



Plan générique HACCP pour les grains, les oléagineux et les légumineuses

No d'exemplaire non contrôlé

Le 02 janvier 2026

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

INTRODUCTION

Les programmes de la Commission canadienne des grains (CCG) reposant sur les principes HACCP, soit le Programme du Système canadien de reconnaissance de la ségrégation et Analyse des risques et maîtrise des points critiques (SCRS + HACCP) et le Programme d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques de la Commission canadienne des grains (HACCP CCG), exigent que la société céréalière conçoive et mette en œuvre un programme de salubrité des aliments intégrant des programmes préalables et un plan HACCP fondé sur le plan générique HACCP de la CCG. Ce plan générique a été conçu par des comités techniques composés de spécialistes de l'industrie, du domaine scientifique, du gouvernement provincial et de la CCG à l'aide de formulaires élaborés par le ministère ontarien de l'Agriculture, de l'Alimentation et d'Agroentreprise dans le cadre de la *Série de programmes*^{MC}.

Il vise à inclure les intrants et processus les plus courants au sein de l'industrie céréalière. Les comités techniques ont évalué les risques associés à ces intrants et processus et établi la façon de les contrôler ou de les prévenir par l'intermédiaire d'un programme de salubrité des aliments fondé sur les principes HACCP.

Le groupe des Programmes préalables de la CCG est un ensemble générique de 16 bonnes pratiques d'exploitation (BPE). Il s'agit d'un outil complémentaire élaboré en collaboration avec les spécialistes de l'industrie et du gouvernement. Les sociétés céréalières peuvent utiliser les BPE comme point de départ dans leurs efforts de conception de programmes préalables pour leur programme de salubrité des aliments fondé sur les principes HACCP. Il n'est pas obligatoire d'utiliser les BPE, quoique les programmes SCRS + HACCP et HACCP CCG exigent que les sociétés aient préalablement mis en place des programmes qui permettent d'obtenir les résultats souhaités, lesquels sont énoncés à l'annexe 3 de la Norme du Système de gestion de la qualité pour les programmes de ségrégation et de salubrité des aliments. Les entreprises doivent donc établir leurs programmes préalables avant d'établir un plan HACCP.

Les sociétés céréalières devraient utiliser ce plan générique HACCP pour évaluer leurs activités et processus et en appliquer les aspects jugés appropriés dans leurs installations tout en ajoutant tout intrant ou processus nécessaire. Par exemple, une société qui a comme unique activité le traitement des grains en vrac ne reçoit pas de sacs comme matériel entrant. Elle ne doit donc pas inscrire de sacs dans le formulaire 2, ni d'emballage dans l'organigramme de ses processus dans le formulaire 3, et aucun sac ou emballage dans le formulaire 5. Une fois chaque formulaire examiné et modifié en fonction des processus et intrants de la société, on obtient un plan HACCP tout à fait adapté aux installations.

La CCG a formé un sous-comité consultatif d'experts techniques qui révisé le plan générique HACCP chaque année. Cette révision permet de vérifier s'il est nécessaire de modifier le plan et les BPE à la lumière de nouvelles données scientifiques relatives aux risques d'insalubrité, des renseignements tirés des vérifications et des nouveaux processus industriels. Si un modèle générique HACCP est révisé, les sociétés qui emploient la certification SCRS + HACCP ou HACCP CCG en sont avisées et doivent mettre en œuvre tout changement applicable à leurs installations. La mise en œuvre de tout changement applicable est vérifiée dans le cadre de la vérification suivante du programme SCRS + HACCP ou HACCP CCG de la société.

Des directives sur la façon de remplir les formulaires HACCP sont fournies au début de chacun des formulaires

Formulaire 1 : Description du produit fini

Directives : Effacez tout renseignement qui ne décrit pas le produit fini que vous expédiez à vos clients, et ajoutez tout renseignement requis afin de décrire avec exactitude votre ou vos produits finis.

