtiments (extermination de la vermine, nettoyage et désinfection, plan de biosécurité, contrôle des antibactériens et dépistage de la *Salmonella enteritidis*). Le programme de certification touche aussi l'identification, la traçabilité et le marquage.



BIENÊTRE DES POULES PONDEUSES

Le programme de certification Bien-être des poules pondeuses s'adresse à tous les producteurs d'œufs de consommation du Canada et est une initiative de la Fédération des producteurs d'œufs du Québec (FPOQ). Ce programme regroupe l'ensemble des exigences à respecter pour démontrer que les employés d'une ferme de production d'œufs de consommation ont été formés, comprennent, reconnaissent et se sont engagés à l'endroit des valeurs liées aux soins des animaux telles qu'elles sont définies dans le Programme de soins aux animaux (PSA) des Producteurs d'œufs du Canada (POC).

Offre de certification

L'unique façon pour une entreprise de l'industrie de démontrer sa conformité aux exigences du programme Bien-être des poules pondeuses est d'obtenir la certification du BNQ. Pour obtenir la certification, il faut se soumettre à un processus d'audit et répondre aux exigences du programme définies dans le cahier des charges, le protocole de certification et les exigences de certification.

Les exigences de certification sont divisées en deux catégories. Les exigences générales qui concernent, entre autres, la formation, la politique sur le bien-être des animaux, le code de bonnes conduites des employés et les inspections de routine. Les exigences particulières s'intéressent à la manipulation des oiseaux et les soins prodigués au troupeau et aux poules.

BNQ 0120-900

MIEL 100 % QUÉBEC




Le programme Miel 100 % Québec permet aux producteurs de répondre aux attentes des consommateurs. Il garantit la provenance et la qualité du miel du Québec et se base, entre autres, sur l'identification du miel québécois et un système de traçabilité du miel par lot.

Miel 100 % Québec est une initiative de la Fédération des apiculteurs du Québec (FAQ) et s'adresse plus précisément aux producteurs et aux producteurs-emballeurs membres de la FAQ.

Offre de certification

La certification offre plusieurs avantages : elle garantit la provenance et la qualité du miel québécois aux consommateurs, amène de nouvelles perspectives de vente et permet le développement de nouveaux marchés. Plus encore, elle permet de rejoindre davantage de consommateurs grâce à une meilleure identification et à une distribution dans les grandes chaînes d'alimentation. Ce programme de certification est accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN).

A close-up photograph of a bee on a honeycomb. The bee is in the foreground, facing right, with its legs and wings clearly visible. The honeycomb is a golden-yellow color and is the focus of the bee's attention. The background is blurred, showing more of the honeycomb structure.

BNQ 8270-905



CANADAGAP

Programme de certification pour la salubrité des fruits et légumes frais et des produits de serre

Le programme national de salubrité des aliments CanadaGAP s'adresse aux producteurs, aux emballeurs, aux entrepositaires ainsi qu'aux entreprises qui effectuent du remballage, du commerce de gros, du courtage de fruits et de légumes frais et de produits de serre. Il est basé sur une analyse rigoureuse des risques de contamination chimique, physique et microbiologique et une maîtrise des points critiques selon le système Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Offre de certification

La certification offerte par le BNQ est le meilleur moyen de s'assurer que les entreprises respectent les bonnes pratiques agricoles établies en matière de système de gestion de la salubrité des aliments. Ce programme de certification est accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) et le BNQ est reconnu par CanAgPlus pour offrir ses services d'audit et de certification relatifs à ce programme.

CANADAGAP 



FSSC 22000

Protocole de certification FSSC 22000

Le protocole international de certification FSSC 22000 (FSSC : Food Safety System Certification) garantit que les entreprises du secteur agroalimentaire qui transforment des aliments ont un système de sécurité alimentaire adéquat et efficace qui assure l'obtention de produits sécuritaires.

Offre de certification

La certification permet aussi de démontrer que l'entreprise qui l'a obtenue a mis en place des modes de gestion performants de la sécurité des produits alimentaires qu'elle fabrique. Les entreprises déjà certifiées HACCP ou ISO 22000 n'auront qu'à compléter la mise en place de certains éléments complémentaires et se soumettre à un audit FSSC 22000 pour obtenir cette certification. Ce programme de certification est accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN).

NOUVEAU
Certification pour
usines d'emballages
alimentaires



Certifié par le **BNO**
Bureau de normalisation
du Québec



HACCP

Un véritable incontournable dans la gestion et le contrôle des dangers alimentaires, le système HACCP permet de définir, d'évaluer et de maîtriser les dangers qui menacent la salubrité des aliments. Le système HACCP peut être appliqué à tout secteur de la chaîne alimentaire pour autant que ce secteur fasse appel à des programmes préalables, tels que les bonnes pratiques d'hygiène, conformément aux principes généraux d'hygiène alimentaire, aux codes d'usage correspondants et aux exigences appropriées en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Offre de certification

La certification de systèmes HACCP est offerte aux entreprises désireuses de voir reconnu le haut niveau de leurs pratiques d'hygiène alimentaire. Pour ce faire, elles doivent démontrer leur conformité aux exigences décrites dans le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou celles décrites dans le Codex Alimentarius.





