

# **PROGRAMME INTEGRE D'AMELIORATION DE LA QUALITE « PIAQ »**

**Référentiel pour la mise en place de l'autocontrôle  
au niveau des entreprises de production, de transformation et de  
conditionnement des denrées alimentaires d'origine végétale**

**Version 01 (Juin 2007)**

*Ont participé à l'élaboration et à la validation de ce document :*

DPVCTRF: Direction de la Protection des Végétaux, des Contrôles Techniques et de la Répression des Fraudes.

EACCE: Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations.

LOARC: Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques.

FICOPAM: Fédération des Industries de la Conserve des Produits Agricoles du Maroc.

FENAGRI: Fédération Nationale de l'Agroalimentaire.

DCI: Direction du Commerce Intérieur.

## SOMMAIRE

<b>AVANT-PROPOS</b>	<b>4</b>
<b>I. DOMAINE D'APPLICATION</b>	<b>7</b>
<b>II. REFERENCES</b>	<b>8</b>
<b>III. TERMES ET DEFINITIONS :</b>	<b>13</b>
<b>IV. PROGRAMME INTEGRE D'AMELIORATION DE LA QUALITE</b>	<b>17</b>
<b>V. RESPONSABILITES DE LA DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT</b>	<b>20</b>
<b>VI. PROGRAMMES PREALABLES (PP)</b>	<b>25</b>
<b>VII. PROGRAMME DES EXIGENCES REGLEMENTAIRES (PER)</b>	<b>46</b>
<b>VIII. PROGRAMME HACCP</b>	<b>48</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>57</b>
<b>IX. VALIDATION, SURVEILLANCE, VERIFICATION ET MISE A JOUR DU PIAQ</b>	<b>59</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	<b>67</b>

## **AVANT-PROPOS**

Le projet AQPA « Amélioration de la Qualité des Produits Agroalimentaires », issu de la coopération technique entre le Royaume du Maroc et la République Fédérale d'Allemagne, se fixe pour objectif général l'amélioration de la compétitivité du secteur agroalimentaire marocain sur les marchés intérieur et extérieurs et ce, à travers l'objectif spécifique de l'amélioration de la qualité des produits agroalimentaires.

A cet effet, le plan d'opération du projet prévoit, entre autres résultats à atteindre, le développement de modèles d'autocontrôle efficaces au sein des établissements de production, de transformation et de conditionnement des denrées alimentaires d'origine végétale, dans le but de :

- a) disposer, à terme, d'un secteur entièrement engagé dans la maîtrise de l'hygiène tout au long de la chaîne de production et dans une assurance de la sécurité et de la conformité réglementaire des denrées alimentaires d'origine végétale,
- b) simplifier et améliorer le contrôle officiel de la qualité des denrées alimentaires d'origine végétale, à l'état frais ou transformé, en l'orientant essentiellement vers l'évaluation planifiée des systèmes qualité des entreprises en lieu et place des interventions sur les produits finis, réputés pour leur efficacité limitée et pour leur coût élevé.

Le choix du système d'autocontrôle à promouvoir dans les entreprises partenaires du projet AQPA a été guidé par la recherche des avantages suivants :

- une large cohérence avec les systèmes de gestion de la qualité mis en place dans d'autres branches de l'industrie alimentaire marocaine (comme le PGQ dans le secteur des produits de la mer), mais aussi avec d'autres systèmes recommandés par les instances nationales en charge de la normalisation alimentaire. Le but est de permettre, à terme, l'intégration de l'ensemble dans un Référentiel National Unifié d'Assurance de la Qualité des denrées alimentaires,
- une conformité totale avec les exigences internationales (de type Codex Alimentarius) en matière de prévention des risques sanitaires liés aux denrées alimentaires. Cette conformité contribue à renforcer la confiance des marchés intérieur et extérieurs vis-à-vis de la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

- une compatibilité structurelle et fonctionnelle avec les systèmes de gestion de la qualité (de type ISO 9001, ISO 22000, Référentiels de Distributeurs, etc.) dont la mise en place est effective ou possible dans les établissements ciblés par le projet,

- une bonne adaptabilité aux évolutions scientifiques et technologiques dans le domaine agroalimentaire, notamment aux nouvelles données sur les risques sanitaires, aux avancées de la recherche et du développement appliqués aux produits, aux procédés et aux équipements ainsi qu'aux mises à jour de la réglementation.

Ainsi, Une étude comparative des différents outils de gestion de la qualité utilisés par l'industrie alimentaire au niveau national et international a amené l'Unité de Gestion du Projet à concevoir un programme de gestion de la qualité basé sur les principes HACCP et répondant aux autres conditions sus-exposées.

Il s'agit du Programme Intégré d'Amélioration de la Qualité dit par abréviation « PIAQ ».

Le PIAQ consiste en la mise en place dans les établissements de production, de transformation et de conditionnement des denrées alimentaires d'origine végétale, d'un programme de gestion de la salubrité et de la conformité réglementaire des denrées alimentaires basées sur les principes HACCP.

En premier lieu, les plans HACCP ne sont réellement efficaces que lorsqu'ils sont mis en place dans un environnement offrant des conditions minimales en matière d'hygiène alimentaire et de bonnes pratiques de fabrication. Partant, il est nécessaire d'intégrer dans le PIAQ l'exigence d'élaborer et de mettre en œuvre des plans étayés par des documents, dits « PROGRAMMES PREALABLES » ou « PP » définissant les moyens, méthodes et responsabilités à engager pour garantir des conditions adéquates de production, de transformation et de conditionnement de produits alimentaires d'origine végétale.

En second lieu, le transfert de la responsabilité des Services de Contrôle Officiel de la qualité des denrées alimentaires vers les professionnels ne devant se faire au détriment du droit des consommateurs à des denrées

alimentaires saines et de leur droit à une information complète sur les produits proposés, il est nécessaire que le PIAQ intègre également les dispositions réglementaires en vigueur qui y sont observées et relatives :

- a) aux spécifications qualitatives et quantitatives des produits finis,
- b) aux spécifications relatives aux ingrédients (additifs et auxiliaires technologiques compris) et aux matériaux et emballages en contact avec les aliments,
- c) aux marquage et étiquetage des emballages de vente.

Cette seconde partie du PIAQ constitue les « PROGRAMMES DES EXIGENCES REGLEMENTAIRES » ou “PER”

En troisième lieu, il est nécessaire que les PIAQ fassent un état détaillé des « PROGRAMMES HACCP » décrivant de façon suffisante la maîtrise des risques sanitaires exercée au cours des processus d'élaboration concernés.

Ainsi, trois composantes complémentaires constituent la structure du PIAQ :

1. Les PROGRAMMES PREALABLES (PP)
2. Les PROGRAMMES DES EXIGENCES REGLEMENTAIRES (PER)
3. Les PROGRAMMES HACCP.

## **I. DOMAINE D'APPLICATION**

Le présent référentiel spécifie les exigences relatives à la conception, à la mise en place, à la mise en œuvre efficace et à la documentation des programmes PIAQ lorsque l'entreprise a besoin de démontrer son aptitude à produire des denrées alimentaires d'origine végétale sûres et conformes à la réglementation en vigueur.

Il s'applique à tous les établissements de production, de transformation et de conditionnement des denrées alimentaires d'origine végétale quelles que soient leur taille et leur complexité.

Il ne s'applique pas aux établissements de production primaire.

Le présent référentiel définit des exigences pour permettre à une entreprise de :

- a) préparer, mettre en œuvre, exploiter, maintenir, mettre à jour un système de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires,
- b) démontrer la conformité aux exigences légales et réglementaires applicables relatives aux denrées alimentaires d'origine végétale,
- c) communiquer efficacement sur les questions relatives à la sécurité des denrées alimentaires avec ses fournisseurs, ses clients et les parties intéressées de la chaîne alimentaire, y compris avec l'Administration,
- d) faire certifier et enregistrer son système de maîtrise de la sécurité et de la conformité des denrées alimentaires d'origine végétale par l'Administration,
- e) se doter des conditions essentielles pour bien asseoir son développement vers d'autres référentiels internationalement reconnus.

Il est également destiné à servir aux représentants de l'Administration pour s'assurer de la satisfaction par les établissements des exigences spécifiées, nonobstant les systèmes relatifs à la sécurité des denrées alimentaires d'origine végétale développés et mis en œuvre par les entreprises.

## **II. REFERENCES**

Codes et lignes directrices spécifiques aux produits alimentaires

### **Références A**

Références du Codex Alimentarius fournissant des exemples de mesures de maîtrise, notamment des programmes prérequis et des recommandations concernant leur choix et leur utilisation.

#### A.1. Codes et lignes directrices

##### A.1.1. Généralités

**CAC/RCP 1-1969**, (rév. 4-2003), Code d'usages international recommandé — Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire; intègre le système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et les lignes directrices pour son application.

##### A.1.2. Produits alimentaires spécialement transformés

**CAC/RCP 8-1976**, Code d'usage international recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées.

**CAC/RCP 23-1979**, (rév. 2-1993), Code d'usage international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides.

**CAC/ RCP 46-1999**, Code d'usage en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée.

##### A.1.3. Ingrédients pour produits alimentaires

**CAC/RCP 42-1995**, Code d'usage en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées.

##### A.1.4. Fruits et légumes

**CAC/RCP 2-1969**, Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les Fruits et Légumes en conserve.

**CAC/RCP 3-1969**, Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés.

**CAC/RCP 5-1971**, Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles.

**CAC/RCP 53-2003**, Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais.

#### A.1.5. Transport

**CAC/RCP 47-2001**, Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi emballés.

#### A.2. Codes et lignes directrices spécifiques aux dangers liés aux aliments

**CAC/RCP 56-2004**, Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb.

**CAC/RCP 60-2005**, Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain inorganique.

**CAC/RCP 59-2005**, Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines.

#### A.3. Codes et lignes directrices spécifiques aux mesures de maîtrise:

**CAC/RCP 40-1993**, Code d'usage en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement.

**CAC/RCP 49-2001**, Code d'usage en matière de mesure prise à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques.

*Les documents listés ci-dessus, dans leur version éventuellement mise à jour, peuvent être téléchargés depuis le site de la Commission du Codex Alimentarius : [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)*

## **Références B**

Références du Codex fournissant des Normes applicables relatives aux dangers et à leur mesure.

### B.1. Normes générales

**CAC/STAN 193-1995**, (rév. 1-1997), Norme générale CODEX pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires.

**CAC/STAN 228-2001**, (rév 1-2004), Méthodes d'analyse générales pour les contaminants.

**CAC/ STAN 229-1993**, (rév 1-2003), Analyse des résidus de pesticides: méthodes recommandées.

**CAC/STAN 234-1999**, Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage.

**CAC/GL 33-1999**, Méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR.

**CAC/GL 41-1993**, (rév. 2000), Analyse des résidus de pesticides : Portion des produits à laquelle s'appliquent les limites maximales de résidus et qui est soumise à l'analyse.

