

# Comprendre les exigences d'un plan de contrôle préventif



**ANNIE MUSSELY**  
*Datahex*

# Définir les mots clés

## Mesure de contrôle

Action prise pour prévenir ou éliminer un danger.

---

## Contrôle préventif

Combinaison de mesures visant à assurer la conformité aux exigences réglementaires.

# Contrôles Préventifs

## Recommandés pour les établissements

---

- Détermination et analyse
- Traitements et procédés
- Assainissement, lutte antiparasitaires et agents non alimentaires
- Véhicules et matériel
- Lieux et environs
- Réception, transport et entreposage
- Compétences
- Hygiène
- Enquête, avis, plaintes et rappel

# Contrôles Préventifs

## Recommandés pour les aliments

---

- Pasteurisation des produits d'oeufs
- Programme de contrôle de la salubrité des mollusques
- Programme de contrôle de la production de fèves germées
- Contrôle des résidus de plomb
- Saumurage, produits fermentés, séchés, trichine dans les produits de porc
- Jus de fruit non pasteurisé

# La différence entre un plan HACCP et un plan PCP ?

---

Le plan [HACCP](#) et le [PCP](#) contiennent tous deux une [analyse des dangers](#) et une description des mesures de contrôle appliquées par l'exploitant d'une entreprise alimentaire pour assurer la salubrité des aliments. Toutefois, le PCP comprend aussi la description des mesures en place pour respecter les exigences relatives au traitement sans cruauté des animaux pour alimentation humaine et à la protection des consommateurs



# Protection du consommateur

Une description des mesures que vous prenez pour vous assurer que les aliments respectent ces exigences



Étiquetage



Grades et classification



Identité



Quantité nette

# Comment répondre aux exigences de protection du consommateur ?

---

- Élaboration des recettes et contrôle des formulations
- Procédure de développement de produit
- Contrôle des additifs
- Procédure pour la création, modification et impression des étiquettes
- Procédure d'emballage
- Gestion des allégations
- Contrôle de prise de poids

**De quoi  
dépend votre  
programme de  
contrôle ?**

---





**Activités de  
l'entreprise**



**Produits**





# Transformateurs

---

# Transformateurs

---

- Contrôles préventifs
- Plan de contrôle préventif
- Traçabilité
- Procédure de surveillance
- Procédure de mesures correctives
- Procédure de vérification
- Tenus des registres
- Preuve d'efficacité et validation
- Procédure de réévaluation

**Comment mettre  
à jour votre  
système ?**

---



## Réévaluer

vos mesures préventives



## Inclure

Vos mesures relatives à  
la protection des  
consommateurs



## Avoir

des preuves d'efficacité  
des mesures de contrôle

**Quels sont les  
éléments à  
considérer ?**

---



# Engagement de la direction et de l'équipe haccp

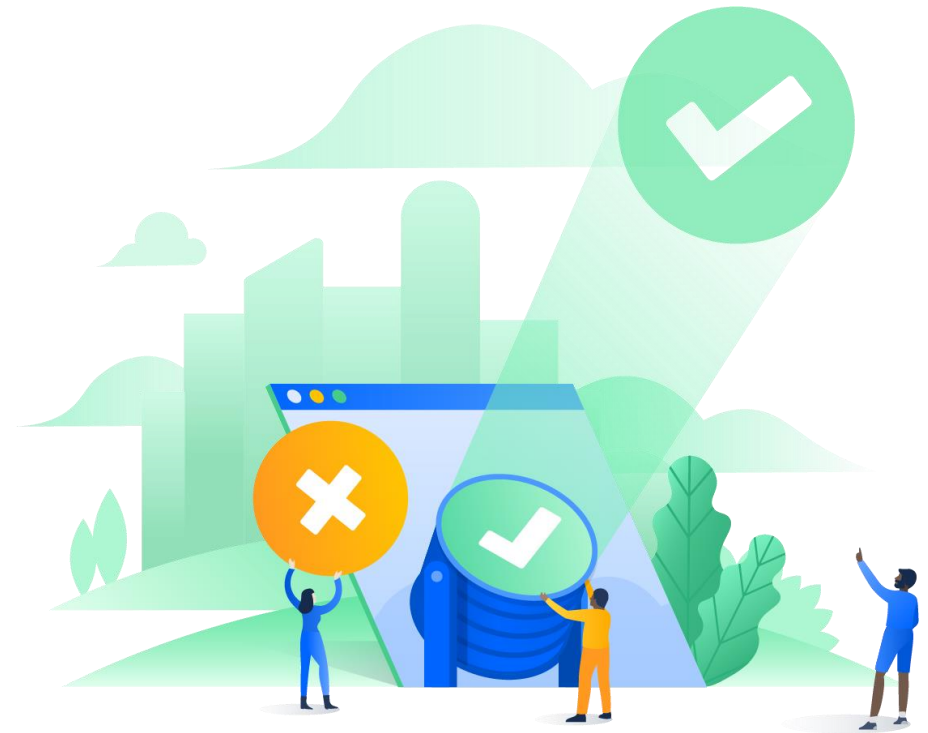
---

Bien que le RSAC ne contienne aucune exigence particulière pour le PCP concernant les rôles et les responsabilités de la gestion, il s'agit d'une pratique recommandée et nous vous encourageons à en faire état dans votre PASA.



