

CHAPITRE 3, SUJET 5

POLITIQUE DU PASA/PGQ VISANT L'AUDIT DES ÉTABLISSEMENTS MULTI-DENRÉES

1. PORTÉE

La présente politique expose les procédures à suivre pour intégrer les audits du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) et du Programme de gestion de la qualité (PGQ). Cette politique doit être appliquée dans les établissements qui sont agréés auprès du gouvernement fédéral en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson* et de toute autre loi ou règlement administré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

2. TEXTES DE RÉFÉRENCE

- ▶ *Loi sur les produits agricoles du Canada*
- ▶ *Règlement sur les produits laitiers*
- ▶ *Règlement sur les produits transformés*
- ▶ *Règlement sur les oeufs transformés*
- ▶ *Loi sur l'inspection du poisson*
- ▶ *Règlement sur l'inspection du poisson*
- ▶ *Loi sur l'inspection des viandes*
- ▶ *Règlement sur l'inspection des viandes*

Politique de vérification du PASA

Manuel de référence du PASA

Manuel d'inspection des installations (Programme d'inspection du poisson)

Manuel des méthodes (viandes, produits laitiers, produits transformés)

3. DÉFINITIONS

« **HACCP** » : Analyse des risques et maîtrise des points critiques - approche systématique d'identification et d'évaluation des risques et dangers associés à un établissement de transformation des aliments et de la détermination des moyens pour les contrôler.

« **PASA** » : Programme d'amélioration de la salubrité des aliments - démarche suivie par l'ACIA pour favoriser l'élaboration, la mise en oeuvre et le maintien de systèmes fondés sur les principes HACCP dans tous les établissements agréés auprès du gouvernement fédéral, à l'exclusion des

établissements de transformation du poisson agréés au fédéral.

« **PGQ** » : Programme de gestion de la qualité - système d'inspection et de contrôle du poisson y compris des procédures, des inspections et des registres destiné à contrôler et à documenter la transformation du poisson et la qualité et l'innocuité du poisson transformé, du poisson destiné à l'exportation et du poisson importé au Canada.

« **Non-conformité mineure** » : Non-conformité isolée pour un sous-élément du programme préalable, d'un point du plan d'intervention réglementaire ou, d'un point de contrôle critique (CCP) du plan HACCP ou, de toutes autres exigences réglementaires faisant l'objet de l'audit.

« **Non-conformité majeure** » : Non-conformité qui compromet l'intégrité du système HACCP ou qui peut résulter d'un produit frauduleux.

4. **PRÉAMBULE**

Cette politique indique la portée et les procédures qui permettront d'effectuer des audits dans des établissements multi-dénrées qui sont exploités conformément au PASA et au PGQ. Elle vise à être cohérente avec les critères d'audit qui sont actuellement appliqués aux établissements qui adhèrent aux systèmes HACCP du PASA ou du PGQ.

5. **CONTEXTE**

Au début des années 1990, deux ministères fédéraux avaient développé des systèmes HACCP : soit Agriculture et Agro-alimentaire Canada qui a mis au point le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) et le Ministère des Pêches et des Océans qui a mis sur pied le Programme de gestion de la qualité (PGQ).

La création de l'ACIA a fusionné certaines divisions des deux Ministères, sauf que les deux systèmes HACCP sont demeurés. Le PASA continue d'être utilisé pour la reconnaissance et l'audit des systèmes HACCP pour les denrées agricoles tandis que programme d'inspection du poisson continue de mettre en place le PGQ. Il s'ensuit que le personnel de l'ACIA effectue deux évaluations distinctes dans un établissement agréé sous le règlement de l'inspection du poisson ayant un PGQ, et, ayant aussi un PASA pour le même établissement agréé sous d'autres

produits comme la viande, les produits laitiers ou les fruits et légumes transformés.

Le PASA et le PGQ partagent des exigences semblables en ce qui concerne les programmes préalables et les plans HACCP. Il a été établi que les exigences des programmes préalables du PASA répondaient à toutes celles associées aux programmes préalables du PGQ. Les deux programmes exigent la mise en place de points d'intervention réglementaire (PIR) (à noter que les PIRs sont spécifiques aux exigences de chaque programme telles que décrites dans leurs manuels respectifs). Les deux programmes reposent sur les 7 principes du HACCP.