| Nom du produit | Grain * |
|--|---|
| 1. Type de produit (p. ex., cuit, brut, transformé, prêt à manger) | Brut |
| 2. Caractéristiques du produit (p. ex., pH, A_w , salinité, état, autres qualités) | Sec – tel que défini au chapitre 2 du Guide officiel de classement des grains Solide, frais, aucune odeur atypique Bonne couleur naturelle (légumineuses) |
| 3. Le produit fini et la recette se conforment aux prescriptions de la <i>Loi sur les aliments et les drogues</i> (O/N)? | Oui |
| 4. L'étiquette est-elle conforme aux exigences de la <i>Loi sur la salubrité des aliments au Canada</i> et de son règlement d'application (O/N)? | L'étiquetage comprend : le nom commun, la déclaration de la quantité nette, le code de lot ou l'identifiant unique, le nom et le principal lieu d'affaires de la personne par qui ou pour qui le grain fait l'objet de manutention, conformément à la Loi, sur le sac ou le connaissance. Dans le cas des grains non transformés destinés à la fabrication, à la transformation ou à un traitement ultérieur, la mention « Pour conditionnement ultérieur seulement » doit figurer sur le sac ou le connaissance. |
| 5. Le produit contient-il des ingrédients réglementés aux termes de la <i>Loi sur les aliments et les drogues</i> (O/N)? Si oui, énoncer les ingrédients réglementés. | Non |
| 6. Le produit contient-il des allergènes aux termes des lignes directrices de Santé Canada (O/N)? Si oui, énumérez les allergènes. | Oui – blé, soja et moutarde |
| 7. Durée de conservation du produit entreposé | Des années |
| 8. Instructions d'entreposage (p. ex., garder frais, garder congelé, contrôle de l'humidité, prêt-à-cuire) | Frais et sec |

| Nom du produit | Grain * |
|--|--|
| 9. Utilisation prévue du produit : énoncer toute instruction spéciale de livraison, groupe spécial de consommateurs (p. ex., personnes âgées, personnes immunodéficientes) | Transformation ultérieure par le client Préparation ultérieure par le consommateur (légumineuses, graines de lin) |

* Grain = céréales, oléagineux et légumineuses

Formulaire 2 : Ingrédients et produits reçus

Directives : Effacez tout ingrédient ou matériel reçu qui n'est pas utilisé actuellement dans vos installations. Ne gardez que ceux qui y sont utilisés et les risques biologiques, chimiques ou physiques correspondants. Si l'un de vos ingrédients ou intrants n'est pas énuméré dans le présent formulaire générique et que vous ne connaissez pas les risques qui y sont associés, veuillez consulter la CCG.

Indiquez les risques biologiques, chimiques ou physiques qui sont associés à chacun. Répondez à chaque question et inscrivez « B » pour risque biologique, « C » pour risque chimique ou « P » pour risque physique. Précisez le type de risque, le cas échéant.

