

À propos de la norme de contrôle et de certification de la gestion sanitaire des fermes d'élevage (Norme de certification HACCP à la ferme)

L'intérêt de la société pour la sécurité alimentaire s'est accru ces dernières années. Il est donc de plus en plus important pour les sites de production au sommet de chaque étape de fabrication, transformation et distribution des produits d'élevage d'exécuter une gestion rigoureuse de l'hygiène des élevages afin d'assurer la sécurité des élevages et des produits d'élevage dans les fermes de production.

Compte tenu de cela, le Bureau de la consommation et de la sécurité alimentaire du Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche a publié la « Norme de contrôle et de certification de la gestion sanitaire des fermes d'élevage (Norme de certification HACCP à la ferme) » en août 2009.

Le nombre de fermes certifiées a augmenté rapidement ces dernières années. En date du 25 janvier 2021, un total de 387 fermes, dont 43 fermes laitières, 92 fermes d'élevage de bovins de boucherie, 3 fermes d'élevage de bovins laitiers et de boucherie, 159 fermes porcines, 77 fermes de production d'œufs et 13 fermes de production de viande de volaille, ont été certifiées après examen.

L'HACCP à la ferme est un système de gestion de l'hygiène utilisé dans les fermes d'élevage qui intègre les méthodes du « système HACCP » promues en particulier dans les domaines liés à l'alimentation. La gestion de l'hygiène pratiquée dans les fermes d'élevage diffère grandement de celle des installations de transformation des aliments. La norme de certification HACCP à la ferme présente donc des normes pour la création d'un système de gestion de l'hygiène applicable et l'amélioration continue au niveau de la production de bétail et de produits d'élevage sûrs en reconnaissant les caractéristiques particulières des fermes d'élevage.

La norme de certification HACCP à la ferme présente les caractéristiques suivantes :

1. Communication mutuelle
Conformément à la maxime selon laquelle la sécurité alimentaire est « de la ferme à la table », toutes les entreprises de la chaîne alimentaire travaillent ensemble pour s'acquitter de leur responsabilité en matière de sécurité alimentaire. L'HACCP à la ferme met l'accent sur la garantie d'une communication mutuelle.
2. Plan HACCP et gestion générale de l'hygiène
L'HACCP à la ferme effectue une analyse des risques (HA, Hazard Analysis) sur tous les facteurs liés à la production, y compris les matières premières, les environnements de production, les installations et les méthodes de travail, puis définit les points critiques de maîtrise (CCP, Critical Control Point) pour une gestion concentrée. En outre, il gère les dangers qui peuvent être maîtrisés grâce à la gestion générale de l'hygiène à l'aide de programmes de gestion générale de l'hygiène.
3. Mécanisme d'amélioration continue
L'HACCP à la ferme vise à améliorer la sécurité et la productivité du bétail et des produits de l'élevage en promouvant continuellement la planification, l'exploitation, la vérification et l'amélioration.
4. Applicabilité à toutes les fermes
L'HACCP à la ferme est applicable à toutes les fermes d'élevage, quelle que soit leur taille. Même les petites exploitations familiales peuvent mettre en place un système HACCP avec l'aide d'experts HACCP extérieurs, de vétérinaires et d'organisations concernées.

La « Norme de contrôle et de certification de la gestion sanitaire des fermes d'élevage (Norme de certification HACCP à la ferme) » est disponible en français ci-dessous.

**Norme de contrôle et de certification de la gestion sanitaire des fermes d'élevage
(Norme de certification HACCP à la ferme)**

