

Que sont les bonnes pratiques de fabrication (BPF)?

Les bonnes pratiques de fabrication (BPF, ou programmes préalables) sont des procédés qui relèvent du simple bon sens et dont l'objet est de créer les conditions permettant de prévenir, de réduire ou de maîtriser les risques de contamination microbienne, chimique et physique dans le secteur de la production alimentaire.

Un programme BPF en matière de salubrité alimentaire comprend quatre volets principaux qui se fondent sur le principe de la réduction des risques par la prévention. Ce sont :

- Les programmes de contrôle – documents écrits définissant les politiques opérationnelles et de formation et décrivant les procédures connexes, qui sont mises en œuvre lors de la formation et des contrôles opérationnels.
- Formation – procédures de formation.
- Contrôles opérationnels – procédures opérationnelles de l'installation de production alimentaire.
- Contrôles environnementaux – création d'un environnement physique propice à la production de denrées alimentaires sans danger.

Quelle est la différence entre les BPF et les programmes préalables?

Les termes « bonnes pratiques de fabrication » et « programmes préalables » sont interchangeables. L'expression « bonnes pratiques de fabrication » est employée dans tout le présent guide.

Pourquoi mettre en œuvre des BPF?

La salubrité alimentaire n'est pas une option, c'est une obligation répondant à une exigence du marché. Les entreprises qui font défaut de produire des aliments sans danger risquent de perdre des parts de marché, compromettent leur réputation et peuvent encourir des coûts associés à la responsabilité civile. De plus en plus souvent, les détaillants conditionnent leurs achats à une preuve de conformité à des programmes de salubrité des aliments.

Devant les coûts supportés par la société tels que les dépenses en soins de santé et les pertes de productivité dues aux maladies d'origine alimentaire, les gouvernements sont de moins en moins tolérants à l'égard des

transformateurs qui vendent des aliments contaminés. Dans certaines juridictions (p. ex. États-Unis), les BPF sont une exigence réglementaire.

Depuis leur création à l'intention de la NASA au début des années 1960, les BPF se sont avérées être une méthode efficace de réduction des risques liés à la salubrité alimentaire dans les installations de transformation du monde entier.

Pourquoi publier un guide sur les BPF?

La documentation pertinente se trouve dans de nombreux formats et à de nombreux endroits. Souvent, la description des exigences est vague (p. ex. emploi des termes « adéquat », « approprié ») et on dispose de peu de détails sur la façon de procéder pour y répondre. Cette fragmentation fait que les transformateurs éprouvent des difficultés et perdent du temps à rassembler toute l'information nécessaire à la mise en œuvre de BPF dans leur installation.

Le MAAARO a donc regroupé les explications, suggestions et options en matière de salubrité alimentaire dans un même document qui constituera une référence à l'intention des transformateurs de fruits et légumes souhaitant mettre sur pied un programme à cet effet.

Comment utiliser ce guide sur les BPF

Chaque chapitre du présent ouvrage peut être consulté de façon indépendante. Ce format permet au lecteur de choisir n'importe quelle partie du guide pour y trouver une présentation complète sur le sujet souhaité. Ce mode de présentation a cependant l'inconvénient de créer des répétitions entre les différentes parties.

Ce guide est divisé en sept chapitres :

- Préface
- Généralités
- Contrôles environnementaux
- Contrôles opérationnels
- Programmes écrits
- Formation
- Autoévaluation

Préface

Le format et la numérotation des chapitres sur les contrôles environnementaux et opérationnels sont ceux du manuel du programme *Avantage BPF* du MAAARO. **Chaque partie de ces chapitres commence par la mention de la norme *Avantage BPF* en caractères gras. On a ajouté le texte de la norme de programme écrit ou de formation en caractère gras une seule fois au début de la partie correspondante** plutôt que de la répéter pour chacun des programmes visés. Le reste de chacune des parties contient les suggestions et les options sur la mise en conformité avec les normes exigées par *Avantage BPF*.

Le chapitre **Généralités** traite des divers types de contamination qu'on trouve fréquemment dans les aliments d'origine végétale à transformation minimale ainsi que du nombre de flambées et de cas de maladies d'origine alimentaire. On trouvera ensuite une présentation de la raison d'être d'un programme de salubrité alimentaire et enfin une description de l'ensemble des composantes qu'il peut comporter.

Le chapitre **Contrôles environnementaux** décrit les conditions physiques qui doivent être réunies dans une installation de production. On y traite de l'emplacement de l'établissement, puis des critères de conception et de construction de l'installation, on définit ensuite les exigences concernant l'intérieur des locaux, on parle de la conception et de l'installation de l'équipement et on conclut par une présentation détaillée sur les nombreux aspects de la salubrité de l'eau, l'objectif final étant la réduction des risques.