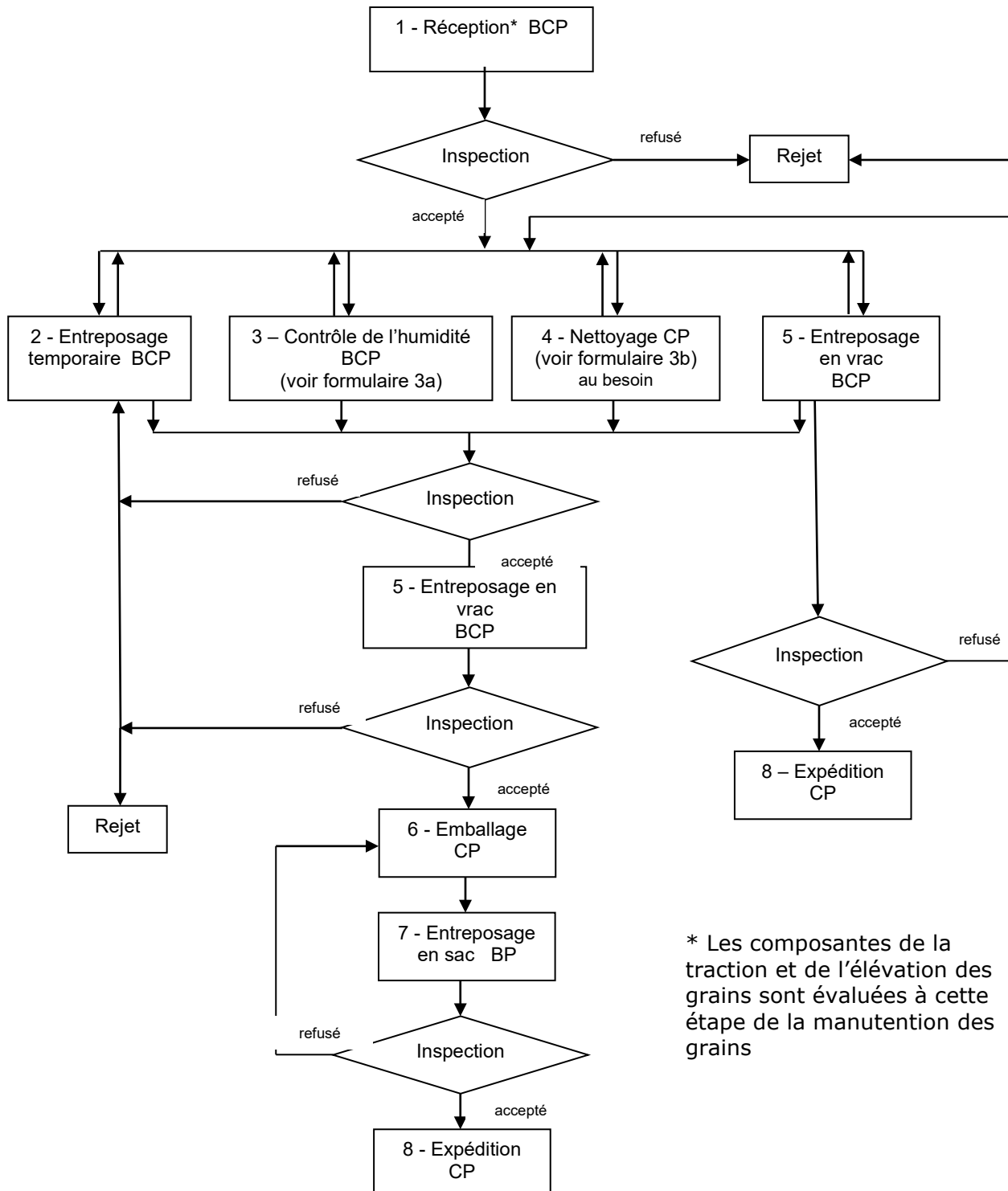
| Ingrédient / Matériau | Énoncez tous les produits bruts reçus, les auxiliaires de fabrication, les matériaux d'emballage et les ingrédients selon le nom du produit. | Cet article présente-t-il un risque biologique (p. ex., bactéries, parasites)? | Cet article présente-t-il un risque chimique (p. ex., traces d'antibiotiques, traces de pesticides, allergènes)? | Cet article présente-t-il un risque physique? Tenez compte des particules métalliques et non métalliques (p. ex., risques environnementaux – pierres, poussière; matières étrangères – aiguilles, os, etc.) |
|-----------------------|--|--|---|---|
| Grain | Grain | Bactéries pathogènes * | Traces de pesticides (inclut rodenticides, herbicides) Semences traitées Résidus d'engrais Granulés d'engrais Allergènes Métaux lourds Alcaloïdes d'ergot Alcaloïdes dans les graines de mauvaises herbes Mycotoxines | Pierres Verre Os Particules métalliques Copeaux de bois Matières végétales |
| Emballage | Sacs de papier | Bactéries pathogènes | | |
| | Sacs de polyéthylène | Bactéries pathogènes | Plastifiants | |
| | Sacs de jute | Bactéries pathogènes | | |
| | Fil | | | |
| | Sacs de papier | | | |
| | Encres | | Encre de qualité non alimentaire | |
| | Emballage protecteur | | | |

| Ingrédient / Matériau | Énoncez tous les produits bruts reçus, les auxiliaires de fabrication, les matériaux d'emballage et les ingrédients selon le nom du produit. | Cet article présente-t-il un risque biologique (p. ex., bactéries, parasites)? | Cet article présente-t-il un risque chimique (p. ex., traces d'antibiotiques, traces de pesticides, allergènes)? | Cet article présente-t-il un risque physique? Tenez compte des particules métalliques et non métalliques (p. ex., risques environnementaux – pierres, poussière; matières étrangères – aiguilles, os, etc.) |
|----------------------------|--|--|--|---|
| | Palettes | | | Clous Éclats de bois |
| | Doublures de cloison ou de carton/ Feuilles de palettisation | Bactéries pathogènes | | |
| | Doublures de contenant de polyéthylène/ feuilles de palettisation | Bactéries pathogènes | Plastifiants | |
| Auxiliaires de fabrication | Produits de polissage | Bactéries pathogènes | Sciure de bois traité | |
| | Sel adoucisseur d'eau | | Qualité non alimentaire | |
| | Agent de dessiccation pour contenants | | Agent de dessiccation non approuvé | |
| | Air comprimé | Bactéries pathogènes | Vapeurs de produits chimiques non alimentaires | |
| | Huile minérale | | Huile de qualité non alimentaire | |