Table des matières

Chapitre 1 : Champ d'application, références citées et terminologie	1
1. Champ d'application	1
2. Références citées	1
3. Terminologie	1
Chapitre 2 : Responsabilités des exploitants agricoles	1
1. Engagement des exploitants agricoles	1
2. Désignation d'un chef d'équipe HACCP, des membres de l'équipe et de leurs responsabilités/autorité	1
3. Communication externe	2
4. Communication interne	2
5. Préparatifs en cas de problèmes spécifiques	2
6. Examen du système de gestion de l'hygiène	3
7. Mise à disposition et gestion du personnel, des équipements et autres ressources	3
Chapitre 3 : Préparation de l'analyse des dangers	3
1. Matières premières/autres matières pour le stock d'alimentation, etc.	3
2. Caractéristiques d'élevage et des produits d'élevage	3
3. Utilisations prévues	4
4. Préparation des diagrammes de flux de processus, spécification des travaux actuels et des environnements de production et confirmation sur site	4
Chapitre 4 : Mise en place d'un programme de gestion générale de l'hygiène et élaboration d'un plan HACCP	4
1. Mise en place d'un programme de gestion générale de l'hygiène	5
2. Réalisation d'une analyse des dangers (Principe 1)	5
3. Élaboration d'un plan HACCP	5
Chapitre 5 : Enseignement et formation	6
1. Enseignement et formation	6
2. Programme d'enseignement et de formation	7
Chapitre 6 : Évaluations, améliorations et mises à jour du système de gestion de l'hygiène.....	7
1. Inspection interne	7
2. Analyse des informations	7
3. Mises à jour du système de surveillance de l'hygiène	7
Chapitre 7 : Liste des documents de gestion de l'hygiène et exigences relatives aux documents et enregistrements	8
1. Liste des documents de gestion de l'hygiène	8
2. Exigences relatives aux documents et enregistrements	8

Norme de contrôle et de certification de la gestion sanitaire des fermes d'élevage (Norme de certification HACCP à la ferme)

Chapitre 1 : Champ d'application, références citées et terminologie

1. Champ d'application

Cette norme de certification s'applique aux fermes d'élevage (organisations). Les fermes d'élevage doivent préciser l'emplacement de la ferme et le champ d'application des produits d'élevage à certifier par écrit.

2. Références citées

Lors de la citation de documents autres que cette norme de certification ou les directives pour la gestion de l'hygiène au stade de la production animale (*Kachiku no Seisan Dankai ni okeru Eisei Kanri Gaidorain*, notification par le directeur général du Bureau de la production agricole du Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche n°14 Seichiku 2738 du 30 septembre 2002) dans la documentation ou les enregistrements pour la réception de la certification (par exemple, le « Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire »), les documents cités doivent être précisés.

3. Terminologie

En règle générale, la terminologie utilisée dans le « Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) et les directives pour son application » et le « Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire » publiés par la Commission du Codex Alimentarius ainsi que dans la présente norme de certification doit être utilisée dans la documentation et les enregistrements pour la réception de la certification.

Chapitre 2 : Responsabilités de l'exploitant agricole

Lors de la mise en place d'une gestion de l'hygiène intégrant le concept HACCP dans une ferme d'élevage, l'exploitant de cette ferme doit satisfaire aux exigences suivantes.

1. Engagement de l'exploitant agricole

Afin de fournir en permanence du bétail et des produits d'élevage sûrs, l'exploitant de la ferme doit, à travers les mesures suivantes, mettre en place une gestion de l'hygiène intégrant le concept HACCP, indiquer clairement l'exécution rigoureuse de cette gestion et en informer tous les membres de l'organisation de la ferme d'élevage, ses fournisseurs et ses destinations d'expédition.

(1) Clarification de la politique de gestion de l'hygiène et de sa publicité

L'exploitant agricole doit élaborer une politique concernant la mise en place d'une gestion de l'hygiène intégrant le concept HACCP ainsi que la conformité et l'exécution conformément aux réglementations légales (ci-après dénommée « politique de gestion de l'hygiène ») et en informer tous les membres de l'organisation impliqués dans la production de bétail et de produits d'élevage, les fournisseurs et les destinations d'expédition. La politique de gestion de l'hygiène doit être établie par écrit.

(2) Établissement d'objectifs de gestion de l'hygiène

L'exploitant agricole doit fixer des objectifs spécifiques concernant la gestion de l'hygiène selon la politique de gestion de l'hygiène (ci-après dénommés « objectifs de gestion de l'hygiène »). Les objectifs de gestion de l'hygiène doivent être revus régulièrement. Toutefois, l'exploitant agricole peut également revoir les objectifs chaque fois qu'il le juge nécessaire.

