

# **Bonnes procédures d'exploitation pour les installations de manutention et de transformation des grains, des oléagineux et des légumineuses – Modèle**

N° d'exemplaire non contrôlé

Le 15 juin 2022  
Révision 5

Commission canadienne des grains  
Bureau de vérification du processus et d'accréditation  
Services à l'industrie  
303, rue Main, bureau 800  
Winnipeg (Manitoba) R3C 3G8  
Canada

## **Avant-propos**

Le présent jeu de bonnes procédures d'exploitation (BPE) a été élaboré par la Commission canadienne des grains (CCG) en collaboration avec le Comité consultatif d'experts techniques composé de représentants de l'industrie céréalière, de sociétés de vérification, d'experts en salubrité des grains de la CCG et d'experts en HACCP des gouvernements provinciaux. Ces BPE doivent tenir lieu d'outils pour les entreprises céréalières qui souhaitent élaborer un programme de salubrité des aliments fondé sur le HACCP afin de le faire certifier par la CCG dans le cadre de l'un de ses programmes de salubrité des grains fondés sur le HACCP, comme le SCRS + HACCP ou le CCG HACCP.

Il importe d'utiliser ces BPE conjointement avec le plan générique de HACCP pour les grains, également élaboré par la CCG en collaboration avec un Comité consultatif d'experts techniques. Ensemble, ces outils génériques tiennent lieu de lignes directrices qu'une entreprise peut adapter aux produits et aux processus particuliers de ses installations. Bien fait, le système résultant fondé sur le HACCP sera conforme au SCRS + HACCP ou au CCG HACCP.

## **TABLE DES MATIÈRES**

BPE—001 : CONCEPTION DES LIEUX	1
BPE—002 : ENTRETIEN DES LIEUX	3
BPE—003 : ENTRETIEN COURANT DES LIEUX	6
BPE—004 : LUTTE ANTIPARASITAIRE	9
BPE—005 : MÉTHODES EMPLOYÉES PAR LE PERSONNEL	12
BPE—006 : UTILISATION ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS CHIMIQUES	14
BPE—007 : FORMATION DU PERSONNEL	17
BPE—008 : ALIMENTATION EN EAU POTABLE ET EN AIR	19
BPE—009 : CONCEPTION DE L'ÉQUIPEMENT	21
BPE—010 : ÉTALONNAGE	23
BPE—011 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT	26
BPE—012 : ACHATS D'INTRANTS AUTRES QUE DES GRAINS	29
BPE—013 : RÉCEPTION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION	31
BPE—014 : RAPPEL ET TRAÇABILITÉ	38
BPE—015 : PROTECTION ALIMENTAIRE ET ATTÉNUATION DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE	42
BPE—016 : CONTRÔLE DES ALLERGÈNES	46
BPE—017 : ACHAT DE GRAINS À IDENTITÉ PRÉSERVÉE	49

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : CONCEPTION DES LIEUX</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—001</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—001 : CONCEPTION DES LIEUX**

### **Objectif**

Tous les immeubles neufs ou existants de même que les modifications apportées aux immeubles existants sont conçus et construits pour réduire le plus possible le mélange involontaire et la contamination du produit.

### **Procédure**

*[Nom de l'entreprise]* a évalué la conformité des structures et des immeubles existants aux exigences de la norme N-SSA CCG 1.1.0 – PP-001 : Conception des lieux. Au fur et à mesure de la construction de nouveaux immeubles, de la modification ou de la rénovation des structures existantes, les plans de construction seront évalués par l'équipe HACCP afin d'en garantir la conformité aux exigences précisées dans les présentes BPE.

La planification de tout projet de construction ou de rénovation proposé exige la participation du personnel qui assume les responsabilités de l'évaluation de toute construction en fonction des facteurs suivants propres à la salubrité et à la qualité des grains :

- L'installation est éloignée des sources potentielles de contaminants externes qui pourraient compromettre la salubrité et la qualité des grains.
- L'extérieur de l'installation a une structure complète, est adapté aux activités qui y sont exercées et empêche l'introduction de ravageurs.
- Les portes sont fabriquées de manière à réduire le plus possible l'introduction de ravageurs.
- L'installation comporte des toilettes, des vestiaires et des aires de repos bien éclairés et en nombre adéquat. Elle comporte aussi un nombre adéquat de toilettes et de lavabos et ces pièces sont conçues pour empêcher ou réduire le plus possible la contamination.
- Les matériaux de construction n'ont aucune incidence néfaste sur la salubrité des grains et font l'objet d'un entretien approprié.
- La conception des pièces internes, des structures et des accessoires convient aux activités qui y sont exercées, réduit le plus possible la contamination croisée et permet l'exercice d'activités efficaces d'évaluation, d'entretien et de nettoyage.
- Les appareils d'éclairage situés dans les aires où sont exposés le grain et les matériaux d'emballage conviennent aux activités exercées.
- L'éclairage convient à toutes les activités exercées, y compris la transformation, le nettoyage et l'entretien.
- La conception et le type d'éclairage dans les aires d'inspection et de classement préviennent l'évaluation erronée des grains.
- Les circuits de drainage et d'eaux usées comportent un dispositif antirefoulement et il n'existe aucun raccordement croisé entre les circuits de drainage ou d'eaux usées et les tuyaux d'eau potable.
- Les aires de réception, de transformation et d'expédition sont physiquement distinctes.
- Les installations de stockage des déchets de production (c.-à-d., impuretés et criblures) empêchent l'introduction de ravageurs et la contamination du produit.

Dans le cas de la construction de nouveaux immeubles ou de la modification d'immeubles existants, le personnel responsable remplit la liste de vérification de l'évaluation de la

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : CONCEPTION DES LIEUX</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—001</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

construction lors de l'examen des bleus et des plans. L'équipe HACCP examine la liste de vérification remplie et, si elle constate que l'on a pris en compte tous les aspects liés à la salubrité et à la qualité des grains, elle approuve le projet et adjuge les contrats de construction. Lorsque des modifications sont jugées nécessaires, les plans et les bleus sont modifiés, puis le personnel responsable examine les nouveaux plans et bleus, remplit la liste de vérification de l'évaluation de la construction et la soumet de nouveau à l'équipe HACCP.

### **Surveillance et vérification**

Au cours de la construction ou de la rénovation, le personnel responsable procède à une évaluation de la conformité de ces activités avec les plans et les bleus. En ce sens, il examine les factures et les spécifications des matériaux de construction et il inspecte le site avant d'entreprendre la phase subséquente. Un gestionnaire ou son remplaçant approuve et signe chaque phase du projet sur la liste de vérification de l'inspection de la construction.

Une fois la construction terminée et avant l'utilisation de la nouvelle installation, [*nom de l'entreprise*] prévoit une inspection finale de l'emplacement.

### **Mesures correctrices**

[*Nom de l'entreprise*] consigne toutes les lacunes par rapport aux bleus sur la liste de vérification de l'inspection de la construction et suspend la construction dans cette zone. [*Nom de l'entreprise*] comble les lacunes conformément à ses mesures correctrices et préventives, puis consigne les mesures prises sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Liste de vérification de l'évaluation/de la construction de l'immeuble  
Formulaire de demande de mesures correctrices et préventives

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :  
  Examen de la direction  
  Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments  
  Contrôle des documents

Descriptions des tâches

### **Références**

*Code canadien de l'électricité*, partie 1, articles 18-216 et 18-266

Site Web de l'ACIA : Lignes directrices concernant les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires à l'intention des établissements alimentaires

*NSF White Book™ - Nonfood Compounds Listing Directory* (en anglais)

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ENTRETIEN DES LIEUX</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—002</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—002 : ENTRETIEN DES LIEUX**

### **Objectif**

L'extérieur des immeubles et les zones avoisinantes sont inspectés régulièrement [à *intervalles prédéterminés*] et entretenus pour empêcher ou réduire le plus possible l'introduction ou la rétention de ravageurs et de contaminants. L'intérieur des immeubles est inspecté régulièrement [à *intervalles prédéterminés*] et entretenu de manière à assurer la salubrité et la qualité des grains. Des procédures de gestion des déchets sont en place pour protéger la salubrité et la qualité des grains.

### **Procédure**

#### **EXTÉRIEUR**

1. La propriété de l'installation et les terres adjacentes sont exemptes de débris, de déchets, de végétation et de toute autre source potentielle de contamination.
2. La chaussée des voies d'accès et des aires d'expédition de l'installation est en pente et bien compactée pour permettre l'écoulement adéquat et réduire le plus possible la rétention d'eau.
3. L'équipement et les matériaux entreposés à l'extérieur de l'installation sont rangés dans des zones désignées ou sont installés sur des palettes, à distance des murs, de façon à empêcher l'infestation par des ravageurs et pour en faciliter le nettoyage.
4. Les déchets retirés des aires de transformation et de repos sont stockés dans un conteneur scellé (p. ex., benne à rebuts) installé à une distance suffisante de l'installation pour réduire le risque d'introduction de ravageurs. Un horaire de ramassage a été établi pour empêcher l'accumulation des déchets, réduire le plus possible la contamination et éviter une infestation par des ravageurs.
5. Les tuyaux qui traversent les murs de l'installation sont scellés pour empêcher l'introduction de ravageurs. Les trous et les ouvertures non protégés sont scellés.
6. Les fenêtres de l'installation comportent des moustiquaires bien ajustés et/ou ou des matériaux qui empêchent l'introduction de ravageurs.
7. Les fenêtres sont protégées ou fabriquées de matériaux incassables dans les aires servant à la transformation et au stockage du grain où il y a un risque en matière de salubrité des aliments.
8. Les murs, les toits et les fondations sont entretenus pour empêcher l'accumulation d'eau ou l'introduction de ravageurs.

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ENTRETIEN DES LIEUX</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—002</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## INTÉRIEUR

1. Les circuits de drainage et d'eaux usées comportent des siphons et des évènements pertinents pour empêcher le refoulement.
2. Il y a un nombre suffisant de conteneurs à déchets clairement identifiés, correctement conçus et fabriqués dans les aires de production. L'entreprise a prévu un horaire de ramassage pour empêcher l'accumulation des déchets. Tous les matériaux de rinçage, de nettoyage et de balayage sont identifiés et régulièrement éliminés pour éviter la contamination des grains.
3. Les appareils d'éclairage dans les aires où le grain est exposé et où il y a des matériaux d'emballage sont équipés d'ampoules incassables ou portant un scellé, ou sont approuvés par le *Code canadien de l'électricité*.
4. L'éclairage dans les aires d'inspection et de classement est conçu pour prévenir l'évaluation erronée des grains. La CCG recommande les spécifications suivantes : plafonniers de 6 fluorescents de 24 po x 48 po, réflecteurs en émail blanc non jaunissant et résistants à la chaleur, diffuseurs prismatiques de styrène. L'éclairage doit produire entre 2 000 et 3 000 lux, avoir une température de couleur de 5 000 K et présenter un indice de rendu des couleurs (IRC) de 90 ou plus. Les appareils d'éclairage doivent se trouver à un mètre ou moins de la table de classement.
5. Les fissures dans les murs, les plafonds et les planchers propices à l'infestation de ravageurs sont scellées.
6. Les installations des employés sont bien entretenues. Les toilettes comportent des lavabos et des toilettes. Des affiches insistant sur l'importance du lavage des mains sont apposées.
7. Les plafonds, les portes et les murs sont tenus en bon état pour veiller à ce qu'il n'y ait aucun écaillage de la peinture ou aucune corrosion.

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] procède à une inspection visuelle de l'extérieur et de l'intérieur des immeubles pour assurer le suivi des procédures d'entretien des lieux. Les résultats de l'inspection sont consignés sur la liste de vérification de l'entretien des lieux.

La surveillance fait l'objet de vérification [à une fréquence fondée sur le risque associé au processus]. Le comité d'examen de la direction révisé chaque année les BPE d'entretien des lieux pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

[Nom de l'entreprise] consigne toutes les lacunes et toutes les mesures correctrices prises sur la liste de vérification de l'entretien des lieux. Par exemple, si l'éclairage est déficient, la mesure correctrice immédiate et appropriée serait de remplacer les appareils d'éclairage ou d'en ajouter. S'il est impossible de combler immédiatement la lacune, [nom de l'entreprise] la corrige conformément à sa procédure de correction et de prévention, puis consigne la mesure prise sur

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ENTRETIEN DES LIEUX</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—002</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Liste de vérification de l'entretien des lieux  
Formulaires de demande de mesures correctrices et préventives  
Rapports de vérification interne  
Procès-verbaux des réunions du comité d'examen de la direction

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :  
Examen de la direction  
Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments  
Contrôle des documents  
Vérification interne  
Mesures correctrices et préventives

BPE—003 Entretien courant des lieux  
BPE—004 Lutte antiparasitaire  
BPE—005 Méthodes employées par le personnel  
BPE—013 Réception, manutention, entreposage et expédition

### **Références**

*Code canadien de l'électricité*, partie 1, articles 18-216 et 18-266.