* Exemples : *E. coli*, *Salmonella sp.*, *Listeria monocytogenes*

Formulaire 3 : Diagramme des points de contrôle critique

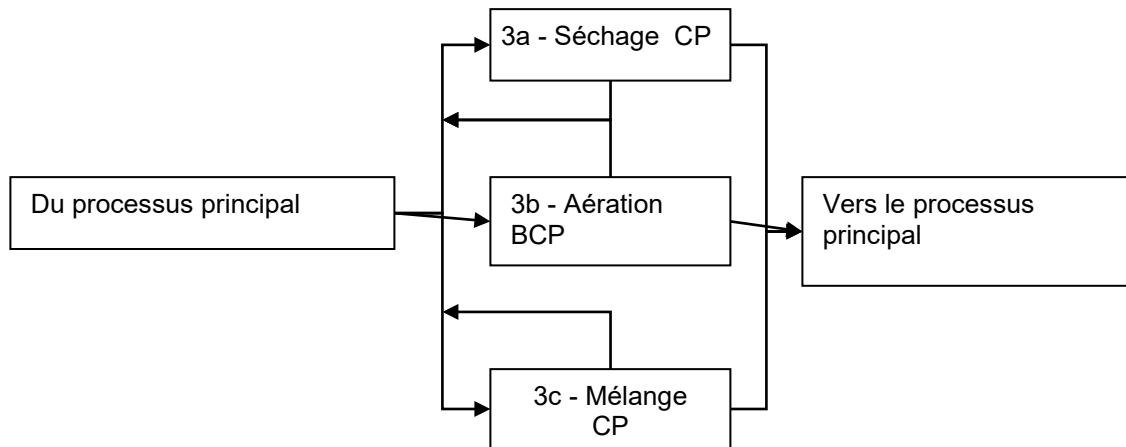
Directives : Ajoutez ou effacez des processus afin de bien représenter ceux qui sont utilisés dans votre entreprise. Le contrôle de l'humidité et le nettoyage sont abordés plus en détail dans les formulaires 3A et 3B. Assurez-vous d'inclure les risques biologiques (B), chimiques (C) ou physiques (P) associés à chacun des processus.



* Les composantes de la traction et de l'élévation des grains sont évaluées à cette étape de la manutention des grains

