

Programmes préalables à la sécurité sanitaire des aliments

Supports pédagogiques

Cours de formation sur la sécurité sanitaire des aliments



Conformité aux Programmes préalables :
Fondement pour les systèmes de gestion de la sécurité
sanitaire des aliments et les principes d'analyse des risques
et de maîtrise des points critiques

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site : <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Introduction

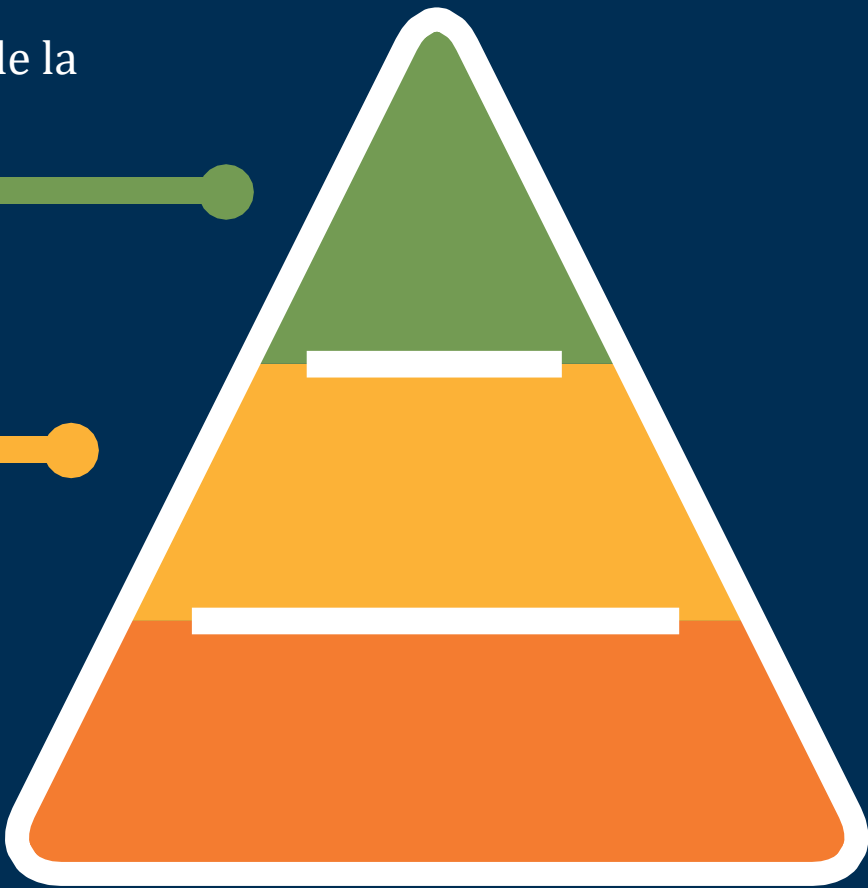
Les Programmes préalables (PRP) couvrent les conditions et activités nécessaires au maintien de l'hygiène des produits alimentaires et à la propreté des environnements de travail tout au long de la chaîne alimentaire. Les conditions préalables et les procédures sont nécessaires à la garantie de la sécurité des opérations impliquant des aliments. Lors de l'élaboration des PRP, une entreprise ou une autre organisation doit tenir compte des informations pertinentes, notamment des exigences réglementaires et légales, des instructions officielles, des normes et orientations nationales et internationales, et des codes de pratique du Codex Alimentarius¹. Les PRP représentent le fondement du système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments (figure 1.1).

Figure 1.1. Système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments : Modèle

Éléments de la gestion

HACCP

PRP



Note : HACCP = analyse des risques et maîtrise des points critiques.

Dans le cadre des activités préalables obligatoires à la mise en place de systèmes de sécurité sanitaire des aliments, les pays industrialisés s'appuient fréquemment sur les éléments suivants :

- Les normes mondiales du BRC2
- Bonnes pratiques agricoles
- Bonnes pratiques de distribution
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Bonnes pratiques de laboratoire
- Bonnes pratiques de fabrication
- Bonnes pratiques de fabrication plus, qui est une combinaison de bonnes pratiques de fabrication et de principes de points de contrôle critiques de l'analyse des risques
- Bonnes pratiques commerciales
- International Featured Standards
- International Food Standard (IFS)³

¹ Voir TMCodex Alimentarius : International Food Standards,Q Programme commun de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture+Organisation mondiale de la Santé sur les normes alimentaires, Rome, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>.

² Voir BRCS (BRC Global Standards), 2018. Norme mondiale: Food Safety, BRC Global Standards, numéro 8 (août), Londres: BRC Global Standards, <https://www.brcgsbookshop.com/bookshop/global-standard-food-safety-issue-8/c-24/p-414>.

³ Voir Base de données de l'IFC (International Featured Standards), IFS Management GmbH, Berlin, <https://www.ifs-certification.com>.

⁴ Le soutien de l'IFC aux entreprises et organisations pertinentes intègre la fourniture de services professionnels de qualité supérieure dans l'application des normes internationales de sécurité sanitaire des aliments, l'adaptation de modèles commerciaux durables, l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et l'accompagnement dans l'obtention de la certification internationale. Voir le site Web de l'IFC, à l'adresse <https://www.ifc.org/foodsafety>

Pour élaborer des PRP, les étapes suivantes sont nécessaires :

- compiler une liste des types de PRP à élaborer ;
- formuler toutes les exigences pour chaque type de PRP sous forme d'un ensemble ;
- documenter les processus, les méthodes, les procédures et les mesures ;
- définir un registre ;
- vérifier et inspecter la mise en œuvre pertinente..

Les étapes de la mise en œuvre des processus de PRP doivent être définies, et le lancement de chaque étape, ainsi que l'achèvement des procédures, instructions et registres documentés appropriés, doivent être vérifiés.

Des PRP clairement définis et correctement mis en œuvre pourraient réduire le nombre de points de contrôle critiques, c'est-à-dire les points critiques dans les opérations auxquelles les contrôles devraient être appliqués. Cette mesure pourrait contribuer à rendre les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments plus efficaces. Afin de garantir qu'un PRP est correctement élaboré et régulièrement mis en œuvre, toutes les procédures de conception, de lancement, d'exploitation et d'utilisation des PRP doivent être documentées.

Des évaluations devraient être planifiées et des inspections menées régulièrement afin de déterminer quels PRP sont nécessaires. Les dossiers d'inspection devraient être tenus à jour et les modifications devraient être minutieusement documentées.

Supports pédagogiques pour le cours de formation sur la sécurité sanitaire des aliments - Conformité aux Programmes Préalables : Un fondement pour les Systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et les Principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques - ont été élaborés par l'équipe chargée de la sécurité sanitaire des aliments de la Société financière internationale (IFC).⁴

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site : <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Construction et aménagement des bâtiments

PRP 1



Pour des raisons de sécurité, les entreprises de transformation des aliments devraient être situées à l'écart des zones potentiellement dangereuses suivantes:

- Environnements pollués.
- Zones inondables, à moins que les installations ne bénéficient d'une protection adéquate contre les inondations.
- Zones en proie à des infestations de nuisibles..