Site Web de l'ACIA : Lignes directrices concernant les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires à l'intention des établissements alimentaires

*NSF White Book™ - Nonfood Compounds Listing Directory* (en anglais)



<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ENTRETIEN COURANT DES LIEUX</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—003</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—003 : ENTRETIEN COURANT DES LIEUX**

### **Objectif**

L'entretien courant des lieux vise à en maintenir la propreté selon la norme prédéterminée établie pour réduire le plus possible ou éliminer les ravageurs, empêcher les explosions de poussière, et assurer la salubrité et la qualité des grains. Les méthodes et la fréquence de l'entretien courant des lieux sont fondées sur le risque posé à la salubrité et à la qualité des grains. Le personnel désigné doit effectuer des inspections régulières des lieux [à *intervalles prédéterminés*] pour s'assurer que les activités d'entretien courant sont menées de manière à garantir la salubrité des grains. Les produits de nettoyage conviennent à l'utilisation prévue et sont entreposés de façon à ne présenter aucun risque de contamination des grains.

### **Procédure**

[*Nom de l'entreprise*] veille à l'établissement et au respect d'un calendrier d'entretien courant portant sur les activités suivantes :

1. Les grains échappés durant le déchargement, la transformation et le chargement sont régulièrement ramassés.
2. L'huile ou la graisse exposée dans les aires où il y a un risque de contamination est immédiatement nettoyée.
3. Les lubrifiants, les produits chimiques et autres produits dangereux sont rangés et stockés dans un endroit séparé et verrouillé immédiatement après leur utilisation.
4. Les toiles d'araignées et la poussière sur les murs, les poutres, les tuyaux, les plafonds et les grains à découvert sont retirées et balayées à intervalles [*d'une semaine*] pour empêcher la contamination des grains.
5. Les machines et pièces inutilisées sont rangées au-dessus du sol pour décourager les rongeurs.
6. Les vestiaires, les toilettes, les salles de repas et les aires communes sont fréquemment nettoyés pour empêcher la contamination croisée des grains.
7. Les matériaux de rinçage, de nettoyage et de balayage sont identifiés et éliminés selon les méthodes pertinentes pour empêcher la contamination des grains.
8. Les liquides déversés sont immédiatement ramassés.
9. Les conteneurs à déchets sont vidés et nettoyés à intervalles prédéterminés de manière à ne pas contaminer les grains.
10. Les drains, les siphons et les couvercles correspondants sont nettoyés à intervalles [*d'un mois*].

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ENTRETIEN COURANT DES LIEUX</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—003</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

11. Les pieds et les fosses sont nettoyés pour empêcher l'accumulation de la poussière et de l'humidité.
12. L'aire de réception est balayée à intervalles prédéterminés pour empêcher l'accumulation de débris et les trappes de fosses sont nettoyées après chaque type de grains pour éviter la contamination croisée.

Après toute période prolongée d'inactivité et avant le début des activités, *[nom de l'entreprise]* fait une évaluation préalable du caractère adéquat des lieux, y compris de toutes les aires de stockage, des installations destinées aux employés ainsi que des aires de réception et d'expédition. Les résultats de l'évaluation préalable sont consignés.

### **Surveillance et vérification**

*[À intervalles prédéterminés]*, *[nom de l'entreprise]* inspecte l'installation et consigne les résultats sur la liste de vérification de l'entretien courant.

La surveillance fait l'objet de vérification *[à une fréquence fondée sur le risque associé au processus]*. Le comité d'examen de la direction révisé *[chaque année]* les BPE de l'entretien courant des lieux pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

*[Nom de l'entreprise]* consigne toutes les lacunes et toutes les mesures correctrices prises sur la liste de vérification de l'entretien courant des lieux. En guise de mesure correctrice immédiate, elle pourrait par exemple nettoyer de nouveau un endroit particulier ou donner un cours d'appoint aux employés affectés au nettoyage. S'il est impossible de combler immédiatement la lacune, *[nom de l'entreprise]* la corrige conformément à sa procédure de correction et de prévention, puis consigne la mesure correctrice prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Liste de vérification de l'entretien courant des lieux  
Formulaires de demande de mesures correctrices et préventives  
Rapports de vérification interne  
Procès-verbaux des réunions du comité d'examen de la direction

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :  
Examen de la direction  
Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments  
Contrôle des documents  
Ressources humaines  
Vérification interne  
Mesures correctrices et préventives

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ENTRETIEN COURANT DES LIEUX</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—003</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

BPE—004 Lutte antiparasitaire  
 BPE—007 Formation du personnel  
 BPE—011 Entretien de l'équipement  
 BPE—016 Contrôle des allergènes

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : LUTTE ANTIPARASITAIRE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE-004</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—004 : LUTTE ANTIPARASITAIRE**

### **Objectif**

Le programme de lutte contre les ravageurs est conçu dans le but d'empêcher l'introduction et l'infestation de ravageurs ainsi que pour détecter les ravageurs et en réduire le plus possible la présence afin de protéger la qualité des grains. Le programme est administré de manière à protéger la salubrité des grains.

### **Procédure**

1. Un ravageur est un animal qui cause directement ou indirectement la détérioration de la qualité et de la salubrité du grain et des produits céréaliers. Il peut s'agir de rongeurs, d'insectes, d'oiseaux ou d'animaux sauvages.
2. Le personnel assure l'entretien et le nettoyage des lieux visant à prévenir les infestations. Il effectue régulièrement des activités de surveillance pour s'assurer que l'installation de manutention des grains ne favorise pas l'entrée et l'hébergement de ravageurs. Il inspecte le grain à sa réception pour détecter la présence de ravageurs ou de grains endommagés par des ravageurs.
3. Le programme de lutte antiparasitaire est sous-traité à une entreprise spécialisée ou la tâche est assignée à des employés formés de l'installation qui doivent respecter les conditions suivantes :
  - ils ont l'autorisation de prendre des mesures de surveillance et de contrôle des ravageurs et ils ont reçu la formation pertinente;
  - ils ont l'autorisation de manipuler, d'appliquer et d'éliminer des produits chimiques et ils ont reçu la formation pertinente;
  - ils sont titulaires d'un permis d'utilisation de produits antiparasitaires conformément aux directives inscrites sur l'étiquette
  - ils utilisent seulement des produits approuvés par l'ARLA en vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires* et du Règlement connexe;
  - ils consignent toute application de pesticide dans le rapport d'application des pesticides et en remettent un exemplaire à [nom de l'entreprise];
  - ils doivent établir un plan détaillé dans le cadre du programme de lutte antiparasitaire qui fait état des tâches accomplies, des produits chimiques utilisés, des procédures de manutention, du type et de l'emplacement des dispositifs antiparasitaires, de la fréquence des activités et des exigences en matière de documentation.
4. Si la lutte antiparasitaire est sous-traitée, un exemplaire à jour de la certification de l'entreprise de lutte antiparasitaire est conservé, de même que le permis du technicien, le contrat et la police d'assurance.
5. Un sous-traitant ou un employé formé inspecte l'installation [à intervalles prédéterminés]. Après chaque inspection, cette personne prépare un rapport d'inspection de la lutte antiparasitaire pour fournir des renseignements sur l'état et l'efficacité du programme de lutte antiparasitaire le passe en revue avec le [gestionnaire de la salubrité des aliments, le

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : LUTTE ANTIPARASITAIRE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE-004</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

*gestionnaire de la qualité ou tout autre employé désigné].*

6. Les résultats des rapports sur la lutte antiparasitaire sont analysés afin de cerner les tendances dans l'activité. Lorsque l'analyse des tendances révèle des problèmes de lutte antiparasitaire, continus ou inhabituels, une enquête est menée et consignée. On prend des mesures correctrices en fonction de la cause fondamentale du problème.
7. Il est interdit d'utiliser dans l'aire de traitement du grain des pesticides non homologués pour l'emploi à proximité d'aliments ou dans des aires de manutention des aliments.
8. Le grain entreposé est surveillé régulièrement afin de détecter tout signe précoce d'infestation par des insectes. On peut installer des pièges à fosse pour détecter les insectes dans le grain entreposé.
9. Les cellules vides doivent être nettoyées et entretenues, et surveillées pour déceler la présence de toiles et de toute autre preuve d'infestation d'insectes.
10. Si on constate que le grain entreposé à une installation est infesté, l'entreprise doit signaler cette infestation à la Commission canadienne des grains en vertu de la *Loi sur les grains du Canada* et de son règlement.

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] effectue une évaluation visuelle sur place de son programme de lutte antiparasitaire et examine les rapports connexes d'application des pesticides et d'inspection des ravageurs. Les résultats sont consignés sur la liste de vérification du programme de lutte antiparasitaire.

La surveillance fait l'objet de vérification [à une fréquence fondée sur le risque associé au processus]. Le comité d'examen de la direction révisé chaque année les BPE de lutte antiparasitaire pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

[Nom de l'entreprise] consigne toutes les lacunes et toutes les mesures correctrices prises sur la liste de vérification du programme de lutte antiparasitaire. En guise de mesure correctrice immédiate, il pourrait par exemple être nécessaire de rappeler l'entreprise de lutte antiparasitaire pour éliminer les ravageurs ou d'entreprendre des réparations à l'installation pour empêcher l'introduction de ravageurs. S'il est impossible de combler immédiatement la lacune, [nom de l'entreprise] la corrige conformément à sa procédure de correction et de prévention, puis consigne la mesure prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Documentation sur la certification  
 Carte de l'installation  
 Rapport d'application de pesticides  
 Rapport d'inspection de la lutte antiparasitaire

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : LUTTE ANTIPARASITAIRE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE-004</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

Liste de vérification du programme de lutte antiparasitaire  
Formulaire de demande de mesures correctrices et préventives  
Rapport de vérification interne  
Procès-verbal des réunions du comité d'examen de la direction

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :

- Examen de la direction
- Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments
- Contrôle des documents
- Ressources humaines
- Vérification interne
- Mesures correctrices et préventives

BPE—002 Entretien des lieux

BPE—007 Formation du personnel

### **Références**

Site Web de la Commission canadienne des grains : Surveillance du grain entreposé à des fins de prévention des infestations par les insectes ravageurs

Site Web de Santé-Canada : Produits antiparasitaires approuvés par l'ARLA

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : UTILISATION ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS CHIMIQUES</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—006</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—005 : MÉTHODES EMPLOYÉES PAR LE PERSONNEL**

### **Objectif**

Les employés, les visiteurs et les sous-traitants adoptent des méthodes qui réduisent le plus possible le risque de contaminer les produits céréaliers. Des vêtements de protection sont fournis lorsque cela est nécessaire pour protéger la qualité et la salubrité des grains, ou pour assurer la sécurité des employés, des visiteurs ou des sous-traitants. Il existe une politique visant à garantir que les superviseurs et les employés sont conscients des risques associés aux maladies transmissibles aux aliments, et des procédures documentées sont en place pour garantir que les risques sont gérés de manière appropriée. Les employés, visiteurs et sous-traitants doivent informer la direction lorsqu'ils sont malades, et il est interdit à toute personne souffrant d'une maladie transmissible par voie alimentaire d'entrer dans l'aire de transformation des grains.

### **Procédure**

Pour garantir la qualité et la salubrité des grains dans les aires désignées de l'installation :

1. Aucune nourriture, aucune boisson, aucun médicament, aucun contenant de verre et aucun autre article désigné n'est permis dans les aires de transformation et d'entreposage des grains.
2. Il est strictement interdit de manger, de mâcher, de fumer ou de cracher dans l'aire de transformation des grains.
3. Avant de pénétrer dans les aires où les grains ou les surfaces de manutention des grains sont exposés, tous les employés doivent enlever ou recouvrir tous leurs bijoux pour empêcher la chute dans le produit.
4. Les employés qui touchent le produit doivent couvrir leurs lésions et leurs blessures au moyen d'un bandage pertinent.
5. Les employés doivent se laver les mains après une visite aux toilettes. Des affiches insistant sur l'importance du lavage des mains sont apposées.
6. Il importe de signaler immédiatement à la direction toutes les blessures subies dans l'installation. Une enquête doit avoir lieu pour déterminer s'il y a eu contamination des grains. Si tel est le cas, des mesures correctrices sont prises pour éliminer les grains contaminés.
7. Les employés doivent maintenir un degré pertinent d'hygiène personnelle et porter des vêtements, un casque et des chaussures propres.
8. Les visiteurs et les sous-traitants doivent signer un registre à la réception avant de pénétrer dans les aires de transformation des grains et doivent respecter les règlements précités.
9. Les matériaux d'emballage doivent seulement être utilisés une seule fois et dans le but

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : UTILISATION ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS CHIMIQUES</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—006</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

prévu.