**CA/GL 50-2004**, Directives générales sur l'échantillonnage.

### B.2. Normes spécifiques

**CAC/STAN 209-1999**, (rév. 1-2001), Limite maximale et plan d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans les arachides destinées à une transformation ultérieure.

**CAC/STAN 212-1999**, (rév 1-2001), Norme pour les sucres.

**CAC/STAN 230-2001**, (rév. 1-2003), Limites maximales pour le plomb.

**CAC/STAN 235-2003**, Limite maximale pour la Patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons.

**CAC/STAN 247-2005**, Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits.

**CAC/STAN 248-2005**, Limites Maximales pour le Cadmium.

**CAC/GL 39-2001**, Limite maximale pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses.

**CAC/GL 51-2003**, Directives du codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve.

*Les documents listés ci-dessus, dans leur version éventuellement mise à jour, peuvent être téléchargés depuis le site de la Commission du Codex Alimentarius : [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)*

### **Références C**

Références de Guides d'application fournissant des recommandations d'application relatives à différentes réglementations de pays importateurs.

Guide d'application du Règlement CE 853-2004 :

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance\\_doc\\_853-2004\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_en.pdf)

Guide d'application du Règlement CE 178-2002.

[http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance\\_rev\\_7\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_en.pdf)

Guide d'application du Règlement CE 852-2004.

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelégislation/guidance\\_doc\\_852-2004\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelégislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf)

Guide de mise en place du HACCP.

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelégislation/guidance\\_doc\\_haccp\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelégislation/guidance_doc_haccp_en.pdf)

Guide générique de mise en place du PIAQ

### **Références D**

Références de Guides spécifiques à certains produits d'origine végétale

Guide du COI. (Conseil Oléicole International)

Guide Olive AQPA.

### **III. TERMES ET DEFINITIONS :**

#### **PIAQ - « Programme Intégré d'Amélioration de la Qualité » :**

Système d'Assurance de la Qualité des denrées alimentaires d'origine végétale.

**PROGRAMMES PREALABLES (PP) :** l'ensemble des activités, développées et documentées par l'établissement, à mettre en œuvre pour satisfaire aux exigences relatives aux locaux, au transport et à l'entreposage, aux équipements, au personnel, à l'assainissement et à la lutte contre les nuisibles ainsi qu'au rappel des produits.

**PROGRAMMES DES EXIGENCES REGLEMENTAIRES :** l'ensemble des activités, développées et documentées par l'établissement, à mettre en œuvre pour satisfaire aux exigences réglementaires relatives, notamment, au marquage étiquetage, à l'utilisation des ingrédients et des additifs alimentaires, à la qualité physico-chimique et microbiologique des produits ainsi qu'aux emballages et qu'aux matériaux au contact des denrées alimentaires.

**PROGRAMMES HACCP :** l'ensemble des activités, développées et documentées par l'établissement, en conformité avec les principes HACCP (voir Codex Alimentarius CAC/RCP 1) en vue de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des denrées alimentaires.

**Analyse des risques :** démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider lesquels représentent une menace pour la sécurité des denrées alimentaires et, par conséquent, devraient être pris en compte dans le plan HACCP.

**Assainissement :** l'ensemble des activités de nettoyage, de désinfection et d'évacuation des effluents liquides et solides.

**CCP - Points critiques pour la maîtrise :** étape à laquelle une (des) mesure(s) de maîtrise peut être appliquée et est (sont) essentielle(s) pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des denrées alimentaires ou le ramener à un niveau acceptable.

**Contaminant** : tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité.

**Contamination** : introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.

**Danger** : agent biologique, chimique ou physique, ou état de cet aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.

**Denrée alimentaire** : Toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine.

**Déviatio**n : écart par rapport aux limites de la conformité aux exigences réglementaires (PMC) et/ou de la sécurité sanitaire des denrées (CCP). Le produit est alors déclaré non conforme.

**Documenté** : étayé par des documents d'origine interne ou externe à l'établissement

**Désinfection** : réduction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.

**Ecart** : non respect d'un seuil critique.

**Enregistrement** : support complété des données nécessaires pour apporter la preuve de la mise en œuvre d'activité, de la conformité ou de la maîtrise des risques sanitaires.

**Etablissement** : tout bâtiment ou toute zone où les denrées alimentaires sont manipulées, ainsi que leurs environs relevant de la même direction.

**Etape** : point, procédure, opération ou stade de la chaîne alimentaire (y compris matières premières) depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale.

**HACCP (Hasard Analysis Critical Control Point) :** système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des denrées alimentaires.

**Hygiène alimentaire :** ensemble des conditions et des mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

**Maîtrise :** situation dans laquelle les méthodes suivies sont correctes et les critères sont satisfaits.

**Maîtriser :** prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et pour maintenir la conformité aux critères prédéfinis.

**Mesure corrective :** toute mesure à prendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau du CCP ou PMC indiquent une perte de maîtrise.

**Mesure de maîtrise :** actions et activités auxquelles on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la sécurité des aliments ou pour le ramener à un niveau acceptable.

**Nettoyage :** élimination des souillures, des résidus de denrées alimentaires, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

**Personnel chargé de la manutention des denrées alimentaires :** toute personne qui manipule directement les denrées alimentaires emballées ou non emballées, le matériel et ustensiles ou les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et devant donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène alimentaire.

**Points de maîtrise de la conformité (PMC) :** étape à laquelle une (des) mesure(s) de maîtrise peut (peuvent) être exercée(s) pour assurer la conformité des denrées alimentaires aux exigences réglementaires et légales en vigueur.

**Production primaire :** étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, notamment, la récolte, l'abattage, la traite et la pêche.

**Revue** : activités consistant à rassembler des éléments, à les évaluer, en vue d'en déduire des orientations et de prendre des décisions.

**Risque** : la probabilité et la gravité estimées d'un danger résultant de la consommation d'un aliment par une population exposée.

**Sécurité des aliments** : assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

**Salubrité des aliments** : assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

**Seuil critique** : critère qui distingue l'acceptabilité de la non acceptabilité.

**Surveillance** : action de procéder à une séquence programmée d'observations ou de mesurages des paramètres afin d'évaluer si les mesures de maîtrise fonctionnent comme prévu.

**Validation** : obtention des preuves démontrant que les mesures de maîtrise gérées par les programmes (PP, PER, PHACCP) sont en mesure d'être efficaces.

**Vérification** : confirmation, par preuves tangibles, que les exigences spécifiées sont satisfaites.

## **IV. PROGRAMME INTEGRE D'AMELIORATION DE LA QUALITE**

### **IV.1. Exigences générales**

L'établissement doit définir le domaine d'application du Programme Intégré d'Amélioration de la Qualité en spécifiant les produits ou catégories de produits, les procédés et le site de production couvert.

Lorsque l'établissement choisit d'externaliser tout processus pouvant avoir une incidence sur la conformité réglementaire et sur la sécurité du produit fini, l'établissement doit garantir la maîtrise de ces processus.

La maîtrise de ces processus externalisés doit être identifiée et documentée dans le Programme Intégré d'Amélioration de la Qualité.

### **IV.2. Exigences relatives à la documentation**

Les documents requis par le Programme Intégré d'Amélioration de la Qualité doivent être maîtrisés.

Ces documents doivent:

- a) démontrer la pertinence des programmes constituant le PIAQ et leur adéquation aux activités de l'établissement,
- b) constituer une base pour l'amélioration continue des programmes constituant le PIAQ,
- c) fournir la preuve de la conformité aux exigences, de la mise en œuvre efficace du PIAQ et de son amélioration continue.

La documentation du PIAQ doit comprendre:

- a) l'expression documentée de la responsabilité de la Direction (engagement et politique de la direction, organisation et ressources, communication interne)
- b) les documents requis pour assurer l'efficacité du développement, de la mise en œuvre et de la mise à jour des programmes constituant le PIAQ, comprenant les bases scientifiques, réglementaires et normatives ayant servi pour leur établissement,
- c) les procédures documentées exigées par le présent référentiel, concernant :
  - la conduite des activités de surveillance,
  - la mise en œuvre des actions préventives,

- la mise en œuvre des actions correctives,
  - la maîtrise des documents et la maîtrise de leur enregistrement et de leur classement,
  - la validation et la vérification des programmes constituant le PIAQ,
  - le rappel des produits;
- d) les enregistrements exigés, générés par la mise en œuvre des programmes du PIAQ :
- les enregistrements des activités de surveillance,
  - les enregistrements des déviations et leur traitement,
  - les enregistrements des actions correctives,
  - les enregistrements des actions préventives,
  - les enregistrements des activités de validation et de vérification des programmes constituant le PIAQ,
  - Les enregistrements des actions de formation du personnel et de leur efficacité.

#### **IV.2.1. Maîtrise des documents**

Une procédure documentée doit être établie pour :

- a) approuver les documents quant à leur adéquation avant leur diffusion,
- b) revoir, mettre à jour si nécessaire et approuver de nouveau les documents,
- c) assurer l'identification des modifications et le statut de la version en vigueur des documents,
- d) assurer la disponibilité sur les lieux d'utilisation des versions pertinentes des documents applicables,
- e) assurer que les documents restent lisibles et facilement identifiables,
- f) assurer que les documents d'origine extérieure sont identifiés et que leur diffusion est maîtrisée,
- g) empêcher toute utilisation non intentionnelle de documents périmés et les identifier de manière adéquate s'ils sont conservés dans un but quelconque.

#### **IV.2.2. Maîtrise des enregistrements**

Les enregistrements doivent être établis et conservés pour apporter la preuve de la conformité aux exigences et de l'efficacité du fonctionnement du PIAQ.

Les enregistrements doivent rester lisibles, faciles à identifier et accessibles.

Une procédure documentée doit assurer l'identification, le stockage, la protection, l'accessibilité, la durée de conservation et l'élimination des enregistrements.

## **V. RESPONSABILITES DE LA DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT**

### **V.1. Engagement de la Direction**

La Direction doit fournir la preuve de son engagement à développer et à mettre en oeuvre un Programme Intégré d'Amélioration de la Qualité conformément aux exigences du présent référentiel et à améliorer en permanence son efficacité.

Pour cela, la Direction doit :

- a) diffuser au sein de l'établissement l'importance à satisfaire aux exigences du présent référentiel, à toutes exigences légales et réglementaires ainsi qu'aux exigences des clients relatives à la sécurité des denrées alimentaires,
- b) mettre en place une politique en matière de conformité et de sécurité des denrées alimentaires,
- c) assurer que des objectifs en matière de conformité et de sécurité des denrées alimentaires sont établis et mesurables,
- d) allouer les ressources nécessaires pour la réussite du développement, de la mise en oeuvre du PIAQ et de son amélioration continue,
- e) mener des revues de Direction.