Cette politique répondra à cinq objectifs :

- ▶ éliminer le chevauchement des activités d'audit
- ▶ améliorer l'utilisation des ressources de l'ACIA
- ▶ uniformiser l'audit des systèmes HACCP ;
- ▶ réaliser la reconnaissance et l'audit partiel pour le PASA
- ▶ réaliser la vérification de conformité pour le PGQ.

6. POLITIQUE

6.1 Généralité

Cette politique a pour objectif de fournir des procédures d'audit simultanées pour vérifier le PASA et le PGQ, tout maintenant les exigences des deux programmes. Les établissements disposeront ainsi d'une approche cohérente et uniforme concernant l'audit, la présentation des résultats et des attentes relativement aux mesures correctives.

Cette politique s'appliquera dans les situations suivantes:

- i) Un établissement qui a été reconnu par le PASA et dont l'exploitation a déjà en place un PGQ.
- ii) Un établissement qui est en même temps en processus de reconnaissance pour le PASA et en cours d'une vérification des systèmes du PGQ. *Note : la vérification des systèmes sera réalisée indépendamment par l'auditeur du PGQ si le processus de reconnaissance progresse trop lentement. Le certificat d'agrément émis sous l'autorité du règlement de l'inspection du poisson ne pourra être émis aussi longtemps que la vérification des systèmes n'aura pas*

été complétée.

- iii) Un établissement reconnu par le PASA et qui demande maintenant d'être agréé conformément au *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP). Dans ce cas, l'auditeur du PGQ évalue les points d'intervention réglementaire (PIR) et le plan HACCP concernant le poisson.
- iv) Un établissement qui est agréé conformément au *Règlement sur l'inspection du poisson* (PGQ) et qui demande maintenant d'être reconnu par le PASA. *Note : l'auditeur du PGQ réalisera indépendamment la vérification de la conformité si le processus de reconnaissance progresse trop lentement.*

6.2 Tenue des dossiers

En matière de tenue des dossiers, les établissements doivent respecter les exigences les plus strictes qui ont été précisées par le PASA et le PGQ (c.-à-d. que des dossiers doivent être tenus pour toutes les activités de surveillance dans les programmes préalables tels que requis par le PASA). Pour les PIRs du PGQ, les dossiers par exception sont permis (ceci signifie lorsqu'on constate une déficience durant les procédures de surveillance, l'établissement doit consigner la déficience relevé et documenter l'action corrective prise).

7. PROCÉDURES

Les procédures et les politiques en vigueur du PASA et du PGQ sont appliquées au cours de l'audit. Les critères d'audit et la documentation qui sont semblables dans les deux programmes ont été combinés, et ceux qui sont particuliers à chaque programme ont été ajoutés à la portée de l'audit. Un effort soutenu devra être faite pour partager les résultats entre les deux programmes et d'éviter la duplication des tâches (c.-à-d. le profil de l'entreprise établi par l'inspecteur responsable doit être transmis aux auditeurs du PGQ).

7.1 Documentation

- 1) Quand un audit de reconnaissance du PASA est effectué en même temps qu'une vérification de la conformité du PGQ (VC). Les formulaires à compléter sont les suivants (voir les annexes):
 - ▶ Feuille de travail sur la portée de l'audit -