ISO 22000

Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

La sécurité des denrées alimentaires est devenue un enjeu de première importance dans toute l'industrie agroalimentaire. Dans le but de soutenir l'industrie à cet égard, la norme ISO 22000 a été élaborée il y a quelques années. Reconnue internationalement, la norme établit les exigences à respecter en ce qui concerne les systèmes de gestion de la sécurité des denrées alimentaires et vise à assurer la production d'aliments sécuritaires. Elle s'adresse à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire (allant des producteurs agricoles aux services alimentaires) ainsi qu'aux entreprises liées au secteur (fabricants d'équipements, de matériaux d'emballage et d'additifs, etc.). La norme permet à toutes ces entreprises de démontrer leur capacité de déterminer, de maîtriser et d'éliminer les dangers liés à la sécurité des aliments grâce à la mise en place d'un système de gestion de la sécurité alimentaire ISO 22000.

Offre de certification

La certification de systèmes ISO 22000 offerte par le BNQ aux entreprises du secteur agroalimentaire leur permet de faire reconnaître la conformité de leur système de gestion de la sécurité alimentaire aux exigences de la norme ISO 22000. Ce programme de certification est accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN).





AGRO-COM

De plus en plus, les consommateurs s'attendent à trouver des caractéristiques particulières dans les produits d'alimentation, notamment en ce qui a trait à l'élevage naturel, à la nourriture animale sans hormones, etc. Dans cette optique, le service AGRO-COM offert par le BNQ s'adresse à toute meunerie ainsi qu'à tout producteur ou transformateur de viande, de volaille ou de poisson souhaitant apposer des allégations ou des mentions facultatives sur ses produits.

La vérification effectuée dans le cadre du service AGRO-COM vise à attester que la méthode de production de l'entreprise est conforme au protocole et respecte les exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ([ACIA](#)) spécifiées dans les documents suivants :

- Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes, chapitre 7 [Emballage et étiquetage](#), article 7.7.1 [Allégations concernant la méthode de production - Procédures d'évaluation](#);
- [Allégations relatives aux méthodes de production des produits de viande, de volaille et de poisson](#).

Les principales étapes du processus de mise en place d'un programme de contrôle d'une allégation par le BNQ sont les suivantes :

- révision et adaptation du protocole de production;
- élaboration des grilles d'audit et qualification des auditeurs;
- validation du protocole de production et des grilles d'audit;
- réalisation des audits;
- suivi des demandes d'actions correctives;
- décision du BNQ;
- délivrance d'une lettre d'attestation d'admissibilité.

Lorsque les conditions sont remplies, le BNQ transmet une attestation d'admissibilité à l'audité, qu'il est autorisé à utiliser pour promouvoir auprès de l'ACIA sa conformité au protocole de production. Par la suite, il pourra apposer sur l'emballage de ses produits des allégations représentant une valeur ajoutée pour le consommateur.

Il est important de souligner que cette attestation n'équivaut pas à une certification du BNQ et que, par conséquent, l'entreprise ne pourra se déclarer « certifiée ».

NOS SERVICES

Les experts du BNQ sont en mesure de développer des solutions permettant à l'industrie agroalimentaire de bien positionner ses produits et de répondre aux exigences de ses clients et des marchés. La combinaison de nos expertises fait en sorte que notre offre de services est unique.

Élaboration de normes

Le BNQ est en mesure d'élaborer toutes sortes de documents qui permettent de définir des exigences pour des produits, des processus de production et/ou des systèmes de surveillance. Ces documents prennent la forme de normes consensuelles, de cahier de charges publics ou privés. Le BNQ prend en charge l'écriture des documents avec une méthode qui permet de s'adapter aux objectifs recherchés.

Certification de produits, de processus et de services

Dès qu'un référentiel contenant des exigences est disponible, le personnel du BNQ est en mesure de développer un programme de certification adapté aux besoins des parties intéressées. Le BNQ certifiera alors les entreprises qui souhaitent mettre en valeur la conformité de leurs produits aux exigences de ces normes.

Certification de systèmes

Les normes peuvent provenir des niveaux local ou international. Les producteurs ont besoin de démontrer leur conformité à ces normes. Plusieurs normes ou systèmes de certification ont vu le jour au cours des dernières années et le BNQ dispose de spécialistes en mesure de gérer les programmes de certification par la réalisation d'audits.

Évaluation de laboratoires

Notre personnel en évaluation de laboratoires est en mesure de réaliser les audits de conformité aux exigences des normes internationales pour les laboratoires, telle que la norme ISO 17025.



**Bureau de normalisation
du Québec**

www.bnq.qc.ca
bnqinfo@bnq.qc.ca

QUÉBEC

333, rue Franquet
Québec (Québec) G1P 4C7
Téléphone : 418 652-2238
Sans-frais : 1 800 386-5114

MONTRÉAL

1201, boulevard Crémazie Est, bureau 1.210
Montréal (Québec) H2M 0A6
Téléphone : 514 383-1550
Sans-frais : 1 800 386-5114