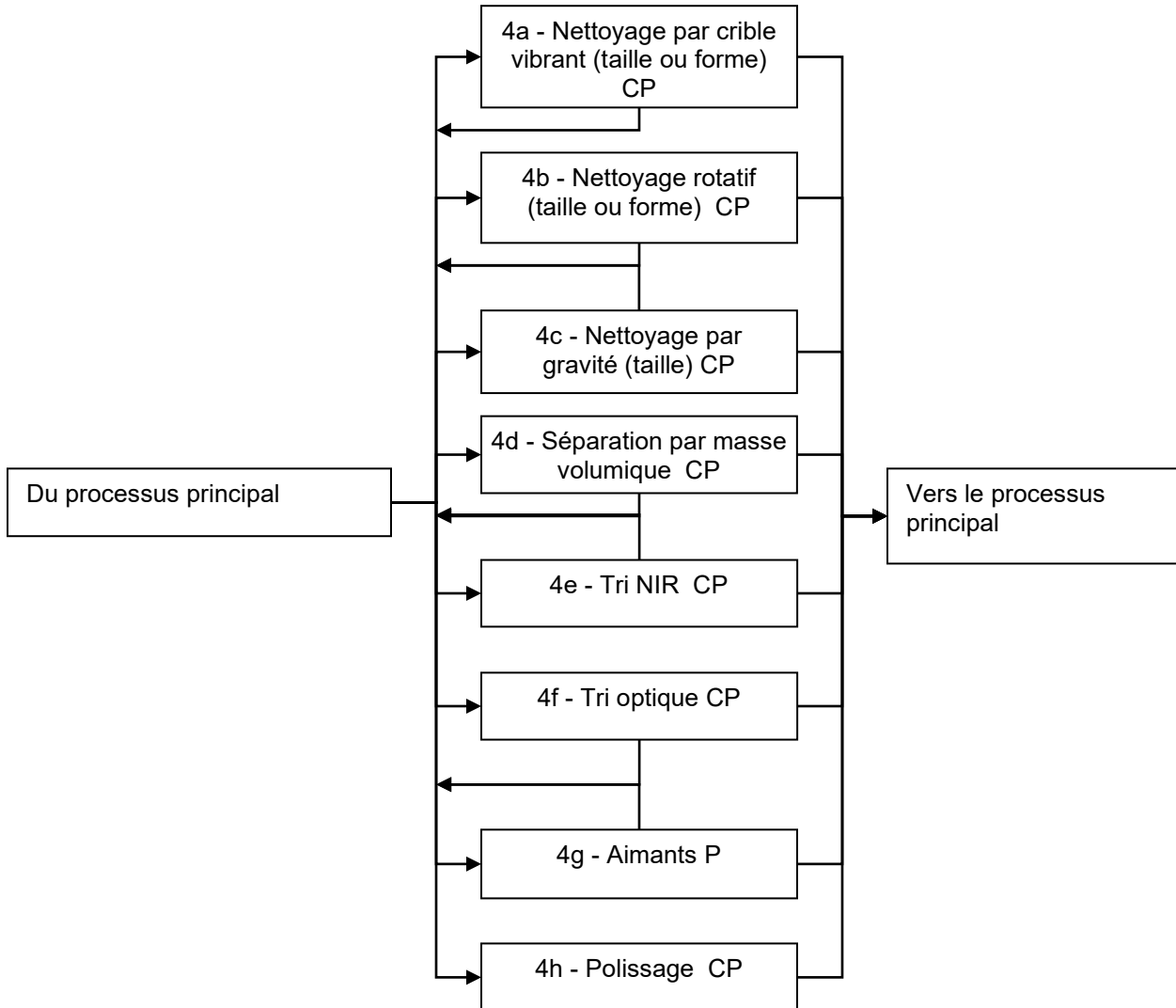
Formulaire 3a : Diagramme des processus de contrôle de l'humidité

Directives : Ajoutez ou effacez des processus afin de bien représenter ceux utilisés au sein de votre entreprise. Assurez-vous d'inclure les risques biologiques (B), chimiques (C) ou physiques (P) associés à chacun des processus.



Formulaire 3b : Diagramme des processus de nettoyage et de transformation

Directives : Ajoutez ou effacez des processus afin de bien représenter ceux utilisés au sein de votre entreprise. Assurez-vous d'inclure les risques biologiques (B), chimiques (C) ou physiques (P) associés à chacun des processus.



Formulaire 4 : Schéma des installations

Directives : Schématisez vos installations et votre terrain (plan du site et plans des différents étages). Identifiez toutes les cellules de stockage, les bâtiments, les équipements et les pièces des bâtiments. Sur les plans d'étage, précisez le parcours des produits. Il se peut que vous ayez besoin de plus d'une feuille pour illustrer l'emplacement de tous les bâtiments, les zones réservées au personnel, les cellules de stockage et les divers équipements. Le cas échéant, veuillez les numéroter comme suit : 4a, 4b, 4c, et ainsi de suite.

À COMPLÉTER PAR L'INSTALLATION VISÉE

Formulaire 5 Sommaire – Description du risque et désignation des PCC – Ingrédients et matériel reçus

Directives : Dans la présente section, inscrivez les ingrédients et le matériel reçus qui sont associés aux risques établis dans le formulaire 2. Répondez aux cinq questions concernant chacun des processus afin de déterminer de quelle manière le risque est contrôlé. Si vous avez ajouté des ingrédients ou du matériel qui n'étaient pas précisés dans le plan générique, assurez-vous de documenter les raisons pour lesquelles vous croyez qu'ils présentent des risques et nécessitent des mesures de contrôle. Quand on établit dans le présent formulaire qu'un risque identifié est contrôlé par une BPE ou une BPG, on doit veiller à ce que la façon dont le risque est contrôlé soit clairement indiquée dans la BPE ou la BPG correspondante.