### **V.2. Politique de conformité réglementaire et de sécurité des denrées alimentaires**

La Direction doit définir, documenter et communiquer sa politique en matière de conformité réglementaire et de sécurité des denrées alimentaires.

La Direction doit garantir que sa politique en matière de sécurité et de conformité des denrées alimentaires est comprise et observée à tous les niveaux de l'établissement.

### **V.3. Organisation et ressources**

### **V.3.1 Equipe PIAQ**

La Direction doit nommer une équipe multidisciplinaire qui a les compétences nécessaires pour l'élaboration et pour la mise en place du PIAQ.

La Direction doit nommer un responsable à la tête de cette équipe, lequel, nonobstant d'autres éventuelles responsabilités, doit avoir la responsabilité et l'autorité pour :

- a) organiser le travail de l'équipe PIAQ,
- b) sensibiliser le personnel de l'établissement aux objectifs visés par le PIAQ,
- c) garantir que les programmes constituant le PIAQ sont établis, mis en œuvre, maintenus et mis à jour conformément au référentiel PIAQ,
- d) assurer que les membres du personnel ont conscience de la pertinence et de l'importance de leurs activités et de la manière dont ils contribuent à la réalisation des objectifs de sécurité et de conformité des denrées alimentaires,
- e) identifier les besoins en formation du personnel de l'établissement, liés à la mise en place du PIAQ,
- f) évaluer et améliorer l'efficacité du PIAQ,
- g) informer la Direction de l'établissement du caractère approprié, de l'efficacité et de tout besoin d'amélioration du PIAQ,
- h) maîtriser les documents du PIAQ.

### **V.3.2. Responsabilités et autorités**

La Direction doit garantir que les responsabilités et autorités sont définies, documentées et communiquées au sein de l'établissement afin de garantir le fonctionnement efficace du PIAQ.

Tout le personnel en place doit avoir une responsabilité consistant à rendre compte à une (des) personne(s) définie(s) afin de :

- a) identifier et alerter de tout problème concernant les produits, les procédés ou le PIAQ,
- b) maintenir la surveillance des CCP et des PMC.

Des membres du personnel désigné doivent avoir la responsabilité et l'autorité nécessaires pour :

- a) mettre en œuvre, le cas échéant, les traitements appropriés aux déviations,
- b) proposer et mettre en œuvre les actions correctives et préventives définies,
- c) procéder à l'enregistrement des actions mises en œuvre.

### **V.3.3. Communication interne**

L'établissement doit définir, mettre en œuvre et maintenir des dispositifs efficaces permettant la communication au personnel, sur les questions ayant une incidence sur la conformité et sur la sécurité des denrées alimentaires.

L'ensemble du personnel doit être informé, en particulier sur :

- a) le développement et le lancement de nouveaux produits,
- b) les modifications des matières premières et/ou des produits,
- c) les modifications des systèmes et des équipements de production,
- d) les modifications des Programmes Préalables,
- e) les modifications des exigences réglementaires,
- f) les modifications ayant un impact sur la sécurité des aliments,
- g) les modifications des tâches, des responsabilités et des autorités du personnel,
- h) en général, toute modification ayant un impact sur le bon fonctionnement du PIAQ,
- i) les déviations relatives à la conformité et à la sécurité des denrées alimentaires relevées au sein de l'Etablissement,
- j) les réclamations liées à la conformité et à la sécurité des denrées alimentaires relatives aux produits de l'établissement.

### **V.3.4. Communication externe**

L'établissement doit définir, mettre en œuvre et maintenir des dispositions efficaces permettant la communication avec :

- a) les fournisseurs et les contractants,
- b) les clients ou les consommateurs, en particulier sur les informations relatives au produit, notamment les réclamations,
- c) l'Administration,
- d) les autres organismes ayant une influence et/ou concernés par l'efficacité ou la mise à jour du PIAQ.

Des membres du personnel désigné doivent avoir la responsabilité et l'autorité nécessaires pour assurer la communication externe des informations concernant la conformité et la sécurité des denrées alimentaires.

Les informations obtenues doivent être intégrées comme des éléments de mise à jour des programmes du PIAQ et de données pour la revue de Direction.

#### **V.4. Revue de Direction**

##### **V.4.1. Généralités**

La Direction doit, à intervalles programmés, revoir le Programme Intégré d'Amélioration de la Qualité de l'établissement pour garantir qu'il demeure pertinent, adéquat et efficace.

Cette revue de la Direction doit comprendre l'évaluation des opportunités d'amélioration et du besoin de modification, notamment de la politique de conformité et de sécurité des denrées alimentaires. Les enregistrements doivent être conservés.

##### **V.4.2. Éléments analysés en revue de Direction**

Les éléments analysés en revue de Direction doivent contenir, entre autres, les informations concernant les points suivants :

- a) les actions de suivi entreprises suite aux revues de la Direction précédentes,
- b) l'analyse des résultats des activités de vérification,
- c) les situations faisant l'objet de changements, susceptibles d'avoir une incidence sur la conformité et/ou sur la sécurité des denrées alimentaires,
- d) les situations d'urgence, les accidents, les retraits,
- e) les résultats des revues des activités de mise à jour du PIAQ,
- f) la revue des activités de communication, notamment les retours de la part des clients,
- g) les résultats des vérifications internes ou externes et des inspections.

Les données doivent être présentées d'une manière qui permet à la Direction de les associer aux objectifs énoncés du Programme Intégré d'Amélioration de la Qualité.

**NOTA** : Le terme «retrait» inclut le rappel.

#### **V.4.3. Conclusions de la revue de Direction**

Les éléments de conclusion de la revue de Direction doivent comprendre les décisions et les actions concernant :

- a) l'assurance de la sécurité et de la conformité des denrées alimentaires,
- b) l'amélioration de l'efficacité du Programme Intégré d'Amélioration de la Qualité,
- c) les besoins en ressources,
- d) les révisions apportées à la politique et aux objectifs afférents en matière de conformité et de sécurité des denrées alimentaires de l'établissement.

## **VI. PROGRAMMES PREALABLES (PP)**

Avant de définir son Programme HACCP, l'entreprise doit élaborer et mettre en oeuvre les Programmes Préalables suivants :

### **VI.1. Locaux**

La conception, la construction et l'entretien des locaux et de leurs environs doivent être de nature à garantir la sécurité et la conformité des denrées alimentaires.

Les établissements doivent mettre en place un programme satisfaisant de maîtrise et de surveillance et doivent tenir les dossiers nécessaires.

#### **VI.1.1. Implantation**

L'établissement doit être situé dans une zone :

- a) exempte de pollution et d'activités industrielles présentant de graves menaces de contamination (odeur, fumée, poussière ou autres contaminants),
- b) non sujette aux inondations,
- c) non sujette à des infestations par des ravageurs,
- d) permettant l'évacuation efficace des déchets, solides ou liquides.

Les voies d'accès et les aires desservant l'établissement, situées dans son périmètre ou à proximité immédiate, doivent être pavées de manière à être carrossables.

Elles doivent être munies d'un système de drainage approprié et pouvoir être nettoyées aisément.

#### **VI.1.2. Bâtiment**

##### **VI.1.2.1. Conception**

Le bâtiment et les installations doivent être conçus de façon à :

- a) offrir un espace suffisant à l'exécution satisfaisante de toutes les opérations,
- b) offrir les conditions ambiantes voulues pour toutes les opérations,

- c) faciliter le nettoyage,
- d) permettre un assainissement satisfaisant,
- e) ne pas pouvoir fournir accès et refuge aux ravageurs,
- f) ne pas permettre la pénétration des contaminants de l'environnement et l'accumulation de saleté.

La capacité des installations doit suffire à la production maximale réalisable.

Les locaux d'habitation et les zones où sont gardés des animaux doivent être complètement séparés des zones de manutention et d'entreposage des denrées alimentaires et de matériaux d'emballage et ne doivent pas y donner accès directement.

### **VI.1.2.2. Constructions**

Le bâtiment doit être bien construit et bien entretenu, et ne doit présenter aucun danger chimique, microbiologique ou physique pour les denrées alimentaires.

Les matériaux des planchers, murs et plafonds, ainsi que les divers revêtements et mastics de jointoiement doivent être conformes aux exigences réglementaires et/ou normatives en vigueur.

Les matériaux des planchers, murs et plafonds doivent être durables, lisses, faciles à nettoyer, et convenir aux activités qui s'y déroulent.

Les murs doivent être de couleur claire et bien assemblés.

Les planchers doivent avoir une pente suffisante pour permettre l'écoulement des liquides jusqu'aux regards d'évacuation.

Les fenêtres doivent être munies de grillages contre les insectes bien ajustés. Celles en verre et donnant accès directement aux lieux d'opérations sur les denrées alimentaires doivent être protégées.

Les portes doivent avoir une surface claire, lisse, non absorbante et être bien ajustées.

Les escaliers, ascenseurs et autres structures doivent être situés et construits de façon qu'il ne puisse y avoir contamination des denrées alimentaires et des matériaux d'emballage.

La conception et l'installation des structures suspendues doivent être de nature à prévenir la contamination des denrées alimentaires et des matériaux d'emballage et à être faciles à entretenir, à nettoyer et, le cas échéant, à pouvoir être désinfectées.

L'éclairage doit être approprié aux différentes activités de l'établissement.

Pour les besoins des opérations, l'éclairage ne doit pas modifier la couleur des denrées alimentaires.

Les dispositifs d'éclairage, à une étape quelconque des opérations doivent être du type de sûreté ou doivent être protégés, au besoin, de façon à empêcher la contamination des denrées alimentaires en cas de bris.

Le bâtiment doit être ventilé de façon que la chaleur, la vapeur, la condensation ne puissent s'accumuler et que l'air vicié puisse être évacué.

Les prises d'air doivent être munies de grillages bien ajustés ou être protégées par un dispositif en matériau inaltérable.

Les prises d'air ne doivent pas être situées là où elles peuvent aspirer de l'air vicié.

Le courant d'air ne doit jamais aller d'une zone contaminée vers une zone propre.

Les réseaux de drainage et d'égout doivent être munis de siphons anti-reflux, entretenus et maintenus en état de fonctionnement.

Les canalisations des toilettes doivent être séparées des autres conduites d'évacuation de l'établissement et jusqu'à un endroit situé à l'extérieur de celui-ci.

L'égout des toilettes ne doit pas traverser les aires de travail.

Les canalisations doivent être fabriquées d'un matériau lisse et imperméable et avoir une capacité suffisante pour permettre l'évacuation de tous les déchets sans risque de débordement ou d'obstruction.

L'établissement doit prévoir des installations où les déchets et les matériaux non comestibles peuvent être entreposés jusqu'à ce qu'ils soient enlevés.

