

Choisir un consultant en salubrité des aliments

Lorsque vous commencez à établir des systèmes de salubrité alimentaire, les conseils d'un consultant peuvent vous être utiles. Un consultant en salubrité des aliments ou un expert HACCP vous apportera les connaissances et l'expertise techniques nécessaires pour faciliter la mise en œuvre des bonnes pratiques de fabrication* (BPF) et du programme d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) dans votre établissement.

Rôle du consultant

Un consultant vous apportera son aide en fonction de vos besoins et de votre situation actuelle.

Voici certains des services qu'un consultant devrait pouvoir vous offrir:

- Évaluation initiale de votre établissement pour déterminer vos besoins et les exigences de mise en œuvre des BPF et du programme HACCP (analyse de l'écart)
- Aide pour la création d'un plan de travail en vue de la planification et de la mise en œuvre de votre système de salubrité alimentaire
- Élaboration de programmes écrits
- Mise en œuvre des systèmes BPF-HACCP
- Formation sur les systèmes BPF-HACCP pour les gestionnaires et les employés qui participent au système de salubrité alimentaire (par ex. pratiques du personnel, assainissement, etc.)
- Création d'un système de tenue de dossiers
- Aide à la préparation en vue de la vérification et de la certification (vérification interne)
- Continuité du système BPF-HACCP (suivi après la certification)
- Transmission de connaissances techniques à votre personnel (coordinateur HACCP)

Comment trouver et choisir un consultant?

Vous trouverez une liste de consultants en salubrité des aliments à l'adresse suivante: manitoba.ca/agriculture/foodsafety/fsi/cfs10s14.fr.html. Les associations industrielles peuvent aussi vous donner des conseils ou d'autres noms.

Avant d'embaucher un consultant, discutez de vos besoins et évaluez ses compétences:

- **Connaissances techniques** en transformation ou production d'aliments (par ex. diplôme en science alimentaire, microbiologie, titres de compétences en évaluation, etc.)
- **Expérience** en ce qui concerne la mise en œuvre de systèmes de salubrité alimentaire (par ex. programmes écrits, animation de cours de formation HACCP, etc.)
- **Disponibilité pour venir sur place** examiner les besoins de votre établissement. Le consultant doit être prêt à passer le temps nécessaire pour se familiariser avec vos activités quotidiennes afin de créer un système bien conçu.
- **Intérêt envers le suivi une fois le système** mis en œuvre (est-il prêt à offrir un appui et une formation de suivi?)
- **Antécédents de travail et références** données par des employeurs et des clients (est-ce que ses anciens clients ont été reconnus ou certifiés par une tierce partie?)

*Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) sont aussi connues sous le nom de programmes préalables.

Préparation d'un contrat entre vous et votre consultant

Une fois le consultant choisi, il faut examiner certaines questions importantes avant de signer le contrat, et notamment:

- L'élaboration du plan et des activités du projet
- La durée du projet
- Les étapes-clé
- Les réalisations attendues, qui peuvent être des séances de formation, des réunions, des formulaires, des programmes écrits
- Le coût du projet (par ex. coût horaire, coût total) et les possibilités de paiement;
- Les dispositions relatives à la confidentialité (par ex. processus de fabrication, recettes)

Vers la mise en œuvre de votre système de salubrité alimentaire

- Vous devez comprendre et évaluer les programmes créés par le consultant, en mettant à l'essai la marche à suivre et les exigences en matière de documentation.
- Les programmes doivent être réalisables, efficaces et adaptés à votre entreprise.
- Les exigences réglementaires doivent être respectées pendant toutes les étapes des programmes.
- Pour que votre projet réussisse, il faut que votre personnel soit formé convenablement.
- Une fois le système de salubrité alimentaire mis en œuvre, le consultant doit transmettre à votre personnel les connaissances techniques nécessaires pour le faire fonctionner.

Pour plus de renseignements sur le programme de salubrité des aliments, veuillez communiquer avec le [Bureau du Vétérinaire en Chef et Centre de compétence pour la salubrité des aliments](#). Pour plus de renseignements de nature technique, veuillez téléphoner au 204 795-7968 ou 204 795-8418 de Winnipeg ou envoyer un message électronique aux foodsafety@gov.mb.ca. Pour des renseignements de nature générale, veuillez communiquer avec le bureau ou le [centre GO](#) (EN) de votre région.