(3) Organisations ainsi que leurs rôles et autorité

L'exploitant agricole doit fournir une image organisationnelle complète à l'aide d'un organigramme ou d'autres outils et documenter les rôles et l'autorité de chaque organisation.

2. Désignation d'un chef d'équipe HACCP, des membres de l'équipe et de leurs responsabilités/autorité

L'exploitant agricole doit désigner le chef d'équipe HACCP et les membres de l'équipe HACCP suivants et documenter la responsabilité et l'autorité de chacun afin d'établir, de mettre en œuvre et de maintenir un système de gestion de l'hygiène intégrant le concept HACCP pour une ferme d'élevage (ci-après dénommé « système de gestion de l'hygiène »).

(1) Chef d'équipe HACCP

- (i) Le chef d'équipe HACCP doit diriger une équipe HACCP composée du chef HACCP et des membres de l'équipe HACCP et assurer l'établissement, la mise en œuvre, l'évaluation et la mise à jour du système de gestion de l'hygiène.
- (ii) Le chef d'équipe HACCP doit s'efforcer d'améliorer la connaissance du système de gestion de l'hygiène parmi tous les travailleurs afin de garantir un fonctionnement efficace du système de gestion de l'hygiène.
- (iii) Le chef d'équipe HACCP doit rendre compte périodiquement et lorsque cela est jugé nécessaire de l'efficacité et de la pertinence du système de gestion de l'hygiène à l'exploitant agricole.
- (iv) Le chef d'équipe HACCP doit être désigné parmi des personnes qui possèdent des connaissances, une expérience et des capacités suffisantes en matière de gestion de l'hygiène des fermes d'élevage ainsi que de l'HACCP.

(2) Membres de l'équipe HACCP

- (i) L'exploitant agricole doit désigner un certain nombre de membres de l'équipe HACCP en fonction de la taille de l'exploitation. L'exploitant agricole est autorisé à désigner comme membres de l'équipe HACCP des personnes extérieures à l'organisation de la ferme d'élevage qui possèdent des connaissances et des capacités en matière de gestion de l'hygiène des fermes ainsi que de l'HACCP.
- (ii) Les membres de l'équipe HACCP doivent établir, mettre en œuvre, évaluer et mettre à jour le système de gestion de l'hygiène dans le cadre de leurs rôles, responsabilités et autorité donnés.
- (iii) Les membres de l'équipe HACCP doivent posséder des connaissances et des capacités en matière de gestion de l'hygiène des fermes ainsi que de l'HACCP.

3. Communication externe

L'exploitant agricole doit communiquer de façon efficace avec les personnes concernées suivantes, enregistrer les informations obtenues, et établir et documenter les procédures et méthodes d'utilisation de ces informations.

- (1) Fournisseurs
- (2) Destinations d'expédition et consommateurs de bétail et de produits de l'élevage
- (3) Autorités légales et réglementaires
- (4) Autres organisations concernées par la sécurité du bétail et des produits d'élevage

4. Communication interne

L'exploitant agricole doit documenter et mettre en œuvre des procédures et méthodes de communication pour garantir une communication interorganisationnelle efficace.

5. Préparatifs en cas de problèmes spécifiques

- (1) L'équipe HACCP doit établir et conserver des procédures pour répondre aux problèmes spécifiques suivants (ci-après dénommés « problèmes spécifiques ») afin de pouvoir réagir rapidement en cas de tels problèmes.
 - (i) Accident grave impliquant du bétail ou des produits de l'élevage après l'expédition
 - (ii) Étiquetage inapproprié du produit
 - (iii) Apparition ou suspicion de maladie animale
 - (iv) Présence de substances nocives dans les aliments pour animaux, les additifs, etc.
 - (v) Catastrophe naturelle

(2) L'exploitant agricole doit désigner le personnel habilité à prendre des décisions d'intervention en cas de problème spécifique.

(3) Lorsqu'un problème spécifique survient, l'équipe HACCP doit analyser la cause et les circonstances de son apparition et prendre les mesures d'amélioration appropriées. La série de mesures à prendre doit être enregistrée puis mise en œuvre.

