

CHAPITRE 3, SUJET 1**PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ****1. PORTÉE**

Le présent sujet sert d'introduction au Programme de gestion de la qualité (PGQ) et à la vérification réglementaire. La définition des expressions utilisées dans le présent chapitre figurent dans la section « Définitions » au début de ce Manuel. Les sujets 2, 3 et 4 du présent chapitre définit les politiques et les procédures régissant le (PGQ) et les activités de vérification réglementaire menées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, L.R.C., c. F-12
Règlement sur l'inspection du poisson, C.R.C., c. 802

Loi sur les aliments et drogues, L.C.R., c. F-27
Règlement sur les aliments et drogues, C.R.C., c. 870

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, L.C.R., c. 38
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, C.R.C., c. 417

3. PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ**3.1 Introduction**

Le Programme de gestion de la qualité est un système d'inspection et de contrôle du poisson comprenant des procédures, des inspections et des registres aux fins de vérification et de documentation des activités de transformation du poisson, et de la salubrité et de la qualité du poisson transformé au Canada et exporté à l'étranger. Au Canada, tous les établissements de transformation agréés au fédéral sont légalement tenus en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson* d'adhérer au PGQ.

Nota : Il est à remarquer que l'expression « Programme de gestion de la qualité » désigne à la fois le programme général mis en oeuvre par l'ACIA et celui mis en oeuvre par chacun des établissements de

transformation. Le programme documenté de chaque établissement est généralement appelé plan de PGQ.

Le plan de PGQ est un document préparé par un établissement de transformation du poisson agréé, selon les exigences du *Manuel d'inspection des installations*, et qui décrit les contrôles mis en oeuvre afin d'assurer que les produits du poisson ont été transformés dans des conditions de salubrité et que le produit du poisson obtenu est sain et respecte la réglementation fédérale.

3.2 Objectif du Programme de gestion de la qualité

En instaurant le PGQ, l'ACIA vise à promouvoir la production de poisson et de produits de la mer sains et propres à la consommation, à protéger les consommateurs de poissons et de produits de la mer canadiens, à respecter les exigences commerciales internationales et à maintenir l'accès aux marchés internationaux.

3.3. Historique du PGQ

Le Programme de gestion de la qualité, élaboré en collaboration avec le gouvernement du Canada et l'industrie de la transformation du poisson, est obligatoire depuis 1992 pour tous les établissements de transformation du poisson agréés au fédéral. À l'époque, l'inspection du poisson relevait du ministère fédéral des Pêches et des Océans (MPO). Au début, le PGQ reposait sur cinq des sept principes du système HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques), système reconnu internationalement pour assurer la salubrité des aliments.

Depuis 1996, plusieurs examens du PGQ ont été effectués, par le secteur de la transformation, le gouvernement fédéral et un groupe international d'experts. Une restructuration du PGQ, lancée en juin 1996, visait à évaluer et à mettre en oeuvre plusieurs des recommandations formulées lors de ces examens, et notamment l'adoption des sept principes du système HACCP.

Le processus de restructuration s'est poursuivi même après le transfert de l'inspection du poisson à la nouvelle Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), créée le 1^{er} avril 1997. Le modèle de PGQ restructuré (décrit au point 3.6) a été produit en 1998, après une vaste consultation du secteur de la transformation. Sa mise en oeuvre a d'abord été facultative, puis elle est devenue obligatoire en avril 1999.

3.4 Rôles et responsabilités du gouvernement

- 3.4.1 L'ACIA est chargée d'élaborer, en collaboration avec l'industrie de la transformation, des règlements, des normes, des politiques et des procédures qui définissent les exigences visant la conformité de l'industrie aux dispositions législatives du fédéral. Elle est également chargée de s'assurer que l'industrie respecte les exigences réglementaires.
- 3.4.2 L'ACIA évalue la conformité de l'industrie de la transformation par le biais de la vérification réglementaire, qui est axée sur l'évaluation de la pertinence du plan de PGQ d'un établissement et la vérification de la mise en oeuvre par cet établissement du système décrit et de son efficacité à maintenir la conformité aux exigences réglementaires.
- 3.4.3 L'ACIA doit prendre les mesures d'application appropriées, le cas échéant, pour assurer la conformité à la réglementation.

3.5 Rôles et responsabilités de l'industrie

- 3.5.1 Chaque établissement de transformation agréé au fédéral doit élaborer et mettre en oeuvre un plan de PGQ approprié pour assurer la conformité aux lois et règlements applicables.
- 3.5.2 Les établissements de transformation du poisson doivent s'assurer qu'ils disposent du personnel, à l'interne ou à contrat, possédant les connaissances et les aptitudes nécessaires pour élaborer, mettre en oeuvre et maintenir leur plan de PGQ et assurer que leurs activités d'exploitation sont conformes à toutes les lois et règlements applicables.
- 3.5.3 Les établissements de transformation du poisson sont entièrement responsables de la fabrication, de la vente et/ou de l'importation de leurs produits.

3.6 Modèle de PGQ

Le plan de PGQ comporte trois catégories de contrôles importants : les Programmes préalables, le Plan des points d'intervention réglementaire (PIR) et le plan HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques).