- Il faut ramasser immédiatement tout article de verre cassé. Si on soupçonne la contamination du produit, il faut suivre les procédures de ramassage du verre cassé pour assurer la ségrégation et l'élimination du produit contaminé.

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] procède à une inspection visuelle de l'installation pour assurer le respect des procédures par le personnel. Les résultats de l'inspection sont consignés sur la liste de vérification des méthodes employées par le personnel. [Nom de l'entreprise] doit aussi observer les employés au début de chaque quart de travail pour détecter des signes de problèmes médicaux.

La surveillance fait l'objet d'une vérification [à une fréquence fondée sur le risque associé au processus]. Le comité d'examen de la direction révisé chaque année les BPE des méthodes employées par le personnel pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

[Nom de l'entreprise] consigne toutes les lacunes et toutes les mesures correctrices prises sur la liste de vérification des méthodes employées par le personnel. En guise de mesure correctrice immédiate, elle pourrait par exemple donner congé à tout employé présentant des signes de blessures ou de maladies susceptibles de causer la contamination dans les aires de manutention et de transformation des grains. Elle pourrait aussi retirer des articles interdits de ces aires. Dans tous les cas, il importe d'en informer la direction. S'il est impossible de combler immédiatement la lacune, [nom de l'entreprise] la corrige conformément à sa procédure de correction et de prévention, puis consigne la mesure prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Liste de vérification des méthodes employées par le personnel  
 Formulaires de demande de mesures correctrices et préventives  
 Rapports de vérification interne  
 Procès-verbaux des réunions du comité d'examen de la direction

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :  
 Examen de la direction  
 Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments  
 Contrôle des documents  
 Ressources humaines  
 Vérification interne  
 Mesures correctrices et préventives

BPE—007 Formation du personnel



<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : UTILISATION ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS CHIMIQUES</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—006</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—006 : UTILISATION ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS CHIMIQUES**

### **Objectif**

Les employés mélangent, manipulent, utilisent et entreposent les produits chimiques de manière à empêcher la contamination des grains. Les produits chimiques utilisés sont les pesticides, les lubrifiants et autres produits destinés aux activités d'entretien et de nettoyage des lieux et de l'équipement.

### **Procédure**

Tous les employés et les sous-traitants qui manipulent des produits chimiques ont reçu une formation pertinente et, s'ils appliquent des produits chimiques homologués, ont reçu une certification d'un organisme provincial pertinent. Les employés qui manipulent les insecticides fumigènes et les lubrifiants respectent les directives suivantes :

1. Seulement des produits approuvés par l'ARLA en vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires* et de son règlement d'accompagnement sont utilisés pour lutter contre les infestations.
2. Les autres produits chimiques homologués qui sont utilisés ont fait l'objet d'une lettre de non-objection de la part de Santé Canada ou d'une lettre de garantie de la part du fournisseur. Les produits qui figuraient antérieurement dans la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés, ou encore ceux ayant fait l'objet d'une lettre d'acceptation émise antérieurement par l'ACIA peuvent également être utilisés.
3. Les produits chimiques sont mesurés, mélangés, manipulés et utilisés conformément aux instructions des fabricants.
4. Les produits chimiques sont extraits, mélangés et distribués de contenants correctement étiquetés.
5. Les produits chimiques non alimentaires (p. ex., insecticides fumigènes, lubrifiants) sont étiquetés et entreposés dans un lieu sec, bien aéré, verrouillé et séparé des aires de transformation des grains.
6. Les produits chimiques utilisés dans les aires de transformation et d'entreposage des grains sont entreposés (p. ex., ils sont couverts ou font l'objet d'autres mesures de protection) et manipulés de manière à empêcher la contamination.
7. Les activités d'entretien sont exercées de manière à empêcher la contamination du produit (p. ex., utilisation de lubrifiants alimentaires au-dessus de la chaîne de production).

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : UTILISATION ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS CHIMIQUES</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—006</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] procède à une inspection visuelle pour assurer le suivi des bonnes méthodes d'utilisation et d'entreposage des produits chimiques et examine les registres de formation du personnel qui utilise les produits chimiques pour veiller à ce que chacun ait reçu la formation pertinente. Les résultats de l'inspection sont dûment consignés. [Chaque année], il importe de vérifier que les produits chimiques approuvés qui sont utilisés sont toujours conformes.

La surveillance fait l'objet d'une vérification [à une fréquence fondée sur le risque associé au processus]. Le comité d'examen de la direction révisé [chaque année] les BPE d'utilisation et d'entreposage des produits chimiques pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

[Nom de l'entreprise] consigne toutes les lacunes et toutes les mesures correctrices prises sur la liste de vérification concernant l'utilisation et l'entreposage des produits chimiques. En guise de mesure correctrice immédiate, elle pourrait par exemple acheter de nouveaux contenants ou donner une formation d'appoint sur l'utilisation des produits chimiques. S'il est impossible de combler immédiatement la lacune, [nom de l'entreprise] doit la corriger conformément à sa procédure de correction et de prévention, puis consigner la mesure correctrice prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Liste de vérification des méthodes employées par le personnel  
Formulaires de demande de mesures correctrices et préventives  
Registres de formation  
Rapports de vérification interne  
Procès-verbaux des réunions du comité d'examen de la direction

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :

- Examen de la direction
- Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments
- Contrôle des documents
- Ressources humaines
- Vérification interne
- Mesures correctrices et préventives

BPE—004 Lutte antiparasitaire

BPE—007 Formation du personnel

BPE—011 Nettoyage et entretien de l'équipement

BPE—013 Réception, manutention, entreposage et expédition

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : UTILISATION ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS CHIMIQUES</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—006</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

### **Références**

Site Web de l'ACIA : Lignes directrices concernant les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires à l'intention des établissements alimentaires

*NSF White Book™ - Nonfood Compounds Listing Directory* (en anglais)

Site Web de Santé-Canada : Produits antiparasitaires approuvés par l'ARLA

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : FORMATION DU PERSONNEL</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—007</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—007 : FORMATION DU PERSONNEL**

### **Objectif**

La formation sur les bonnes procédures d'exploitation, les procédures normales d'exploitation et les points de contrôle critiques est donnée et mise à jour le cas échéant pour faire en sorte que le personnel soit compétent dans les activités, les politiques et les procédures nécessaires et protéger ainsi la salubrité et la qualité des grains. La formation est donnée assez fréquemment pour maintenir les connaissances du personnel à jour.

### **Procédure**

1. Les employés reçoivent une formation initiale à leur embauche. Cette formation comprend un aperçu du SGQSA et du HACCP, notamment en ce qui concerne la politique en matière de qualité et les méthodes employées par les employés.
2. [*Nom de l'entreprise*] veille à ce que tous les employés dont les activités influent sur la salubrité et la qualité des grains aient la formation et les qualifications nécessaires. En ce sens, il importe pour [*nom de l'entreprise*] d'élaborer et de tenir à jour un tableau des besoins en formation, outre la formation initiale générale, pour chaque employé le cas échéant. Ce tableau vise à faire en sorte que le personnel reçoive la formation pertinente à la fréquence appropriée. Tous les employés reçoivent une formation d'appoint sur le HACCP, les BPE, les PNE et d'autres aspects techniques propres à leurs domaines de responsabilité, conformément au tableau de formation.
3. [*Nom de l'entreprise*] examine à intervalles prédéterminés les besoins en formation de ses employés en tenant compte des registres de rendement des employés. Les problèmes et les tendances décelés dans le rendement des employés pourraient révéler la nécessité de donner une formation supplémentaire ou plus fréquente. Il faut également tenir compte du fait que le personnel formé doit procéder aux vérifications internes du SGQSA.
4. [*Nom de l'entreprise*] tient à jour un registre de formation pour chaque employé dans lequel sont consignés les renseignements suivants :
  - nom de l'employé;
  - poste et titre;
  - description des tâches;
  - formation reçue et date;
  - signature du gestionnaire de la section et de l'employé.
5. Avant d'occuper un nouveau poste, il importe de comparer le registre des qualifications et de la formation de l'employé avec les qualifications et la formation nécessaires pour occuper le poste convoité. Le gestionnaire ou son délégué doit signer le formulaire de nomination du personnel.
6. La formation propre à un poste et la formation en cours d'emploi sont conformes aux BPE et aux PNE qui s'appliquent à ce poste. Il importe de consigner la formation dans le registre de formation de l'employé que doivent signer cet employé et le gestionnaire ou son remplaçant.

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : FORMATION DU PERSONNEL</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—007</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

7. Les membres de l'équipe HACCP reçoivent la formation sur le HACCP, dont :

- les programmes préalables;
- l'analyse des risques;
- le modèle générique de HACCP de la CCG;
- les contrôles de la production;
- les principes de la HACCP

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], le gestionnaire ou son remplaçant examine les registres de formation et le tableau de formation de chaque employé pour faire en sorte que ce dernier reçoive la formation prévue. Les résultats sont consignés dans le tableau de formation.

La surveillance fait l'objet d'une vérification [à une fréquence fondée sur le risque associé au processus]. Le comité d'examen de la direction révisé [chaque année] les BPE de formation du personnel pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

[Nom de l'entreprise] consigne toutes les lacunes et toutes les mesures correctrices prises dans le tableau de formation. En guise de mesure correctrice immédiate, elle pourrait par exemple prévoir la formation déficiente. S'il est impossible de combler immédiatement la lacune, [nom de l'entreprise] doit la corriger conformément à sa procédure de correction et de prévention, puis consigner la mesure correctrice prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Registres de formation des employés  
Tableau de formation des employés  
Formulaire de demande de mesures correctrices et préventives  
Formulaire de dotation en personnel

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :  
Examen de la direction  
Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments  
Contrôle des documents  
Ressources humaines  
Analyse des données

BPE—001 à BPE—015

Descriptions des tâches

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : EAU POTABLE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—008</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—008 : ALIMENTATION EN EAU POTABLE ET EN AIR**

### **Objectif**

Lorsque l'eau et l'air entrent en contact avec les grains ou les surfaces de contact des grains, ils ne doivent pas poser de risque pour la salubrité du grain. Dans les installations où de l'eau est utilisée pour l'assainissement ou la manutention des grains, cette eau doit être potable et faire l'objet d'analyses annuelles quant à son innocuité microbiologique, laquelle sera déterminée par un laboratoire ayant démontré sa capacité à établir si les échantillons respectent les exigences des « Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada ». L'air et les gaz comprimés utilisés dans les processus de manutention des grains ou pour l'assainissement doivent être propres et ne pas présenter de risque de contamination.

### **Procédure**

*[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] prélève un échantillon d'eau et en fait tester la qualité et la salubrité. Ce test a pour but de vérifier que l'eau potable répond aux exigences des « Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada » et des règlements provinciaux relatifs à la qualité de l'eau. Les employés doivent recevoir une formation sur les procédures de prélèvement d'un échantillon d'eau.*

*[Dans le cas du recours à l'eau d'un puits, [nom de l'entreprise] élabore et met sur pied un programme de traitement de l'eau, si les tests effectués sur les échantillons d'eau indiquent qu'un programme de traitement est nécessaire pour satisfaire les exigences de potabilité.]*

L'air utilisé dans les systèmes de séchage ou d'aération du grain provient d'une source éloignée de toute contamination externe potentielle. L'air comprimé qui entre en contact direct avec les grains ou les surfaces de contact des grains est filtré.

Les systèmes de compresseurs d'air utilisés pour les processus de manutention des grains ou l'assainissement sont contrôlés et entretenus pour s'assurer qu'ils ne présentent pas de risque de contamination. Dans la mesure du possible, des lubrifiants de qualité alimentaire sont utilisés pour les compresseurs utilisés dans les processus de manutention du grain ou pour l'assainissement. L'entretien des compresseurs d'air est consigné. Le personnel est formé à la conduite des procédures liées à l'alimentation en air.

### **Surveillance et vérification**

L'entreprise doit vérifier la présente procédure pour veiller à ce que le prélèvement des échantillons et les tests aient lieu comme prévu et que les employés qui prélèvent les échantillons d'eau aient reçu la formation pertinente.

Le comité d'examen de la direction révisé chaque année les BPE d'eau potable pour en assurer la pertinence.