Ces installations doivent être conçues de façon à prévenir toute contamination des denrées alimentaires et de l'eau et maintenues convenablement propres.

Les contenants utilisés pour les déchets doivent être clairement désignés, identifiés, de type étanche et maintenus convenablement propres.

### **VI.1.2.3. Circulation et contamination croisée**

La circulation du personnel, des équipements, des matières et ingrédients et des emballages doit être de nature à prévenir la contamination croisée des denrées alimentaires.

L'acheminement des matières, ingrédients et emballages doit être organisé (séparation physique ou temporelle) de façon à empêcher toute contamination des denrées alimentaires.

L'établissement doit assurer la séparation physique et opérationnelle des activités incompatibles.

## **VI.1.3 Installations sanitaires**

### **VI.1.3.1. Toilettes, cafétérias et vestiaires**

Les toilettes, cafétérias et vestiaires doivent être séparés des zones de transformation, de manipulation et de stockage des denrées alimentaires, et situés de façon appropriée.

Les toilettes, cafétérias et vestiaires ne doivent pas donner accès directement sur les zones de transformation, de manipulation et de stockage des denrées alimentaires.

Les toilettes, cafétérias et vestiaires doivent être ventilés et entretenus de manière efficace.

Les toilettes de l'établissement doivent avoir des portes claires, lisses, lavables, non absorbantes et de préférence à fermeture automatique.

### **VI.1.3.2. Installations pour le lavage des mains et aménagements sanitaires**

Les toilettes doivent être équipées d'installations pour le lavage des mains avec un nombre suffisant de lavabos dotés d'évacuations à siphon reliés au réseau d'égout.

Les installations pour le lavage des mains doivent distribuer de l'eau potable, du savon liquide, des essuie-mains sanitaires (ou sèche-mains) et être équipées de dispositifs de collecte faciles à nettoyer.

Les zones de transformation et de manutention des denrées alimentaires doivent comporter un nombre suffisant d'installations pour le lavage des mains.

Dans les zones de transformation, les lavabos doivent être munis de robinets à commande non manuelle.

Des dispositifs de désinfection des mains doivent être disposés dans toutes les zones où ils sont nécessaires.

Des avis rappelant les consignes d'hygiène à mettre en oeuvre doivent être disposés dans toutes les zones de transformation et de manutention des denrées alimentaires.

### **VI.1.3.3. Installations d'assainissement des ustensiles et de l'équipement**

Des installations appropriées et convenablement conçues, doivent être disposées pour l'assainissement des ustensiles et de l'équipement qui entrent en contact avec des denrées alimentaires.

Au besoin, elles doivent être approvisionnées en eau potable chaude et froide.

Des installations distinctes doivent être prévues pour l'assainissement de l'équipement utilisé pour les matières non comestibles.

#### **VI.1.4. Eau, Glace, Vapeur –Approvisionnement et surveillance**

Un approvisionnement suffisant en eau potable, avec des installations appropriées pour le stockage, la distribution et le contrôle de la température, doit être disponible chaque fois que nécessaire pour assurer la sécurité des denrées alimentaires.

L'eau potable doit répondre aux critères énoncés dans la dernière édition de la Norme Marocaine « Qualité des eaux d'alimentation humaine » (NM 03.7.001)

L'eau non potable (utilisée par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la réfrigération et autres utilisations analogues ne risquant pas de contaminer les produits alimentaires) doit être acheminée par des canalisations distinctes et distinctement signalées.

Les canalisations d'eau non potable doivent être identifiées et ne comporter aucun raccordement ni ne permettre aucun reflux dans les conduites d'eau potable.

Seule l'eau potable doit être utilisée dans les zones de transformation, de manutention, d'emballage et d'entreposage des denrées alimentaires quel qu'en soit l'usage.

La température, la pression et le débit de l'eau potable doivent être suffisants pour tous les besoins des opérations et de l'assainissement.

##### **VI.1.4.1. Eau traitée**

L'eau provenant de sources autres que le réseau public doit être soumise à des traitements et à des analyses garantissant sa potabilité.

Les produits chimiques utilisés pour le traitement de l'eau doivent être conformes aux exigences réglementaires et/ou normatives en vigueur.

#### **VI.1.4.2. Eau recyclée**

L'eau recyclée doit être épurée et maintenue dans un état garantissant que son utilisation ne présente aucun risque pour la salubrité des denrées alimentaires.

L'eau recyclée doit utiliser un réseau de distribution séparé, facile à identifier.

#### **VI.1.4.3. Approvisionnement en glace**

La glace, utilisée comme ingrédient ou en contact direct avec les denrées alimentaires doit être produite à partir d'eau potable.

Sa fabrication, manutention et son entreposage doivent garantir sa protection contre la contamination.

#### **VI.1.4.4. Approvisionnement en vapeur**

La vapeur, qui entre en contact direct avec les denrées alimentaires ou avec des surfaces en contact avec les denrées alimentaires doit être produite à partir d'eau potable exempte de substances nocives ajoutées.

L'approvisionnement en vapeur doit suffire aux besoins opérationnels.

Les produits chimiques utilisés pour le traitement des eaux de chaudières doivent être conformes aux exigences réglementaires et/ou normatives en vigueur.

#### **VI.1.4.5. Surveillance**

Le programme de surveillance de la qualité de l'eau de l'établissement doit permettre d'évaluer la qualité microbiologique, chimique et physique de l'eau aux divers points d'utilisation, y compris l'eau qui sert à produire la vapeur ou la glace, et d'établir sa conformité aux exigences.

Le programme doit préciser la fréquence de surveillance, les méthodes de mesure, les responsabilités et autorités des personnes désignées.

L'établissement doit mettre en place des procédures à suivre au cas où l'eau ne satisfait pas aux exigences.

Les relevés de la potabilité de l'eau et des traitements mis en œuvre doivent être disponibles.

## **VI.2. Transport et entreposage**

L'établissement doit s'assurer que les matières premières, les ingrédients, les matériaux d'emballage et autres matières soient transportés, manutentionnés et entreposés de façon à prévenir la contamination des denrées alimentaires.

L'établissement doit tenir à jour les dossiers appropriés.

Au besoin, certains ingrédients, matières premières, matériaux d'emballage et autres matières reçus de l'extérieur doivent être certifiés par des lettres de garantie, résultats d'analyse ou autres moyens appropriés, en conformité avec les programmes HACCP.

### **VI.2.1. Transport**

L'établissement doit s'assurer que les véhicules utilisés satisfont aux exigences du transport des denrées alimentaires.

#### **VI.2.1.1. Véhicules de transport**

S'il y a lieu, les matériaux utilisés pour la construction du véhicule de transport et les conteneurs doivent convenir au contact avec les denrées alimentaires.

La réception des produits venant de l'extérieur (alimentaires, non alimentaires, emballages) doit se réaliser dans une zone distincte de la zone de transformation des denrées alimentaires.

La manutention et le transport des produits (matières premières et produits finis) doivent être effectués à l'abri des intempéries.

Les véhicules de transport et les conteneurs doivent être inspectés par le fabricant à la réception et avant le chargement afin de vérifier qu'ils sont exempts de contamination et qu'ils conviennent au transport des aliments et/ou le fabricant a mis en oeuvre un programme visant à démontrer le caractère adéquat du nettoyage et de l'assainissement.

Les véhicules de transport doivent être chargés, placés et déchargés de manière à prévenir tout dommage et toute contamination des denrées alimentaires et des matériaux d'emballage.

#### **VI.2.1.2. Contrôle de la température**

Toutes les matières premières, les ingrédients, les matériaux d'emballage et autres matières doivent être transportés à des températures et à des conditions appropriées pour les protéger de tout risque de détérioration et d'altération de leur qualité.

#### **VI.2.2. Réception et entreposage**

##### **VI.2.2.1. Réception**

Aucune matière première, aucun ingrédient ou matériau d'emballage ne doit être accepté dans un établissement si l'on sait qu'il contient des parasites, des micro-organismes indésirables, des pesticides ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères ne pouvant être ramenés à un niveau acceptable par des opérations normales de tri et/ou de transformation.

Le cas échéant, des spécifications applicables doivent être définies, documentées et mises en oeuvre.

Les matières premières, ingrédients, matériaux d'emballage doivent, s'il y a lieu, être inspectés et triés avant la transformation ou utilisation

Si nécessaire, des tests en laboratoire doivent être effectués pour déterminer leur propriété d'emploi avant usage.

Seuls les matières premières, les ingrédients propres à la consommation et les matériaux d'emballage aptes au contact alimentaire doivent être utilisés.

Les stocks de matières premières, ingrédients, matériaux d'emballage doivent être soumis à une rotation efficace.

#### **VI.2.2.2. Ingrédients et matériaux d'emballage**

Les ingrédients et les matériaux d'emballage doivent être manipulés et entreposés de manière à prévenir tout dommage et toute contamination.

Les ingrédients et matériaux d'emballage sensibles à l'humidité doivent être entreposés dans des conditions propres à prévenir toute détérioration.

Les ingrédients nécessitant une température dirigée doivent faire l'objet d'une surveillance appropriée.

Les ingrédients nécessitant un froid négatif doivent être entreposés à des températures ne présentant aucun risque de dégel.

Les installations et équipements de froid doivent être dotés de moyens de surveillance et faire l'objet de mesures de maîtrise appropriées.

#### **VI.2.2.3. Produits chimiques non alimentaires**

Tous les produits chimiques non alimentaires, y compris les lubrifiants, les revêtements et peintures utilisés doivent être conformes aux exigences réglementaires et/ou normatives.

La réception et l'entreposage des produits chimiques non alimentaires doivent se faire dans un lieu sec et bien ventilé.

Les produits chimiques non alimentaires doivent être entreposés dans des zones réservées à cet effet et dûment signalées ne présentant aucun

risque de contamination croisée des denrées alimentaires ou des surfaces en contact avec les denrées alimentaires ou des matériaux d'emballage.

Les produits chimiques doivent être entreposés et mélangés dans des contenants propres et identifiés.

Lorsque leur utilisation continue dans les zones de manutention des aliments l'exige, ces produits chimiques doivent être entreposés de manière à prévenir la contamination des denrées alimentaires, des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et des matériaux d'emballage.

Les produits chimiques doivent être distribués et manipulés uniquement par des personnes habilitées à le faire, dûment autorisées et formées.

### **VI.2.2.3. Entreposage des produits finis**

Les produits finis doivent être entreposés et manipulés dans des conditions propres à prévenir toute détérioration.

Les produits finis doivent être entreposés et manipulés de manière à permettre les vérifications nécessaires.

La gestion des stocks doit être maîtrisée afin de prévenir toute altération susceptible de nuire à la sécurité.

