



## Introduction au programme AQC<sup>MD</sup>

### Le contexte de ce projet

L'industrie porcine canadienne est un secteur dynamique en pleine croissance, tant sur les marchés domestiques qu'à l'étranger. Les consommateurs découvrent la polyvalence, la valeur et la qualité constante que le Canada est à même d'offrir. Mais en même temps que nos occasions d'affaires progressent, la compétition se fait de plus en plus présente. Aujourd'hui, les consommateurs veulent recevoir l'assurance que les aliments qu'ils achètent sont sûrs, nourrissants, et produits de façon acceptable.

Par le passé, la réputation de producteur de qualité du Canada et les assurances données verbalement suffisaient à maintenir cette confiance du consommateur. Aujourd'hui, cela ne suffit plus. Les acheteurs veulent la preuve que les aliments qu'ils achètent répondent à des normes de qualité clairement définies.

Le Programme d'assurance de la qualité, développé par une équipe technique de spécialistes réunis par le Conseil canadien du porc (CCP) et appuyés par Agriculture et Agroalimentaire Canada, est l'engagement de notre industrie envers le consommateur pour l'assurer que nos produits répondent aux normes les plus élevées de salubrité des aliments. Désigné sous le nom d'*Assurance qualité cana-*

*dienne* (AQC<sup>MD</sup>), ce programme est basé sur les principes mondialement reconnus du système HACCP, qui signifie «Analyse des risques et maîtrise des points critiques». Ce système d'assurance de la salubrité des aliments fut élaboré par l'entreprise de transformation alimentaire Pillsbury afin de s'assurer de la salubrité des aliments destinés aux astronautes du programme spatial américain.

Même si le système HACCP (prononcer *hassep*) a été conçu à l'origine pour des applications en transformation alimentaire, l'industrie alimentaire trouve aujourd'hui nécessaire d'appliquer ces principes à chacune des étapes de la chaîne, du producteur au consommateur. Le programme AQC<sup>MD</sup> du Conseil canadien du porc est la composante «producteur» de l'engagement de toute l'industrie à assurer une qualité, tant pour les marchés domestiques qu'étrangers.

Nos clients, les gouvernements et les médias mettent constamment au défi les producteurs et fournisseurs de denrées. Il incombe désormais à tous les fournisseurs — les producteurs de porcs y compris — de montrer qu'ils ont des pratiques de production sûres.

Le programme AQC<sup>MD</sup> offre justement aux producteurs de porcs l'occasion de donner cette assurance.

### L'approche HACCP

Le système HACCP est une approche préventive en matière de salubrité des aliments qui vise à identifier les problèmes éventuels ou les risques dans ce domaine afin d'empêcher qu'ils ne se produisent. Une fois ces risques identifiés, des mesures sont prises afin de les éliminer ou les réduire. L'accent de ce programme est mis avant tout sur la prévention. L'autre aspect important d'un programme HACCP est la documentation. Les participants au programme décrivent ce qu'ils ont l'intention de faire, puis ils consignent le tout par écrit.

Un programme HACCP vise à s'assurer que tous les intrants utilisés pour la fabrication d'un produit respectent ces principes: c'est ce qui incite les transformateurs de viande de porc à demander aux producteurs de leur fournir des assurances au plan des normes de production. Même s'il s'agit d'un concept nouveau pour les producteurs de porcs canadiens, des producteurs d'autres pays travaillent déjà avec des programmes d'assurance de la qualité depuis un certain temps.

### La mise en place d'un programme HACCP à la ferme

Les documents du programme AQC<sup>MD</sup> à l'intention des pro-



ducteurs sont divisés en deux sections principales. La première, le *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*, est conçu pour que le producteur travaille à son propre rythme. Il contient à la fois des questions qui exigent une réponse par oui ou par non et d'autres qui nécessitent des explications écrites des méthodes utilisées dans le cadre de votre exploitation pour régler certains problèmes précis. En remplissant le *Cahier d'évaluation*, vous créez un programme d'assurance de la qualité pour votre entreprise. Un valideur accrédité examinera le *Cahier* lors de la visite qu'il effectuera dans votre entreprise. Les réponses et les registres que vous fournirez serviront à déterminer si votre entreprise obtiendra ou non l'accréditation.

**Les sections ombrées identifient les secteurs que le valideur évaluera afin d'y trouver des réponses qui sont obligatoires dans le but d'être validé dans le cadre du programme.**

Vous verrez que pour remplir le *Cahier d'évaluation*, plusieurs registres sont exigés. Les parties concernant votre exploitation doivent être remplies au complet.