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : EAU POTABLE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—008</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

### **Mesures correctrices**

Si l'eau ne satisfait pas les exigences des « Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada », [nom de l'entreprise] doit prendre les mesures pertinentes pour rectifier le problème. [Nom de l'entreprise] doit corriger la lacune conformément à ses procédures de correction et de prévention, puis consigner la mesure prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Résultats des tests effectués sur les échantillons d'eau  
Registres d'entretien des compresseurs d'air

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :

- Examen de la direction
- Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments
- Contrôle des documents
- Ressources humaines
- Contrôle des produits non conformes
- Vérification interne
- Mesures correctrices et préventives

BPE—002 Entretien des lieux

BPE—007 Formation du personnel

### **Références**

Site Web de Santé Canada : Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada -  
Tableau sommaire  
Règlements provinciaux relatifs à la qualité et à la salubrité de l'eau

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : CONCEPTION DE L'ÉQUIPEMENT</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—009</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—009 : CONCEPTION DE L'ÉQUIPEMENT**

### **Objectif**

Tout équipement neuf ou existant, y compris les cellules d'entreposage, est conçu et installé pour atteindre l'objectif ainsi que pour protéger la qualité et la salubrité des grains durant la manutention, la transformation et l'entreposage.

### **Procédure**

1. Tout l'équipement et les cellules d'entreposage de l'installation sont facilement nettoyés et entretenus. Les surfaces de l'installation et de l'équipement sont fabriquées de matériaux non toxiques et sont conçues pour résister dans le milieu d'utilisation prévu. L'équipement est installé de manière à en faciliter le nettoyage, l'inspection et la maintenance.
2. Les aimants et autres dispositifs de détection nécessaires sont installés aux endroits pertinents.
3. Les cellules d'entreposage sont conçues pour en faciliter le nettoyage et la maintenance, et permettre la surveillance de l'humidité, de la température et de la circulation d'air, le cas échéant, afin de réduire le risque d'une détérioration du produit et la croissance de moisissures.
4. Avant d'acheter une pièce d'équipement importante, [*nom de l'entreprise*] en examine les spécifications pour s'assurer que la pièce est fabriquée de matériaux non toxiques, peut être facilement nettoyée et entretenue, et est conçue pour résister dans le milieu d'utilisation prévu. Les résultats de cet examen sont consignés sur la liste de vérification de la conception et de l'évaluation de l'équipement. Le bon de commande du nouvel équipement doit être signé seulement après cet examen et l'approbation des spécifications.
5. L'équipement et les fournitures d'essai utilisés pour déterminer la qualité et la salubrité du grain sont adaptés aux besoins, selon les lignes directrices du fabricant et les paramètres établis par [*nom de l'entreprise*] pour l'évaluation de la qualité et de la salubrité du grain.

### **Surveillance et vérification**

Après l'installation d'un nouvel équipement et avant son utilisation, [*nom de l'entreprise*] doit procéder à une inspection finale sur place de ce nouvel équipement pour veiller à ce qu'il respecte les spécifications approuvées. Elle consigne ensuite les résultats sur la liste de vérification de la conception et de l'évaluation de l'équipement.

Le comité d'examen de la direction révisé [*chaque année*] les BPE de conception de l'équipement pour en assurer la pertinence. [*La révision peut être effectuée dans le cadre des vérifications internes*].



<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : CONCEPTION DE L'ÉQUIPEMENT</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—009</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

### **Mesures correctrices**

[*Nom de l'entreprise*] consigne toutes les lacunes par rapport aux spécifications approuvées sur la liste de vérification de la conception et de l'évaluation de l'équipement et prend la mesure correctrice pertinente avec le fournisseur. Par exemple, elle pourrait retourner l'équipement défectueux et obtenir une pièce de rechange du même fournisseur ou d'un autre fournisseur. [*Nom de l'entreprise*] doit corriger la lacune conformément à sa procédure de correction et de prévention, puis consigner la mesure correctrice prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Liste de vérification de la conception et de l'évaluation de l'équipement

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :

Examen de la direction

Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments

Contrôle des documents

Contrôle des produits non conformes

BPE—001 Conception des lieux

BPE—002 Entretien des lieux

BPE—011 Nettoyage et entretien de l'équipement

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ÉTALONNAGE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—010</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—010 : ÉTALONNAGE**

### **Objectif**

L'étalonnage a lieu à intervalles réguliers prédéterminés pour faire en sorte que tout équipement d'inspection, de mesure et d'essai qui peut influencer sur la salubrité et la qualité des grains fonctionne comme il se doit.

### **Procédure**

1. Il importe de veiller à ce que tout équipement d'inspection, de mesure et d'essai de même que les méthodes utilisées permettent l'exactitude et la précision des mesures prises. [*Nom de l'entreprise*] doit compiler et tenir à jour une liste maîtresse de tous les instruments d'inspection, de mesure et d'essai et y inscrire pour chaque instrument les renseignements suivants :
  - a. une description de l'équipement et de son utilisation;
  - b. un numéro propre à l'équipement;
  - c. le titre de la personne responsable de l'étalonnage de la pièce d'équipement;
  - d. la fréquence nécessaire de l'étalonnage;
  - e. la méthode d'étalonnage;
  - f. les mesures nécessaires lorsque les résultats sont insatisfaisants.

L'équipement essentiel pour assurer la salubrité et la qualité du grain, comme les humidimètres, est étalonné chaque année. [*Si un étalonnage annuel n'est pas possible, une évaluation des risques est effectuée pour déterminer la probabilité et la gravité du danger posé par une éventuelle perte de précision de l'équipement; la fréquence de l'étalonnage est déterminée en fonction des résultats de cette évaluation.*]

2. Des registres d'étalonnage sont tenus pour chaque pièce d'équipement d'inspection, de mesure et d'essai. Il faut y inscrire la date et les résultats de chaque étalonnage de même que la mesure correctrice prise lorsque les résultats étaient insatisfaisants.
3. À l'installation, la précision de chaque pièce d'équipement d'inspection, de mesure et d'essai est vérifiée avant son utilisation. À ce moment, [*nom de l'entreprise*] procède aussi à une inspection visuelle pour s'assurer que l'emplacement de l'équipement permet son inspection, son bon fonctionnement, son nettoyage et son entretien, et que l'équipement ne peut pas être modifié sans risquer d'invalider les paramètres d'étalonnage. Les résultats de l'essai de précision et de l'inspection sont consignés dans les registres d'étalonnage.
4. Dans la mesure du possible, il faut procéder à l'étalonnage par rapport à des étalons certifiés, qui ont un lien connu avec un étalon national. S'il n'existe aucun étalon, documenter la méthode d'étalonnage dans les registres d'étalonnage.
5. L'état de l'étalonnage de tout équipement d'inspection, de mesure et d'essai doit être indiqué sur un autocollant visible. Cet autocollant doit au moins indiquer la date du prochain étalonnage. Il pourrait également indiquer les renseignements suivants :

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ÉTALONNAGE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—010</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

- a. le numéro de l'équipement;
- b. la date de l'étalonnage;
- c. la personne qui a procédé à l'étalonnage.

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] examine la liste maîtresse de l'équipement d'inspection, de mesure et d'essai ainsi que les registres d'étalonnage pour vérifier que les activités d'étalonnage ont lieu comme prévu. De plus, [nom de l'entreprise] inspecte les autocollants d'étalonnage apposés sur tout équipement d'inspection, de mesure et d'essai afin de vérifier les renseignements inscrits. Les résultats de ces examens et inspections sont consignés dans la liste de vérification de l'étalonnage. [À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] observe la prestation d'un étalonnage et examine les registres de formation pour vérifier que les employés qui effectuent l'étalonnage ont reçu la formation pertinente.

La surveillance fait l'objet d'une vérification [à une fréquence fondée sur le risque associé au processus]. Le comité d'examen de la direction révisé chaque année les BPE relatives à l'étalonnage pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

[Nom de l'entreprise] consigne toutes les lacunes et les mesures correctrices prises sur la liste de vérification de l'étalonnage. En guise de mesure correctrice immédiate, elle pourrait par exemple apposer un nouvel autocollant d'étalonnage sur une pièce d'équipement. Si un instrument d'inspection, de mesure ou d'essai fait défaut ou est endommagé, l'entreprise appose immédiatement un autocollant pour fait état de la déféctuosité et en empêcher l'utilisation accidentelle. Si l'entreprise constate qu'une pièce d'équipement est mal étalonnée, elle doit évaluer les résultats de toute production et de tout essai antérieur pour déterminer si le produit respecte toujours les spécifications. [Nom de l'entreprise] doit observer ses procédures en cas de non-conformité lorsqu'un produit ne respecte pas les spécifications. Lorsque [nom de l'entreprise] ne peut pas corriger immédiatement une lacune, elle doit suivre sa procédure de correction et de prévention, puis consigner la mesure correctrice prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Registres de formation  
Liste maîtresse des instruments d'inspection, de mesure et d'essai  
Registres d'étalonnage  
Liste de vérification de l'étalonnage  
Formulaires de demande de mesures correctrices et préventives  
Rapports de vérification interne  
Procès-verbaux des réunions du comité d'examen de la direction

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ÉTALONNAGE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—010</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :

- Examen de la direction
- Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments
- Contrôle des documents
- Ressources humaines
- Analyse des données
- Contrôle des non-conformités
- Vérification interne
- Mesures correctrices et préventives

BPE—007 Formation du personnel  
BPE—011 Entretien de l'équipement

### **Références**

Manuel d'exploitation de chaque pièce d'équipement

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—011</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—011 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT**

### **Objectif**

L'équipement et les cellules d'entreposage sont nettoyés, entretenus et inspectés [à *intervalles réguliers prédéterminés*] pour veiller à ce que l'équipement essentiel aux activités de transformation et de manutention des grains, qui peut avoir une incidence sur la salubrité et la qualité des grains, fonctionne correctement et n'introduise aucun contaminant, notamment des allergènes.

### **Procédure**

1. [*Nom de l'entreprise*] compile et tient à jour une liste maîtresse de tout équipement essentiel aux activités de manutention, de transformation et d'entreposage des grains qui peut avoir une incidence sur la salubrité et la qualité des grains. Cette liste doit énumérer toute pièce d'équipement identifiée dans le Plan HACCP de [*nom de l'entreprise*] comme étant susceptible d'exposer un processus à des risques, p. ex. sondes pneumatiques. Elle doit également comprendre les calendriers d'entretien, de nettoyage et d'inspection de chaque pièce d'équipement et cellule d'entreposage en fonction de son importance et des recommandations des fabricants. La liste maîtresse de l'équipement doit indiquer pour chaque pièce d'équipement les renseignements suivants :
  - a. une description de l'équipement et de son utilisation;
  - b. un numéro d'équipement distinct;
  - c. la fréquence des activités d'entretien et de nettoyage;
  - d. la méthode d'entretien ou de nettoyage [*ou une référence à un autre document qui décrit la méthode d'entretien ou de nettoyage*];
  - e. la fréquence de l'inspection;
  - f. les produits chimiques et/ou lubrifiants utilisés.
2. Des employés ou sous-traitants bien formés et inscrits sur la liste maîtresse de l'équipement doit procéder à l'entretien et au nettoyage de chaque pièce d'équipement et de chaque cellule d'entreposage. Les employés ou sous-traitants qui effectuent l'entretien et le nettoyage doivent respecter la fréquence de ces activités établie sur la liste maîtresse de l'équipement et préparer un rapport d'entretien de l'équipement.
3. Des employés bien formés et inscrits sur la liste maîtresse de l'équipement doivent procéder à l'inspection de l'équipement et des cellules d'entreposage. Les employés en question doivent procéder aux inspections au moyen de la liste de vérification de l'inspection de l'équipement à la fréquence établie sur la liste maîtresse de l'équipement.
4. Dans la mesure du possible, il faut utiliser seulement des lubrifiants comestibles au-dessus de la chaîne de production et dans les aires où ces lubrifiants pourraient avoir une incidence néfaste sur le produit. Le calendrier d'entretien doit préciser les activités qui nécessitent un lubrifiant alimentaire. S'il est nécessaire d'utiliser un lubrifiant non alimentaire (p. ex., en raison des basses températures), il faut effectuer une évaluation des risques pour déterminer le potentiel de contamination du produit. S'il existe un risque de contamination

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—011</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

éventuelle, une mesure de contrôle appropriée est mise en œuvre en vue d'atténuer le risque.

