

## Le plan de rappel des aliments

Nous avons déjà abordé dans le passé l'obligation des usines reconnues fédérales de s'investir dans un processus de reconnaissance HACCP. Le dernier des programmes préalables touche le rappel des aliments. Les usines ne peuvent y échapper; elles doivent établir un plan de rappel pour leurs produits. Ce plan est extrêmement important et il nécessite une mise à jour régulière, car il englobe une multitude d'éléments (les produits, les clients, les personnes responsables, etc.). Nous aborderons aujourd'hui chacune des étapes d'un plan de rappel et chaque étape sera bien définie afin de s'assurer que tout est complet.

Un rappel de produits peut être nécessaire si un produit est, par exemple, non salubre pour le consommateur. Étant donné que c'est la santé du consommateur qui en dépend, le plan de rappel nécessite d'être bien établi. Voici donc sous forme de tableau, étape par étape, les procédures à respecter.

1- Réunir l'équipe de gestion des rappels
2-Aviser l'ACIA
3-Identifier clairement tous les produits à rappeler
4-Mettre à l'écart et détenir tous les produits à rappeler : tous les produits qui sont sous le contrôle de votre entreprise
5-Préparer le communiquer (si nécessaire)
6-Préparer la liste de clients
7-Préparer et distribuer l'avis de rappel
8-Vérifier l'efficacité du rappel
9-Contrôler le ou les produits rappelés
10-Décider du sort du produit retourné
11-Corriger la cause du rappel (si le problème s'est posé à votre établissement)

### L'équipe de gestion de rappel

Si un produit doit être rappelé, une équipe responsable du plan de rappel au sein de l'entreprise doit rapidement entreprendre sa tâche. Il est important de désigner des personnes de la compagnie possédant des fonctions spécifiques à leurs champs de travail au sein de la compagnie. Il est bien important d'avoir aussi les coordonnées de toutes ces personnes en dehors des heures de travail afin de pouvoir les joindre en tout temps. Il va de soit que cette liste doit être mise à jour de façon régulière. L'équipe de rappel doit inclure des gens de l'assurance-qualité, des responsables des comptes clients, des relations avec les

médias ou tout autre personne que vous jugez importante. Un tableau complet de l'équipe de gestion de rappel pourrait être préparé de la façon suivante :

<b>ÉQUIPE DE GESTION DE RAPPEL</b>					
<b>NOM ET FONCTION</b>	<b>REPLAÇANT</b>	<b>TÉL. TRAVAIL</b>	<b>TÉL. APRÈS TRAVAIL</b>	<b>CELLULAIRE</b>	<b>RESPONSABILITÉ LORS DE RAPPEL</b>

### Aviser l'ACIA

*Lorsque l'équipe de rappel a été jointe, il est bien important que la personne responsable d'aviser l'Agence canadienne d'inspection des aliments le fasse immédiatement. L'ACIA viendra en aide à l'entreprise dans l'enquête et de plus, elle doit être informée de toute action corrective prise face au risque pour la santé et la sécurité associée à un aliment. Sur le site de l'ACIA, on trouve les numéros de téléphone des coordonnateurs de rappels pour chaque région du Canada.*

### Identifier les produits à rappeler et les mettre à l'écart (étape 3 et 4)

Il est bien important d'être en mesure de pouvoir identifier le ou les produits à rappeler. De plus, il est bien important d'avoir en main les quantités produites et de bien vérifier si le produit est sur le marché ou s'il en reste encore en inventaire. Si la compagnie ne peut identifier précisément le produit à rappeler, il est possible d'avoir à en rappeler plus par mesure préventive. Pour bien déterminer le produit nécessitant un rappel, il faut être en mesure d'associer les matières premières que la compagnie reçoit à chacun de ses fournisseurs. Dans certains cas, le rappel peut toucher une matière première non salubre. Il faut aussi pouvoir associer les lots de matières premières à tous les lots de produits finis, voilà pourquoi il est important d'avoir un système de codage sur toutes les matières premières et de savoir les rattacher aux produits finis. Les produits finis doivent aussi porter un numéro de lot. De plus, il est bien important de savoir si le produit fini contient des produits de « retravaillage », car le rappel pourrait prendre alors de l'extension. De plus, il est primordial de savoir quel numéro de lot s'est retrouvé chez quel client.

### Dossiers des produits rappelés (étape 5, 6 et 7)

Il se peut que le rappel doive faire l'objet d'un communiqué dans les médias. Il faut donc procéder à la rédaction d'un communiqué de presse. Ce communiqué doit être rédigé par un membre de l'équipe de rappel. Il doit contenir les informations suivantes : une description du produit (marque, nom, format et

numéro de lot), la quantité de produits rappelés et la date du rappel. Ce communiqué doit aussi être distribué à tous les clients qui ont ce produit.

### Procédures de vérification de l'efficacité des rappels (étape 8 à 11)

Il est important que le rappel soit rapide et efficace. De plus, un contrôle rigoureux doit être appliqué sur les produits insalubres retournés et des corrections doivent être apportées aux causes du rappel. L'efficacité du rappel englobe un plan qui vise à contrôler l'efficacité du rappel. Les éléments du plan sont notamment les suivants :

- le nombre de clients qui ont été avisés du rappel;
- le nombre de clients qui ont été contactés ou auprès de qui vous avez vérifié s'ils avaient reçu l'avis de rappel;
- la façon avec laquelle votre entreprise s'assure que les clients ont été avisés,
- un énoncé décrivant la façon dont vous déterminez l'efficacité de votre avis de rappel,
- un énoncé sur l'efficacité de l'avis de rappel, soit satisfaisant ou non satisfaisant et un énoncé sur la mesure corrective à prendre si vous déterminez que le rappel n'a pas été jugé satisfaisant

Le plan de rappel est un sujet très vaste, mais qui relève aussi d'une grande importance pour une industrie alimentaire. Lors du prochain numéro, il sera question de la mise à l'épreuve du plan de rappel ainsi que de la gestion des plaintes.

Evelyne Blanchette t.dt., t.n.

Source : [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)