6. Examen du système de gestion de l'hygiène

L'exploitant agricole doit effectuer des examens réguliers pour vérifier si le système de gestion de l'hygiène fonctionne efficacement tout en précisant les sources d'informations utilisées dans les examens. Toutefois, l'exploitant agricole peut également effectuer des examens chaque fois qu'il le juge nécessaire. Si des éléments nécessitant des améliorations sont trouvés à la suite d'un examen, l'exploitant agricole doit fournir des instructions spécifiques par écrit, les exécuter et enregistrer une description des améliorations.

7. Mise à disposition et gestion du personnel, des équipements et autres ressources

L'exploitant agricole doit fournir les ressources suivantes pour assurer la mise en œuvre et la maintenance du système de gestion de l'hygiène de manière efficace et efficiente.

(1) Ressources humaines

L'exploitant agricole doit sécuriser et gérer des ressources humaines correspondant à la qualité et à la quantité des travaux.

(2) Connaissances et capacités des travailleurs

L'exploitant agricole doit comprendre les connaissances et les capacités opérationnelles requises des travailleurs.

L'exploitant agricole doit fournir les possibilités d'enseignement et de formation nécessaires pour maintenir et améliorer les connaissances et les compétences opérationnelles des travailleurs.

(3) Mise à disposition et gestion des installations et équipements

L'exploitant agricole doit fournir les installations et les équipements nécessaires ainsi que leur maintenance et leur gestion pour s'assurer qu'ils fonctionnent comme prévu.

Chapitre 3 : Préparation de l'analyse des dangers

L'équipe HACCP doit effectuer les actions suivantes en préparation de l'analyse des dangers décrite au chapitre 4.

1. Matières premières/autres matières pour le stock d'alimentation, etc.

L'équipe HACCP doit documenter, conserver et mettre à jour les informations suivantes.

- (1) Caractéristiques des matières premières/autres matières
- (2) Dangers prévisibles associés aux matières premières/autres matières
- (3) Mesures de prévention des dangers prévisibles
- (4) Fournisseurs de matières premières/autres matières

2. Caractéristiques d'élevage et des produits d'élevage

L'équipe HACCP doit documenter, conserver et mettre à jour les informations suivantes.

(1) Caractéristiques et qualités particulières du bétail et des produits de l'élevage

Informations sur les caractéristiques, la sécurité et la stabilité

(2) Formes d'expédition du bétail et des produits d'élevage

Par exemple, animaux vivants, conteneurs d'expédition, conteneurs spéciaux, emballages, etc.

(3) Périodes et conditions de garantie pour le bétail et les produits d'élevage

Conformez-vous à toutes les lois/réglementations existantes ou aux réglementations de la destination d'expédition.

(4) Destinations d'expédition du bétail et des produits d'élevage

Noms des destinations d'expédition, canaux de distribution jusqu'aux consommateurs finaux si possible et gestion de chaque canal

(5) Informations sur les destinations d'expédition du bétail et des produits d'élevage

Vaccinations, historique d'administration de médicaments, dates d'expédition, volumes d'expédition, etc.

(6) Gestion spéciale dans la distribution de bétail et de produits d'élevage

Éléments nécessitant une gestion spéciale, tels que le contrôle de la température et de l'humidité, la manipulation, etc.

3. Utilisations prévues

L'équipe HACCP doit documenter, conserver et mettre à jour les informations suivantes.