Les produits non conformes, retournés, ou potentiellement dangereux doivent être clairement identifiés et doivent être entreposés dans une zone distincte jusqu'à ce qu'ils aient été évalués et que l'autorisation de leur traitement ait été signifiée par des personnes désignées.

### **VI.3. Equipements et ustensiles**

L'établissement doit utiliser des équipements et des ustensiles conçus pour la production des denrées alimentaires et doit les installer et les entretenir de façon à prévenir toute contamination des denrées alimentaires.

L'établissement doit mettre en place un programme satisfaisant de maîtrise et de surveillance et doit créer et tenir à jour les documents nécessaires correspondants.

### **VI.3.1. Conception générale de l'équipement**

L'équipement et les ustensiles doivent être construits d'un matériau résistant à la corrosion, inaltérable par les denrées alimentaires.

Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être non absorbantes, non toxiques, lisses, sans piquage et doivent pouvoir supporter un nettoyage et un assainissement répétés.

### **VI.3.2. Installation de l'équipement**

Un espace suffisant doit être prévu autour de l'équipement de façon que ce dernier puisse être accessible pour le nettoyage, l'assainissement, l'entretien et l'inspection.

Au besoin, l'équipement doit être doté de conduit(s) relié(s) directement aux bouches d'évacuation.

L'équipement et les ustensiles utilisés pour les matières non comestibles ne doivent pas être utilisés pour les matières comestibles.

### **VI.3.3. Entretien et étalonnage de l'équipement**

#### **VI.3.3.1. Étalonnage des dispositifs de mesure**

L'établissement doit avoir un programme d'étalonnage de tous les dispositifs de mesure nécessaires à la maîtrise de la sécurité et de la conformité des denrées alimentaires. Ce programme doit préciser la liste de ces dispositifs et indiquer leur usage.

Les mesures de maîtrise et de surveillance des dispositifs de mesure doivent être établies (voir IX.3.1.)

#### **VI.3.3.2. Entretien préventif**

L'établissement doit mettre en place un programme documenté d'entretien préventif permettant le bon fonctionnement des équipements.

Le programme doit préciser la liste des équipements et des ustensiles, la nature et la fréquence de l'entretien préventif exigé dont ils font l'objet, y compris le remplacement de pièces, le nom de la personne responsable, les mesures de maîtrise, les activités de surveillance et les enregistrements à tenir et à conserver.

## **VI.4. Personnel**

### **VI.4.1. Formation**

L'établissement doit mettre en place un programme de formation approprié pour le personnel dans le domaine de l'hygiène et de l'emploi de bonnes pratiques de manutention des denrées alimentaires et doit tenir à jour les dossiers nécessaires.

Le programme doit pourvoir à la formation continue nécessaire des personnes qui sont en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires.

La formation doit s'assurer que les membres du personnel ont conscience de la pertinence et de l'importance de leurs activités individuelles pour la contribution à la conformité et à la sécurité des denrées alimentaires.

Toutes les personnes responsables des éléments critiques doivent avoir les connaissances nécessaires concernant les principes et pratiques d'hygiène alimentaire pour être à même de juger des risques potentiels et prendre les mesures nécessaires pour parer aux déficiences.

Toutes les personnes qui pénètrent dans les zones de manutention des denrées alimentaires et/ou manipulent les denrées alimentaires doivent recevoir une formation continue dans le domaine de l'hygiène personnelle et de la manutention sanitaire des aliments.

L'établissement doit mettre en évidence les preuves de la mise en œuvre, par le personnel, des pratiques d'hygiène et de leur efficacité.

Les programmes de formation doivent être revus régulièrement et actualisés si nécessaire.

L'établissement doit évaluer l'efficacité des actions entreprises.

#### **VI.4.2. Maladies transmissibles et blessures**

Toute personne en contact avec les denrées alimentaires doit faire l'objet d'un suivi médical régulier au niveau de l'établissement.

Le dossier médical de chacune d'elles doit être disponible au sein de l'établissement et accessible à l'Autorité compétente.

Les personnes identifiées comme souffrant de maladie transmissible par les denrées alimentaires ou que l'on sait être porteuses d'une telle maladie, de plaies ouvertes et/ou infectées, d'affections cutanées, de lésions ou de diarrhée doivent être signalées à la direction et s'il y a lieu, ne pas manipuler les denrées alimentaires et/ou ne pas être admises dans les zones de manipulation des denrées alimentaires.

Toutes coupures ou blessures doivent être protégées par des pansements étanches.

#### **VI.4.3 - Lavage des mains**

Quelles que soient leurs tâches au sein de l'établissement, toutes les personnes pénétrant dans une zone de manipulation des denrées alimentaires doivent se laver soigneusement les mains :

- a) avant de manipuler les denrées alimentaires,
- b) immédiatement après avoir utilisé les toilettes,
- c) après avoir manipulé des denrées alimentaires crues ou des matériaux contaminés.

Un dispositif de désinfection doit être mis à la disposition des employés et utilisé systématiquement après le lavage des mains.

#### **VI.4.4. Hygiène personnelle et conduite**

Toutes les personnes qui exécutent des tâches dans des zones de manipulation des denrées alimentaires doivent maintenir un haut niveau d'hygiène personnelle.

Tous les effets personnels et tous les vêtements de ville doivent être conservés dans des zones autres que les zones de manipulation des denrées alimentaires et doivent être rangés de façon qu'ils ne puissent contaminer les aliments.

Toutes les personnes qui pénètrent dans des zones de manipulation des denrées alimentaires doivent enlever tous effets personnels (bijoux, montres, épingles, ou autres) ou objet susceptible de tomber dans les denrées alimentaires ou de les contaminer d'une autre façon.

Les dispositifs médicaux permanents doivent être couverts.

Les tatouages des mains et les masques capillaires notamment de henné sont interdits dans les zones de manipulation des denrées alimentaires.

Le tabac, la gomme et toute nourriture sont interdits dans les zones de manipulation des denrées alimentaires.

Toutes les personnes qui exécutent des tâches dans des zones de manipulation des denrées alimentaires doivent porter des vêtements de protection, un couvre-chef et des chaussures de protection appropriés et doivent les garder en bon état de propreté.

S'ils sont portés, les gants doivent être propres et hygiéniques.

Les comportements susceptibles d'entraîner une contamination des denrées alimentaires (fumer, cracher, éternuer ou tousser,) doivent être interdits lorsque possible ou évités dans les zones de manipulation des denrées alimentaires.

#### **VI.4.5. Restriction des accès**

L'établissement doit restreindre l'accès du personnel et des visiteurs de façon à prévenir toute contamination.

Le cas échéant, les visiteurs admis dans les zones de manipulation des denrées alimentaires, doivent porter des vêtements de protection et observer les dispositions établies d'hygiène corporelle.

## **VI.5. Assainissement et lutte contre les nuisibles**

L'établissement doit établir des programmes documentés satisfaisants d'assainissement et de lutte contre les nuisibles pour maîtriser la contamination des denrées alimentaires.

Les enregistrements appropriés doivent être définis et tenus à jour.

### **VI.5.1. Programme d'assainissement**

L'établissement doit établir des procédures documentées d'assainissement des équipements, ustensiles, installations et de tout autre élément qui risque de nuire à la sécurité des denrées alimentaires.

Les équipements, ustensiles et installations doivent être assainis après chaque utilisation et avant chaque reprise d'activités ou changement de denrées alimentaires traitées.

Les équipements, ustensiles et installations doivent être exempts de tout résidu et corps étranger avant d'être utilisé.

Tout équipement ou installation assaini à l'aide d'un système en circuit fermé doit être visité régulièrement.

#### **VI.5.1.1. Acceptabilité**

Pour chaque zone, chaque équipement et chaque ustensile, le programme d'assainissement documenté doit préciser :

- a) la zone, la chaîne de production ou l'équipement à assainir,
- b) les instructions spéciales pour le démontage et l'assainissement de certaines pièces d'équipement,
- c) l'équipement d'assainissement à utiliser ainsi que son mode d'emploi,
- d) les responsabilités pour les différentes tâches,
- e) les produits détergents et/ou assainissants utilisés et leur mode d'emploi,
- f) les méthodes d'applications utilisées, et les méthodes complémentaires à l'action chimique,
- g) Les instructions de rinçage, en particulier le dernier rinçage,

- h) la fréquence de l'assainissement,
- i) la surveillance de l'efficacité.

Les produits chimiques doivent être autorisés et être utilisés en conformité avec les instructions du fabricant.

S'il y a lieu, les précautions pour l'emploi de tout produit chimique dangereux doivent être documentées.

Le programme d'assainissement doit être mis en oeuvre d'une façon à ne pas contaminer les denrées alimentaires ou matériaux d'emballage pendant ou après l'assainissement.

#### **VI.5.1.2. Respect du programme**

Les programmes d'assainissement doivent être surveillés avec efficacité et en continu pour vérifier qu'ils demeurent constamment adaptés et efficaces par toute méthode appropriée et documentée.

Les opérations de manipulation des denrées alimentaires ne doivent pas commencer tant que toutes les exigences d'assainissement ne sont pas respectées.

#### **VI.5.2. Programme de lutte contre les nuisibles**

L'établissement doit établir des procédures documentées de lutte contre les nuisibles.

Les bâtiments et zones adjacentes doivent être maintenus en état et entretenus de manière à éviter l'accès des nuisibles et à éliminer les sites de reproduction potentiels.

Les oiseaux et autres animaux doivent être exclus de l'établissement.

##### **VI.5.2.1. Acceptabilité**

Le traitement chimique, physique ou biologique doit être mis en oeuvre sans induire de risque sur la sécurité des denrées alimentaires.

Les produits chimiques doivent être conformes aux exigences réglementaires ou normatives en vigueur et, le cas échéant, doivent être utilisés en conformité avec les instructions du fabricant.

Le programme de lutte contre les nuisibles doit comprendre :

- a) les responsabilités de la lutte contre les nuisibles,
- b) le cas échéant, l'identification du fournisseur de service de lutte contre les nuisibles et les responsabilités du programme,
- c) la liste des méthodes et produits chimiques utilisés,
- d) une identification de l'emplacement des points d'appât,
- e) la fréquence de surveillance,
- f) des rapports sur la présence de nuisibles et les mesures prises.

#### **VI.5.2.2 Respect du programme**

L'établissement doit surveiller en continu l'efficacité du programme de lutte contre les nuisibles et documenter les résultats et les mesures prises.

### **VI.6. Système de traçabilité et retraits**

L'établissement doit documenter des procédures pour permettre le retrait efficace, rapide et intégral de toutes denrées alimentaires ayant été identifiées comme dangereuses pour la sécurité.

Ces procédures doivent pouvoir être mises en oeuvre à tout moment opportun.

L'efficacité du retrait doit être vérifiée de façon périodique à l'aide d'essais.