5. Il faut nettoyer l'équipement de transformation et de manutention non autonettoyant après chaque utilisation pour empêcher toute accumulation de poussière ou de produit et réduire le plus possible ainsi le risque de contamination. Lorsqu'il est nécessaire de démonter et d'assembler l'équipement pour le nettoyer, il importe de suivre les instructions du fabricant ou les procédures normales d'exploitation détaillées pertinentes.
6. Dans le cas d'un produit à identité préservée ou allergène, l'équipement de transformation et de manutention doit être nettoyé avant chaque changement de type de produit pour prévenir la contamination croisée.
7. Avant chaque utilisation et après une longue période d'inactivité, [nom de l'entreprise] doit procéder à une évaluation préalable pour déterminer la pertinence de l'équipement.
8. Dans tous les cas où des activités d'entretien sont prévues, il faut entreprendre un inventaire de tous les outils avant et après leur utilisation pour faire en sorte qu'aucun d'entre eux ne manque et pour éliminer le risque qu'un outil ne tombe par accident dans le produit.

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] doit réviser la liste maîtresse de l'équipement, les rapports d'entretien de l'équipement et les listes de vérification de l'inspection de l'équipement pour veiller à ce que l'entretien et l'inspection aient lieu conformément au calendrier. Elle doit aussi examiner les registres de formation pour vérifier que les employés qui exercent ces activités ont reçu la formation pertinente.

La surveillance fait l'objet d'une vérification [à une fréquence fondée sur le risque associé au processus]. Le comité d'examen de la direction révisé [chaque année] les BPE d'entretien de l'équipement pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

[Nom de l'entreprise] consigne toutes les lacunes et les mesures correctrices prises sur la liste maîtresse de l'équipement. En guise de mesure correctrice immédiate, elle pourrait par exemple prévoir une formation d'appoint pour ses employés. Lorsque [nom de l'entreprise] ne peut pas corriger immédiatement une lacune, elle doit suivre sa procédure de correction et de prévention, puis consigner la mesure correctrice prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

Lorsqu'une inspection révèle qu'une pièce d'équipement fonctionne d'une manière qui risque de compromettre la salubrité ou la qualité des grains, l'entreprise doit immédiatement cesser l'utilisation de cet équipement, le réparer et consigner cette réparation dans la liste de vérification de l'inspection de l'équipement. L'entreprise doit inspecter de nouveau l'équipement et en vérifier le fonctionnement après les réparations. Les résultats sont consignés dans la liste de vérification de l'inspection de l'équipement.

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—011</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

### **Registres**

Registres de formation  
Liste maîtresse de l'équipement  
Rapports d'entretien de l'équipement  
Liste de vérification de l'inspection de l'équipement  
Formulaires de demande de mesures correctrices et préventives  
Rapport de vérification interne  
Procès-verbal des réunions du comité de révision de la direction

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :  
Examen de la direction  
Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments  
Contrôle des documents  
Ressources humaines  
Vérification interne  
Mesures correctrices et préventives

BPE—007 Formation du personnel  
BPE—010 Étalonnage  
BPE—014 Rappel et traçabilité

### **Références**

Manuel d'exploitation de chaque pièce d'équipement

Site Web de l'ACIA : Lignes directrices concernant les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires à l'intention des établissements alimentaires

*NSF White Book™ - Nonfood Compounds Listing Directory (en anglais)*

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ACHAT D'INTRANTS AUTRES QUE DES GRAINS</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—012</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—012 : ACHATS D'INTRANTS AUTRES QUE DES GRAINS**

### **Objectif**

Tous les intrants, autres que des grains, ainsi que les services donnés en sous-traitance qui sont essentiels à la réception, à l'entreposage, à la transformation et à l'expédition des grains sont obtenus de fournisseurs approuvés afin de respecter les spécifications en matière de qualité et les exigences de salubrité des clients.

### **Procédure**

1. [Nom de l'entreprise] évalue et choisit les fournisseurs d'intrants autres que les grains ainsi que les services donnés en sous-traitance en fonction de leur aptitude à satisfaire les exigences du contrat. Cette évaluation peut viser le système de qualité, toute autre exigence en matière d'assurance de la qualité et le rendement du fournisseur. Les résultats des évaluations sont consignés dans le registre d'évaluation du fournisseur.
2. Si aucun fournisseur actuel ne peut assurer l'approvisionnement d'un intrant particulier, cet intrant peut être acheté auprès d'un nouveau fournisseur, mais l'approbation et la justification du recours à ce nouveau fournisseur dépendent de l'obtention d'une approbation au cours de l'année subséquente.
3. [Nom de l'entreprise] doit procéder [chaque année] à une évaluation des fournisseurs. Dans le cas d'un fournisseur de matériaux d'emballage, l'évaluation annuelle doit porter sur tout problème lié à l'emballage qui a compromis la salubrité ou la qualité du produit expédié, qui a donné lieu à une plainte d'un client ou à toute autre non-conformité. La portée de l'évaluation dépend d'une évaluation des risques posés par le fournisseur à l'égard des processus et des produits de l'entreprise.
4. [Nom de l'entreprise] conserve les coordonnées de tous les fournisseurs importants, y compris le nom, l'adresse, le numéro de téléphone, la personne-ressource (et le remplaçant). Ces renseignements peuvent également servir à des fins de rappel et de traçabilité.
5. [Nom de l'entreprise] s'assure que les spécifications des produits satisfont les exigences prévues par la loi et maintiennent l'intégrité du SGQSA. En outre, les produits doivent être offerts à un prix et livrés à une date qui satisfont les exigences.

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] examine les bons de commande et les registres d'évaluation des fournisseurs pour s'assurer que les intrants sont achetés seulement de fournisseurs approuvés.

La surveillance fait l'objet d'une vérification [à une fréquence fondée sur le risque associé au processus]. Le comité d'examen de la direction révisé chaque année les BPE d'achat pour en



<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : ACHAT D'INTRANTS AUTRES QUE DES GRAINS</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—012</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

[*Nom de l'entreprise*] consigne toutes les lacunes et les mesures correctrices prises sur la liste maîtresse des achats. En guise de mesure correctrice immédiate, elle pourrait par exemple exiger l'évaluation et l'approbation d'un producteur ou d'un fournisseur. Lorsque [*nom de l'entreprise*] ne peut pas corriger immédiatement une lacune, elle doit suivre sa procédure de correction et de prévention, puis consigner la mesure correctrice prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Bons de commande  
 Registres d'évaluation des fournisseurs  
 Liste de vérification des achats  
 Formulaires de demande de mesures correctrices et préventives  
 Rapports de vérification interne  
 Procès-verbaux des réunions du comité d'examen de la direction  
 Liste des principaux fournisseurs  
 Liste des principaux acheteurs

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :  
 Examen de la direction  
 Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments  
 Contrôle des documents  
 Ressources humaines  
 Services à la clientèle  
 Planification et contrôle de la production  
 Surveillance et mesure du produit et des processus  
 Vérification interne  
 Mesures correctrices et préventives

BPE—007 Formation du personnel  
 BPE—013 Réception, manutention, entreposage et expédition  
 BPE—014 Rappel et traçabilité

### **Références**

Site Web de l'ACIA : Lignes directrices concernant les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires à l'intention des établissements alimentaires

*NSF White Book™ - Nonfood Compounds Listing Directory* (en anglais)

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RÉCEPTION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—013</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—013 : RÉCEPTION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION**

### **Objectif**

Pour réduire le plus possible les dangers potentiels et les risques de contamination, on doit s'assurer que tous les grains et matériaux d'emballage reçus sont évalués par des employés formés aux risques à la salubrité des grains (p. ex., semences traitées, matières étrangères, odeurs, contamination soupçonnée, formation de moisissures en raison d'une humidité excessive, etc.) selon tout critère de qualité énoncé dans le Guide officiel de classement des grains ou toute exigence du client. Avant le déchargement, on inspecte tous les camions, conteneurs ou wagons de livraison de grains ou les matériaux d'emballage afin de s'assurer qu'ils sont propres et en bon état, et qu'ils ne présentent aucune trace de ravageurs ou de matières potentiellement dangereuses provenant d'un chargement antérieur. Les arrivages de grain dans lequel on a repéré une contamination par des semences traitées sont rejetés dès réception. Des mesures sont prises afin de s'assurer que le grain jugé avarié après la réception soit éliminé ou subisse un traitement visant à en garantir la salubrité. La teneur en eau des grains est mesurée à la réception; les grains sont entreposés dans des délais permettant d'en assurer la salubrité et font l'objet d'une surveillance à intervalles appropriés; toute activité pertinente est consignée dans les registres. Les employés affectés à la réception et formés en conséquence prennent la décision d'accepter et d'entreposer le produit, de le réacheminer vers un autre client ou de rejeter la cargaison, en fonction de l'évaluation d'un échantillon prélevé à la réception. Toute activité d'entreposage, de déplacement, de nettoyage et de traitement des grains dans l'installation est consignée afin que la traçabilité soit assurée et que la ségrégation des produits traités et non traités soit facilitée. Les grains et les intrants autres que des grains sont entreposés dans des conditions qui préservent leur salubrité et leur qualité. Les produits d'emballage et, le cas échéant, les produits céréaliers sont utilisés selon le principe premier entré, premier sorti, afin de réduire le plus possible la détérioration. Les camions, les wagons et les conteneurs utilisés pour transporter les grains sont évalués avant et durant le chargement pour s'assurer qu'il n'y a aucun risque à la salubrité et à la qualité des grains. Les mesures nécessaires sont prises pour éviter toute contamination par des produits chimiques ou par des grains avariés. Les intrants autres que des grains doivent être inspectés dès réception afin de s'assurer qu'ils ne deviendront pas une source de contamination.

### **Procédure**

#### **RÉCEPTION ET MANUTENTION DES GRAINS**

1. À la réception, [*nom de l'entreprise*] exige que le camionneur qui transporte les grains fournisse (ou signe) un affidavit pour indiquer le produit transporté auparavant et/ou les registres de nettoyage pour confirmer que le chargement ne contient aucun contaminant potentiel ou aucune variété qui ne respecte pas les spécifications du client.
2. Avant le déchargement, [*nom de l'entreprise*] inspecte le puits de réception. Le camion est inspecté pour en assurer la propreté (p. ex., exempt de saletés, de sel, d'eau, d'autres types de grain), le bon état (p. ex., aucune rouille ou corrosion) et confirmer l'absence de toute fuite de liquide automobile.

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RÉCEPTION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—013</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

3. La documentation relative aux grains et autres produits reçus doit être obtenue du camionneur ou du producteur, puis comparée aux spécifications de la livraison.
4. Il faut prélever un échantillon représentatif au moment de la livraison.
5. L'échantillon prélevé est inspecté pour y déceler toute contamination (p. ex., semences traitées, verre) et analysé pour déterminer si la teneur en eau se situe dans les limites acceptables. Il est ensuite classé pour en déterminer les caractéristiques sur le plan de la qualité; il peut également faire l'objet d'une inspection ou d'un test supplémentaire pour déterminer s'il respecte les spécifications du client (p. ex. dans le cas du grain à identité préservée).
6. Une cargaison de grain qui ne respecte pas les spécifications (p. ex., teneur en eau qui dépasse les limites acceptables), que l'on soupçonne de contamination (p. ex., contient des semences traitées, moisissures visibles, odeurs provenant de résidus de pesticides, ergot, matières étrangères, telles que cailloux, verre, os, métal, copeaux de bois, matières végétales, etc.) ou qui est infestée d'insectes peut faire l'objet d'un nettoyage ou d'un séchage, être réacheminée vers un autre marché ou être catégoriquement rejetée. Un rapport de non-conformité en vue de l'élimination de ces grains doit alors être rédigé.
7. Il faut tenir un registre de livraison des grains indiquant notamment la date de livraison, le numéro de l'échantillon, le numéro du récépissé, le nom du producteur et du camionneur, le poids, le type de grain, le grade et d'autres paramètres de qualité nécessaires au respect des spécifications du client, de même que l'emplacement des cellules de stockage de la livraison. Il faut également y consigner les cas où le grain est rejeté à la livraison en raison d'une contamination ou d'une infestation. Les employés responsables de l'acceptation des cargaisons de grain doivent parapher les renseignements inscrits sur le registre de livraison des grains lors de chaque livraison.
8. Les déplacements des grains de cellule en cellule en vue du nettoyage ou du mélange sont consignés dans le registre de mélange et de nettoyage.

## GRAIN AVARIÉ

Lorsque le grain est jugé comme posant un risque grave à la salubrité des aliments à la suite d'analyses et d'une inspection :

- il doit être entreposé dans une cellule distincte, clairement identifiée et étiquetée pour empêcher la contamination;
- [nom de l'entreprise] doit déterminer la méthode pertinente d'élimination et préparer un rapport des mesures correctrices;
- si le retraitement est nécessaire, le déplacement du grain retourné ou avarié de cellule en cellule en vue du nettoyage ou du mélange est consigné dans le registre de mélange et de nettoyage.