# Procédure de surveillance

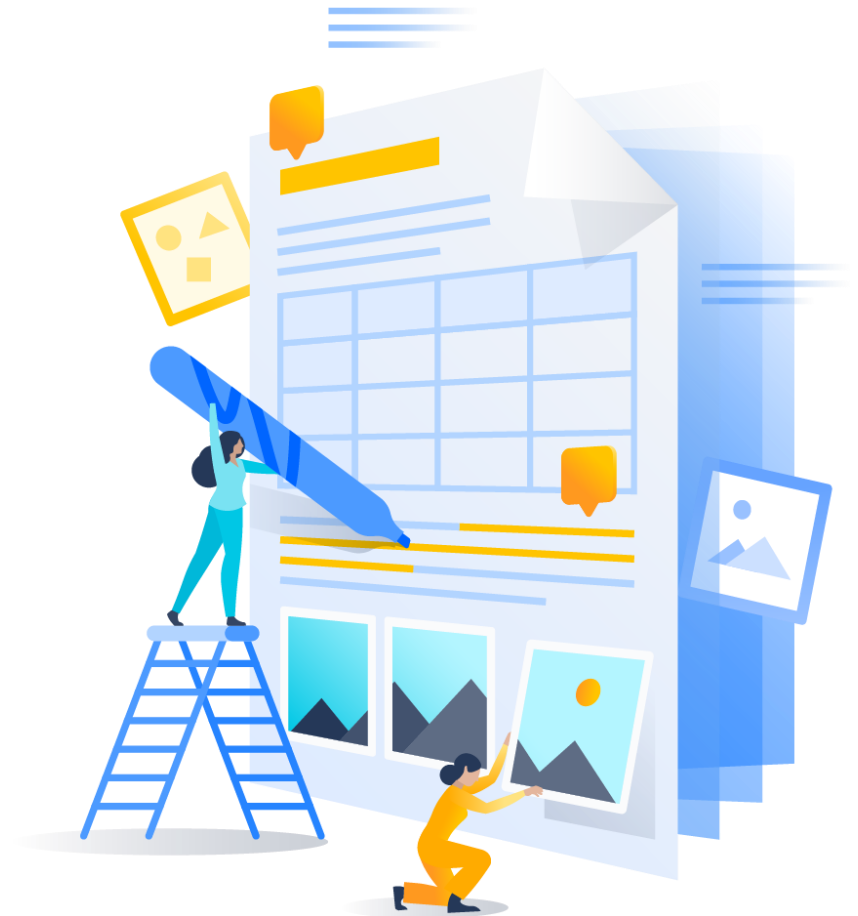
En vertu du RSAC, il faut établir par écrit des procédures de surveillance et des procédures liées aux mesures correctives **seulement** pour les CCP. Toutefois, ces procédures aident à la mise en œuvre efficace de toute mesure de contrôle que vous utilisez et sont également recommandées pour vos programmes préalables.



# Tenue de registres

Vous devez conserver pendant **2 ans** (au lieu de 36 mois) les registres que vous créez pour montrer que vos contrôles préventifs sont mis en œuvre et efficaces.

Vous devez conserver pendant **3 ans** les registres sur le traitement des aliments peu acides emballés dans un contenant hermétique, qui ne sont pas conservés au réfrigérateur ou au congélateur.



**Quoi changer  
dans votre plan  
haccp ?**

---



## **Inclure**

les exigences de protection du consommateur et/ou traitement sans cruauté des animaux



## **Combiner**

votre plan HACCP, plan GFSI et plan FSMA

\* Optionel



## **Inclure**

dans votre PCP tous les produits y compris ceux que vous importez et exportez

An aerial, top-down view of the deck of a large cargo ship. The deck is painted in shades of teal and blue, with numerous yellow and red markings. A white superstructure is visible at the bottom of the frame. The word "Importateurs" is written in large, white, sans-serif font across the center of the image. A thin green horizontal line is positioned below the text.

**Importateurs**



# Importateurs

---

- Plan de contrôle préventif
- Traçabilité
- Procédure de gestion des plaintes
- Procédure de rappel
- Procédure de vérification
- Procédure de réévaluation
- Tenus des registres

**Quoi inclure  
dans le PCP pour  
l'importateur ?**

---

# Procédure d'approbation des fournisseurs

---

Démontrer que votre fournisseur étranger a mis en place un système de salubrité qui satisfait le RSAC.

# Analyse de danger de produits importés

---

- Audit sur place
- Fournisseur étranger qui fait l'objet d'évaluations par des tiers reconnus à l'échelle internationale
- Fournisseur étranger établi dans un pays qui a conclu une entente de reconnaissance sur la salubrité des aliments avec le Canada

# Mesures pour répondre aux exigences en matière de protection du consommateur

---

Vérification des étiquettes





# Exportateurs



# Exportateurs

---

- Contrôle des fournisseurs
- Traçabilité
- Procédure de vérification

**Comment faire le  
contrôle des  
fournisseurs ?**



# Doivent détenir une licence

---

- Produit transformé au Canada = licence de transformation
- Produit importé au Canada = licence d'importation
- Renseignement: Nom, adresse, # de licence, l'état de la licence

# Doivent répondre aux exigences du RSAC

---

- Audit chez le fournisseurs
- Lettre de garantie / certification

**datahex**