Les limites des sites de production doivent être clairement marquées.



Les bâtiments devraient être de bonne construction et ne présenter aucune menace pour la sécurité sanitaire des aliments. Ainsi, les bâtiments devraient être munis de toitures correctement drainées pour éviter les fuites.



L'accès au site doit être contrôlé. Le site doit être maintenu en bon état.



Avant d'entreprendre la construction, les planificateurs devraient identifier les sources possibles de contamination de l'environnement.



On devrait couper ou éliminer la végétation.



Les aliments ne devraient pas être produits dans des zones abritant des substances contaminantes potentiellement dangereuses.



Les routes, les cours et les aires de stationnement doivent être tenues propres et pourvues de systèmes de drainage afin d'éviter l'accumulation d'eau stagnante.



L'efficacité des mesures de protection contre les agents pollueurs potentiels devrait être examinée de manière régulière.



Le personnel devrait bénéficier d'une formation appropriée sur les bonnes pratiques en matière de construction et d'aménagement des bâtiments afin de garantir que l'entreprise est protégée de manière adéquate contre les contaminants.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site :

Locaux et espaces de travail

PRP 2



Les murs et les cloisons devraient avoir des surfaces lisses et lavables et être accessibles pour le nettoyage.

Les planchers devraient être construits de manière à assurer un écoulement adéquat de l'eau et des liquides de nettoyage. Les canalisations doivent être munies de couvercles et être raccordées à des systèmes septiques ou d'égouts.

Les plinthes devraient être colmatées et arrondies pour permettre l'écoulement.



Les itinéraires de circulation des matières premières devraient être conçus de manière à éviter l'exposition aux matières étrangères et aux nuisibles.



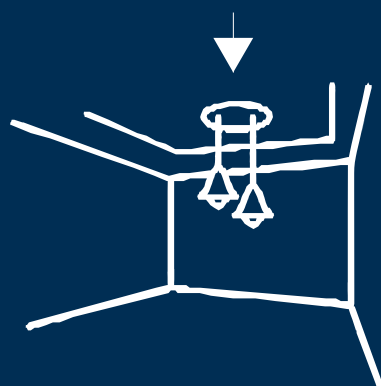
L'équipement devrait être situé de manière à atteindre les objectifs suivants :

- Entretien, nettoyage et désinfection appropriés.
- Fonctionner conformément à la finalité de l'équipement.
- Conformité aux règles d'hygiène, notamment en matière de contrôle.
- Fourniture de directives techniques pour éviter la contamination par les lubrifiants de l'équipement.
- Utilisation de lubrifiants appropriés pour tout équipement de production alimentaire.
- Un inventaire des lubrifiants disponibles et un plan d'application des lubrifiants.

Un plan de maintenance préventive et de calibrage des instruments devrait être élaboré et mis en œuvre.

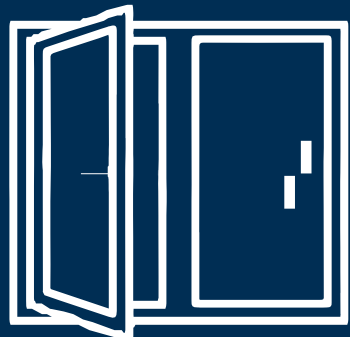
Des inspections, notamment sur l'utilisation de lubrifiants, doivent être effectuées avant la mise en marche des équipements de production.

Les laboratoires microbiologiques devraient être conçus, situés de manière à ne pas être directement accessibles depuis la zone de production et exploités de manière à prévenir la contamination des personnes, des produits et du processus de production.



Les plafonds et les accessoires suspendus devraient être conçus de manière à atteindre les objectifs suivants :

- accumulation minimale de saleté et d'humidité.
- aucun broyage de particules.
- si des plafonds suspendus sont utilisés, assurez-vous d'un accès adéquat à l'espace situé au-dessus.
- s'il existe un risque pour le produit, veillez à ce que les luminaires/appareils d'éclairage soient protégés.



Les fenêtres devraient être faciles à nettoyer et conçues pour éviter l'accumulation de saletés. Les cadres et les vitres des fenêtres devraient être étanches aux insectes. Les fenêtres devraient être équipées de verrous.

Les portes devraient avoir des surfaces lisses et non absorbantes et être faciles à nettoyer et à désinfecter.



Les installations de stockage devraient permettre d'atteindre les objectifs suivant ::

- Absence de poussière, de condensation et d'odeurs.
- Non exposé aux égouts ouverts, aux déchets, à la pluie ou à toute autre source de contamination.
- Propre, sec et bien ventilé.
- Le suivi et le contrôle des microclimats sont assurés
- Conçu et situé pour assurer la protection des matières premières, de tout travail en cours et des produits finis.
- Stockage distinct et sécurisé (verrouillé ou à accès contrôlé) pour les détergents, les produits chimiques et autres substances dangereuses.



Les surfaces de travail qui entrent en contact direct avec les aliments doivent être en bon état, durables et faciles à nettoyer, à entretenir et à désinfecter. L'emplacement des équipements et le trajet des matières premières, des marchandises et des personnes doivent être protégés contre les sources potentielles de contamination.



Les tests pathogènes devraient être effectués par des laboratoires extérieurs sous contrat. Si les tests sont effectués dans des laboratoires sur place, ceux-ci doivent être distincts du site de production.



Les installations de production devraient comprendre suffisamment d'espace pour le flux des matières premières, des produits et du personnel.



Si la société ou l'organisation entreprend ou sous-traite des essais analytiques qui sont essentiels à la sécurité des produits ou à la conformité aux exigences légales, le laboratoire doit être accrédité ou fonctionner conformément aux exigences et aux principes de la norme 17025 de l'Organisation internationale de normalisation, relative aux exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'essai et de calibrage.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site : <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Services publics : Eau, air et électricité

PRP 3



L'approvisionnement en eau devrait répondre aux exigences suivantes

- Un approvisionnement adéquat en eau qui répond aux besoins de consommation et préserve les ressources en eau.
- Une qualité d'eau potable qui satisfait ou excède les normes de l'Organisation mondiale de la Santé. Si nécessaire, un traitement de l'eau selon des méthodes approuvées, avec une personne chargée d'assurer la qualité et un plan d'analyse qui couvre l'emplacement, les types d'analyse, la fréquence et les responsabilités, doit être prévu.
- Approvisionnement en eau non potable par le biais d'un réseau clairement défini et non relié à l'approvisionnement en eau potable.
- L'eau utilisée pour le nettoyage ou en place, par exemple les récipients à double enveloppe et les échangeurs de chaleur, doit être conforme aux exigences établies en matière de qualité et de microbiologie.
- Si l'eau du robinet est chlorée, assurez-vous que les résidus de chlore sont conformes aux spécifications établies.
- L'eau entrant en contact avec les flux de produits dans les conduites devrait être traitée.