- (1) Finalités du bétail et des produits de l'élevage
 - (2) Traitement prévu
Méthodes de transformation, méthodes de cuisson finales, etc.
 - (3) Utilisations et traitement incorrects prévus
 - (4) Identification des consommateurs finaux
Si les consommateurs finaux concernent des nourrissons, des personnes âgées, des personnes atteintes de maladies ou toutes autres personnes à risque élevé, précisez-le.
4. Préparation des diagrammes de flux de processus, spécification des travaux actuels et des environnements de production et confirmation sur site
- L'équipe HACCP doit préparer des diagrammes de flux de processus et spécifier les travaux dans le cadre du processus actuel, les travaux de routine et les environnements de production. Elle doit ensuite les documenter, les vérifier sur place, les mettre à jour si nécessaire et les conserver conformément à ce qui suit.
- (1) Préparation des diagrammes de flux de processus
L'équipe HACCP doit préparer des diagrammes de flux de processus qui détaillent sous forme schématique l'ordre de tous les processus de travail et leur corrélation ainsi que les étapes des processus dans lesquels les matières premières/autres matières sont utilisées.
 - (2) Spécification des travaux actuels (travaux dans le cadre du processus et travaux réguliers/irréguliers)
 - (i) Spécification des travaux dans le cadre du processus actuel
Pour tous les travaux dans le cadre du processus, l'équipe HACCP doit préciser la finalité des travaux, les facteurs pouvant entraver la finalité, les points importants pour prévenir ces facteurs, l'équipement utilisé et les procédures et méthodes de travail. Pour les procédures et méthodes de travail, les détails doivent être divisés en travaux préliminaires, travaux à mettre en œuvre et travaux postérieurs à la mise en œuvre.
 - (ii) Documentation des travaux de routine et des travaux réguliers/irréguliers actuels
Pour tous les travaux qui ne sont pas des travaux dans le cadre du processus mais qui sont effectués de façon routinière ou régulière/irrégulière, l'équipe HACCP doit préciser les durées (intervalles) et la fréquence des travaux, ainsi que la finalité des travaux, les facteurs pouvant entraver la finalité, les points importants pour prévenir ces facteurs, l'équipement utilisé et les procédures et méthodes de travail. Pour les procédures et méthodes de travail, les détails doivent être divisés en travaux préliminaires, travaux à mettre en œuvre et travaux postérieurs à la mise en œuvre.
 - (3) Documentation de l'environnement de production
 - (i) L'équipe HACCP doit préciser les conditions des sites, des étables et autres installations, de l'équipement principal, des routes et autres caractéristiques environnantes.
 - (ii) L'équipe doit étudier le zonage de propreté et le flux (lignes de flux) des personnes, du bétail et des marchandises en tenant compte de la prévention des infections croisées du bétail et de la contamination croisée du bétail.
 - (iii) L'équipe doit indiquer le zonage de propreté sur un plan au sol qui montre la disposition des sites, des routes, des installations, des principaux équipements, etc., et préparer un organigramme en traçant le flux des personnes, du bétail, des marchandises, des produits, etc.
 - (4) Confirmation sur site des diagrammes de flux de processus, des travaux actuels et des environnements de production
L'équipe HACCP doit vérifier sur place que les diagrammes de flux de processus, les travaux dans le cadre du processus actuel, les travaux de routine et travaux réguliers/irréguliers actuels, et les environnements de production sont correctement reflétés et apporter les corrections nécessaires.

Chapitre 4 : Mise en place d'un programme de gestion générale de l'hygiène et élaboration d'un plan HACCP

L'équipe HACCP doit mettre en place un programme de gestion générale de l'hygiène basé sur le système de gestion de l'hygiène au moyen de la procédure suivante (ci-après dénommé « programme de gestion

générale de l'hygiène »). L'équipe doit également élaborer un plan HACCP, puis mettre en œuvre les activités basées sur celui-ci, gérer le plan et s'assurer de son efficacité.

1. Mise en place d'un programme de gestion générale de l'hygiène

L'équipe HACCP doit mettre en place un programme de gestion générale de l'hygiène conformément à ce qui suit pour assurer une production sûre du bétail et des produits de l'élevage.

- (1) Mettez en place un programme de gestion générale de l'hygiène basé sur les normes de gestion de l'hygiène en élevage visées à l'article 12 paragraphe (3) de la loi sur la lutte contre les maladies infectieuses des animaux domestiques ainsi que les informations appropriées (par exemple, les lois et règlements, les directives de gestion de l'hygiène des élevages, et le « Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire » et le « Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) et les directives pour son application » de la Commission du Codex Alimentarius). La méthode de gestion doit être établie dans un document, tel qu'un guide des procédures opérationnelles ou un manuel opérationnel. Chaque programme de gestion générale de l'hygiène doit utiliser les normes de gestion de l'hygiène propres à l'élevage de la section II comme référence.
- (2) Mettez en œuvre le programme de gestion générale de l'hygiène de manière systématique et apportez les révisions nécessaires en fonction des résultats. Enregistrez également les vérifications et les corrections et conservez ces enregistrements.
- (3) Détaillez les activités de maintien et de gestion du programme de gestion générale de l'hygiène dans la documentation.