- PASA/PGQ
 - ▶ Liste de contrôle de la réunion d'ouverture - Audits du PASA/PGQ
 - ▶ Feuille de travail des programmes préalables et des PIRs - PASA/PGQ
 - ▶ Feuille de travail du plan HACCP - PASA/PGQ
 - ▶ Demande d'action corrective - PASA/PGQ
 - ▶ Rapport de clôture d'audit - PASA/PGQ
 - ▶ Liste de contrôle de la réunion de clôture - Audits du PASA/PGQ
- 2) Quand un audit partiel du PASA est effectué en même temps qu'une VC du PGQ, les formulaires suivants sont utilisés (voir les Annexes)
- ▶ Feuille de travail sur la portée de l'audit - PASA/PGQ
 - ▶ Liste de contrôle de la réunion d'ouverture - Audits du PASA/PGQ
 - ▶ Feuille de travail des programmes préalables et des PIRs - PASA/PGQ
 - ▶ Feuille de travail du plan HACCP - PASA/PGQ
 - ▶ Demande d'action corrective - PASA/PGQ
 - ▶ Rapport de clôture d'audit - PASA/PGQ
 - ▶ Liste de contrôle de la réunion de clôture - Audits du PASA/PGQ
- 3) Quand une vérification du PASA est effectué en même temps qu'une VC du PGQ, les formulaires suivants (voir les annexes) sont utilisés:
- ▶ Feuille de travail sur la portée de l'audit - PASA/PGQ
 - ▶ Liste de contrôle de la réunion d'ouverture - Audits du PASA/PGQ
 - ▶ Feuille de travail des programmes préalables et des PIRs - PASA/PGQ
 - ▶ Feuille de travail du plan HACCP - PASA/PGQ
 - ▶ Demande d'action corrective - PASA/PGQ
 - ▶ Rapport de clôture d'audit - PASA/PGQ
 - ▶ Liste de contrôle de la réunion de clôture - Audits du PASA/PGQ
 - ▶ Feuille de travail des PIRs du Manuel du PASA, (à l'usage de l'auditeur du PASA)(n'est pas inclus dans les annexes)

7.2 Équipe d'audit

Les auditeur(s) doivent avoir de l'expérience concernant le PASA et/ou le PGQ et doivent être nommés conformément au

règlement pertinent. L'équipe d'audit devrait tenir une réunion préliminaire à l'audit pour la planifier (p. ex. portée de l'audit, liste de contrôle, calendrier d'exécution, etc.). Celle-ci peut être faite en personne, par téléphone ou par courriel.

7.3 Portée de l'audit

La portée d'audit devra comprendre pour chaque audit les éléments suivants pour garantir que tous les éléments requis sont couverts conformément aux exigences du PGQ et du PASA :

- ▶ demandes d'action corrective en cours (DAC)
- ▶ inscription dans le registre des modifications
- ▶ CCPs des plans HACCP choisis
- ▶ sélection aléatoire des programmes préalables avec possibilité d'en cibler certains

La portée de l'audit doit inclure aussi des tâches du PASA et du PGQ qui ne sont pas vérifiées à chaque visite mais qui doivent être accomplies au cours d'une série d'audits (c'est à dire les exigences relatives aux points d'intervention réglementaire, aux tâches liées à l'examen du plan HACCP, aux renseignements de base sur le produit et le procédé, à la vérification/validation, et à la tenue de dossiers).

Les techniques et la méthodologie d'audit seront appliquées en fonction des exigences actuelles du PASA et du PGQ (fondées sur les normes ISO). La feuille de travail sur la portée de l'audit PASA/PGQ sert à inscrire la portée de l'audit telle qu'elle est décrite dans les politiques et procédures du *Manuel d'inspection des installations* et du *Manuel de mise en oeuvre du PASA*.

7.4 Non-conformités

Aux fins d'application de la présente politique, les non-conformités sont indiquées à l'établissement comme étant mineures ou majeures conformément au manuel du PASA. En général, la non-conformité critique au sens du PGQ sera équivalente à une non-conformité majeure, et une non-conformité par rapport au PGQ sera équivalente à une non-conformité mineure au sens du PASA.

Pour clarifier les catégories de non-conformités, celles qui sont liées à la fraude au sens du *Règlement sur l'inspection du poisson* sont considérées comme majeures, mais n'auront pas d'effet sur les règles de changement de

mode énoncées dans le manuel du PASA. Des non-conformités répétitives au sens du *Règlement sur l'inspection du poisson* peuvent entraîner les mesures d'application réglementaire décrites dans le chapitre 3, sujet 3 du *Manuel d'inspection des installations* et au *Processus d'application des mesures de conformité*.

Les déficiences relevées dans le programme écrit d'un établissement peuvent entraîner une désignation de non-conformité (dans le contexte du PGQ) ou une qualification « incomplet » (relativement au PASA). Dans les deux cas, l'établissement doit modifier son programme écrit.