| Ingrédient ou matériel | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? Dans l'affirmative, indiquez la BPE/BPG. Ne répondez pas à la question suivante. | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? Dans la négative, ne répondez pas à la question suivante. | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|------------------------|------|---|---|--|---|---|---|
| Ingrédients | | | | | | | |
| Grain | B | Bactéries pathogènes | Non | Oui | Non | | |
| | C | Moisissures et mycotoxines connexes visibles | Réception Formation | | | | |
| | C | Présence de mycotoxines causée par de mauvaises conditions d'entreposage avant la livraison | Non | Oui | Non | | |
| | C | Grain très humide favorisant le développement de moisissures et la production de | Réception Manutention Entreposage Formation | | | | |

| Ingrédient ou matériel | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? Dans l'affirmative, indiquez la BPE/BPG. Ne répondez pas à la question suivante. | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? Dans la négative, ne répondez pas à la question suivante. | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|------------------------|------|---|--|---|--|---|---|
| | | mycotoxines | | | | | |
| | C | Résidus de pesticides ou d'engrais liquides | Non | Oui | Non | | |
| | C | Semences traitées | Réception Expédition Formation | | | | |
| | C | Allergènes | Contrôle des allergènes | | | | |
| | C | Métaux lourds | Non | Oui | Non | | |
| | C | Alcaloïdes d'ergot | Réception Formation | | | | |
| | C | Alcaloïdes contenus dans des semences de mauvaises herbes | Non | Non | | | |
| | C | Granulés d'engrais | Réception Expédition Formation | | | | |
| | P | Métaux, os, pierres, copeaux, matières végétales | Réception Expédition Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |

| Ingrédient ou matériel | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? Dans l'affirmative, indiquez la BPE/BPG. Ne répondez pas à la question suivante. | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? Dans la négative, ne répondez pas à la question suivante. | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|------------------------------|------|-----------------------|--|---|--|---|---|
| | P | Verre | Réception Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| Matériaux d'emballage | | | | | | | |
| Sacs de polyéthylène | B | Bactéries pathogènes | Réception Achat Formation | | | | |
| | C | Plastifiants | Achat Réception Formation | | | | |
| Sacs de papier | B | Bactéries pathogènes | Réception Formation | | | | |
| Sacs de jute | B | Bactéries pathogènes | Réception Formation | | | | |
| Palettes | P | Clous, éclats de bois | Entreposage Expédition Formation | | | | |
| Encres | C | Colorant non approuvé | Achat Réception Formation | | | | |
| Doublures de | B | Bactéries pathogènes | Achat | | | | |

| Ingrédient ou matériel | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? Dans l'affirmative, indiquez la BPE/BPG. Ne répondez pas à la question suivante. | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? Dans la négative, ne répondez pas à la question suivante. | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|--|------|--|--|---|--|---|---|
| cloison ou de carton/feuilles de palettisation | | | Réception Formation | | | | |
| Doublures de contenant de polyéthylène/feuilles de palettisation | B | Bactéries pathogènes | Achat Réception Formation | | | | |
| | C | Plastifiants | Achat Réception Formation | | | | |
| Auxiliaires de fabrication | | | | | | | |
| Agent de dessiccation pour contenants | C | Agent de dessiccation non approuvé s'écoulant de son emballage et contaminant le grain dans les conteneurs | Achat Réception Formation | | | | |
| Produits de polissage | B | Bactéries pathogènes | Achat Réception Formation | | | | |
| | C | Sciure de bois traité | Achat Réception Formation | | | | |
| Sel adoucisseur d'eau | C | Qualité non alimentaire | Achat Réception | | | | |

| Ingrédient ou matériel | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? Dans l'affirmative, indiquez la BPE/BPG. Ne répondez pas à la question suivante. | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? Dans la négative, ne répondez pas à la question suivante. | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|---|------|--|--|---|--|---|---|
| | | | Formation | | | | |
| Air comprimé (en contact avec le grain et l'équipement de manutention du grain) | B | Bactéries pathogènes | Non | Non | | | |
| | C | Vapeurs de produits chimiques non alimentaires | Nettoyage et entretien de l'équipement | | | | |
| Huile minérale | C | Huile de qualité non alimentaire | Achat Réception Formation | | | | |

Formulaire 5 Sommaire – Description du risque et désignation du PCC – Diagrammes des processus

Directives : Transférez tous les processus auxquels des risques associés sont indiqués dans les formulaires 3, 3a et 3B dans la présente section. Répondez aux cinq questions concernant chacun des processus afin de déterminer de quelle manière le risque est contrôlé. Si vous avez ajouté des processus qui ne figuraient pas dans le plan générique, documentez les raisons pour lesquelles ils présentent des risques ainsi que les mesures de contrôle connexes. Quand on établit dans le présent formulaire qu'un risque identifié est contrôlé par une BPE ou une BPG, on doit veiller à ce que la façon dont le risque est contrôlé soit clairement indiquée dans la BPE ou la BPG correspondante.