2. Réalisation d'une analyse des dangers (Principe 1)

L'équipe HACCP doit répertorier les dangers existant dans toutes les matières premières et processus opérationnels et documenter les mesures préventives. Les documents doivent être conservés et mis à jour si nécessaire.

(1) Liste des dangers

À l'aide d'une feuille de travail appropriée, indiquez si des facteurs susceptibles de devenir des dangers existent ou non pour toutes les matières premières et les processus opérationnels. Cette feuille de travail doit être conservée et mise à jour.

(2) Identification des dangers et mesures de prévention

Pour chaque matière première ou processus opérationnel pour lequel un danger existe, indiquez si les mesures de maîtrise du danger sont prises par le biais du programme de gestion générale de l'hygiène ou d'un plan HACCP.

Le choix des mesures de maîtrise doit être déterminé en fonction des critères suivants :

- (i) Le danger biologique, chimique ou physique éventuel peut-il exister ou entrer dans le processus ?
- (ii) Le danger augmentera-t-il ou sera-t-il maîtrisé suite aux conditions de maîtrise ?
- (iii) Compte tenu de la fréquence d'apparition et de la gravité, le danger est-il suffisamment important pour nécessiter la gestion dans le cadre d'un plan HACCP ou peut-il être maîtrisé dans le cadre du programme de gestion générale de l'hygiène ?
- (iv) Quelle est la raison du choix de gérer le danger dans le cadre d'un plan HACCP ou du programme de gestion générale de l'hygiène ?
- (v) Existe-t-il des mesures de maîtrise réalisables et efficaces pour prévenir, éliminer ou atténuer le danger, et si oui, quelles sont-elles précisément ?

S'il s'avère nécessaire de corriger ou d'améliorer le programme de gestion générale de l'hygiène lors de l'analyse des dangers, apportez les corrections nécessaires.

3. Élaboration d'un plan HACCP

L'équipe HACCP doit élaborer un plan HACCP, le documenter et le conserver, puis y apporter les révisions nécessaires. Les éléments suivants doivent être définis dans le plan HACCP.

(1) Établissement des points critiques de maîtrise (CCP) (Principe 2)

Spécifiez les CCP pour chaque danger devant être maîtrisé par le plan HACCP. Les mesures de maîtrise des CCP doivent également être déterminées.

(2) Définition des limites critiques (Principe 3)

Définissez les limites critiques pour empêcher, éliminer ou réduire à un niveau acceptable l'apparition de dangers pour la sécurité du bétail et des produits de l'élevage aux CCP. Cependant, si des valeurs stipulées par des lois ou des règlements existent, ces valeurs doivent être respectées.

(3) Établissement des procédures de surveillance (Principe 4)

Établissez les procédures et les méthodes de surveillance pour mesurer, observer, confirmer et enregistrer si les limites critiques sont respectées ou non aux CCP.

(i) Dans le cadre des procédures et méthodes de surveillance, définissez clairement ce qui doit être surveillé, la procédure ou méthode à utiliser pour la surveillance, la fréquence de surveillance, qui doit effectuer la surveillance et les enregistrements, et qui doit effectuer la vérification.

(ii) Les travailleurs qui effectuent la surveillance doivent suivre un enseignement et une formation appropriés.

(iii) Les enregistrements de surveillance doivent être conservés.

(4) Mise en place de mesures correctives (Principe 5)

Mettez en place les mesures suivantes comme mesures à prendre en cas d'écart par rapport aux limites critiques.

(i) Recherche de la cause de l'écart

(ii) Méthodes de tri et de traitement du bétail et des produits de l'élevage qui ont été produits lors de l'apparition d'un écart (utilisation à une autre fin, élimination, autre).

(iii) Retour à la normale

(iv) Mesures de prévention de la récurrence

Une personne responsable disposant du pouvoir de décision doit gérer l'exécution des mesures correctives. Toute série de mesures correctives exécutées doit être enregistrée et conservée.