<i>Les trois catégories de contrôles du modèle de PGQ</i>		
Programmes préalables	Plan des points d'intervention réglementaire	Plan HACCP
I Construction et équipement	I Normes minimales acceptables pour les produits du poisson	Points de contrôle critiques (CCP) - déterminés par l'application des principes HACCP
II Nettoyage et assainissement	II Matière première et matériaux d'emballage	
III Rappels	III Étiquetage	

3.6.1 **Programmes préalables** : Cette section du plan de PGQ comprend les programmes qui permettent de garantir la conformité au *Règlement sur l'inspection du poisson*, et un environnement acceptable pour la transformation des aliments, par des contrôles de la construction et de l'équipement, du nettoyage et de l'assainissement et par un système de rappel efficace. Les programmes préalables sont un élément de base essentiel du plan HACCP, étant donné qu'ils touchent les aspects des opérations de l'établissement, nécessaires à la production d'aliments sains, qui doivent être en place avant le début des activités de transformation.

Programme visant la construction et l'équipement

Il décrit de quelle manière les installations matérielles de l'établissement sont conçues, construites et maintenues dans un état permettant la production d'aliments sains.

Programme d'assainissement de l'établissement et de l'hygiène des employés

Il décrit les méthodes de contrôle de toutes les sources de contamination et comprend des programmes écrits visant l'assainissement, l'hygiène des employés et les programmes de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles.

Programme de rappel

Il décrit les méthodes utilisées pour permettre à un établissement de transformation d'identifier rapidement la première destination d'envoi d'un produit alimentaire.

3.6.2 **Plan des points d'intervention réglementaire (PIR) :** Cette section porte sur les contrôles mis en place qui permettront d'assurer la conformité au *Règlement sur l'inspection du poisson* et à d'autres règlements pertinents. Ces contrôles visent trois éléments de la transformation du poisson :

- qualité minimale acceptable pour les produits du poisson;
- matières premières et matériaux d'emballage; et
- étiquetage.

3.6.3 **Plan HACCP :** Cette section consiste en un plan préparé selon les sept principes du système HACCP pour garantir la maîtrise de tout danger important en matière de santé-sécurité pendant la transformation du poisson.

3.7 **Norme de référence du PGQ**

Ce document énonce les exigences de préparation et de mise en oeuvre d'un plan de gestion de la qualité par les transformateurs. La norme est basée sur le *Règlement sur l'inspection du poisson*. Pour une description de la Norme de référence et des directives d'interprétation expliquant les exigences de la norme, consulter le sujet 4 du présent chapitre.

4. **VÉRIFICATION RÉGLEMENTAIRE**

La vérification réglementaire englobe les activités des inspecteurs de l'ACIA qui ont pour but de vérifier que le PGQ des établissements de transformation du poisson agréés au fédéral respecte les exigences énoncées dans le *Règlement sur l'inspection du poisson*.

La vérification réglementaire vise à répondre à deux questions fondamentales sur le PGQ de l'établissement:

1. Le plan de PGQ convient-il aux produits transformés dans l'établissement agréé?
2. L'établissement agréé respecte-t-il son propre plan de PGQ tel qu'il est formulé?

4.1 **Éléments de la vérification réglementaire**

4.1.1 La vérification réglementaire est une combinaison d'activités d'audit et d'inspection. Les activités d'audit seront menées selon les principes d'audit reconnus.

4.1.2 Les activités de vérification réglementaire comprennent la vérification du plan de PGQ documenté et son application dans un établissement agréé, l'inspection des conditions et des produits de l'établissement, le prélèvement d'échantillons, l'examen des mesures correctives et l'exécution des analyses appropriées.

4.1.3 La vérification réglementaire comprend les éléments suivants :

Vérification des systèmes (VS)

La vérification des systèmes est une évaluation du plan de PGQ documenté de l'établissement de transformation du poisson par rapport à la Norme de référence du PGQ pour assurer qu'il contient tous les éléments nécessaires et qu'il comporte les contrôles nécessaires pour garantir la conformité au *Règlement sur l'inspection du poisson*. L'accent est mis sur la vérification des documents. Pour une description de la politique et des procédures régissant la vérification des systèmes, consulter le sujet 2 du présent chapitre.

Vérification de la conformité (VC)

La vérification de la conformité comprend les activités des inspecteurs de l'ACIA visant à déterminer si un établissement de transformation du poisson agréé au fédéral a mis en oeuvre son plan de PGQ tel qu'il est décrit, et que ce plan respecte les exigences énoncées dans le *Règlement sur l'inspection du poisson* et la Norme de référence du PGQ. Ces activités peuvent comprendre : la vérification du fonctionnement du PGQ; l'inspection des produits et des conditions de l'établissement; le prélèvement d'échantillons; l'examen des mesures correctives, et l'exécution d'analyses appropriées. L'accent est mis sur la vérification de la mise en oeuvre du plan. Pour une description de la politique et des procédures régissant la vérification de la conformité, consulter le sujet 3 du présent chapitre.