Les non-conformités identifiées dans un programme peuvent être partagées avec l'auditeur de l'autre programme si celles-ci ont une incidence possible sur l'autre programme. Ceci inclus les non-conformités identifiées au cours de la vérification du PASA lorsque l'auditeur du PGQ n'est pas présent.

Les établissements peuvent faire appel des résultats de l'audit au Directeur régional à l'intérieur des 30 jours suivants la décision qui est soumise à l'appel.

7.5 Entrée des données

Aux fins du suivi dans les systèmes d'information de l'ACIA (c.-à-d. dans le PAM), les audits conjoints du PASA et du PGQ sont considérés comme deux audits séparés et distincts qui seront saisis dans l'audit du PAM, si cela est possible.

Quand une non-conformité est constatée, la DAC mentionne le programme concerné (PGQ, PASA ou les deux programmes). Ces non-conformités relevées au PGQ ou aux deux programmes sont inscrites dans le PAM-Poisson comme étant une non-conformité ou une non-conformité critique telle que définie au *Manuel d'inspection des installations*.

8. FRÉQUENCES DE L'AUDIT

Dans les établissements multi-dénrées, les audits du PASA sont réalisés selon une fréquence indiquée dans le manuel du PASA, et les audits du PGQ sont effectués conformément au *Manuel d'inspection des installations*. La politique des audits PASA/PGQ pour les établissements multi-dénrées est utilisée lorsqu'une vérification de la conformité coïncide avec un audit partiel du PASA.

La coordination des audits relève des Opérations régionales et des centres opérationnels et doit tenir compte de l'établissement, des produits transformés et de la disponibilité du personnel de l'ACIA.

8.1 La vérification du PASA

La vérification du PASA s'effectue en fonction de la politique de vérification du PASA. Selon les exigences commerciales concernant la viande, l'inspecteur responsable doit être présent dans l'établissement deux à trois jours par semaine. La portée de l'audit, telle que précisée dans le manuel du PASA, s'étendra sur une durée d'un mois plutôt que durant une période de deux à trois jours consécutifs conformément aux procédures d'audit partiel du système réglementaire.

La vérification du PASA pose un nouveau défi relativement au processus de planification quand les vérifications de la conformité ont toujours été effectuées sur une période de 2 à 3 jours. Il incombera à la personne-ressource du PASA de communiquer avec l'auditeur du PGQ de chacun district lorsqu'un établissement multi-dénrées entreprend une vérification du PASA. La communication entre les auditeurs du PASA et du PGQ est essentielle.

Les sept éléments du PGQ doivent être évalués par une série d'audits, durant un cycle de planification de deux à trois ans. La portée de ces audits peut comprendre une à plusieurs tâches. Cette flexibilité dans l'exécution permet de coordonner facilement les VCs avec des audits de vérification du PASA en effectuant des VCs, axées sur des sections précises ou des éléments de la Norme de référence.

L'auditeur du PGQ et l'auditeur du PASA détermineront la portée de l'audit. L'auditeur du PGQ peut ainsi décider s'il participera à une des visites prévues pour le mois, en se basant sur le calendrier, le traitement des produits du poisson et les tâches d'audit qui doivent être couvertes dans la VC du PGQ.

9. FORMULAIRES/DOCUMENTS

- Annexe A - Feuille de travail sur la portée de l'audit - PASA/PGQ
- Annexe B - Liste de contrôle de la réunion d'ouverture - audits du PASA/PGQ
- Annexe C - Feuille de travail du plan HACCP - PASA/PGQ

- Annexe D - Feuille de travail pour les PIRs et les programmes préalables
- Annexe E - Demande d'action corrective - PASA/PGQ
- Annexe F - Rapport de clôture de l'audit - PASA/PGQ
- Annexe G - Liste de contrôle de la réunion de clôture - audits du PASA/PGQ

3

5

A-1

nouveau

03/10/31

ANNEXE A

3

5

B-1

nouveau

03/10/31

ANNEXE B

3 5 C-1

nouveau 03/10/31

ANNEXE C

3 5 D-1

nouveau 03/10/31

ANNEXE D

3 5 E-1

nouveau 03/10/31

ANNEXE E

3 5 F-1

nouveau 03/10/31

ANNEXE F

3 5 G-1

nouveau 03/10/31

ANNEXE G