



GUIDE DE  
CERTIFICATION  
**HACCP**

# GUIDE DE CERTIFICATION

## L'innocuité alimentaire... de la terre à la table

L'innocuité alimentaire concerne toutes les entreprises touchées directement ou indirectement par la production, la commercialisation, la distribution et la préparation des aliments. Au cours des dernières années, plusieurs événements reliés à la consommation d'aliments non salubres tels que des intoxications alimentaires et des affections graves ont sérieusement affecté la confiance des consommateurs. C'est pourquoi les autorités gouvernementales, soucieuses de protéger la santé et la sécurité du public, encouragent fortement les entreprises à adopter des mesures préventives pour éviter de tels dangers.

## Les bonnes pratiques alimentaires et HACCP

Les bonnes pratiques alimentaires (appelées également « programmes préalables » ou « conditions environnementales ») font partie d'une approche structurée pour prévenir les risques alimentaires. Elles concernent les principaux aspects suivants :

- 1- les locaux ;
- 2- le transport et l'entreposage ;
- 3- l'entretien des équipements ;
- 4- la formation du personnel ;
- 5- l'assainissement et la lutte contre la vermine ;
- 6- le retrait de produits pour des raisons d'hygiène et de salubrité.

Le HACCP ou « **H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint » est reconnu internationalement comme le système d'assurance de l'innocuité des aliments. Cet outil, qui s'appuie sur une approche systématique visant à prévenir les risques alimentaires, s'applique à toutes les entreprises de la chaîne alimentaire peu importe leur taille et la complexité de leurs opérations. Pour l'élaboration d'un système HACCP, la méthode établie et recommandée au niveau international par le groupe de travail HACCP du *Codex Alimentarius* compte douze étapes. Les cinq premières sont appelées « étapes préliminaires », alors que les étapes suivantes correspondent aux sept « principes HACCP » :

**Étape 1 :** Constituer une équipe HACCP.

**Étape 2 :** Décrire des produits concernés ainsi que leurs caractéristiques.

**Étape 3 :** Déterminer leur utilisation prévue.

**Étape 4 :** Établir le diagramme des opérations.

**Étape 5 :** Confirmer sur place le diagramme des opérations.

**Étape 6 :** Procéder à l'analyse des dangers (*principe 1*).

**Étape 7 :** Déterminer les points critiques de contrôle ou « CCP » (*principe 2*).

**Étape 8 :** Fixer les limites critiques pour les CCP (*principe 3*).

**Étape 9 :** Établir un système de surveillance des CCP (*principe 4*).

**Étape 10 :** Établir des procédures de rectification ou actions correctives lorsqu'un CCP n'est plus maîtrisé (*principe 5*).

**Étape 11 :** Établir des procédures de vérification pour confirmer le fonctionnement efficace du système HACCP (*principe 6*).

**Étape 12 :** Établir un système de documentation et d'enregistrement (*principe 7*).

Les entreprises qui mettent en œuvre de bonnes pratiques alimentaires et un système HACCP peuvent s'attendre aux principaux bénéfices suivants :

- responsabilisation du personnel et amélioration de l'efficacité des opérations de l'entreprise ;
- réduction des coûts dus aux rejets ou rappels de produits non conformes ;
- accroissement de la confiance des consommateurs et des autorités gouvernementales envers la sécurité des produits ;
- avantage concurrentiel indéniable.



## Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) à votre service

Établi depuis 1961, le BNQ est un organisme accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) pour l'élaboration de normes, la certification de produits et services et l'enregistrement de systèmes de gestion de la qualité et environnementale.

Le BNQ agit aussi à titre de partenaire du CCN dans le cadre du programme d'accréditation de laboratoires du Canada (PALCAN).

Le BNQ offre aux entreprises du secteur agroalimentaire la certification d'un système HACCP.

## Les étapes menant à la certification d'un système HACCP

Le processus de certification de systèmes HACCP ressemble à plusieurs égards à celui établi pour l'enregistrement de systèmes de gestion.

### **Identification du référentiel**

Les principaux documents de référence utilisés pour l'évaluation et la certification de systèmes HACCP sont les recommandations de la Commission du *Codex Alimentarius* concernant l'application du Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et le programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).



### **Préparation de l'audit**

La préparation de l'audit consiste à examiner la documentation de l'entreprise et à vérifier sommairement, sur place, l'implantation du système. Ces activités permettent de s'assurer que la documentation est suffisamment complète et conforme aux exigences stipulées dans le référentiel visé et que l'entreprise est prête pour l'audit sur place. Une planification détaillée comprenant entre autres, la logistique, la chronologie, l'horaire et les conditions spéciales de la tenue de l'audit est présentée à l'entreprise avant l'audit.

### **Tenue de l'audit sur place**

Le but de l'audit est d'évaluer la conformité et l'efficacité du système implanté en vue d'assurer l'innocuité alimentaire. Le recueil des preuves se fait par des entretiens avec le personnel concerné, par l'examen des documents et par l'observation des activités dans l'entreprise.

### **Délivrance du certificat**

Lorsque le système HACCP est reconnu conforme aux exigences du référentiel visé, le BNQ délivre un certificat valide pour une durée de trois ans.

### **Audits de maintien**

Le BNQ s'assure du maintien de la conformité et de l'efficacité du système HACCP en réalisant des audits partiels dont la fréquence est déterminée selon la catégorie de risque des produits de l'entreprise. Ceux-ci ont lieu au moins une fois par année.



## Avantages d'une certification HACCP au BNQ

En plus de confirmer la mise en place d'une méthode systématique et reconnue à l'échelle internationale pour la prévention des risques alimentaires, le recours au BNQ pour l'obtention de la certification HACCP procure les avantages suivants :

- reconnaissance par un organisme neutre et impartial de la conformité et de l'efficacité du système HACCP implanté ;
- auditeurs HACCP qualifiés possédant de nombreuses années d'expérience pratique dans le domaine alimentaire ;
- audits de système réalisés selon un processus et des méthodes d'audit reconnus internationalement ;
- approche d'audit axée sur l'amélioration de l'efficacité du système ;
- climat de confiance et optimisation du temps du personnel lors de la tenue de l'audit ;
- possibilité d'utiliser la marque du BNQ dans le matériel promotionnel de l'entreprise ;
- mobilisation de votre personnel.

### **Autres services offerts :**

- Préaudit de bonnes pratiques alimentaires et de systèmes HACCP.
- Audit de conformité de bonnes pratiques alimentaires.
- Enregistrement de systèmes intégrés de gestion selon ISO 9000, ISO 14001 et HACCP.

Des services adaptés aux besoins des entreprises des secteurs de la production, du détail et de la restauration sont actuellement en développement et seront bientôt accessibles.



**Si vous désirez obtenir des précisions supplémentaires, n'hésitez pas à contacter les conseillers du BNQ**

# BNQ

## Certification HACCP

### Montréal

8475, avenue Christophe-Colomb  
Montréal (Québec) H2M 2N9  
Télécopieur : (514) 383-3260

### Sainte-Foy

333, rue Franquet,  
Sainte-Foy (Québec) G1P 4C7  
Télécopieur : (418) 652-2221

**Téléphone : 1 877 234-2227**

[www.criq.qc.ca/bnq/](http://www.criq.qc.ca/bnq/)  
[bnqes@criq.qc.ca](mailto:bnqes@criq.qc.ca)