

PRINCIPALES MESURES DE CONTRÔLE PRÉVENTIF POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Les mesures suivantes sont considérées comme des **pratiques exemplaires** internationales permettant de cerner les problèmes dès le début du processus de production et d'y remédier aussitôt.

Comment préserver la salubrité des aliments

Vos employés



Connaissances

Ont-ils reçu une formation sur la manipulation et la salubrité des aliments?



Hygiène

Portent-ils des vêtements de protection adéquats et adoptent-ils de bonnes pratiques d'hygiène?



Santé

Sont-ils en santé lorsqu'ils sont au travail?



Engagement

La salubrité des aliments est-elle une priorité absolue pour la direction?

Votre établissement



Manipulation

Quelles sont vos procédures de réception, d'entreposage et de chargement pour les aliments? Quelles sont les mesures de contrôle pour chaque étape?



Entretien

Votre bâtiment est-il bien construit et bien entretenu, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur?



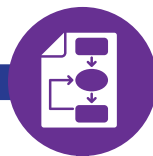
Matériel et flux

Les outils et les contenants sont-ils tous bien entretenus et sécuritaires pour le conditionnement des aliments? Les aliments sont-ils déplacés de façon sécuritaire d'un endroit à l'autre?



Propreté

Est-ce que l'établissement est propre et exempt d'organismes nuisibles?



Procédés

Les risques associés au traitement, au conditionnement et à l'emballage des aliments sont-ils compris?

Vos procédures



Plaintes

Avez-vous mis en place des procédures pour recevoir, investiguer et répondre aux plaintes?



Rappels

Avez-vous mis en place des procédures pour effectivement rappeler des aliments qui ne sont pas salubres?

VOTRE PLAN DE CONTRÔLE PRÉVENTIF : Salubrité des aliments

Est-ce que votre plan de contrôle préventif (PCP) décrit les risques aux aliments, et si le cas échéant aux animaux, ainsi que comment ils sont contrôlés?

Autres exigences

Est-ce que votre PCP décrit les mesures à prendre afin de conformer à toutes les autres exigences réglementaires relatives aux catégories, aux normes, à l'étiquetage et à la quantité nette?



CONSEIL :

Consultez les pages suivantes sur notre site Web :

- Plan de contrôle préventif (PCP)
- Contrôles préventifs pour les entreprises alimentaires