Lorsque le grain est jugé avarié après la réception parce que l'on y a décelé du verre, il faut veiller à mettre en place les mesures suivantes :

- le lot contaminé est immédiatement séparé des autres lots;
- le lot contaminé est clairement identifié afin de s'assurer qu'il ne sera pas disponible en

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RÉCEPTION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—013</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

vue d'une utilisation générale;

- une procédure clairement définie est en place dans l'éventualité où une installation déciderait de retraiter le produit en vue d'en éliminer les débris de verre;
- la procédure en question doit décrire en détail les critères quantitatifs (c.-à-d., la quantité de verre dans les criblures; le nombre de passages requis à travers l'équipement de nettoyage; comment on procédera pour déterminer la quantité de produit à retraiter) utilisés pour établir qu'un produit est acceptable et dans quelles conditions le grain demeure impropre à la consommation.

## ENTREPOSAGE DES GRAINS

1. Les produits céréaliers reçus sont entreposés dans des cellules conformément aux procédures en vigueur dans l'entreprise. Le grain en vrac est mis en cellule en fonction de son type et de son grade. Le grain à identité préservée est entreposé de manière à maintenir une ségrégation.
2. Le grain est entreposé pendant une période sécuritaire et fait l'objet d'une surveillance [à intervalles appropriés]. (Par « période sécuritaire », on entend une période dont la durée est conforme à la *Norme du système de gestion de la qualité pour les programmes de ségrégation et de salubrité des aliments* [N-PISA CCG 1.1.0] et à la liste ci-dessous.)
3. Les impuretés et les criblures retirées pendant le nettoyage sont entreposées séparément dans des cellules clairement identifiées.
4. On contrôle le grain entreposé à intervalles prédéterminés pour en assurer la qualité et la salubrité. Les activités de surveillance des cellules et toutes les mesures prises pour préserver la qualité et la salubrité du produit entreposé (p. ex., ventilation, séchage, rotation des cellules, etc.) sont consignées dans le Registre de surveillance des cellules.
5. Les produits ensachés sont mis sur des palettes, à distance des murs, pour réduire le plus possible le risque de contamination. On vérifie la propreté des palettes à la réception et de les maintenir en bon état ou de placer des feuilles de palettisation entre la palette et le produit ensaché.

## PÉRIODES D'ENTREPOSAGE SÉCURITAIRES RECOMMANDÉES DU GRAIN HUMIDE

Le degré d'humidité du produit fini (HPF) réduit le plus possible le risque de formation de moisissure causée par un degré élevé d'humidité du grain. Les degrés de HPF pour l'entreposage d'une durée maximale d'un an sont les suivants :

- Blé < 14,6 %
- Soya < 14 %
- Féveroles <16,1 %
- Haricots <18,1 %
- Lentilles < 13,1 %
- Pois < 16,1 %
- Graine de moutarde < 9,6 %
- Avoine <13,6 %

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RÉCEPTION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—013</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

Orge – utilisation générale <14,9 %  
Orge – Extra <13,6 %  
Canola <10,1 %  
Lin <10,1 %

Lorsque la teneur en eau du grain reçu dépasse les limites établies, les délais d'entreposage à respecter sont les suivants :

Si la teneur en eau est > la limite établie et <=18 %, faire sécher pour qu'elle soit inférieure à cette limite dans un délai de 40 jours.  
Si la teneur en eau est > 18 % et <=20 %, faire sécher pour qu'elle soit inférieure à cette limite dans un délai de 20 jours.  
Si la teneur en eau est > 20 % et <= 22 %, faire sécher pour qu'elle soit inférieure à cette limite dans un délai de 10 jours.  
Si la teneur en eau est >22 % et <= 24 %, faire sécher pour qu'elle soit inférieure à cette limite dans un délai de 5 jours.  
Si la teneur en eau est >24 %, faire sécher pour qu'elle soit inférieure à cette limite dans un délai de 3 jours.

## EXPÉDITION DES GRAINS

1. L'installation doit fournir des directives d'expédition au personnel de manière à faire en sorte que toute inspection et tout test nécessaires pour vérifier que le produit respecte les spécifications du client est effectué avant l'expédition. Si le produit est déplacé à une autre installation à des fins de nettoyage, séchage et/ou expédition, les directives d'expédition doivent préciser tout conditionnement nécessaire avant l'expédition.
2. Un employé formé doit inspecter et évaluer un échantillon du produit expédié pour déterminer que le lot de grain respecte les spécifications du client. Selon le résultat de l'inspection de l'échantillon du produit expédié et du contrôle des criblures, le personnel affecté à l'expédition peut décider d'expédier les grains, de les renvoyer au nettoyage, de les réacheminer vers un autre marché ou de rejeter le lot. Un rapport de non-conformité est rempli le cas échéant. Les résultats sont consignés dans le rapport d'inspection finale ainsi que tout renseignement sur la quantité de produit expédié, la cellule source, le numéro du wagon ou du conteneur et le nom ou le numéro d'identification du client. Un connaissement, une facture et tout autre document d'expédition nécessaire sont préparés pour chaque livraison.
3. Avant le chargement, [*nom de l'entreprise*] vérifie que le camion, le wagon ou le conteneur n'introduit aucun contaminant dans le produit expédié, notamment :
  - en inspectant l'extérieur pour tout dommage ou défaut structurel susceptible de permettre une infiltration d'eau, une infestation ou une contamination;
  - en inspectant l'intérieur pour en assurer le bon état, la propreté, la siccité et l'absence de toute matière étrangère, humidité et infestation, ainsi que tout débris;
  - en vérifiant l'absence de toute odeur de produit chimique, d'animaux ou autre qui pourrait indiquer la présence d'un contaminant.

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RÉCEPTION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—013</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

4. Les résultats de l'inspection sont consignés dans le rapport d'inspection du wagon ou conteneur.
5. Dans le cas des livraisons effectuées par camion et remorque, un affidavit signé est obtenu du camionneur au sujet du produit transporté auparavant.
6. Des renseignements sont conservés sur tous les principaux acheteurs, dont le nom, l'adresse, le numéro de téléphone et le nom de la personne-ressource (et de son remplaçant). Ces renseignements peuvent également servir aux activités de rappel et de traçage.

#### RÉCEPTION D'INTRANTS AUTRES QUE DES GRAINS

1. Les camions qui livrent les produits d'emballage sont inspectés pour s'assurer qu'ils sont exempts d'odeur, qu'ils ont une structure solide et qu'ils ne présentent aucune trace de ravageurs ou de matières potentiellement dangereuses en raison d'un chargement antérieur.
2. Dès réception, les matériaux d'emballage, les agents de satinage et les produits chimiques sont inspectés pour confirmer qu'ils proviennent d'un fournisseur approuvé et qu'ils répondent aux spécifications énoncées dans le bon de commande.
3. Les matériaux d'emballage et les agents de satinage sont reçus séparément des produits chimiques. Dès réception, les matériaux d'emballage, les cloisons et les doublures de carton sont inspectés pour s'assurer qu'ils sont exempts d'odeur et qu'ils ne présentent aucune trace de ravageurs ou d'autres contaminants.
4. Les produits chimiques, les produits d'entretien et les produits de nettoyage sont reçus à un emplacement éloigné des puits de réception des grains pour empêcher la contamination potentielle des produits céréaliers.
5. Les intrants autres que des grains sont déchargés et manipulés de manière à prévenir les dommages susceptibles de causer des problèmes de contamination ou de contamination croisée.

#### ENTREPOSAGE D'INTRANTS AUTRES QUE DES GRAINS

1. Les produits d'emballage sont utilisés selon le principe premier entré, premier sorti, afin de réduire le plus possible la détérioration des sacs de grain.
2. Les matériaux d'emballage sont entreposés sur des palettes à distance des murs pour réduire le plus possible le risque de contamination.
3. Les produits chimiques sont entreposés en lieu sûr et séparément des grains, des matériaux d'emballage et des agents de satinage.
4. Les agents de satinage sont entreposés en lieu sûr et séparément des grains, des matériaux d'emballage et des produits chimiques.

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RÉCEPTION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—013</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## ALIMENTS POUR ANIMAUX ET INGRÉDIENTS

1. Les grains fourragers transformés et les ingrédients fourragers sont isolés des grains non transformés et des grains alimentaires et des produits céréaliers.
2. Les grains fourragers et les ingrédients fourragers sont reçus, manutentionnés, entreposés et expédiés de façon à réduire les risques de contamination croisée et de détérioration.
3. À intervalles réguliers prédéterminés, on examine les criblures destinées à l'utilisation comme ingrédients d'aliments pour animaux afin de détecter les dangers possibles. Les criblures contenant des agents physiques, chimiques ou biologiques en quantité excédant les exigences réglementaires ou les exigences relatives à la sécurité des clients sont séparées afin de prévenir leur utilisation involontaire, jusqu'à ce l'on détermine la méthode pertinente d'élimination.

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] surveille les procédures de réception, de manutention, d'entreposage et d'expédition pour confirmer leur utilisation et réviser les registres de formation pour s'assurer que les employés affectés à ces tâches ont reçu la formation pertinente. Les résultats de ces observations sont consignés sur la liste de vérification de réception, de manutention, d'entreposage et d'expédition.

La surveillance fait l'objet d'une vérification [à une fréquence fondée sur le risque associé au processus]. Le comité d'examen de la direction révisé [chaque année] les BPE de réception, de manutention, d'entreposage et d'expédition pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

[Nom de l'entreprise] consigne toutes les lacunes décelées et les mesures correctrices prises sur la liste de vérification de réception, de manutention, d'entreposage et d'expédition. En guise de mesure correctrice immédiate, elle pourrait par exemple exiger le rejet de la cargaison ou l'inspection d'un wagon ou d'un conteneur lors de la détection de dommages, d'une contamination ou d'odeurs. Les mesures prises pour corriger une lacune sont consignées dans le rapport d'inspection d'un wagon ou d'un conteneur. Lorsque [nom de l'entreprise] ne peut pas corriger immédiatement une lacune, elle doit suivre sa procédure de correction et de prévention, puis consigner la mesure correctrice prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Affidavit du camionneur  
 Registre de livraison des grains  
 Registre de mélange et de nettoyage  
 Rapport d'inspection d'un wagon ou d'un conteneur  
 Liste de vérification de la réception, de la manutention, de l'entreposage et de l'expédition  
 Rapport de surveillance des cellules

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RÉCEPTION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—013</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

Rapport d'inspection finale  
 Connaissance  
 Factures  
 Rapports de non-conformité  
 Formulaire de demande de mesures correctrices et préventives  
 Rapport de vérification interne  
 Procès-verbal des réunions du comité de révision de la direction

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :

- Examen de la direction
- Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments
- Contrôle des documents
- Ressources humaines
- Services à la clientèle
- Planification et contrôle de la production
- Surveillance et mesure du produit et des processus
- Contrôle des produits non conformes
- Vérification interne
- Mesures correctrices et préventives

BPE—007 Formation du personnel

BPE—014 Rappel et traçabilité

BPE—016 Contrôle des allergènes

### **Références**

Guide officiel du classement des grains de la CCG



<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RAPPEL ET TRAÇABILITÉ</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—014</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—014 : RAPPEL ET TRAÇABILITÉ**

### **Objectif**

Pour permettre la traçabilité de tous les produits céréaliers, l'entreprise doit conserver des registres de réception, de mise en cellule, de nettoyage, d'entreposage et d'expédition qui font état d'un identificateur unique, des principaux fournisseurs ou producteurs, des principaux clients et, le cas échéant, des procédures d'étiquetage. La présente procédure vise à assurer un rappel ou un retrait efficace ainsi que la traçabilité jusqu'aux fournisseurs et aux producteurs de tout grain ou emballage contaminé qui présente un risque à la salubrité des aliments. La capacité de retracer les déplacements des grains jusqu'au client immédiat et jusqu'au producteur ou au fournisseur immédiat est testée [*chaque année*] par une simulation de rappel des grains et des intrants autres que des grains.

### **Procédure**

#### **IDENTIFICATION ET TRAÇABILITÉ**

1. Les registres de réception, de manutention (séchage, nettoyage et transformation), d'entreposage et d'expédition tenus à jour permettent la traçabilité des grains, de la livraison par le producteur jusqu'au moyen de transport utilisé lors de l'expédition.
2. Les registres de réception et d'entreposage des matériaux d'emballage permettent la traçabilité, du fournisseur jusqu'à l'expédition.