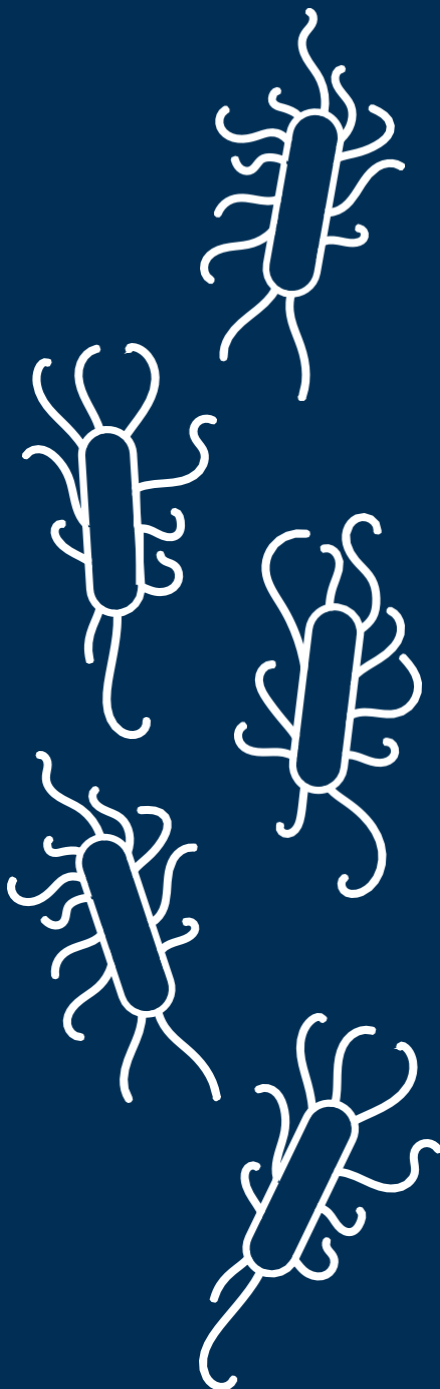
L'éclairage et les fenêtres devraient répondre aux exigences suivantes :

- L'éclairage naturel ou artificiel des installations devrait permettre aux employés de travailler dans le cadre des normes d'hygiène et de santé établies.
- L'éclairage devrait être couvert de manière adéquate pour éviter la contamination des matériaux, des produits et des équipements en cas de défaillance.
- Toutes les fenêtres en verre situées à proximité immédiate de la zone de production ou de conditionnement des produits devraient être protégées contre les bris.
- Les fenêtres du plafond ne devraient pas être ouvertes. L'on devrait éviter d'utiliser du verre dans les fenêtres latérales.



La qualité de l'air devrait être assurée par les moyens suivants:

- Exigences établies concernant la filtration, l'humidité et la microbiologie de l'air utilisé comme ingrédient ou en contact direct avec les produits. Si la température ou l'humidité de l'air sont critiques, il convient de mettre en place un système de surveillance.
- Un système de ventilation accessible pour le nettoyage et l'entretien, afin d'éliminer l'excès ou les vapeurs, poussières et odeurs indésirables.
- Un programme de surveillance de la qualité de l'air pour réduire au minimum le risque de contamination microbienne croisée.
- Prévention de l'entrée de l'air dans les zones contaminées, les zones de stockage des matières premières dans des locaux propres.
- Systèmes d'air et de gaz comprimés utilisés dans la production ou le traitement, construits et entretenus pour prévenir la pollution et la contamination des produits.
- Si des gaz entrent en contact direct avec des produits, ils doivent être fournis par une source certifiée adaptée aux aliments et ils doivent être purifiés et filtrés pour garantir l'élimination de la poussière, de l'huile et de l'eau.
- Si des compresseurs d'huile sont utilisés et que l'air comprimé entre en contact avec les produits, l'huile doit être comestible.
- Le processus de filtration de l'air doit être effectué au plus près possible de l'application.
- Utilisation d'air purifié uniquement lors de la transformation des aliments et de conditionnement des produits finis.



La prévention de la contamination des aliments par Listeria monocytogenes et d'autres contaminants doit être assurée par les mesures suivantes:

- Les eaux usées devraient être purifiées et traitées avec un désinfectant chaque semaine.
- Les planchers devraient être nettoyés chaque jour.
- Les murs devraient être nettoyés chaque semaine.
- Les surfaces extérieures et les équipements auxiliaires, qui ne sont pas couverts par les programmes de nettoyage quotidien, devraient être nettoyés régulièrement.
- Les systèmes de ventilation, les équipements de refroidissement et de chauffage devraient être désinfectés chaque semaine.
- Les ébréchures et les fissures sur les murs, les plafonds, les portes, les entrées de porte et les fenêtres devraient être régulièrement inspectées et éliminées.
- Les visiteurs et les employés qui travaillent dans les installations de l'entreprise devraient se vêtir et porter des vêtements et des chaussures de protection propres à tout moment.
- La circulation du personnel devrait être limitée dans les zones où les produits finis sont fabriqués ou conditionnés.
- Les programmes de test et de contrôle de Listeria monocytogenes devraient être évalués régulièrement.
- Tous les conteneurs et équipements devraient être nettoyés et désinfectés avant d'être utilisés dans les zones de manipulation des aliments.
- Les égouts et le drainage des déchets de laboratoire devraient être conçus, localisés et entretenus de manière à réduire au minimum le risque de contamination.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site : <https://www.ifc.org/foodsafety>.

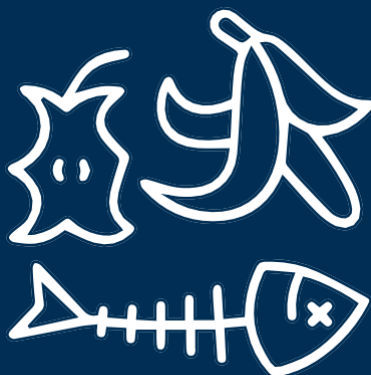
Élimination des déchets

PRP 4



On devrait prévenir l'accumulation de déchet par le biais de mesures suivantes :

- Retirer les déchets de la zone de production dès que possible.
- Ne pas permettre de déchet dans la zone de manipulation et de stockage de produits.
- Retirer les déchet à une fréquence optimale.



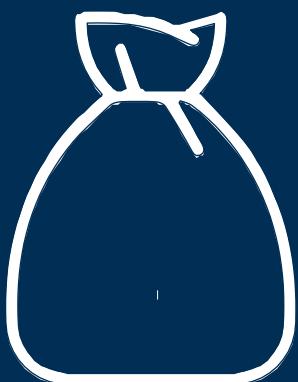
Les déchets alimentaires devraient être placés dans des récipients appropriés désignés et couverts. Les récipients doivent être conservés en de bonnes conditions, entièrement vidés, nettoyés et désinfectés. Les récipients destinés à contenir les divers types de matériaux dangereux doivent être traités comme suit:

- Marqués pour indiquer l'objectif visé.
- Placés à des endroits appropriés.
- Fabriqués en matériaux résistants.
- Adaptés au nettoyage et à la désinfection.
- Restés fermés s'ils ne sont pas utilisés.
- Fermés à clé si nécessaire (par exemple, produits confisqués).



