

Points de contrôle généraux communs et spécifiques aux PRIS

L'établissement de points de contrôle généraux est indispensable pour parvenir à une maîtrise efficace des risques liés à un procédé à risques spécifiques (PRIS). Les lignes qui suivent exposent les points de contrôle généraux que doit satisfaire tout exploitant qui désire utiliser un procédé à risques spécifiques. Évidemment, avant toute chose, l'exploitant doit consulter le carnet portant sur le procédé à risques spécifiques employé afin de mettre en place les points de contrôle spécifiques propres au procédé, par exemple le document *Votre carnet d'information : fabrication de semi-conserves*.

Équipement

Conception et entretien

- L'équipement est conçu, installé et entretenu de manière à faciliter le nettoyage et l'inspection et à en prévenir la contamination.
- L'équipement susceptible d'avoir une incidence sur l'innocuité des produits est conçu et entretenu de façon à garantir son bon fonctionnement.
- L'équipement utilisé pour la pasteurisation, comme les fours, les autoclaves ou les bains-marie, permet d'atteindre et de maintenir les températures recommandées.
- Les appareils et installations de refroidissement permettent de refroidir les aliments dans les délais recommandés et en fonction du volume de production sans influencer sur la température d'entreposage des produits finis.
- L'équipement associé à l'une ou l'autre des étapes critiques du procédé à risques spécifiques est muni de dispositifs permettant d'exercer un contrôle du procédé.
- Si des réparations temporaires sont apportées à l'équipement concerné par les étapes du PRIS, on utilisera seulement des matériaux lisses et lavables qui ne comportent aucun risque sur le plan de l'innocuité.
- L'exploitant s'assure que l'entretien de l'équipement employé aux étapes critiques du PRIS est effectué en conformité avec les instructions et recommandations du fabricant et qu'il est documenté.

- Le degré de précision des appareils de mesure doit être adapté en fonction de la plus petite unité de mesure utilisée à l'établissement, en prenant en compte une décimale de plus. Par exemple, s'il faut mesurer 5 grammes de nitrite, la balance employée à l'établissement devra avoir un degré de précision de 0,1 gramme.

Étalonnage

- L'exploitant met sur pied un programme de vérification et d'étalonnage des instruments de mesure et tient à jour les registres correspondants.
- Les instruments qui sont employés pour la vérification des températures liées aux étapes critiques du PRIS sont étalonnés rigoureusement au moins une fois par année par un organisme de certification reconnu. L'attestation de cette opération est soigneusement conservée à l'établissement. Ces instruments sont également vérifiés mensuellement et les résultats sont consignés dans un registre par l'exploitant.
- Les balances de précision, utilisées pour maîtriser une étape critique du PRIS, sont étalonnées et vérifiées au moins une fois par année par un organisme de certification reconnu.
- Les pH-mètres et les A_w -mètres, appareils employés pour assurer le contrôle d'une étape critique du PRIS, sont calibrés à chaque utilisation à l'aide de solutions standards selon les recommandations du fabricant de l'appareil. Les résultats sont inscrits dans un registre.

Personnel

Formation

- Les employés responsables de la conduite des étapes critiques du PRIS reçoivent une formation qui leur permet de comprendre l'importance des dangers à maîtriser. À ce propos, l'exploitant tient un registre dans lequel il inscrit les renseignements appropriés, notamment le nom des participants. Après avoir suivi la formation, les employés sont en mesure de prendre en charge les éléments suivants :
 - Les points de contrôle du procédé de fabrication;
 - La vérification et l'étalonnage des instruments de mesure;
 - La tenue des registres.

Retrait et rappel

Traçabilité

- L'exploitant doit être à même de procéder au rappel de ses produits.
 - L'exploitant garde à jour une liste des clients pour les produits qu'il a distribués ou vendus à un intermédiaire. Il tient des registres de production où sont indiqués les quantités produites, les numéros de lot et les numéros des relevés de distribution.
 - Tous les produits finis reçoivent une date limite de conservation ou un numéro de lot.
 - Si les produits ne sont pas destinés à la vente au détail (ex. : établissement de restauration ou service de traiteur), on les identifie par un numéro de lot ou une date de production et on leur attribue une date limite de conservation.

Définitions

- **Registre** : Document servant à consigner des faits et des renseignements qui revêtent une importance capitale dans l'éventualité d'en démontrer la véracité et l'exactitude.
- **Calibrer** : Établir les repères d'un instrument de mesure en fonction des valeurs correspondantes de l'objet de la mesure. de façon à assurer un fonctionnement et une justesse convenables. Dans le cas d'un pH-mètre, les repères sont définis à l'aide de solutions standards.
- **Étalonner** : Vérifier si les indications fournies par un appareil de mesure sont exactes et conformes à un étalon. Tout instrument de mesure peut être étalonné. Par exemple, dans le cas d'une balance, le poids mesuré doit être conforme au poids de l'étalon.