#### **COORDINATION D'UN RAPPEL**

1. [*Nom de l'entreprise*] constitue une équipe de rappel et veille à conserver les coordonnées suivantes au sujet des membres et des substituts de l'équipe :
  - Nom
  - Titre
  - Responsabilités durant le rappel;
  - Adresse
  - numéro de téléphone.

Veiller aussi à tenir à jour les coordonnées des membres de l'équipe et des remplaçants qui travaillent en dehors des heures normales

2. [*Nom de l'entreprise*] veille à former tous les membres de l'équipe aux procédures de rappel et consigne cette formation dans le registre de formation de chaque membre de l'équipe.
3. L'équipe de rappel doit tenir à jour les renseignements suivants et confirmer leur exactitude à intervalles prédéterminés :
  - conseiller technique de la HACCP de la CCG, 204-983-3635
  - coordonnées des principaux fournisseurs et acheteurs.

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RAPPEL ET TRAÇABILITÉ</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—014</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## PROCÉDURE DE RAPPEL

Lorsqu'un produit non conforme qui présente un risque potentiel à la salubrité des aliments a déjà été expédié, [*nom de l'entreprise*] suit les procédures de rappel suivantes :

1. [*Nom de l'entreprise*] examine les registres d'expédition, de réception et de nettoyage pour trouver les grains contaminés à partir du lot ou de la cellule d'où ils ont été expédiés à tous les clients qui ont reçu une livraison de ce lot ou de cette cellule.
2. [*Nom de l'entreprise*] communique avec les clients qui ont reçu les grains contaminés et coordonne le rappel du produit. Tout produit rappelé est mis dans une cellule distincte et éliminé conformément aux procédures de [*nom de l'entreprise*] visant les produits non conformes.
3. [*Nom de l'entreprise*] procède à une analyse de la cause fondamentale, notamment le cas échéant, à une inspection ou à l'essai d'échantillons du produit livré par le producteur, pour déterminer la source et la cause de la non-conformité. Si l'enquête révèle la contamination d'autres cargaisons expédiées, elle localise et vérifie aussi ces cargaisons. L'enquête devrait également tenir compte de la probabilité d'une contamination intentionnelle du produit. Si la source du problème est le produit livré par le producteur, ces renseignements sont consignés dans le registre de formation et d'évaluation du producteur et pris en compte lors de la formation et de l'évaluation subséquente de ce producteur.
4. Si [*nom de l'entreprise*] n'est pas titulaire d'un permis de l'ACIA en vertu du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, elle communique avec la CCG pour signaler la présence de grains contaminés, conformément à la *Loi sur les grains du Canada*. Pour informer la CCG d'un rappel de grains contaminés, veuillez communiquer avec le conseiller technique HACCP au 204-983-3635.
5. Si [*nom de l'entreprise*] est titulaire d'un permis de l'ACIA en vertu du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, elle informe l'ACIA du rappel.
6. [*Nom de l'entreprise*] procède à une analyse des causes profondes, notamment, si nécessaire, par une inspection ou une analyse des échantillons livrés par le producteur, afin d'évaluer la source ou la cause de la non-conformité. L'enquête doit couvrir la possibilité d'une contamination intentionnelle du produit. S'il est déterminé que la source du problème est une livraison du producteur, l'information est consignée et prise en compte dans la formation et l'évaluation de ce producteur.
7. Une fois le rappel terminé, l'équipe de rappel prépare un rapport de rappel pour résumer les mesures prises, les personnes impliquées et les registres examinés.

## SIMULATION D'UN RAPPEL

Au moyen de la procédure de rappel, une simulation de rappel de grains ou d'intrants autres que des grains a lieu [*à intervalles prédéterminés*] pour évaluer l'efficacité du processus de rappel. Pour ce faire, on désigne une expédition de grain ou un lot d'intrants autres que des grains et on vérifie qu'il est possible de retracer tous les clients qui ont reçu une livraison de ce

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RAPPEL ET TRAÇABILITÉ</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—014</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

lot et tous les producteurs ou fournisseurs qui ont contribué à créer ce lot. Il faut aussi vérifier les coordonnées des clients et des fournisseurs.

Les résultats de la simulation sont consignés dans un rapport de simulation d'un rappel ou dans le rapport de vérification interne si la simulation a eu lieu lors de la vérification interne de [*nom de l'entreprise*]. Si la simulation révèle une lacune dans les registres qui empêche le traçage complet, des mesures correctrices sont prises conformément à la procédure de correction et de prévention de [*nom de l'entreprise*].

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [*nom de l'entreprise*] examine les rapports de simulation d'un rappel pour vérifier la tenue de rappels simulés par des employés qui ont reçu la formation pertinente. Un responsable de l'entreprise consigne les résultats de cet examen dans le registre, puis paraphe et date le registre.

Le comité d'examen de la direction révisé chaque année les BPE de rappel et de traçabilité pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

Si l'examen annuel révèle une lacune dans les simulations de rappel par rapport aux présentes BPE, [*nom de l'entreprise*] doit prendre une mesure correctrice conformément à sa procédure de correction et de prévention, puis consigner la mesure correctrice sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Rapports de non-conformité  
 Formulaire de demande de mesures correctrices et préventives  
 Rapport d'inspection finale  
 Connaissance  
 Facture  
 Registre d'évaluation du producteur  
 Rapport de vérification interne  
 Procès-verbal des réunions du comité de révision de la direction  
 Rapport de rappel  
 Liste des principaux fournisseurs  
 Liste des principaux acheteurs

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : RAPPEL ET TRAÇABILITÉ</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—014</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :

- Examen de la direction
- Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments
- Contrôle des documents
- Ressources humaines
- Identification et traçabilité
- Contrôle des produits non conformes
- Vérification interne
- Mesures correctrices et préventives

BPE—007 Formation du personnel

BPE—012 Achat d'intrants autres que des grains

BPE—013 Réception, manutention, entreposage et expédition

BPE—016 Achat de grains à identité préservée

### **Références**

Site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments : Procédure de rappel : Guide à l'intention des entreprises alimentaires

Site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments : Processus d'intervention relatif aux incidents alimentaires

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : PROTECTION ALIMENTAIRE ET ATTÉNUATION DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—015</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—015 : PROTECTION ALIMENTAIRE ET ATTÉNUATION DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE**

### **Objectif**

Une procédure d'évaluation des risques est élaborée, documentée et mise en œuvre pour déterminer les vulnérabilités en matière de protection alimentaire et de fraude alimentaire attribuables à une falsification intentionnelle au sein du système de salubrité des aliments et/ou de l'installation. La procédure d'évaluation des risques est exécutée [*chaque année*] et comprend une évaluation de la sécurité matérielle de l'installation, de l'accès aux zones à haut risque par les employés et les visiteurs, de la sécurité des activités courantes, ainsi que des produits et processus qui pourraient faire l'objet d'une substitution, d'un mauvais étiquetage ou d'une contrefaçon à des fins économiques. Selon les résultats de l'évaluation des risques, un plan d'atténuation est rédigé et adopté afin de prévenir le sabotage, la substitution, la contrefaçon ou l'erreur d'étiquetage du grain et des produits céréaliers. Le plan d'atténuation fait l'objet d'un examen [*chaque année*].

### **Procédure**

#### **PROTECTION ALIMENTAIRE**

1. Une entreprise qui est membre en règle du programme Partenaires en protection (PEP) de l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC), ou de tout programme de partenariat entre les douanes et les entreprises dans le cadre duquel il existe un accord de reconnaissance mutuelle, est réputée satisfaire aux exigences de la N-SSA CCG 1.1.0 en matière de protection alimentaire.
2. Avant l'élaboration d'un plan de protection alimentaire, effectuer une évaluation initiale des risques liés à la sécurité de l'installation et de ses activités. L'évaluation doit comprendre :
  - Les étapes du déroulement des activités et toutes les parties qui contribuent au déroulement des activités du plan de la HACCP, notamment les fournisseurs, la réception, l'entreposage, la manutention, la transformation et l'expédition du grain et des produits céréaliers;
  - Une évaluation de chaque étape du déroulement des activités pour détecter toute menace potentielle à la protection alimentaire;
  - Une évaluation de la vulnérabilité de l'organisation à chaque menace relevée.

Les risques non contrôlés doivent être éliminés au moyen de mesures correctrices et les résultats de l'évaluation des risques doivent être utilisés pour rédiger un plan de protection alimentaire. Décrire la procédure pour la tenue de l'évaluation des risques.

3. Une fois l'évaluation des risques terminée, rédiger et mettre en œuvre un plan de protection alimentaire qui comprend les éléments suivants :

Mesures de sécurité pour les employés et les visiteurs :

- Des documents de référence sont élaborés pour les nouveaux employés afin de s'assurer qu'ils possèdent les compétences nécessaires;
- Des horaires de travail sont élaborés et tenus à jour;

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : PROTECTION ALIMENTAIRE ET ATTÉNUATION DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—015</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

- Au besoin, un système d'identification des employés (p. ex. insignes nominatifs, uniformes codés par couleur) est mis en œuvre;
- Seules les personnes autorisées ont accès aux zones restreintes (services publics et approvisionnement en eau, documents confidentiels);
- Il est interdit d'apporter des articles personnels non nécessaires à l'exécution des tâches dans la zone de manutention du grain;
  - Tout comportement inhabituel est signalé au superviseur;
  - Tous les visiteurs doivent se présenter au représentant de l'entreprise avant d'entrer dans l'installation;
  - Tout le personnel reçoit une formation sur la prévention, la détection et l'intervention liées aux menaces à la protection alimentaire;
  - Les superviseurs et la direction sont attentifs aux maladies et aux états de santé atypiques des employés.

#### Sécurité matérielle de l'installation :

- Sécuriser toutes les entrées accessibles de l'installation lorsqu'elles ne sont pas utilisées ou surveillées;
- Sécuriser tout l'équipement de déchargement des produits en vrac lorsqu'il n'est pas utilisé ou surveillé;
- Inspecter l'équipement avant de l'utiliser;
- Installer un éclairage approprié à l'intérieur et à l'extérieur;
- Effectuer régulièrement des contrôles de sécurité;
- Veiller à ce que les espaces de stationnement réservés au personnel et au public soient séparés des aires de réception et de livraison du grain;
- Limiter l'accès au laboratoire et surveiller l'emplacement et l'utilisation des réactifs, le cas échéant;
- Limiter l'accès aux aires d'entreposage des produits chimiques au personnel autorisé.

#### Sécurité des activités courantes de l'installation, y compris la réception, la manutention, l'entreposage et l'expédition de grain et de produits céréaliers :

- Superviser la livraison du grain et des intrants autres que des grains;
- Inspecter le grain et les intrants autres que des grains pour détecter les signes de contamination avant d'accepter la livraison et refuser les livraisons suspectes;
- Acquérir des intrants autres que des grains de fournisseurs agréés antérieurement;
- Isoler les produits non conformes ou contaminés de manière à réduire le plus possible le potentiel d'atteinte aux autres produits;
- Tenir un répertoire des produits entrants et entreposer ces produits dans un endroit sûr;
- Effectuer des inspections de sécurité au hasard des entrepôts, des conteneurs de stockage et des navires;
- Évaluer la sécurité des entrepôts hors site et publics.

#### FRAUDE ALIMENTAIRE

1. Toutes les matières provenant de l'extérieur et tous les processus de manutention du grain sont soumis à une évaluation de sécurité qui prend en compte la susceptibilité à la

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : PROTECTION ALIMENTAIRE ET ATTÉNUATION DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—015</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

substitution, à l'erreur d'étiquetage ou à la contrefaçon. L'évaluation de la vulnérabilité tient compte des éléments suivants :

- l'identification de tous les intrants dans le processus de manutention du grain et des fournisseurs de ces intrants, y compris les producteurs de grain et les fournisseurs d'intrants autres que des grains;
- une évaluation des intrants et de la chaîne d'approvisionnement associée pour établir les possibilités, risques ou vulnérabilités potentiels en matière de fraude alimentaire;
- la détermination et l'évaluation des étapes du processus qui présentent des possibilités, risques ou vulnérabilités potentiels en matière de fraude alimentaire;
- une évaluation du niveau de risque ou de vulnérabilité de l'organisation à l'égard de chaque menace cernée. Les mesures de contrôle existantes pouvant servir à atténuer les vulnérabilités sont déterminées.