La deuxième partie, le *Manuel du producteur*, donne plus de détails sur les diverses questions d'assurance de la qualité. Il renferme des descriptions des bonnes pratiques de production, des échantillons des formulaires de tenue de dossier et

une abondance de renseignements pratiques. Les propriétaires et les gestionnaires doivent en faire la lecture. Les membres du personnel peuvent l'utiliser comme ouvrage de référence au besoin. Si certaines sections du *Cahier d'évaluation* ne sont pas claires, le *Manuel du producteur* fournira alors des renseignements plus détaillés. Tous les participants au programme AQC<sup>MD</sup> devraient connaître la publication produite par Agriculture et Agroalimentaire Canada intitulée *Code de pratiques recommandées pour les soins et la manipulation des animaux de ferme: Porcs*. Si vous n'en avez pas d'exemplaire, nous vous recommandons de vérifier si l'organisme responsable de l'application du programme AQC<sup>MD</sup> de votre province ne l'aurait pas en inventaire.

### **Un petit mot au sujet des normes HACCP et du Cahier d'évaluation**

Vous remarquerez que parmi les questions ombrées (sur fond gris) du *Cahier d'évaluation*, certaines demandent plus de renseignements que d'autres. Il y a une très bonne raison à cela.

Lors du développement du programme AQC<sup>MD</sup>, l'équipe technique mise sur pied par le Conseil canadien du porc s'est attelée à l'élaboration d'un programme HACCP. Il s'agissait d'un programme HACCP générique, qui s'appliquait à l'ensemble de l'industrie porcine du Canada, plutôt qu'à une ferme en particulier. Au

contraire, dans l'industrie canadienne de la transformation ou de l'emballage des aliments, chaque usine a son propre programme HACCP.

On élabore un programme HACCP en remplissant une série de formulaires qui posent des questions précises sur le système qu'on évalue. Rappelons que l'acronyme HACCP représente l'expression anglophone *Hazard Analysis Critical Control Point*, qui signifie «Analyse des risques et maîtrise des points critiques». La première partie de cette expression se réfère aux risques potentiels en matière de salubrité des aliments présents dans le système. Pour en arriver à la maîtrise des points critiques d'un programme HACCP, plusieurs questions sont posées, auxquelles le producteur doit répondre, afin de déterminer si le risque va au-delà du contrôle du producteur, quelles *Bonnes pratiques de production* (BPP) peuvent être appliquées pour minimiser l'éventualité que le risque se manifeste, lesquels de ces risques peuvent être considérés comme des points critiques dans le système évalué. Si les réponses révèlent qu'on peut maîtriser un certain risque au moyen de BPP à l'intérieur de «limites critiques», alors ce risque est considéré important mais non «critique» d'un point de vue HACCP. Si les BPP ne peuvent maîtriser ce risque dans ses «limites critiques», alors celui-ci devient un «point de contrôle critique» ou PCC (aussi appelé «point de maîtrise critique»).



Le programme HACCP élaboré pour le programme AQC<sup>MD</sup>, nous l'avons dit, se base sur un modèle canadien d'entreprise porcine typique. Ainsi, le producteur ne doit pas refaire lui-même l'exercice complet d'identification des risques et des points de contrôle critiques. Puisque nous avons développé notre programme de salubrité des aliments produits à la ferme suivant cette approche, nous en parlons comme d'un programme «basé sur les normes HACCP» ou «de type HACCP», plutôt que d'un programme HACCP proprement dit.

Les *Bonnes pratiques de production* sont considérées comme une condition préalable à toute production dans l'industrie de la transformation alimentaire. Les BPP édictent les conditions de production qui sont à la base de tout produit alimentaire salubre. En d'autres mots, les BPP sont les conditions générales mises en place pour gérer le système. Dans le *Manuel du producteur*, elles sont définies au fil des sections suivantes: *Les achats, La manipulation des animaux, L'hygiène et la conception des bâtiments, Fournitures médicales: utilisation et entreposage, La manipulation des aliments, La biosécurité, L'eau, Expédition, commercialisation et transport des animaux, Formation du personnel et Écarts et avis.*

Un point de contrôle critique (PCC) est un point, une étape ou une procédure spécifique de la chaîne de production où l'on peut appliquer un contrôle pour gérer un risque. Les

bonnes pratiques de production (BPP) de «niveau B» contrôlent le risque identifié lors de n'importe laquelle des étapes de production et cela, à l'intérieur de limites acceptables.