#### **VI.6.1. Système de traçabilité**

L'établissement doit établir et appliquer un système de traçabilité afin d'identifier de manière catégorique les lots de denrées alimentaires et leur relation avec les lots de matières mises en oeuvre ainsi que les enregistrements relatifs à la transformation et à la livraison.

Le marquage utilisé doit être conforme aux exigences réglementaires.

Les enregistrements doivent être conservés pendant une période supérieure à la durée de conservation des denrées alimentaires ou selon les exigences réglementaires.

Le système de traçabilité doit permettre d'identifier les acteurs directs de la chaîne alimentaire.

L'établissement doit tenir à jour les relevés faisant état de toutes les plaintes se rapportant à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires, et des mesures prises.

### **VI.6.2. Retrait**

La direction de l'établissement doit :

- a) désigner les membres de l'équipe de retrait,
- b) définir les personnes investies de l'autorité de lancer un retrait et les personnes responsables de l'exécution du retrait.

La procédure de retrait doit comprendre :

- a) la séquence des actions à entreprendre,
- b) les ressources affectées à l'exécution efficace du retrait,
- c) le mode et le contenu de la notification aux parties intéressées, autorités légales et réglementaires, consommateurs, distributeurs et détaillants en fonction de la gravité des dangers identifiés,
- d) les mesures de sécurisation ou de maintenance sous contrôle des denrées alimentaires identifiées, en fonction de leur localisation,
- e) la définition du devenir des denrées alimentaires faisant l'objet du retrait :
  - leur destruction,
  - leur utilisation à des fins autres que celles initialement prévues,
  - leur détermination comme sûres pour l'usage prévu, qu'il soit identique ou différent,
  - une nouvelle transformation assurant leur innocuité ;
- f) la mesure et l'enregistrement de l'efficacité du programme de retrait.

La cause, la portée et le résultat du retrait doivent être enregistrés et communiqués en tant qu'éléments analysés en revue de Direction.

## **VII. PROGRAMME DES EXIGENCES REGLEMENTAIRES (PER)**

L'établissement doit élaborer, documenter et mettre en oeuvre les programmes de surveillance requis pour garantir la conformité des denrées alimentaires aux exigences réglementaires en vigueur.

Les programmes de surveillance doivent spécifier, pour chacune des denrées alimentaires élaborées, les mesures à mettre en œuvre pour assurer que :

- a) l'usage des ingrédients et additifs alimentaires,
- b) les emballages et matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires (matières premières, produits intermédiaires et produits finis)
- c) les indications et mentions figurant sur les produits finis, par marquage direct des conditionnements et/ou au moyen d'étiquettes, d'étuis ou tout autre support approprié,
- d) et les qualités organoleptiques, physico-chimiques et microbiologiques des denrées alimentaires proposées à la consommation, satisfont aux exigences réglementaires et normatives à caractère obligatoire en vigueur.

Les programmes des exigences réglementaires doivent être établis selon les étapes suivantes :

- a) constituer et tenir à jour un (des) recueil(s) des exigences réglementaires et normatives à caractère obligatoire couvrant la (les) denrée(s) fabriquée(s),
- b) identifier pour chaque produit les dispositions réglementaires et spécifications normatives à caractère obligatoire et les traduire, le cas échéant, en critères d'acceptation objectivement mesurables,
- c) identifier le long de la chaîne de réalisation les *Points de Maîtrise de la Conformité* (PMC) du produit par rapport à chacune des exigences réglementaires identifiées,
- d) définir les programmes de surveillance des PMC,
- e) prévoir les actions de traitement à déclencher en cas de perte de la maîtrise des PMC,
- f) tenir à jour les enregistrements nécessaires pour apporter la preuve que le produit satisfait aux exigences réglementaires,
- g) mettre à jour, chaque fois que nécessaire, le Programme des Exigences Réglementaires et l'approuver de nouveau,

- h) vérifier les PER, chaque fois que nécessaire et au moins une fois tous les ans, pour assurer leur mise en œuvre efficace.

## **VIII. PROGRAMME HACCP**

L'établissement doit établir son programme HACCP conformément aux principes et selon la séquence logique d'application du système HACCP tels que définis par le CODEX ALIMENTARIUS.

La portée du Programme HACCP de l'établissement doit être définie.

Cette portée doit décrire le segment de la chaîne alimentaire concerné ainsi que les classes des dangers à couvrir.

Toutes les informations pertinentes pour la réalisation de l'analyse des dangers doivent être collectées, conservées, mises à jour et documentées.

Les enregistrements doivent être conservés.

### **VIII.1. Equipe PIAQ**

L'équipe PIAQ nommée par la Direction établit et met en place les programmes HACCP.

### **VIII.2. Description du produit**

Toutes les matières premières, les ingrédients -y compris les additifs et les auxiliaires technologiques- et les matériaux en contact avec le produit doivent faire l'objet d'une description documentée dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers, contenant des informations relatives aux points suivants, selon ce qui convient :

- a) les caractéristiques chimiques, biologiques et physiques,
- b) l'origine,
- c) la méthode de production,
- d) les méthodes de conditionnement et de livraison,
- e) les conditions de stockage et la durée de vie,
- f) la préparation avant l'utilisation.

La description de chaque produit fini et catégorie de produit fini doit être disponible.

Les renseignements relatifs aux éléments suivants doivent être intégrés lorsqu'ils sont liés à l'évaluation des dangers :

- a) le nom du produit ou une identification similaire,
- b) la composition,
- c) les caractéristiques biologiques, chimiques et physiques pertinentes pour la sécurité des denrées alimentaires,
- d) la durée de vie et les conditions de conservation prévues,
- e) le conditionnement,
- f) l'étiquetage relatif à la sécurité des denrées alimentaires et/ou les instructions pour la manipulation, la préparation et l'utilisation,
- g) les méthodes de distribution.

Les descriptions doivent être suffisamment précises afin de permettre à l'équipe PIAQ d'identifier les dangers inhérents à ces produits.

Les descriptions doivent être mises à jour lorsque cela est exigé.

### **VIII.3. Identification de l'utilisation prévue du produit**

Les utilisateurs et consommateurs potentiels doivent être identifiés pour chaque produit et catégorie de produit.

Les groupes de consommateurs reconnus comme étant particulièrement vulnérables, doivent être pris en considération.

L'usage prévu, les conditions de manipulation, stockage et préparation raisonnablement attendues du produit fini doivent faire l'objet d'une description documentée dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers.

Afin de garantir la sécurité optimale du consommateur, la manipulation et l'utilisation erronées ou fautives raisonnablement prévisibles du produit doivent être prises en considération.

Les descriptions doivent être mises à jour lorsque cela est exigé.

### **VIII.4. Diagrammes de flux**

Des diagrammes de flux doivent être préparés pour tous les produits et catégories de produits concernés par la portée du Programme HACCP.

Les diagrammes doivent fournir des informations concernant l'éventualité de présence, d'augmentation ou d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires.

Les diagrammes doivent être clairs, précis et suffisamment détaillés pour permettre l'identification des dangers potentiels.

Le diagramme doit être constitué des éléments suivants :

- a) la séquence et l'interaction de toutes les étapes dans le processus de fabrication,
- b) les processus externalisés et les travaux sous-traités,
- c) les points où les matières premières, les ingrédients et les produits intermédiaires intègrent la chaîne,
- d) les points de reprise et de recyclage effectifs,
- e) les points de sortie ou d'élimination des produits intermédiaires, les produits dérivés et déchets,
- f) les mesures de maîtrise, les paramètres de procédé et/ou la rigueur avec laquelle ils sont appliqués, ou les procédures susceptibles d'avoir une influence sur la sécurité des denrées alimentaires doivent être décrits selon le niveau de détail nécessaire pour réaliser une analyse des dangers.

Les exigences externes (par exemple, émanant de l'Administration ou des clients) susceptibles d'avoir une incidence sur le choix et sur la rigueur des mesures de maîtrise doivent également être décrites.

Les descriptions doivent être mises à jour.

Les diagrammes doivent prendre en compte l'approche processus (flux des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis, personnel, air, eau, etc.)

Les diagrammes doivent être vérifiés sur site pour chacune des étapes et pendant les heures de fonctionnement afin de les modifier le cas échéant.

Les diagrammes vérifiés doivent être conservés en tant qu'enregistrements.

#### **VIII.5. Identification et évaluation des dangers (principe 1)**

Tous les dangers raisonnablement prévisibles (biologiques, chimiques et physiques) susceptibles de se produire dans la portée du Programme HACCP de l'établissement doivent être identifiés et enregistrés.

L'identification doit être basée sur les conditions décrites dans les paragraphes précédents.

Toute étape à laquelle un danger est susceptible d'être introduit doit être précisée.

L'identification des dangers d'une étape donnée doit prendre en considération :

- a) les étapes qui précèdent et qui suivent l'étape spécifiée,
- b) les équipements, les services connexes et le milieu environnant,
- c) les liens précédents et suivants de la chaîne alimentaire.

Le niveau acceptable de danger pour le produit fini doit, dans la mesure du possible, être déterminé pour chaque danger lié à la sécurité des denrées alimentaires identifié.

La justification et le résultat de la détermination doivent faire l'objet d'un enregistrement.

Les dangers pertinents doivent être évalués en fonction de leur degré de sévérité et de la probabilité de leur apparition, de leur persistance et/ou reproduction pour chacune des étapes de la réalisation afin de déterminer, pour chaque danger identifié, si son élimination ou sa réduction à des niveaux acceptables est essentielle pour la fabrication d'une denrée alimentaire sûre et si sa maîtrise est nécessaire pour permettre d'atteindre les niveaux acceptables définis.

La méthodologie de cette évaluation doit être documentée.

Les résultats de l'évaluation des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires doivent faire l'objet d'un rapport à enregistrer et à conserver.

Sur la base de cette évaluation, les dangers pertinents nécessitant une maîtrise sont identifiés en rapport avec la politique en matière de sécurité des denrées alimentaires en place dans l'établissement.

### **VIII.6. Mise en place des mesures de maîtrise**

Sur la base de l'évaluation des dangers précédente, une combinaison appropriée de mesures de maîtrise permettant de prévenir, d'éliminer ou de réduire ces dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires à des niveaux acceptables définis doivent être définies pour chaque danger inhérent au produit.

Si aucune mesure de maîtrise appropriée n'est disponible pour empêcher ou éliminer le danger, ou pour le réduire à un niveau acceptable, le procédé ou produit doit être modifié.

### **VIII.7. Points critiques pour la maîtrise (CCP) (principe 2)**

Tous les dangers dont la maîtrise n'est pas assurée par les mesures de maîtrise identifiées précédemment, doivent faire l'objet de mesures de maîtrise établies sur un ou plusieurs CCP.

La détermination des CCP, établis selon une méthode systématique, telle l'arbre de décision (voir annexe), doit être documentée.