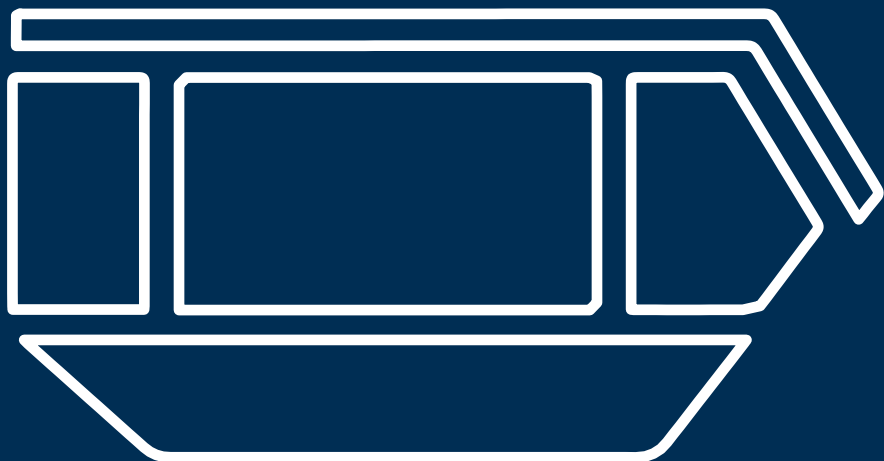
Les marques ou slogans, tels que les étiquettes ou conditionnements de produits, doivent être indiqués avec le texte "à jeter à la poubelle" pour empêcher toute utilisation ultérieure.

Seules des entreprises spécialisées agréées ou d'autres entités devraient procéder à l'enlèvement et à l'élimination des déchets. Elles doivent tenir des registres précis sur l'élimination des déchets.



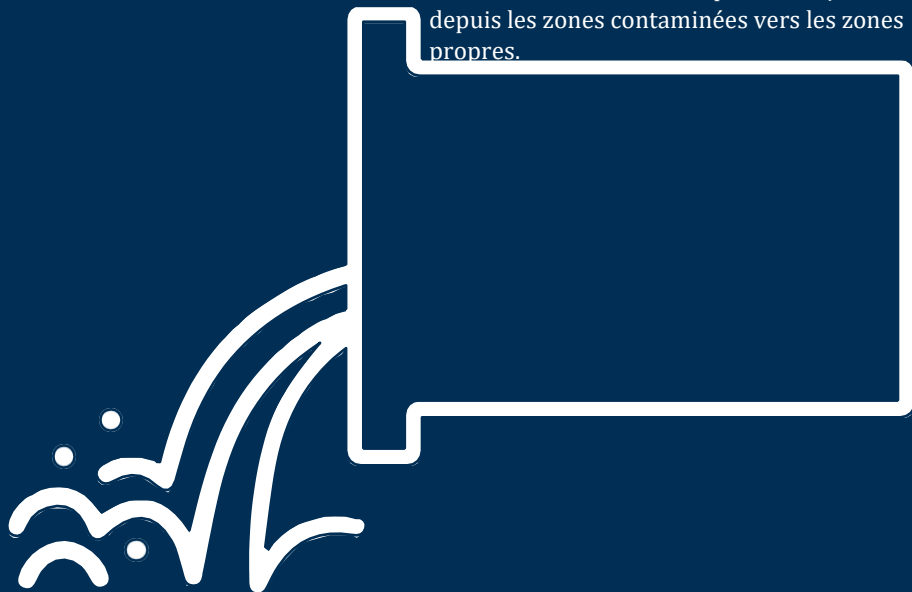
Un emplacement distinct devrait être consacré au stockage des déchets pour les conserver sur le plan chimique ou dans un entrepôt frigorifique pour empêcher la pénétration des nuisibles.

Les déchets devraient être détruits ou autrement éliminés conformément aux règles d'hygiène et de sécurité environnementale et pour éviter le risque de contamination des aliments et de l'eau potable.



Les conduites d'égout doivent être conçues, construites et situées de manière à éviter le risque de contamination des produits ou d'autres matériaux, comme suit

- Les réservoirs doivent avoir une capacité suffisante pour contenir tous les rejets.
- Les systèmes de drainage ne devraient pas être situés en hauteur ou parmi les lignes de production.
- Les effluents ne devraient pas être rejetés depuis les zones contaminées vers les zones propres.



Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site :

Conformité, nettoyage et entretien de l'équipement

PRP 5



Les équipements qui entrent en contact avec les aliments doivent être conçus et construits de manière à faciliter le nettoyage, la désinfection et l'entretien et à satisfaire aux principes d'hygiène établis, comme suit

- Fabriqués en matériaux durables et nettoyables.
- Fabriqués en matériaux destinés à être utilisés avec des aliments, imperméables et résistants à la corrosion.
- Ne pas affecter ou être affecté par les aliments ou le système de purification.
- Surfaces lisses, facilement accessibles et lavables avec un drainage adéquat.
- Fabriqués en matériaux adaptés aux produits, nettoyants, désinfectants et détergents.
- Ne présentent pas de trous ou d'éléments saillants.
- Facilement accessibles de tous les côtés pour le nettoyage, l'inspection et l'entretien.
- Fixés et fixés en toute sécurité aux planchers.
- Contact direct minimal entre les produits et les opérateurs.
- Les tuyaux et les conduits d'air sont nettoyables et autodrainants.



Le calendrier du nettoyage à sec et à l'eau doit être documenté pour garantir que l'ensemble des installations et des équipements est régulièrement désinfecté. Le calendrier doit préciser l'objet du nettoyage, notamment les eaux usées, la personne en charge, la méthode d'assainissement, par exemple le nettoyage avec démontage, le nettoyage sur place et l'utilisation d'outils spéciaux (inventaire) pour le nettoyage ; les exigences en matière d'élimination des déchets ; et les méthodes permettant de tester l'efficacité du nettoyage.



Les équipements utilisés pour les processus de chauffage doivent être conformes aux exigences définies dans les spécifications pertinentes, être à même de conserver des températures constantes et assurer la surveillance et le contrôle de la température. S'il existe une probabilité de contact direct ou indirect entre les équipements de transformation et les produits, les lubrifiants et les fluides caloporteurs doivent être adaptés à l'utilisation avec les aliments..



La maintenance devrait comprendre les éléments suivants :

- Programme de maintenance préventive pour tous les dispositifs utilisés pour surveiller et contrôler les risques pour la sécurité sanitaire des aliments.
- Maintenance non programmée effectuée pour prévenir le risque de contamination des zones et équipements adjacents.
- Les réparations temporaires ne doivent pas compromettre la sécurité des produits.
- Le remplacement des installations permanentes doit toujours être programmé.
- Les technologies faisant l'objet d'un entretien doivent être nettoyées, assainies et inspectées avant d'être utilisées.
- Les processus technologiques doivent faire l'objet de la maintenance spécifiquement requise.
- Le personnel de maintenance doit être conscient des risques pour la sécurité des produits liés à la maintenance.
- Tous les registres de maintenance doivent être tenus, en particulier le remplacement des équipements, les pièces de rechange et leurs stocks.



Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site : <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Gestion des fournisseurs et des matières premières

PRP 6



Les spécifications qui décrivent les paramètres, les certifications nécessaires, les résultats des analyses et le plan de contrôle qualité sont obligatoires.



L'accès aux baies de déchargement des matières en vrac et aux trémies devrait être clairement marqué et maintenu fermé et verrouillé.



Le recours à des fournisseurs agréés est obligatoire.

L'origine des matières premières doit être connue.

Des procédures documentées pour la sélection, l'approbation et le contrôle des fournisseurs devraient être élaborées.

Évaluation de la capacité du fournisseur à se conformer aux exigences et spécifications en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments..



Les matériaux ne devraient être acceptés qu'après avoir passé l'inspection et avoir été certifiés conformément aux spécifications, ce qui pourrait impliquer un tri et des tests en laboratoire.

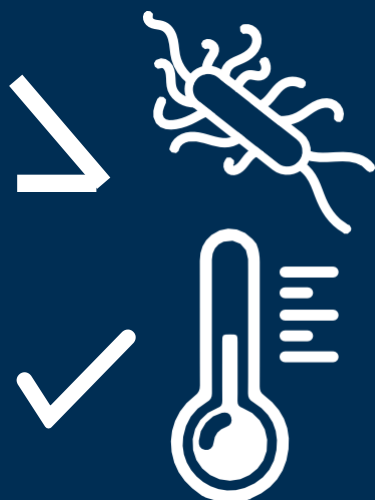


L'évaluation des fournisseurs intègre les éléments suivants :

- Audits du site du fournisseur avant l'acquisition de matériel ou de services.
- Certification effectuée par un tiers agréé.
- Surveillance du fournisseur par le biais d'un audit effectué par une deuxième partie.



Les matériaux qui ne sont pas conformes aux spécifications doivent être enregistrés et documentés pour garantir qu'ils ne sont pas utilisés par inadvertance dans la production.



Les matériaux fournis devraient être testés avant et pendant le déchargement afin de s'assurer que la qualité et la sécurité des matériaux ont été garanties pendant le transit. Par exemple, l'intégrité des scellés, l'absence de parasites et le respect des régimes de température appropriés.



Une gestion efficace des stocks doit être assurée. Le premier article qui entre doit être le premier article qui sort.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site : <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Prévention de la contamination croisée

PRP 7



Prévention de la contamination croisée microbiologique

Une évaluation des dangers devrait être entreprise pour identifier les zones susceptibles de subir une contamination microbienne croisée par l'air ou par les voies d'écoulement, ainsi que les mesures de gestion appropriées, comme suit:

- Séparer les locaux en zones avec des barrières, des murs ou utiliser des bâtiments individuels isolés les uns des autres.
- Effectuer un nettoyage et une désinfection intermédiaires efficaces et performants.
- Limiter l'accès aux zones de traitement, exiger du personnel le port des vêtements de protection dans ces zones
- Établir des règles sur les itinéraires utilisés par le personnel et pour les équipements, y compris les matériaux spéciaux.
- Établir un calendrier pour le nettoyage et la désinfection réguliers des contenants, des installations et des équipements intervenant dans la production ou la transformation des denrées alimentaires brutes et autres matériaux.



Prévention de la contamination allergique

- Allergènes contenus dans les produits en raison de leurs caractéristiques ou d'un éventuel contact croisé pendant la production doivent être divulgués.
- Énumération des allergènes et des produits qui peuvent en contenir comme composantes ou comme impuretés aléatoires est obligatoire..
- Les informations sur les allergènes doivent figurer sur les étiquettes des produits de consommation ainsi que sur les étiquettes et la documentation d'accompagnement des produits inclus dans la chaîne de transformation.
- Le potentiel de contamination allergénique des matières premières et des produits finis doit être évalué.
- Le contact croisé avec les allergènes doit être évité grâce à une hygiène rigoureuse, à l'intégrité des chaînes de production et à des itinéraires de produits technologiquement contrôlés pendant la transformation.
- Tout le personnel concerné, y compris les employés temporaires, les entrepreneurs et les équipages de quai et d'entrepôt, doit suivre une formation sur la manipulation correcte des matières allergènes et être supervisé de manière adéquate à tout moment.



Prévention de la contamination physique et chimique

Le risque de contact avec des produits chimiques étrangers et des contaminants physiques devrait être évalué et des mesures préventives et des procédures correctives appropriées devraient être définies et mises en œuvre comme suit :

- Des personnes devraient être désignées pour gérer les activités de prévention pertinentes.
- Des mesures devraient être introduites pour prévenir, contrôler et détecter toute contamination physique ou chimique potentielle.
- Un nettoyage programmé de la zone de production devrait être instauré.
- Si nécessaire, les produits et la zone de production devraient être séparés pour le nettoyage.
- La fourniture et le remplacement des vêtements et des chaussures devraient être assurés.
- Les incidents pertinents, y compris les produits chimiques étrangers, les matériaux endommagés (par exemple, verre brisé, plastique fragile ou rigide, fragments de métal et pièces d'équipement) et tout autre corps étranger devraient être enregistrés.
- Si l'évaluation des risques a identifié une possibilité de contamination provenant du bois, l'utilisation du bois devrait être évitée. Si l'utilisation du bois ne peut être évitée, mais qu'une évaluation des risques est possible, les produits du bois doivent être régulièrement contrôlés pour s'assurer qu'ils sont propres et en bon état.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des

Nettoyage et assainissement

PRP 8



Les programmes de propreté et de désinfection doivent être régulièrement mis à jour pour se conformer aux normes de l'entreprise et nationales.

L'entreprise devrait désigner un agent responsable ou un groupe d'individus chargés du nettoyage et de l'inspection quotidienne des conditions sanitaires dans toutes les zones. L'analyse des résultats devrait être effectuée chaque trimestre..



Seuls les équipements de nettoyage professionnels recommandés pour l'industrie alimentaire doivent être utilisés pour le nettoyage dans les zones de production alimentaire.

La conception de ces équipements devrait empêcher des particules telles que des brins, des éponges ou des tissus de pénétrer dans les aliments.

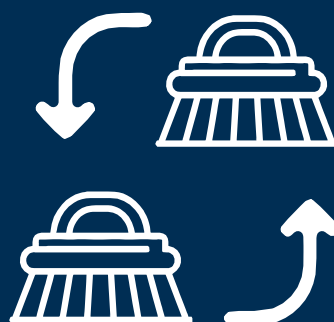
Les équipements en bois et en poils d'animaux ne peuvent pas résister à des désinfections répétées, ils peuvent accumuler des microorganismes et provoquer une contamination croisée.

L'industrie alimentaire devrait utiliser des stocks de plastique ou de polyester non poreux de haute qualité.



