

Des normes à démystifier

Chantal Pitre

De nos jours, dans l'industrie alimentaire, impossible de ne pas être confronté à la question des normes de sécurité alimentaire. Voici un aperçu des normes et systèmes reconnus mondialement.

HACCP

De plus en plus, les distributeurs et les grandes bannières nationales de supermarchés (ex : Métro, Sobeys et Loblaws) amènent leurs fournisseurs à adhérer à un système normalisé de salubrité alimentaire de type HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Fait à noter : l'HACCP est avant tout une méthode ou un outil de travail. C'est un système qui permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Ce système est reconnu et recommandé dans le monde entier pour les secteurs de la transformation d'aliments ou de boissons, la distribution et la restauration. Son application consiste à suivre une séquence logique de 12 étapes qui englobe 7 principes fondamentaux. L'HACCP est conçu pour prévenir, réduire ou éliminer les dangers biologiques (microorganismes), chimiques (allergènes, produits nettoyants, pesticides, etc.) et physiques (fragments de verre, rognures de métal, etc.) qui menacent la salubrité de vos produits.

Voici les 7 principes de l'HACCP :

- Procéder à une analyse des risques;
- Déterminer les points critiques;
- Fixer le ou les seuil(s) critique(s) pour chaque point;
- Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les points critiques;
- Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance relève qu'un point critique n'est pas maîtrisé;
- Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement;
- Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

Cette méthode est d'ailleurs la base de toute norme de sécurité des produits alimentaires, normes reconnues selon l'organisme GFSI (Global Food Safety Initiative).

GFSI ET LA MULTIPLICATION DES NORMES

C'est à la suite des crises internationales liées à la sécurité alimentaire dans les années 1990, notamment la maladie de la vache folle (Royaume-Uni), la dioxine (Belgique), la listériose (France) et E. Coli (États-Unis), que les normes visant à améliorer la salubrité, la sécurité et la qualité alimentaires ont été resserrées.

En 2000, alors que de multiples référentiels pour la gestion de la sécurité alimentaire émergeaient, un organisme a été créé afin de promouvoir l'amélioration continue de ces systèmes de gestion et d'assurer la confiance dans la distribution de produits alimentaires à l'échelle mondiale. Il s'agit de l'organisme à but non lucratif GFSI, né d'une collaboration de certains des plus grands experts de la sécurité alimentaire dans le monde, allant des détaillants, des fabricants et des compagnies alimentaires aux fournisseurs de services associés à l'industrie.

L'organisme a identifié certains référentiels comme étant des équivalents reconnus par les détaillants, question de réduire les processus de vérification (audits) chez les manufacturiers. Par exemple, si vous avez obtenu la certification British Retail Consortium (BRC) pour satisfaire votre client anglais, un client américain qui préfère la norme SQF devra accepter votre certification BRC du fait qu'elle est jugée équivalente.

Voici quelques normes reconnues par la GFSI :

- BRC;
- IFS (International Food Standard);
- FSSC 2200 (Food Safety System Certification 2200);
- SQF (Safety Quality Food);
- CanadaGAP.

Mentionnons que CanadaGAP est un programme de certification de la salubrité des aliments pour les producteurs, emballeurs et entreprises d'entreposage de fruits et légumes de serre et de champ. Quant à la norme SQF, elle se démarque du fait qu'elle s'applique à tous les secteurs de l'industrie, de la ferme à la tablette d'épicerie en passant par le transport.

CERTIFICATION

Comme transformateur alimentaire ou agrotransformateur, si vous souhaitez mettre en place un système HACCP ou adopter une norme reconnue par la GFSI, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation peut vous aider grâce à un programme d'aide financière. N'hésitez pas à communiquer avec nous.

Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) offre la certification de systèmes HACCP aux entreprises désireuses de voir reconnaître le haut niveau de leurs pratiques d'hygiène alimentaire. Pour plus d'information : www.bnq.qc.ca.

Sources : magazine l'Actualité alimentaire (dossier «salubrité alimentaire»), sites Internet du Bureau de normalisation du Québec et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Illustration(s) :

(Photo : Éric Labonté, MAPAQ)

Dans le domaine de la transformation, il existe plusieurs normes afin d'assurer la sécurité et la salubrité alimentaire.Doc. :

2015 L'Éclaireur-Progrès (St-Georges, QC). Tous droits réservés.

Numéro de document : news-20150819-QEN-0051