Pour chaque danger dont la maîtrise est assurée à un ou à plusieurs CCP, des paramètres de surveillance appropriés doivent être sélectionnés.

Une revue de leur efficacité à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires identifiés doit être mise en œuvre.

### **VIII.8. Seuils critiques pour chaque CCP (principe 3)**

Des seuils critiques doivent être définis pour les paramètres de surveillance identifiés pour chaque CCP.

Les seuils critiques doivent être établis pour garantir que le niveau acceptable identifié du danger, lié à la sécurité des denrées alimentaires dans le produit fini, ne soit dépassé.

Les seuils critiques doivent être mesurables.

Les raisons du choix des seuils critiques retenus doivent être documentées.

Les seuils critiques fondés sur des données subjectives telles que l'inspection visuelle du produit, du procédé, du traitement, etc., doivent être accompagnés d'instructions ou de spécifications et/ou d'une formation.

Les seuils critiques doivent être approuvés par les membres compétents de l'équipe PIAQ.

#### **VIII.9. Système de surveillance pour chaque CCP (principe 4)**

Un système de surveillance doit être établi pour chaque CCP afin de démontrer que ce CCP est maîtrisé.

Le système de surveillance doit se composer de tous les mesurages / observations relatifs au seuil critique.

Le système de surveillance doit être composé des instructions et des rapports pertinents définissant les éléments suivants :

- d) les méthodes de surveillance (mesurages, observations, dispositifs de surveillance) fournissant des résultats dans un intervalle de temps approprié,
- e) la fréquence de la surveillance,
- f) le personnel ayant une responsabilité et une autorité définie sur la surveillance,
- g) le personnel ayant une responsabilité et une autorité définie sur l'évaluation du résultat de la surveillance,
- h) l'indication de l'endroit où le résultat de la surveillance est enregistré et étayé de documents.

Les méthodes de surveillance et la fréquence doivent permettre d'identifier à temps tout dépassement des seuils critiques pour que le produit soit isolé avant son utilisation ou sa consommation.

Les résultats de la surveillance doivent être évalués par un personnel désigné pour la mise en œuvre des mesures correctives.

Les résultats de la surveillance doivent être approuvés par le personnel responsable des activités de surveillance et par le personnel chargé de l'évaluation des résultats de la surveillance.

Des moyens de documentation alternatifs peuvent également être utilisés afin d'identifier le personnel qui effectue l'évaluation et la surveillance.

#### **VIII.10. Mesures correctives pour chaque CCP (principe 5)**

Pour chaque CCP, des mesures correctives spécifiques et documentées doivent être définies pour leur mise en application lorsque le résultat de la surveillance montre que le point de contrôle critique dépasse les seuils critiques.

Les mesures correctives doivent garantir que le CCP est de nouveau maîtrisé et que les produits obtenus, alors que le point de contrôle critique n'était pas maîtrisé, sont traités conformément aux procédures établies pour la maîtrise des produits non conformes.

Les résultats des mesures correctives mises en oeuvre doivent être enregistrés.

#### **VIII.11. Etablissement des procédures de vérification (principe 6)**

Des méthodes, des procédures et des tests d'échantillons de produits finis doivent être établis pour s'assurer que le Programme HACCP fonctionne efficacement.

La fréquence des vérifications doit être suffisante pour évaluer et confirmer le fonctionnement efficace du Programme HACCP.

Les activités de vérification comprennent les éléments suivants :

- a) l'examen du Programme HACCP et sa documentation,
- b) l'examen des écarts constatés et le sort réservé au produit présentant des non-conformités,
- c) la confirmation que les CCP sont bien maîtrisés,

- d) la confirmation de la validité des seuils critiques établis dont les valeurs doivent être enregistrées et communiquées à l'équipe PIAQ.

#### **VIII.12. Etablissement d'un système d'enregistrement et de documentation (principe 7)**

Un enregistrement efficace, précis et rigoureux, essentiel pour l'application du Programme HACCP doit être mis en œuvre.

Les procédures HACCP se référant à chacune des étapes doivent être documentées et doivent être adaptées à la nature et à l'ampleur de l'opération.

Tous les documents et enregistrements requis par le Programme HACCP doivent être maîtrisés.

Les documents concernent les éléments suivants :

- a) l'analyse des dangers,
- b) la détermination des CCP,
- c) la détermination des seuils critiques,
- d) toute activité permettant à l'établissement d'être convaincu de la maîtrise des dangers relatifs à la sécurité des denrées alimentaires en place et maintenue.

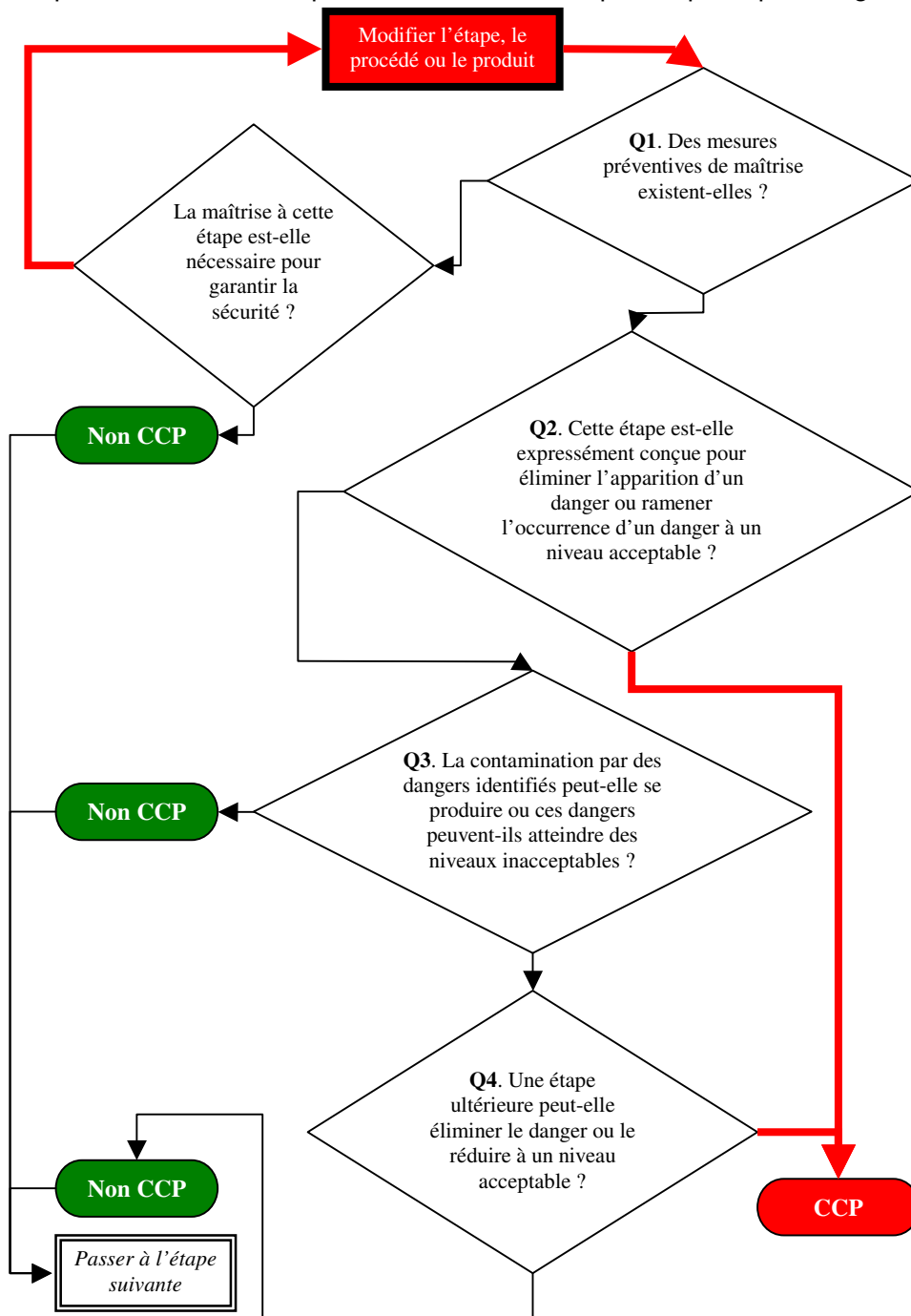
Les enregistrements concernent les éléments suivants :

- a) les activités de surveillance des CCP,
- b) les écarts et les mesures correctives associées,
- c) l'exécution des procédures de vérification,
- d) les modifications apportées au Programme HACCP,
- e) les preuves de la maîtrise des dangers relatifs à la sécurité des denrées alimentaires.

## ANNEXE

### Arbre de décision permettant la détermination des CCP

Répondre à toutes les questions, dans l'ordre, par étape et par danger



## ANNEXE

### Exemple de Feuille de travail du Programme HACCP

1- Description du produit

2- Illustration du déroulement procédé sous forme de diagramme

3- PLAN HACCP							
Étape	Danger	Mesure(s) de maîtrise	CCP	Seuils(s) critique(s)	Procédure de surveillance	Mesures correctives	Dossiers

4- Vérifications

## **IX. VALIDATION, SURVEILLANCE, VERIFICATION ET MISE A JOUR DU PIAQ**

### **IX.1. Exigences générales**

L'établissement doit programmer et mettre en oeuvre les activités de validation, de surveillance, de mesure, d'analyse et d'amélioration nécessaires pour :

- a) démontrer la conformité des denrées alimentaires,
- b) démontrer la sécurité des denrées alimentaires,
- c) assurer la conformité de son Programme Intégré d'Amélioration de la Qualité et améliorer en permanence son efficacité.

### **IX.2. Validation des Programmes PIAQ**

L'établissement doit définir et documenter des procédures de validation à mettre en oeuvre périodiquement par des personnes nécessairement compétentes et indépendantes afin :

- a) d'évaluer le bien fondé scientifique et technique de ses programmes PIAQ étayés par des documents,
- b) d'assurer leur compréhension correcte et leur application continue eu égard aux objectifs qui en sont attendus, à savoir la maîtrise des bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire et l'assurance de l'innocuité des produits et de leur conformité.

Avant la mise en oeuvre des dispositions des Programmes PIAQ et suite à toutes modifications relatives, entre autres :

- a) aux spécifications ou à l'origine des matières premières,
- b) à la formulation du produit,
- c) aux procédés de fabrication,
- d) aux nouvelles données scientifiques traitant des dangers potentiels ou de mesures de maîtrise,
- e) aux dispositions des Programmes Préalables,
- f) aux exigences réglementaires,
- g) au présent référentiel,

l'établissement doit valider les points suivants afin d'atteindre le niveau de maîtrise prévu pour la conformité et de la sécurité des denrées alimentaires :

- a) l'intégrité des Programmes Préalables et la pertinence des procédures opératoires afférentes,
- b) l'analyse des dangers (Programme HACCP) et l'identification des exigences réglementaires (Programme des Exigences Réglementaires)
- c) la détermination des CCP (Programme HACCP) et des PMC (Programme des Exigences Réglementaires)
- d) la justification des seuils critiques (Programme HACCP) et des limites réglementaires (Programme des Exigences Réglementaires)
- e) le choix des méthodes de surveillance et des mesures correctives (Programmes Préalables, Programme des Exigences Réglementaires et Programme HACCP)
- f) la conception de l'ensemble documentaire des Programmes PIAQ.