Le programme HACCP générique du programme AQC<sup>MD</sup> comprend deux points de contrôle critiques et neuf BPP de «niveau B». Pour gérer ces points de contrôle, il faut s'astreindre aux procédures de Surveillance, d'Évaluation et de réponse aux écarts et de Vérification. Les procédures de surveillance sont les activités quotidiennes ou de routine qui sont effectuées par le personnel pour s'assurer qu'un protocole est suivi. Les procédures d'évaluation et de réponse aux écarts sont effectuées quand un problème survient. Quant aux procédures de vérification, elles sont exécutées par quelqu'un d'autre que la personne responsable des activités quotidiennes et de surveillance. Ces procédures de vérification sont effectuées de façon périodique, dans le but de s'assurer que la surveillance et les procédures d'évaluation et de réponse aux écarts soient effectuées adéquatement.

Dans la description des risques du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*, nous avons jugé nécessaire de poser des questions qui aideraient le producteur à prendre ses notes ou à élaborer un protocole d'opérations décrivant ses méthodes de travail et ses procédures de surveillance et d'évaluation et de réponse aux écarts.

Dans certains cas, le protocole et la surveillance sont pris en compte dans la même question. Par exemple, dans la question sur la façon d'éviter les abcès aux points d'injection, il faut décrire dans sa réponse l'étape du protocole d'injection qui réduira le plus possible les risques d'abcès. Une des manières de contrôler les abcès est de vérifier visuellement, chaque jour, leur présence sur les animaux. Il faut bien sûr noter le traitement donné en cas d'abcès et le signaler en tant que mesure corrective d'un écart, puisqu'il faut justifier l'administration du produit utilisé.

Ailleurs, les questions concernent spécifiquement la surveillance et la correction des écarts. Les questions de surveillance font partie de votre protocole. Elles vous font décrire les registres que vous tenez et à quel point vous les révisez pour déceler tout problème potentiel. Les questions sur la correction des écarts, de leur côté, visent à vérifier ce que vous feriez en cas de difficulté. En d'autres termes, ces questions évaluent votre plan d'action dans le cas où une erreur se produirait.

Quant à l'étape de la vérification, elle s'effectue par les questions qui évaluent votre respect des procédures. La vérification a pour but de garantir que vos protocoles fonctionnent bien et elle est exécutée par une personne autre que celle qui accomplit les tâches évaluées. Nous encourageons fortement les producteurs à demander à leur



vétérinaire, si cette personne est différente du valideur du programme AQC<sup>MD</sup>, de faire cette vérification régulière de leurs procédures et de leurs registres. Mais ils peuvent aussi demander au vendeur ou au technicien de leur fournisseur d'aliments ou d'équipement, ou encore à des membres de leur famille ou de leur personnel. Toutefois, au cas où aucune de ces personnes ne serait disponible, il est acceptable de demander au valideur du programme de procéder à la vérification. Le vérificateur doit avoir accès au texte écrit de votre protocole, de vos procédures de surveillance et d'évaluation et de réponse aux écarts. Avec ces renseignements, le vérificateur pourra passer en revue les registres et poser les questions qui l'aideront à confirmer si les tâches évaluées sont conformes au protocole écrit. Si vous avez une personne disponible de façon régulière — une personne autre

que le valideur — pour faire la vérification de votre protocole, considérez d'en faire une opération de routine. Le vérificateur accomplit un contrôle supplémentaire qui permet de confirmer que les choses tournent rondement.

Les questions ombrées qui ne sont pas des points de contrôle critiques ou des BPP de «niveau B» ont été identifiées comme étant des points importants touchant à la salubrité de la viande produite. Elles n'exigent pas des réponses aussi détaillées que pour les points de contrôle critiques. Il faut toutefois se rappeler que le protocole que vous rédigez en répondant aux questions ombrées sera bel et bien suivi par vos employés et leurs suppléants, et qu'il décrit le travail à faire. Plus votre protocole sera clair et détaillé, moins il y aura de questions à son sujet et plus votre personnel l'accomplira avec confiance.

Les questions qui ne sont pas ombrées ont un lien avec la salubrité de la viande produite, mais ne sont pas reliées aux exigences d'accréditation du programme. Les outils employés en production porcine, par exemple, peuvent propager des bactéries ayant des conséquences néfastes sur la salubrité de la viande produite ou pouvant causer des abcès si une infection résulte de leur présence. Grâce à une manutention adéquate, toutefois, on peut facilement maîtriser les risques associés à la manipulation des animaux.

Vous êtes maintenant prêts à remplir le *Cahier d'évaluation* et à y écrire vos protocoles. Pour vous aider, nous avons accompagné les questions de notes explicatives et de références aux sections du *Manuel du producteur* qui s'y rapportent.