Chaque chapitre débute par une description des résultats attendus. Il contient une description des normes généralement reconnues et des options à retenir pour répondre à ces critères. Par exemple, à la partie E4.1, on lit ce qui suit : « *L'équipement doit être conçu, construit et installé de sorte qu'il puisse remplir ses fonctions, qu'il soit accessible aux fins du nettoyage, de la désinfection, de l'entretien et de l'inspection, et que les risques de contamination biologique, chimique et physique pendant les opérations soient aussi réduits que possible.* » Plus loin, le manuel contient des suggestions pertinentes sur les surfaces entrant en contact avec les aliments ainsi que la construction et l'installation de l'équipement.

Toutes les opérations de transformation doivent être exécutées de façon à protéger le produit de toute contamination. Le chapitre **Contrôles opérationnels** explique quelles sont les conditions opérationnelles propices à la production de denrées alimentaires sans danger. On y présente les

Préface

normes visant l'hygiène des préposés à la manutention des aliments, la désinfection, l'emploi de substances chimiques, l'entretien de l'équipement, la lutte contre les animaux nuisibles, la salubrité de l'eau, l'expédition, la réception, l'entreposage et les rappels. Par exemple, les parties O1.1 à O1.6 couvrent les normes d'hygiène, ce qui inclut l'hygiène personnelle, le lavage des mains, le port de vêtements, de chaussures et de couvre-têtes, l'entreposage des vêtements, du matériel et des ustensiles, les blessures et les signes de maladie.

Pour assurer une mise en œuvre cohérente de ces pratiques, on doit élaborer et documenter des politiques et procédures de salubrité alimentaire (procédures normalisées d'exploitation [PNE] et procédures normalisées d'exploitation relatives à l'hygiène [PNEH]). Ces documents sont couverts dans le chapitre **Programmes de contrôle**. Pour que les employés puissent exécuter les procédures de façon appropriée, ils doivent recevoir une formation qui est couverte dans le chapitre **Formation**.

À la fin du guide, on trouvera un chapitre générique intitulé **Autoévaluation** sur lequel on pourra s'appuyer pour évaluer la conformité de l'établissement aux BPF à la lumière de normes et d'exigences généralement reconnues. Cette partie débute par une série d'énoncés définissant la norme reconnue relative à chaque volet opérationnel et physique d'une installation donnée. En se fondant sur cette norme, attribuez à chacun de ces volets une cote allant de un à cinq. À la fin de chaque partie, additionnez les points et calculez le pourcentage final. Ces notes faciliteront l'identification des zones à risque ainsi que la définition des mesures correctives à prendre et des besoins en documentation et en formation.

Il est bien évident que ce manuel ne peut couvrir toutes les situations pouvant exister dans toutes les entreprises de transformation des aliments, et que toutes les procédures proposées ici ne pourront être mises en œuvre par tous les représentants du secteur. Cependant les transformateurs pourront créer des conditions propices à la production d'aliments sans danger en choisissant les procédures exposées dans cet ouvrage selon leur jugement et à la lumière des circonstances présentes.

Pour certains d'entre eux, la mise en œuvre des BPF pourra être une étape facile qui se limitera peut-être à la documentation des bonnes pratiques déjà en vigueur. Il se peut que d'autres doivent y consacrer ressources considérables budgétaires et en matière de gestion. Par exemple, il leur sera

Préface

peut-être nécessaire de modifier les installations physiques, de remanier les pratiques sanitaires ou de prévoir une formation sur les PNEH à l'intention de leur personnel.

Nous vous invitons donc à prendre connaissance des divers chapitres de ce manuel. Même si actuellement votre mode de pensée ne suit pas la structure de cet ouvrage, vous serez peut-être surpris de découvrir qu'une grande partie de ce que vous faites déjà répond aux exigences d'un programme de salubrité alimentaire efficace.

Après vous être familiarisé avec les critères environnementaux et opérationnels, faites une autoévaluation de votre entreprise, comparez son état actuel avec ce qu'il devrait être (analyse de l'écart) et choisissez un secteur (p. ex. désinfection) qui nécessite une certaine attention. Modifiez vos procédures dans ce domaine pour satisfaire aux normes reconnues de BPF. Formez vos employés, une nouvelle fois si nécessaire, jusqu'à ce qu'ils répondent à ces nouvelles normes sur les procédures. Assurez le suivi et la documentation des résultats, puis effectuez une nouvelle autoévaluation dans ce domaine pour mesurer les progrès accomplis.

Après avoir mis un volet opérationnel ou environnemental en conformité avec les normes reconnues de BPF, évaluez un autre volet de la même façon.

Si vous avez besoin d'aide, plusieurs spécialistes de la salubrité alimentaire à l'emploi du MAAARO pourront vous répondre; la liste de leurs noms figure à l'intérieur de la couverture arrière de ce guide. N'hésitez pas à communiquer avec l'un d'eux.