### **IX.3. Maîtrise des dispositifs de surveillance et de mesure**

L'établissement doit déterminer les activités de surveillance et de mesure à entreprendre et les dispositifs y afférents nécessaires pour apporter la preuve de la conformité et de la sécurité des denrées alimentaires aux exigences déterminées.

Les activités de surveillance et de mesure doivent être effectuées de manière cohérente par rapport aux exigences de surveillance et de mesure.

#### **IX.3.1. Maîtrise des dispositifs de mesure**

Lorsqu'il est nécessaire d'assurer des résultats valables, les équipements de mesure doivent être :

- a) étalonnés ou vérifiés à intervalles spécifiés ou avant leur utilisation par rapport à des étalons de mesure internationaux ou nationaux (lorsque ces étalons n'existent pas, la référence utilisée pour l'étalonnage doit faire l'objet d'un enregistrement)
- b) réglés autant que nécessaire,
- c) identifiés afin de pouvoir déterminer la validité de l'étalonnage ou de la vérification,
- d) protégés contre les dérèglages susceptibles d'invalider le résultat de la mesure,

- e) protégés contre tous dommages et détériorations au cours de leur manutention, maintenance et stockage.

En outre, l'établissement doit évaluer et enregistrer la validité des résultats de mesure antérieurs lorsqu'un équipement se révèle non conforme aux exigences et doit entreprendre les actions appropriées sur l'équipement et sur tout produit affecté.

Les enregistrements requis comprennent la fréquence de l'étalonnage ou de la vérification, le nom de la personne responsable et les mesures correctives prises.

Les procédures, les mesures correctives à prendre et les enregistrements doivent être documentés.

Les enregistrements des résultats d'étalonnage, ou de vérification, et de maintenance doivent être conservés.

Si des réactifs sont utilisés pour les activités de vérification, les procédures utilisées pour leur conservation, leur préparation et leur vérification doivent être documentées.

Les enregistrements requis pour la préparation et pour la vérification des réactifs comprennent la fréquence de vérification, le nom de la personne responsable, le système de datation et les conditions d'entreposage.

Lorsque des logiciels sont utilisés pour la surveillance et pour la mesure des exigences spécifiées, leur capacité à satisfaire l'utilisation prévue doit être confirmée. Ceci doit être fait avant la première utilisation et confirmé à nouveau, si nécessaire.

### **IX.3.2. Surveillance du produit**

Les prélèvements et analyses ciblés d'échantillons doivent être utilisés en tant qu'outils d'appui aux résultats des observations, des inspections et d'autres activités de vérification du PIAQ de l'établissement.

L'établissement doit surveiller et mesurer les caractéristiques du produit afin de vérifier que les exigences relatives à la conformité et à la sécurité des denrées alimentaires sont satisfaites.

Ceci doit être effectué aux étapes où les PMC et/ou CCP sont établis.

La preuve de la conformité aux critères d'acceptation doit être conservée.

Les enregistrements doivent indiquer la (les) personne(s) ayant autorisé la libération du produit.

### **IX.3.3. Vérification interne du PIAQ**

L'établissement doit mener des vérifications en interne à intervalles programmés, utilisant les techniques de l'observation directe, de l'interview et de la vérification des enregistrements pour s'assurer de :

- a) la conformité aux exigences du présent référentiel et aux dispositions étayées par des documents et validées des programmes prescrits,
- b) la mise en œuvre efficace des dispositions étayées par des documents et validées,
- c) la mise à jour efficace des programmes prescrits.

Les observations directes concernent, notamment, les aspects suivants :

- a) les différentes étapes des processus de fabrication appliqués et spécifications des produits traités,
- b) l'exécution effective et appropriée des activités de surveillance aux CCP et PMC identifiés,
- c) le respect des seuils critiques et limites réglementaires fixées,
- d) la mise en œuvre des traitements des produits non conformes et/ou potentiellement dangereux tels que définis dans les programmes étayés par des documents,
- e) l'enregistrement des résultats obtenus et le compte-rendu des actions réalisées compte tenu des exigences des programmes étayés par des documents.

La vérification des enregistrements concerne notamment :

- a) les enregistrements des résultats de surveillance des CCP et des PMC,

- b) les rapports relatifs aux produits non conformes et/ou potentiellement dangereux ainsi que l'exécution des mesures de traitement,
- c) les rapports des vérifications antérieures,
- d) les rapports d'étalonnage ou de vérification des dispositifs de surveillance et de mesure,
- e) les registres de consignation des réclamations des clients ou des consommateurs.

Les vérifications des programmes PIAQ doivent être mises en oeuvre suivant un programme prédéfini ainsi qu'après toute action de mise à jour entreprise suite aux résultats des vérifications précédentes.

Chaque fois qu'il y a des indications de perte de maîtrise de la sécurité et/ou de la conformité des produits, une vérification doit être mise en oeuvre.

Il s'agit notamment :

- a) des déviations récurrentes par rapport aux seuils critiques ou réglementaires constatées à l'occasion de l'inspection des enregistrements,
- b) d'une surveillance inconsistante révélée par l'examen direct et/ou la vérification des enregistrements,
- c) des résultats défavorables de tests opérés sur les produits par les services du contrôle officiel,
- d) des plaintes répétitives et justifiées des clients ou des consommateurs.

L'établissement doit documenter une procédure de vérification en interne de leurs programmes PIAQ.

Entre autres, la fréquence, la portée et les activités de vérification ainsi que le profil des vérificateurs, les responsabilités en interne et les types d'enregistrement à établir et à conserver doivent être définis.

Les vérificateurs nommés doivent rapporter les dates, les personnes rencontrées, les méthodes de vérification, les résultats et les actions engagées pour rétablir ou pour renforcer la maîtrise de la sécurité et de la conformité des denrées alimentaires.

Le choix des vérificateurs et la réalisation des vérifications doivent assurer l'objectivité et l'impartialité de la vérification.

Les personnes chargées de la vérification ne doivent pas vérifier leurs propres activités.

L'encadrement responsable du domaine vérifié doit assurer que des actions sont entreprises sans délai excessif pour éliminer les non-conformités détectées et leurs causes.

Les activités de suivi doivent inclure la vérification des actions entreprises et le compte-rendu des résultats de vérification.

#### **IX.4. Maîtrise du produit non conforme (PMC/CCP)**

L'établissement doit assurer que la denrée alimentaire qui n'est pas conforme aux exigences relatives au produit est identifiée et maîtrisée de manière à empêcher son utilisation et/ou son entrée non intentionnelle dans la chaîne alimentaire.

Une procédure documentée doit être établie pour :

- a) définir les responsabilités et autorités associées pour le traitement des denrées alimentaires non conformes,
- b) définir les mesures de maîtrise des denrées alimentaires non conformes.

Le traitement de la denrée alimentaire non conforme doit garantir que :

- a) les actions permettant d'éliminer la non-conformité détectée sont menées,
- b) son utilisation, sa libération ou son acceptation -par dérogation accordée par une autorité compétente- sont autorisées,
- c) les actions pour empêcher son utilisation sont menées.

Lorsqu'une denrée alimentaire non conforme est détectée après livraison ou après que son utilisation a commencé, l'établissement doit mener les actions adaptées aux effets, réels ou potentiels, et, s'il y a lieu, lancer un retrait (voir en VI.6.2)

Lorsqu'une denrée alimentaire non conforme est traitée, elle doit être vérifiée de nouveau pour démontrer sa conformité aux exigences.

Les rapports de la nature des non-conformités et de toutes les actions ultérieures entreprises, y compris les dérogations obtenues, doivent être conservés.

### **IX.5. Amélioration continue du PIAQ**

La direction de l'établissement doit garantir l'amélioration permanente et continue de l'efficacité du PIAQ au moyen de :

- a) la communication interne et externe,
- b) la revue de la Direction,
- c) la vérification interne du PIAQ,
- d) l'analyse des résultats de surveillance du produit,
- e) l'analyse des activités de validation du PIAQ,
- f) l'analyse des actions correctives,
- g) l'analyse des mises à jour du PIAQ.

#### **IX.5.1. Actions correctives**

L'établissement doit mener des actions pour éliminer les causes des non-conformités afin d'éviter qu'elles ne se reproduisent.

Les actions correctives doivent être adaptées aux effets des non-conformités rencontrées.

Une procédure documentée doit être établie afin de définir les exigences pour :

- a) procéder à la revue des non-conformités, y compris les réclamations,
- b) déterminer les causes des non-conformités,
- c) évaluer le besoin d'entreprendre des actions pour que les non-conformités ne se reproduisent pas,
- d) déterminer et mettre en œuvre les actions nécessaires,
- e) enregistrer les résultats des actions mises en œuvre,
- f) procéder à la revue des actions correctives mises en œuvre.

## **BIBLIOGRAPHIE**

**ISO 9001 : 2000**, Systèmes de management de la qualité – Exigences

**ISO 9004 : 2000**, Systèmes de management de la qualité – Lignes directrices pour l'amélioration des performances

**ISO 10012 : 2003**, Système de management de la mesure – Exigences pour les processus et les équipements de mesure

**ISO 15161 : 2001**, Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 9001 : 2000 aux industries de l'alimentaire et des boissons

**ISO 19011 : 2002**, Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management de la qualité et/ou de management environnemental

**ISO 22000 : 2005**, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

**ISO 22004 : 2005**, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 22000 :2005

**Pr ISO 22005 : 2006**, Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre

*Site Internet de référence : [www.iso.org](http://www.iso.org)*

**Guides de bonnes pratiques hygiéniques publiés au Journal Officiel de la République Française, spécifiques produits végétaux frais et transformés**

Guide de bonnes pratiques hygiéniques Emballages en matière plastique et emballages souples complexes (359150000)

Guide de bonnes pratiques hygiéniques Fruits et légumes frais non transformés (359080000)

Guide de bonnes pratiques hygiéniques Jus de fruits, nectars et produits dérivés (359160000)

Guide de bonnes pratiques hygiéniques Fabrication des conserves de produits végétaux appertisés (359010000)

Guide de bonnes pratiques hygiéniques Végétaux crus prêts à l'emploi (359000000)

*Site Internet de référence : [www.journal-officiel.gouv.fr](http://www.journal-officiel.gouv.fr)*