2. Un plan d'atténuation de la fraude alimentaire est élaboré et mis en œuvre. Le plan se fonde sur les résultats de l'évaluation de la vulnérabilité et indique des façons d'atténuer les vulnérabilités cernées et des possibilités d'améliorer les mesures de contrôle existantes. Le plan tient compte, entre autres, des risques suivants :

- l'origine du grain (Canada, États-Unis, autres pays);
- les caractéristiques particulières qui augmentent la valeur des matières premières ou du produit fini (p. ex., non génétiquement modifié, biologique);
- l'augmentation du volume de produits de grande valeur;
- des preuves historiques d'activité frauduleuse avec des produits similaires.

### **Surveillance et vérification**

Effectuer [*chaque année*] une autoévaluation de la protection alimentaire et de la fraude alimentaire en lien avec les activités et l'infrastructure de l'installation pour déterminer les points forts en matière de sécurité et les points à améliorer. Le plan en matière de protection alimentaire et de fraude alimentaire doit être examiné [*chaque année*] par l'équipe de salubrité alimentaire afin de s'assurer qu'il demeure courant et approprié. Consigner les résultats de l'évaluation et de l'examen.

### **Mesures correctrices**

[*Nom de l'entreprise*] consigne sur la liste de vérification de l'évaluation des risques toutes les vulnérabilités liées à la protection alimentaire et à la fraude alimentaire cernées et prend les mesures correctrices appropriées. En guise de mesure correctrice immédiate, elle pourrait par exemple limiter l'accès des employés aux secteurs à accès réglementé, tels que l'aire d'entreposage des produits chimiques. Lorsque [*nom de l'entreprise*] ne peut pas corriger immédiatement une lacune, elle doit suivre sa procédure de correction et de prévention, puis consigner la mesure correctrice prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Liste de vérification de l'évaluation des risques  
Demande de mesures correctrices et préventives

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : PROTECTION ALIMENTAIRE ET ATTÉNUATION DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—015</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

Rapports de vérification interne  
Comptes rendus du Comité d'examen de la gestion

### **Références**

Agence des services frontaliers du Canada, Partenaires en protection

SSAFE - Outil d'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire (en anglais)



<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : CONTRÔLE DES ALLERGÈNES</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—016</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—016 : CONTRÔLE DES ALLERGÈNES**

### **Objectif**

Un programme de contrôle des allergènes est mis en œuvre pour éliminer les grains allergènes ou en réduire la quantité à un niveau acceptable. Les niveaux acceptables sont déterminés par les exigences des clients et leur utilisation prévue du produit (mesures supplémentaires de nettoyage ou contrôle des allergènes ou aucune autre mesure de contrôle des allergènes) et les exigences réglementaires du pays importateur. Lorsqu'aucune autre mesure de contrôle des allergènes n'est prise par le client, une évaluation des risques est effectuée pour établir les mesures requises en matière de contrôle des allergènes. Les mesures de contrôle sont mises en œuvre selon les besoins lors de la réception, de la manipulation, de l'entreposage et de l'expédition afin de prévenir, réduire ou éliminer la présence de grains allergènes ainsi que de réduire le plus possible les risques associés à la contamination croisée.

### **Procédure**

1. Une évaluation des risques est menée pour déterminer quels allergènes provenant des grains représentent un risque et à quel endroit dans le processus une contamination croisée peut survenir. Cette évaluation est documentée et les résultats sont consignés. Les résultats de l'évaluation des risques servent à déterminer les mesures de contrôle des allergènes que doit prendre l'établissement.
2. Les quantités maximales permises de grains allergènes (p. ex. blé, soya, moutarde) sont établies à la réception selon l'efficacité avec laquelle l'équipement de nettoyage peut les enlever. Le grain est inspecté à la réception pour s'assurer que les quantités maximales de grains allergènes ne sont pas dépassées. Si un arrivage de grain contient une quantité excessive de grains allergènes, le lot est rejeté ou redirigé vers un autre marché.
3. L'établissement reçoit et manipule les grains à l'aide des puits de réception, des cellules d'entreposage et du matériel de manutention des grains désignés. Si cela est impossible, il faut établir des procédures documentées afin que les puits de réception, les cellules d'entreposage et le matériel de manutention des grains soient nettoyés et rincés à fond entre les différents produits. Il faut également tenir des registres de ces activités.
4. Les grains renversés sont nettoyés avant leur manipulation afin de réduire le plus possible les risques de contamination croisée pour les clients ayant des exigences relatives aux allergènes.
5. Les grains vendus aux clients ayant des exigences relatives aux allergènes sont inspectés ou testés préalablement à l'expédition. Si le produit ne satisfait pas les exigences du client, il est retiré ou redirigé vers un autre marché.
6. Le personnel reçoit une formation sur les procédures établies de contrôle des allergènes.
7. L'établissement valide les méthodes de nettoyage utilisées pour enlever les grains allergènes ou en réduire la quantité à un niveau acceptable afin de s'assurer de leur

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : CONTRÔLE DES ALLERGÈNES</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—016</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

efficacité. Pour ce faire, il prélève des échantillons, fait des inspections ou met à l'essai le produit fini pour s'assurer que les grains allergènes ont été enlevés ou que leur quantité a été réduite à un niveau acceptable. Si les activités de validation indiquent que les processus de nettoyage ne réussissent pas à réduire de façon efficace les quantités de grains allergènes à des niveaux acceptables, [nom de l'entreprise] prend des mesures correctrices et procède à une analyse de la cause fondamentale pour déterminer la source de la contamination. Les activités de validation sont documentées et les résultats de la validation sont consignés.

## **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] surveille la réception, la manutention, l'entreposage et l'expédition des lots de grains comportant des exigences en matière d'allergènes pour s'assurer que les procédures de contrôle relatives aux allergènes sont suivies. [Nom de l'entreprise] révisé les registres de formation pour s'assurer que les employés affectés à ces tâches ont reçu la formation pertinente. Les résultats de la surveillance sont consignés.

L'entreprise vérifie que la surveillance est effectuée à des intervalles appropriés selon le risque. [Chaque année], [nom de l'entreprise] doit revoir son document écrit portant sur le programme préalable sur le contrôle des allergènes pour s'assurer qu'il est toujours pertinent et à jour.

## **Mesures correctrices**

[Nom de l'entreprise] consigne toutes les lacunes sur la liste de vérification de contrôle des allergènes, et prend et consigne les mesures correctrices appropriées. Des mesures correctrices appropriées pourraient immédiatement combler une lacune en rejetant ou en redirigeant, par exemple, le grain dont la quantité d'allergènes dépasse la limite acceptée par [nom de l'entreprise]. Les mesures prises pour remédier aux lacunes sont notées sur la liste de vérification de réception, de manutention, d'entreposage et d'expédition. S'il est impossible de combler immédiatement la lacune, [nom de l'entreprise] la corrige conformément à sa procédure de correction et de prévention, puis consigne la mesure prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

## **Registres**

Registre de l'évaluation des risques – contrôle des allergènes  
Affidavit du camionneur  
Registres de livraison des grains  
Registre de mélange et de nettoyage  
Rapport d'inspection d'un wagon ou d'un conteneur  
Liste de vérification de la réception, de la manutention, de l'entreposage et de l'expédition  
Rapport d'inspection final  
Rapports de non-conformité  
Formulaires de demande de mesures correctrices et préventives  
Rapports de vérification interne  
Procès-verbaux des réunions du comité d'examen de la direction

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : CONTRÔLE DES ALLERGÈNES</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—016</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :

- Examen de la direction
- Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments
- Contrôle des documents
- Ressources humaines
- Services à la clientèle
- Planification et contrôle de la production
- Surveillance et mesure du produit et des processus
- Contrôle des produits non conformes
- Vérification interne
- Mesures correctrices et préventives

BPE—007 Formation du personnel  
 BPE—013 Réception, manutention, entreposage et expédition  
 BPE—014 Rappel et traçabilité

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : CONTRÔLE DES ALLERGÈNES</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—017</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

## **BPE—017 : ACHAT DE GRAINS À IDENTITÉ PRÉSERVÉE<sup>1</sup>**

### **Objectif**

Tous les grains à identité préservée doivent être achetés de producteurs approuvés afin de respecter les spécifications de qualité du client, les règlements nationaux, les exigences réglementaires du pays importateur, ainsi que les exigences relatives à la salubrité des grains.

### **Procédure**

1. L'entreprise doit signer un contrat avec des producteurs pour acheter des produits dans le cadre de programmes de ségrégation. Les exigences que doit satisfaire le producteur sont clairement énoncées dans les contrats, en fonction des spécifications du client.
2. Avant l'ensemencement, [*nom de l'entreprise*] donne aux producteurs sous-traitants la formation sur les exigences relatives aux procédés et à la tenue des registres énoncées dans les contrats de production. La formation reçue est consignée dans le registre de formation et d'évaluation du producteur.
3. [*Nom de l'entreprise*] évalue les producteurs en fonction de la qualité d'un échantillon obtenu avant la récolte ou à la ferme, les rendements antérieurs et la conformité aux stipulations contractuelles du producteur dans le cadre d'un examen des registres tenus à la ferme et/ou d'une inspection sur le terrain. Les résultats sont consignés dans le registre de formation et d'évaluation du producteur.
4. L'échantillonnage et l'analyse des grains en vue de vérifier l'efficacité du système de ségrégation sont effectués à l'arrivée de chaque cargaison de grains à identité préservée. La procédure d'échantillonnage et d'analyse précise l'étape de production à laquelle les grains seront échantillonnés, les méthodes et procédures d'échantillonnage approuvées, la méthode d'analyse utilisée pour tester les échantillons, ainsi que les exigences relatives à la sensibilité de la méthode appliquée à l'analyse du produit.
5. L'entreprise conserve des renseignements essentiels sur tous les producteurs, dont le nom, l'adresse, le numéro de téléphone et les coordonnées d'une autre personne-ressource. Ces renseignements peuvent également servir aux activités de rappel et de traçage.
6. [*Nom de l'entreprise*] veille à ce que les spécifications du produit satisfont les exigences prévues par la loi et permettent de maintenir l'intégrité du SGQ. En outre, les produits doivent être offerts à un prix et être livrés à une date qui satisfaisant aux exigences.

---

<sup>1</sup> La présente BPE n'est pas nécessaire dans le cadre d'un programme de CCG HACCP, mais une procédure écrite est nécessaire pour les programmes de SCRS et de SCRS + HACCP lorsque l'achat de grains à identité préservée fait l'objet d'un contrat.

<b>BONNES PROCÉDURES D'EXPLOITATION</b>	<b>PROCÉDURE : CONTRÔLE DES ALLERGÈNES</b>	
<b>N° DE LA PROCÉDURE : BPE—017</b>		
<b>DATE :</b>	<b>N° DE LA RÉVISION :</b>	<b>DATE :</b>
<b>AUTEUR :</b>	<b>APPROUVÉE PAR :</b>	

### **Surveillance et vérification**

[À intervalles prédéterminés], [nom de l'entreprise] examine le contrat conclu avec le producteur et le formulaire de formation et d'évaluation du producteur pour veiller à ce que le grain à identité préservée provienne seulement de producteurs formés et évalués.

La surveillance fait l'objet d'une vérification à une fréquence fondée sur le risque associé au processus. Le comité d'examen de la direction révisé [chaque année] les BPE relatives à l'achat pour en assurer la pertinence.

### **Mesures correctrices**

[Nom de l'entreprise] consigne sur la liste de vérification des achats toutes les lacunes dans l'application des procédures relatives aux contrats d'achat de grains à identité préservée, prend les mesures correctrices nécessaires et les consigne. En guise de mesure correctrice immédiate, elle pourrait par exemple exiger l'évaluation et l'approbation d'un producteur. Lorsque [nom de l'entreprise] ne peut pas corriger immédiatement une lacune, elle doit suivre sa procédure de correction et de prévention, puis consigner la mesure correctrice prise sur le formulaire de demande de mesures correctrices et préventives.

### **Registres**

Contrats conclus avec les producteurs  
 Registres de formation et d'évaluation du producteur  
 Liste de vérification des achats  
 Formulaires de demande de mesures correctrices et préventives  
 Rapports de vérification interne  
 Procès-verbaux des réunions du comité d'examen de la direction  
 Liste des principaux fournisseurs  
 Liste des principaux acheteurs

### **Documents connexes**

Manuel du SGQSA :  
 Examen de la direction  
 Documentation sur le système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments  
 Contrôle des documents  
 Ressources humaines  
 Services à la clientèle  
 Planification et contrôle de la production  
 Surveillance et mesure du produit et des processus  
 Vérification interne  
 Mesures correctrices et préventives

BPE—007 Formation du personnel  
 BPE—013 Réception, manutention, entreposage et expédition  
 BPE—014 Rappel et traçabilité