

La mise à jour du PASA

Nous avons déjà abordé largement le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui repose sur les bases du système HACCP. Nous n'allons pas nous attarder sur les principes pour la mise en œuvre, mais plutôt sur les nouveaux amendements proposés au cours des derniers mois et les changements qui s'effectueront aussi dans les prochains mois.

L'ACIA est responsable de la gestion du PASA ainsi que des établissements agréés au niveau fédéral. L'industrie de la viande, des produits laitiers, des fruits et légumes, des œufs transformés, du miel et du sirop d'érable sont des milieux qui peuvent obtenir une accréditation fédérale. Présentement au Canada, 56 % des milieux de transformation de la viande ont obtenu une reconnaissance HACCP. Au niveau des produits laitiers, on parle de 22 %, des œufs transformés 28 %, des fruits et légumes 16 %, du miel 7 % et du sirop d'érable 2%. Comme vous pouvez le constater, il reste encore beaucoup d'établissements à faire reconnaître leur système HACCP, spécialement au niveau de la viande.

En novembre dernier, une loi a été adoptée afin de rendre obligatoire la mise en œuvre du PASA pour tous les établissements de viande agréés au niveau fédéral. Ce projet de règlement était à l'étude depuis juin 2000. En termes plus simples, le HACCP est maintenant obligatoire pour tous les établissements de viande agréés fédéraux. Les industries qui n'ont pas encore mis en place un programme ont jusqu'au mois de décembre 2005 pour prendre un engagement écrit et signé de la direction indiquant qu'elles s'engagent à mettre en œuvre leur programme et surtout à maintenir un programme conforme au PASA comprenant des programmes préalables et des plans HACCP. De plus, si un établissement ne se conforme pas à la loi, il peut voir son permis annulé ou suspendu.

Depuis le 1er mai 2004, le processus de reconnaissance HACCP a été amendé. Avant, il y avait 4 étapes : une évaluation préalable des programmes et par la suite une évaluation sur place de ces programmes. Ensuite, il y avait une évaluation des plans HACCP puis une évaluation sur place de ces plans. Maintenant, on passe en revue à la fois les programmes et les plans HACCP pour ensuite faire deux audits de reconnaissance sur place dans l'usine c'est à dire faire l'évaluation sur place à la fois des programmes et des plans HACCP. Les détails techniques se rattachant aux non-conformités ainsi qu'aux demandes d'actions correctives (DAC) seront abordés dans le prochain numéro, car il y eu beaucoup de changements. Du côté de l'ACIA, ces changements font en sorte d'améliorer la possibilité que l'industrie de la viande respecte le délai obligatoire pour se conformer à la loi, d'établir une plus grande harmonisation avec le programme de gestion de la qualité et aussi de respecter toutes les obligations internationales.

L'industrie de la viande doit vivre avec une réglementation parfois lourde à appliquer. Nous n'avons qu'à penser à la politique sur le E. Coli 0157H7 ou encore plus récemment aux mesures pour les matières à risques spécifiques (MRS) suite à la maladie de la vache folle. Ceci amène aussi l'ACIA à devoir travailler sur des révisions des plans HACCP

pour les éléments mentionnés plus haut. De plus, au cours des derniers mois, les modèles génériques se rattachant aux plans HACCP ainsi que la mise à jour de la base de données pour l'identification des dangers ont été retravaillés et mis à jour afin d'aider le milieu industriel. Toutes ces mises à jour devraient être disponibles depuis le 1er avril 2005.

Une autre nouveauté touche le Programme de gestion de la qualité au niveau de l'industrie du poisson (PGQ). Ce champ d'activité avait son propre programme de qualité qui était différent de celui du PASA. Il y aura un regroupement du PGQ et du PASA afin de favoriser une harmonisation. Cette nouveauté aidera surtout les usines dans lesquelles on trouve, par exemple du poisson et de la viande.

Il est certain que l'ACIA travaille au niveau international afin de s'assurer de rester conforme aux normes internationales du Codex. De plus, le USDA demande au Canada de satisfaire les normes internationales reposant sur la norme ISO et de continuer à avoir un programme d'amélioration de la salubrité scientifiquement fondé sur le risque.

Le PASA fondé sur les bases du système HACCP n'a pas fini de faire parler de lui dans les prochains mois afin de s'assurer d'une uniformité pour tous les établissements.

Evelyne Blanchette t.dt. t.n.

Source : *Agence canadienne d'inspection des aliments*