(5) Établissement des procédures de vérification (Principe 6)

Effectuez systématiquement et régulièrement des vérifications pour confirmer que le système HACCP est mis en œuvre conformément au plan HACCP en définissant l'objectif, la méthode et la fréquence ou les intervalles de vérification.

Confirmez les points suivants lors des vérifications.

(i) Vérifiez si le programme de gestion générale de l'hygiène ou le plan HACCP est appliqué correctement en utilisant les enregistrements de surveillance, les enregistrements des mesures correctives, les inspections sur site, les entretiens avec les travailleurs, etc.

(ii) Vérifiez si les informations entrées dans l'analyse des dangers sont mises à jour, si l'analyse des dangers est effectuée et si le plan HACCP est efficace et approprié.

(iii) Vérifiez que l'équipement utilisé pour la surveillance est corrigé comme spécifié.

(6) Établissement des procédures de documentation et d'enregistrements (Principe 7)

La documentation et la gestion des documents ainsi que les enregistrements et la gestion des enregistrements doivent satisfaire aux exigences énoncées aux points 1 et 2 du chapitre 7.

Chapitre 5 : Enseignement et formation

Un enseignement et une formation satisfaisant aux exigences suivantes doivent être dispensés aux travailleurs.

1. Enseignement et formation

Le chef d'équipe HACCP doit dispenser aux travailleurs un enseignement et une formation sur les connaissances de base concernant la gestion de l'hygiène, les procédures et méthodes opérationnelles, la surveillance, les méthodes d'enregistrement, les plans HACCP et autres, afin de maintenir et d'améliorer les connaissances et les compétences relatives au programme de gestion générale de l'hygiène et à l'HACCP.

L'enseignement et la formation doivent satisfaire aux exigences suivantes.

(1) Les travailleurs reconnaissent clairement la signification et l'importance de leurs propres activités.

- (2) Les buts et objectifs de l'enseignement/formation sont clairement définis.
- (3) Les effets de l'enseignement/formation sont confirmés et l'enseignement est à nouveau dispensé si des effets suffisants ne sont pas atteints.
- (4) Les points mentionnés en (1) à (3) ci-dessus sont systématiquement exécutés et enregistrés.

2. Programme d'enseignement et de formation

Le chef d'équipe HACCP doit spécifier les prestataires et les bénéficiaires de l'enseignement/formation, spécifier au préalable les heures auxquelles l'enseignement/formation est dispensée et préparer un programme. En cas de modification du programme, le chef doit en enregistrer la raison. Cependant, le chef est autorisé à confier l'enseignement/formation à des experts extérieurs.

Chapitre 6 : Évaluations, améliorations et mises à jour du système de gestion de l'hygiène

Pour faire fonctionner et maintenir efficacement l'ensemble du système de gestion de l'hygiène, le chef d'équipe HACCP doit effectuer régulièrement une évaluation des éléments suivants pour déterminer leur efficacité et, si des domaines nécessitant des améliorations sont identifiés, il doit exécuter immédiatement les améliorations.

1. Inspection interne

Des inspections internes doivent être effectuées conformément à ce qui suit pour vérifier si le système de gestion de l'hygiène est efficace et valide.

- (1) Les inspecteurs internes doivent être désignés par l'exploitant agricole ou une personne agissant en tant qu'exploitant agricole.
- (2) Les inspections internes doivent avoir des procédures spécifiées et être effectuées systématiquement à des intervalles prédéterminés.
- (3) Les inspecteurs internes doivent vérifier par des entretiens, des inspections des documents et des enregistrements et des observations sur site si le système de gestion de l'hygiène est adéquat et mis en œuvre efficacement et si les éléments nécessitant des améliorations sont en cours d'amélioration.
- (4) Les inspecteurs internes doivent éviter d'inspecter les départements et sections auxquels ils appartiennent.
- (5) Des experts extérieurs sont autorisés à participer en tant qu'inspecteurs internes.
- (6) Les résultats des inspections internes doivent être documentés sous la forme de rapports d'inspection interne.
- (7) Les résultats des inspections internes doivent être communiqués au fur et à mesure à l'exploitant agricole et au chef d'équipe HACCP, et si des points nécessitant une amélioration sont identifiés, ils doivent être signalés et utilisés pour améliorer la maintenance et renforcer l'amélioration.