| Processus | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|---------------|------|---|---|--|---|---|---|
| 1 – Réception | B | Présence de bactéries pathogènes attribuable à une contamination par des organismes nuisibles | Entretien courant des lieux Contrôle des organismes nuisibles Formation | | | | |
| | C | Développement de moisissures et production de mycotoxines dans la fosse et au pied des élévateurs | Entretien courant Formation | | | | |
| | C | Sel et sable de déglçage des routes, Huile à moteur de véhicules de transport | Réception Formation | | | | |
| | C | Liquides hydrauliques ou | Nettoyage et entretien de l'équipement | | | | |

| Processus | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|----------------------------|------|--|---|--|---|---|---|
| | | pneumatiques de la sonde durant l'échantillonnage | Formation | | | | |
| | C | Lubrifiant de l'équipement | Nettoyage et entretien de l'équipement Achat Réception Formation | | | | |
| | C | Contamination croisée avec un allergène à la suite d'une erreur d'acheminement du grain reçu | Contrôle des allergènes Réception Formation | | | | |
| | P | Pierres et particules métalliques du véhicule de transport | Réception Formation | | | | |
| | P | Débris de la zone de réception qui se retrouve dans la trémie | Entretien courant des lieux Formation | | | | |
| | P | Matières étrangères tombant dans le produit | Conception de l'équipement Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| 2 – Entreposage temporaire | B | Présence de bactéries pathogènes | Entretien courant des lieux Contrôle des organismes | | | | |

| Processus | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|----------------------------|------|--|--|--|---|---|---|
| | | attribuable à une contamination par des organismes nuisibles | nuisibles Formation | | | | |
| | C | Développement de moisissures et production de mycotoxines dans la cellule de stockage | Réception, manutention, entreposage et expédition Formation | | | | |
| | P | Matières étrangères tombant dans le produit | Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| 3 – Contrôle de l'humidité | B | Le système de ventilation de la cellule de stockage tire son air près d'une source de bactéries pathogènes | Conception des lieux Entretien des lieux Formation | | | | |
| | C | Contamination croisée par un allergène issu de l'utilisation précédente de l'équipement | Contrôle des allergènes Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| | C | Lubrifiant de l'équipement | Nettoyage et entretien de l'équipement Achat | | | | |

| Processus | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|---------------|------|---|--|--|---|---|---|
| | | | Réception Formation | | | | |
| | C | Développement de moisissure en raison d'un séchage insuffisant dans le cadre des paramètres de temps établis. | Réception, manutention, entreposage et expédition Formation | | | | |
| | C | Le système de ventilation de la cellule de stockage tire son air près d'une source de contaminants chimiques | Conception des lieux Entretien des lieux Formation | | | | |
| | P | Matières étrangères tombant dans le produit | Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| 4 – Nettoyage | C | Contamination croisée par un allergène issu de l'utilisation précédente de l'équipement | Contrôle des allergènes Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| | C | Lubrifiant de l'équipement | Nettoyage et entretien de l'équipement Achat Réception Formation | | | | |

| Processus | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|-------------------------|------|--|---|--|---|---|---|
| | P | Particules métalliques dans le produit en raison d'une défaillance des aimants | Étalonnage Formation | | | | |
| | P | Matières étrangères tombant dans le produit en raison d'une défaillance du crible | Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| | P | Pièces métalliques de l'équipement tombant dans le produit | Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| 5 – Entreposage en vrac | B | Présence de bactéries pathogènes causée par une contamination par des organismes nuisibles | Entretien courant des lieux Contrôle des organismes nuisibles Formation | | | | |
| | C | Moisissures visibles et mycotoxines connexes en raison d'une fuite ou de condensation | Conception de l'équipement Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| | C | Résidus de pesticides à la suite | Utilisation de produits chimiques | | | | |