Chaque entreprise devrait élaborer un programme d'assainissement des aliments, ainsi que des instructions pertinentes en matière de production, de stockage, d'activités non liées à la production et de stockage des déchets. Le programme devrait détailler les procédures de nettoyage et de désinfection des locaux, notamment :

- la liste des outils et procédures de nettoyage et de désinfection, les concentrations de composés autorisées, le temps passé à nettoyer et les informations de sécurité relatives à l'utilisation des nettoyants et des désinfectants.
- Un plan de contrôle de la propreté visuelle et microbiologique ainsi qu'une description des procédures de nettoyage et de désinfection d'unités de production spécifiques, y compris avant, pendant et après les opérations de production.
- Une liste du personnel responsable de ces activités.



Les équipements de nettoyage doivent être remplacés en temps utile dans les cas suivants:

- Si des particules de saleté restent coincées dans les brins.
- Si la couleur des brins lavés est altérée.
- Si la brosse est endommagée et que l'accumulation de bactéries est favorisée.
- Si les poignées sont cassées ou endommagées.



Pour chaque type d'équipement, des instructions détaillées doivent être élaborées pour le démontage et le nettoyage, indiquant les détergents, les désinfectants et les méthodes.

Le processus de nettoyage devrait comporter quatre éléments interdépendants : le nettoyage mécanique ou manuel, le temps de nettoyage, les nettoyants chimiques et le traitement thermique.



Les nettoyants choisis dépendent du type de contamination et des caractéristiques de la à nettoyer ; les nettoyants acides sont les plus efficaces pour éliminer les contaminants inorganiques, et les nettoyants alcalins sont les meilleurs pour les contaminants organiques.

L'efficacité du nettoyage et de la désinfection devrait être contrôlée et enregistrée, y compris les signes de produits chimiques, de tensioactifs, de désinfectants, etc.



Les outils et les produits chimiques utilisés pour le nettoyage et la désinfection devraient être clairement marqués, identifiés et adaptés aux aliments, stockés séparément et utilisés conformément aux instructions du fabricant.

Il convient d'utiliser des équipements de nettoyage et des agents de nettoyage, de lavage et de désinfection agréés. La liste doit être approuvée par l'entreprise.



Le système de nettoyage en place devrait être séparé des lignes de production. Les paramètres du système doivent être définis et une surveillance doit être effectuée, notamment en ce qui concerne le type, la concentration, le temps de contact et la température des produits chimiques utilisés.



Le traitement des eaux usées doit être prévu dans le programme d'assainissement.

Le traitement des eaux usées doit être prévu dans le programme d'assainissement.

Des mesures appropriées doivent être prises pour prévenir *Listeria monocytogenes*. Ces organismes se multiplient rapidement dans les effluents. Si l'eau est accidentellement rejetée, *Listeria monocytogenes* et d'autres microorganismes peuvent se déplacer dans la production.



Pour nettoyer les drains, on enlève les couvercles de protection et on élimine toute la saleté visible. Les drains et autres surfaces sont lavés avec un détergent alcalin, qui peut également être laissé dans les éviers à la fin des quarts de travail pour émulsifier et neutraliser les contaminants gras. Des brosses spéciales sont utilisées pour accéder à la profondeur maximale possible à l'intérieur du drain. Les effluents sont ensuite lavés à l'eau sous basse pression pour éviter de provoquer un écoulement inverse d'eau contaminée. Un désinfectant est également ajouté. Les sols et les drains, contrairement aux autres surfaces, doivent être traités avec des désinfectants à plus forte concentration.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site : <https://www.ifc.org/foodsafety>.



IFC

**International
Finance Corporation**
WORLD BANK GROUP

Creating Markets, Creating Opportunities

Lutte contre les nuisibles

PRP 9



Les nuisibles constituent une menace importante pour la sécurité et la qualité des aliments. Des pratiques sanitaires et hygiéniques bien établies doivent être respectées pour éviter un environnement dans lequel les nuisibles peuvent se reproduire.



Un agent de l'entreprise devrait être affecté à la gestion de la lutte contre les nuisibles et à la responsabilité pertinente de l'embauche et la supervision des entrepreneurs spécialisés dans les installations



Un programme de lutte contre les nuisibles devrait être élaboré qui précise les nuisibles visés, ainsi que les plans, méthodes, calendriers, procédures de lutte et, si nécessaire, l'évaluation des besoins de formation.

Les programmes doivent inclure une liste de produits chimiques dont l'utilisation est homologuée dans des zones de production spécifiques.



Surveillance et détection des nuisibles

Les bâtiments et autres biens de l'entreprise doivent être régulièrement inspectés pour détecter les signes d'infestation. Un programme de lutte contre les nuisibles doit comprendre l'utilisation de détecteurs et de pièges pour dissuader le niveau d'activité des nuisibles. L'emplacement de tous les dispositifs de lutte contre les parasites doit être indiqué dans le plan de l'installation. Les détecteurs et les pièges doivent être de construction solide, protégés contre toute ouverture non autorisée et adaptés aux parasites ciblés. Les détecteurs et les pièges doivent être inspectés aussi souvent que nécessaire pour déterminer l'activité potentielle de nouveaux organismes nuisibles. Les résultats des inspections devraient être analysés pour identifier les tendances.



Prévenir l'accès et l'accumulation des nuisibles

Pour prévenir l'accès des nuisibles et éliminer les sites de reproduction potentiels, les bâtiments doivent être maintenus en bon état général. Les trous, les drains et les autres endroits où les nuisibles peuvent se rassembler devraient être couverts. Des grillages au-dessus des fenêtres, des portes et des ventilateurs ouverts réduisent la pénétration des nuisibles. La pénétration des animaux dans les usines et les usines de transformation des aliments doit être empêchée. La disponibilité de nourriture et d'eau encourage l'infestation par les nuisibles. Les aliments doivent être gardés hors de portée des parasites dans les emballages ou être empilés au-dessus du sol et placés loin des murs. Les zones de stockage des aliments doivent être maintenues propres. Si les produits sont stockés à l'extérieur, ils doivent être protégés des intempéries et des dommages causés par les parasites, y compris les fientes d'oiseaux. Les déchets de production devraient être stockés dans des conteneurs fermés inaccessibles aux parasites. Les grilles des raves doivent être équipées de pièges et de grilles pour éviter la pénétration des parasites. Si des produits ou d'autres marchandises sont contaminés par des nuisibles, le traitement doit comprendre la prévention de la contamination d'autres matériaux ou produits.