2. Analyse des informations

L'équipe HACCP doit analyser et évaluer les informations collectées lors du fonctionnement du système de gestion de l'hygiène et s'efforcer de découvrir de nouveaux faits pouvant conduire à des améliorations. L'équipe doit enregistrer les résultats de l'analyse des informations et les connaissances utiles obtenues à partir de celle-ci et les associer à des améliorations si nécessaire.

Les éléments suivants sont inclus dans les informations et enregistrements soumis à l'analyse :

- (1) Informations sur les communications externes
- (2) Informations sur les communications internes
- (3) Enregistrements du programme de gestion générale de l'hygiène
- (4) Enregistrements du plan HACCP
- (5) Enregistrements des activités de vérification
- (6) Enregistrements d'enseignement et de formation
- (7) Informations sur les éléments de surveillance relatifs à l'efficacité économique

3. Mises à jour du système de surveillance de l'hygiène

L'exploitant agricole doit mettre en œuvre des mesures d'amélioration pour garantir une amélioration continue de l'efficacité du système de gestion de l'hygiène. L'exploitant agricole doit mettre à jour le système de gestion de l'hygiène si nécessaire.

Les activités de mise à jour du système de gestion de l'hygiène doivent être enregistrées.

Chapitre 7 : Liste des documents de gestion de l'hygiène et exigences relatives aux documents et enregistrements

1. Liste des documents de gestion de l'hygiène

Le chef d'équipe HACCP et les personnes désignées par le chef d'équipe HACCP doivent préparer une liste de documents de gestion de l'hygiène qui donne une vue d'ensemble des documents relatifs à la gestion de l'hygiène de la ferme (ci-après dénommés « documents de gestion de l'hygiène »).

Cette liste de documents de gestion de l'hygiène doit être conservée et mise à jour.

2. Exigences relatives aux documents et enregistrements

(1) Documents

Les procédures et méthodes de documentation ainsi que le stockage et la gestion des documents doivent être documentés et conservés.

(i) Documentation

Les conditions suivantes doivent être remplies lors de la réalisation de la documentation :

- Le document est facile à lire et à comprendre.
- L'affiliation et la signature de l'auteur ainsi que la date de création sont indiquées.
- L'affiliation et la signature du chef ainsi que la date de signature sont indiquées.
- L'historique des mises à jour est clairement indiqué.

(ii) Gestion des documents

Les documents doivent être gérés pour répondre aux exigences suivantes :

- Un système de gestion des documents est mis en place.
- Un responsable est désigné pour chaque document.
- Les destinataires sont spécifiés lors de la distribution des documents.
- Les documents peuvent être utilisés où et quand ils sont nécessaires.
- Les versions révisées actuelles sont les dernières versions.
- Les documents à jeter sont spécifiés et éliminés de manière appropriée.
- Les procédures d'élimination sont documentées.

(2) Enregistrements

Les procédures d'enregistrement ainsi que le stockage et la gestion des enregistrements doivent être documentés et conservés.

Les enregistrements doivent être conservés séparément des documents.

(i) Enregistrements

Les enregistrements doivent remplir les conditions suivantes :

- L'enregistrement est facile à lire.
- L'affiliation et la signature de la personne qui a fait l'enregistrement ainsi que la date (et si nécessaire, l'heure) de l'enregistrement sont indiquées.
- L'affiliation et la signature du chef ainsi que la date de signature sont indiquées.
- Le format d'enregistrement est revu à une fréquence prédéterminée ou à des dates prédéterminées.

(ii) Gestion des enregistrements

Les enregistrements doivent être gérés pour répondre aux exigences suivantes. Il est souhaitable que les enregistrements puissent être facilement identifiés et recherchés.

- Un responsable est désigné pour chaque enregistrement.
- Les emplacements de stockage et les périodes de stockage des enregistrements sont spécifiés.
- Les procédures d'élimination sont documentées.