| Processus | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|------------------------------------|------|--|--|--|---|---|---|
| | | d'une fumigation | Formation | | | | |
| | P | Matières étrangères tombant dans le produit | Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| 6 - Emballage | C | Lubrifiant de l'équipement | Nettoyage et entretien de l'équipement Achat Réception Formation | | | | |
| | P | Matières étrangères dans le produit | Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| | P | Présence d'aiguilles dans le produit fini | Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |
| 7 – Entreposage, produits ensachés | B | Présence de bactéries pathogènes causée par une contamination par des organismes nuisibles | Contrôles des organismes nuisibles Entreposage Formation | | | | |
| | P | Emballage percé par la manutention inadéquate du produit | Expédition Formation | | | | |
| 8 – Expédition | C | Lubrifiant de l'équipement | Nettoyage et entretien de l'équipement Achat Expédition Formation | | | | |

| Processus | Type | Description du risque | 1. Le risque est-il contrôlé par un programme de contrôle préalable? | 2. Le risque pourrait-il dépasser les niveaux acceptables? | 3. Une mesure de contrôle pourrait-elle être utilisée à n'importe quelle étape? (Dans la négative, reportez-vous au formulaire 6) | 4. La mesure de contrôle a-t-elle été conçue en vue d'éliminer ou de réduire ce risque? | 5. Le risque sera-t-il éliminé ou réduit à un niveau acceptable ultérieurement? |
|-----------|------|---|--|--|---|---|---|
| | C | Contamination croisée par un allergène causé par le déchargement d'une mauvaise cellule de stockage | Contrôle des allergènes Expédition Formation | | | | |
| | P | Matières étrangères tombant dans le produit | Nettoyage et entretien de l'équipement Formation | | | | |

Formulaire 6 : Risques non contrôlés

Directives : Si vous avez répondu « Non » à la question 3 du formulaire 5, indiquez le risque correspondant dans le présent formulaire, et ajoutez des suggestions concernant la façon d’y remédier.

| Risque | Comment éliminer ou réduire le risque? |
|---|---|
| Présence de bactéries pathogènes dans le grain brut | Le produit est destiné à un conditionnement ultérieur par le client ou le consommateur avant sa consommation? |
| Présence de mycotoxines causée par de mauvaises conditions d’entreposage avant la livraison | Éducation du producteur BMP à la ferme |
| Présence de résidus de pesticides et d’engrais liquides dans les produits reçus | Éducation du producteur BMP à la ferme |
| Métaux lourds | Éducation du producteur Analyses du sol par le producteur |

Formulaire 7 : Matrice du HACCP

Directives : Si aucun point de contrôle critique (PCC) n'a été relevé pour le présent plan générique HACCP, alors le présent formulaire doit rester vierge. Toutefois, si vous avez relevé un PCC pour le plan HACCP de vos installations, le PCC doit être indiqué dans le formulaire 3 et le présent formulaire doit être dûment rempli. Les procédures de surveillance, de dérogation, de vérification et d'application des mesures correctrices décrites ici doivent être suivies pour tous les PCC qui ont été relevés.

| ARTICLE | INSTRUCTION | REPLIR POUR CHAQUE PCC |
|---|---|------------------------|
| Étape du processus | Numéro indiqué sur le formulaire 3. | S.O. |
| Numéro du risque selon le PCC | Numéro séquentiel. | |
| Description du risque | Indiquer si le risque est biologique, chimique ou physique. Décrire le risque. | |
| Limites critiques | Déterminer les valeurs qui sont acceptables pour conserver la maîtrise du point critique. | |
| Procédures de surveillance | Répondez aux questions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Qui est responsable de la tâche? • Quelle procédure doit être suivie? • Quelle observation doit être faite ou quelle mesure doit être prise? • À quelle fréquence la tâche doit-elle être accomplie? • Où doivent être consignées les observations? | |
| Procédures de dérogation et mesures correctrices | Si un écart est observé au cours de la surveillance, décrivez : <ul style="list-style-type: none"> • Qui prend des mesures correctrices? • Quelles procédures doivent être suivies? • Où les mesures doivent-elles être consignées? | |
| Procédures de vérification | Répondez aux questions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Qui est responsable de la tâche? • Quelle procédure doit être suivie? • Quelle observation doit être faite ou quelle mesure doit être prise? • À quelle fréquence accomplir la tâche? • Où doivent être consignées les observations? Si un écart est relevé au cours de la vérification, décrivez : <ul style="list-style-type: none"> • Qui prend des mesures correctrices? • Quelles procédures doivent être suivies? • Où les mesures doivent-elles être consignées? | |

| | | |
|---------------------------|----------------------------------|--|
| Dossiers HACCP | Énoncer les dossiers à utiliser. | |
|---------------------------|----------------------------------|--|