Élimination des nuisibles

Des mesures de lutte contre les nuisibles devraient être prises immédiatement, mais les effets négatifs sur la sécurité et la qualité des aliments devraient être évités. Si des agents chimiques, physiques ou biologiques sont utilisés pour lutter contre les nuisibles, la sécurité et la qualité des aliments ne doivent pas être mises en péril. Ainsi, l'application de rodenticides doit être supervisée par un personnel dûment formé et devrait être gérée de manière à éviter les éventuels dangers pour la sécurité des aliments. L'utilisation de rodenticides devrait être documentée, en indiquant le type, les quantités et les concentrations, le moment et le lieu d'utilisation, ainsi que les nuisibles visés.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site : <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Hygiène personnelle et installations pour les employés

PRP 10



L'entreprise devrait établir et documenter les exigences en matière d'hygiène personnelle et de comportement qui sont proportionnelles à la liste des dangers affichés dans la zone de transformation pour chaque produit. Ces exigences sont contraignantes pour tous les employés, visiteurs et entrepreneurs.



Les exigences relatives à la conduite du personnel sont les suivantes :

- Évitez de fumer, de cracher, de mâcher, de manger, d'éternuer ou de tousser près des aliments..
- Ne pas porter de bijoux, de montres ou d'autres objets de ce type sur le lieu de travail.
- - L'utilisation excessive de parfum ou de lotions après-rasage n'est pas autorisée.
- Les visiteurs doivent porter des vêtements sanitaires, respecter les autres règles d'hygiène personnelle et suivre les règles de comportement suivies par le personnel.



Les exigences relatives aux toilettes sont les suivantes :

- Disponibilité de toilettes à proximité des lieux concernés par les exigences en matière d'hygiène personnelle.
- Nombre suffisant d'endroits pour se laver, se sécher et se désinfecter les mains.
- Lavabos équipés d'une alimentation en eau froide et chaude mains libres et contrôlable, de savon et de désinfectants.
- Salles de bains situées dans des zones proches des ailes de production, de conditionnement et de stockage.



Les salles à manger du personnel devraient assurer des conditions d'hygiène adéquates pour le stockage, la préparation et le service des aliments. Les conditions de stockage, les délais et les températures doivent être définis.



Les exigences relatives aux vêtements et aux vestiaires sont les suivantes :

- Un nombre suffisant de vestiaires pour le personnel.
- Le personnel doit porter des vêtements appropriés, propres et en bon état pour accéder aux zones de transformation des produits ou aux matières premières s.
- Pas de boutons ni de poches extérieures sur les vêtements.
- Utiliser des salopettes lavées conformément à la réglementation et à des intervalles appropriés pour l'usage prévu.
- Utiliser des vêtements de travail et des articles de protection pour couvrir les cheveux, la barbe et les moustaches afin de ne pas entrer en contact avec les produits. L'utilisation de gants en latex doit être évitée
- Utiliser des gants nettoyés et en bon état pour la transformation ou a manipulation des produits. L'utilisation
- Les chaussures portées dans les zones de production doivent couvrir entièrement les pieds et être faites de matériaux non absorbants.
- Si nécessaire, l'équipement de protection du personnel devrait être conçu de manière à empêcher in la contamination des produits et être maintenu en état d'hygiène



Les locaux de service et les zones de stockage des équipements de production et des stocks, tels que les couteaux, les aiguillages et les gants, devraient être vérifiés régulièrement. Les zones de transformation doivent être inspectées pour détecter les résidus de denrées alimentaires, de produits pharmaceutiques, de parfums et les traces de rongeurs ou d'insectes.



Les exigences couvrant les maladies et les blessures du personnel sont les suivantes :

- Le personnel qui a contracté ou est soupçonné d'avoir contracté une maladie transmissible par les aliments doit être isolé des zones où sont manipulés des aliments ou des matériaux en contact avec les aliments.
- Dans les zones de transformation des aliments, le personnel souffrant de brûlures ou d'autres blessures doit couvrir les zones touchées avec des bandages fixes de couleur vive, différente de la couleur du produit. Ces bandages doivent être visibles par les détecteurs de métaux. Un échantillon de chaque lot de bandages doit être vérifié pour garantir la détectabilité, et des registres doivent être tenus. La perte de tout bandage utilisé doit être immédiatement signalée.



Les employés d'autres entreprises ou organisations, tels que les visiteurs et les sous-traitants, doivent être accompagnés par des membres du personnel de l'entreprise.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site : <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Ré-usinage

PRP 11



Les exigences relatives à l'isolement des produits destinés à la transformation secondaire, par exemple pour prévenir la contamination allergène devraient être documentées.



La liste des produits à recycler et les motifs du recyclage doivent être clairement définis pour faciliter le traçage des produits.

Les protocoles de traçabilité des produits à recycler - nom du produit, date de fabrication, équipe de travail, numéro de ligne, date d'expiration - doivent être documentés.



Les produits à recycler doivent être stockés, traités et utilisés de manière à garantir la sécurité, la qualité, la traçabilité et la conformité réglementaire des produits.



Si le recyclage fait partie du processus de production, les quantités, les types et les conditions d'utilisation des produits recyclés doivent être établis de manière appropriée.

L'ajout de produits à recycler dans le processus de production, y compris toute opération préparatoire nécessaire, devrait être clairement contrôlé.



Les produits recyclables détenus en stock doivent être protégés contre toute contamination microbologique, chimique et physique.



Si le recyclage des produits implique le retrait des produits finis de l'isolation ou de l'emballage, des mesures de contrôle devraient être prises pour garantir que le processus de retrait empêche la contamination physique des produits.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

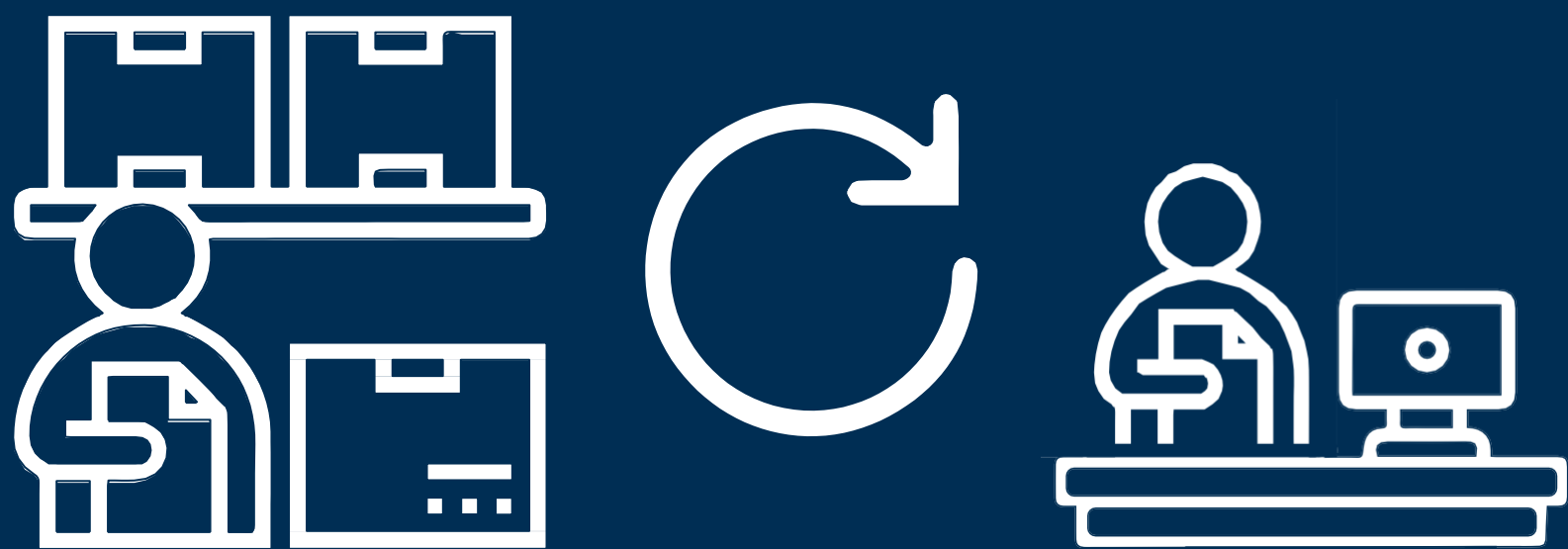
Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples

Retrait et rappel de produits

PRP 12



L'entreprise ou toute autre organisation devrait mettre en œuvre un système permettant d'identifier les produits qui ne répondent pas aux exigences de la sécurité des aliments et de les retirer de la chaîne d'approvisionnement.



L'entreprise devrait tenir une liste des personnes clés autorisées à prendre des décisions et à entreprendre des actions en cas de rappel d'un produit.



Si un produit est rappelé en raison d'un risque immédiat pour la santé, la sécurité d'autres produits fabriqués dans les conditions similaires doit être évaluée.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de permettre à des milliers plus encore et à des millions de personnes d'être mieux protégées dans les systèmes. Pour en savoir plus, consultez [l'information](#).

Entreposage

PRP 13



Les matériaux et les produits devraient être stockés dans un endroit propre et sec, bien ventilées et à l'abri de la poussière, de la condensation, des vapeurs, des odeurs et d'autres sources de contamination.



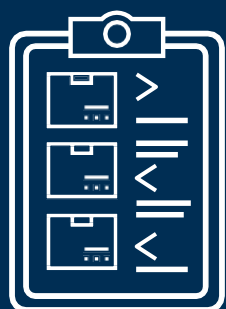
La surveillance efficace et effective de la température, de l'humidité et des autres conditions environnementales doit être assurée dans les zones de stockage conformément aux spécifications des produits et aux exigences de **stockage des produits.**



Les déchets et les produits chimiques, tels que les détergents, les lubrifiants et les rodenticides, devraient être stockés séparément.



Les matériaux qui ne répondent pas aux exigences doivent être stockés séparément ou autrement isolés.



Les exigences relatives au système d'inventaire - par exemple, premier entré, premier sorti ou premier expiré, premier sorti - doivent être respectées.



Les chariots élévateurs à fourche fonctionnant à l'essence ou au diesel ne peuvent pas être utilisés dans les zones de production et de stockage de matières premières alimentaires ou de produits finis.



Les véhicules et les conteneurs doivent protéger les produits contre les dommages et la contamination. Les exigences documentées en matière de température et d'humidité doivent être respectées.

Si les mêmes véhicules et conteneurs de transport sont utilisés à la fois pour des produits alimentaires et non alimentaires, ces véhicules et conteneurs doivent être nettoyés dans les intervalles entre les chargements.



Les exigences relatives aux procédures des services d'assainissement technique doivent être respectées dans le cas de tous les véhicules et équipements utilisés pour le chargement et le déchargement, par exemple, les tuyaux de déchargement et de chargement et les bacs de stockage. Des registres détaillés **doivent être tenus.**



Des procédures doivent être définies en cas de panne ou de défaillance des équipements de transport et de réfrigération. Des registres sur les pannes et les mesures correctives doivent être tenus.



Les emballages qui ont été ouverts et qui contiennent encore des marchandises doivent être refermés avant d'être remis en stock. Le scellé doit permettre de détecter toute réouverture non autorisée.



L'utilisation du stockage externe devrait être limitée.



Si les aliments sont stockés dans des véhicules frigorifiques, la température du produit doit être maintenue conformément aux normes de charge maximale.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations,

Informations sur les produits

PRP 14



Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale fournit des services professionnels de qualité supérieure en vue d'aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies ainsi que de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de meilleure qualité dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site : <https://www.ifc.org/foodsafety>.

Défense, biovigilance et bioterrorisme alimentaires

PRP 15



Les menaces pour la sécurité alimentaire peuvent découler des éléments suivants :

- Individus ou groupes motivés par l'idéologie.
- Les initiés, y compris les employés ayant des griefs.

Toute information concernant une menace devrait être immédiatement transmise à la direction générale, qui peut prendre des mesures pour contrer la menace.



Un système de sécurité de l'information devrait être mis en œuvre conformément à la Norme 27001 de l'Organisation internationale de normalisation (Systèmes de gestion de la sécurité de l'information).



L'accès aux installations et autres biens de l'entreprise doit être limité au moyen de clés électroniques, de mots de passe et d'alarmes.



Les processus techniques ouverts devraient être réduits au minimum.



Les livraisons de matières premières devraient suivre les calendriers convenus.

Les livraisons non programmées ne devraient pas être autorisées.



Les véhicules de transport devraient être inspectés avant le chargement.



Les visiteurs ne doivent être autorisés à entrer dans les installations que sur rendez-vous. La réglementation doit exiger que les visiteurs portent des vêtements de protection distinctifs. Il devrait être interdit aux visiteurs d'utiliser des appareils photo et des téléphones portables.

Le personnel doit être formé aux procédures de sécurité et encouragé à signaler les visiteurs non identifiés.



Un gestionnaire doit être chargé des mesures de contrôle visant à prévenir le bioterrorisme et le sabotage.



Les véhicules de transport ne devraient être garés que dans des zones sécurisées. Les véhicules devraient toujours être verrouillés. Les réservoirs de carburant devraient également être maintenus verrouillés. L'entreprise ou l'organisation disposant d'une grande flotte de véhicules doit élaborer un plan de stockage des véhicules.



Le système d'emballage des aliments doit être capable de détecter l'ouverture et la fermeture non autorisées des emballages.



L'accès aux laboratoires de production doit être limité.

L'accès des travailleurs temporaires ou saisonniers aux points de contrôle critiques devrait être limité.



Un système permettant d'identifier les employés ou les initiés ayant des griefs devrait être élaboré et testé.

Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC

Depuis plus de 15 ans, la Société financière internationale offre des services professionnels de qualité supérieure pour aider les entreprises à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments et à adapter des modèles commerciaux pertinents et durables. Le soutien de l'IFC intègre des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments, la formation du personnel et des orientations pour l'obtention d'une certification internationale. L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments permet aux clients de l'IFC de répondre aux exigences des marchés régionaux et d'exportation, d'attirer les investissements, de réaliser des économies et de renforcer les marques. L'objectif du Programme mondial de sécurité sanitaire des aliments de l'IFC est de parvenir à des bilans plus sains et à des aliments de qualité supérieure dans les assiettes. Pour avoir de plus amples informations, veuillez consulter le site :