

À quoi s'attendre lors d'une inspection de la salubrité des aliments par Agriculture Manitoba



Agriculture Manitoba effectue des inspections de la salubrité des aliments dans les établissements de transformation pour s'assurer que les produits alimentaires y sont manipulés et transformés dans un environnement sécuritaire et hygiénique. La présente fiche d'information décrit le déroulement de l'inspection, présente les principaux aspects observés au cours de l'activité et donne des conseils pour vous aider à vous préparer à cette visite.

Critères d'inspection

Les agents hygiénistes (inspecteurs) inspectent les établissements de transformation de produits alimentaires pour vérifier leur conformité aux exigences du [Règlement sur les denrées alimentaires](#).

D'ordinaire inopinées, les inspections ont de préférence lieu pendant les activités d'assainissement ou de production. L'inspecteur a ainsi l'occasion d'observer les employés, les procédures de transformation et les pratiques de nettoyage. La fréquence des inspections est établie en fonction du risque en matière de salubrité alimentaire associé au produit et à l'établissement. Par exemple, un établissement de transformation des viandes sera inspecté plus souvent qu'un torréfacteur. Pour en savoir plus à ce sujet, consultez la page [Inspection en fonction du risque](#) d'Agriculture Manitoba, sur le site Web du gouvernement du Manitoba.

Types d'inspections

Inspection épisodique

Vérification de la conformité aux règlements provinciaux

Réinspection

Visite de suivi visant à confirmer que les infractions constatées lors d'une inspection précédente ont été corrigées

Évaluation du bâtiment

Évaluation d'un bâtiment neuf ou rénové visant à vérifier que sa conception et sa construction sont conformes aux règlements provinciaux

Suivi d'une plainte

Enquête faisant suite à la réception d'une plainte présentée par un membre du public au sujet d'un établissement

Au cours d'une inspection, l'inspecteur peut :

- observer les employés et discuter avec eux;
- observer les pratiques de production et de nettoyage;
- inspecter le matériel;
- inspecter l'état du bâtiment (à l'intérieur et à l'extérieur).

Même si ce n'est pas obligatoire, il est recommandé qu'un employé ou vous-même accompagniez l'inspecteur durant la visite. Celui-ci pourra ainsi discuter avec vous des résultats de l'inspection en temps réel, en plus de répondre à vos questions et de s'assurer que vous comprenez ses observations.

L'inspecteur vous présentera l'ensemble de ses constatations à la fin de la visite. Si vous ne comprenez pas la nature d'une infraction, il est important que vous lui demandiez des éclaircissements.

Un échéancier sera établi pour la correction des problèmes constatés. Selon le niveau de risque, la prise de correctifs pourra être immédiate ou avoir lieu à une date ultérieure. Les délais à respecter pour la prise de ces mesures sont prédéterminés. Cependant, si vous doutez de pouvoir respecter cet échéancier, vous devez en discuter avec votre inspecteur.

L'inspecteur ne vous dira pas comment résoudre un problème, mais vous pouvez discuter avec lui des correctifs que vous pouvez prendre. Après l'inspection, vous recevrez un rapport écrit par courriel, généralement à l'intérieur de deux jours ouvrables.

Pour consulter la liste des principales infractions constatées lors d'une inspection de la salubrité des aliments, consultez la page [Les cinq principales infractions | Statistiques d'inspection](#).

Ce que l'inspecteur observe pendant l'inspection

L'inspecteur évalue toutes les zones d'un établissement de transformation des produits alimentaires à l'aide d'une liste de contrôle fondée sur la réglementation en vigueur.

Exemples d'aspects et de pratiques observés au cours de l'inspection	
	Modifications apportées à l'établissement ou aux activités de transformation <ul style="list-style-type: none">• Des changements sont survenus depuis la dernière inspection, par exemple des travaux de modernisation prévus, des rénovations, de nouveaux produits ou des modifications apportées aux recettes ou aux activités de transformation.
	Pratiques relatives au personnel <ul style="list-style-type: none">• Le personnel se lave les mains, porte un filet à cheveux, des vêtements propres et des chaussures.• Le personnel ne consomme des aliments ou des boissons que dans des aires désignées, éloignées de celles réservées à la préparation des aliments.• Le personnel ne travaille pas lorsqu'il présente des signes de maladie.

	<p>Contamination croisée</p> <ul style="list-style-type: none"> Les produits allergènes sont étiquetés, entreposés séparément et transformés à des moments différents. Les surfaces sont nettoyées avant d'être utilisées pour la transformation de produits exempts d'allergènes. Les aliments crus et prêts-à-manger sont manipulés séparément. La configuration de l'établissement prévient la contamination croisée. Le personnel se lave les mains après avoir manipulé des produits crus et avant de toucher des aliments prêts-à-manger.
	<p>Entreposage et transport</p> <ul style="list-style-type: none"> Les aliments sont entreposés hors sol, dans des récipients fermés hermétiquement ou couverts. Les réfrigérateurs sont maintenus à des températures sécuritaires (5 °C/41 °F). Les aliments ne proviennent que d'établissements agréés (pas d'aliments préparés à la maison, de viandes non inspectées ni d'œufs non classés). Les véhicules de transport sont propres et en bon état, et la température y est contrôlée au besoin.
	<p>Assainissement et organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> L'aire réservée à la transformation (y compris les surfaces qui n'entrent pas en contact avec les aliments) est propre. Des procédures appropriées sont suivies pour le lavage, le rinçage et l'assainissement. La concentration de désinfectant est analysée et vérifiée. Les produits chimiques sont manipulés et entreposés de manière appropriée. L'établissement est bien rangé, organisé et non encombré.
	<p>État du matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> Le matériel et les ustensiles qui entrent en contact avec les aliments sont en bon état et adaptés à une utilisation alimentaire.
	<p>Lutte contre les insectes et les animaux nuisibles</p> <ul style="list-style-type: none"> Aucune activité révélatrice de la présence d'insectes ou d'animaux nuisibles n'est observée (déjections, nids, emballages endommagés). Aucun point d'entrée susceptible d'être utilisé par des insectes ou des animaux nuisibles (espaces, fissures, trous) n'est observé dans la structure du bâtiment. Les pièges sont bien positionnés et exempts d'insectes ou d'animaux.
	<p>Structures internes et dispositifs d'éclairage</p> <ul style="list-style-type: none"> Les murs, les sols et les plafonds sont en bon état et faits de matériaux durables et imperméables. Les ampoules sont couvertes ou incassables et elles fournissent un éclairage adéquat.
	<p>Manipulation pendant la production et étapes des activités de transformation</p> <ul style="list-style-type: none"> Les mesures de contrôle prévues durant les différentes étapes des activités de transformation atténuent les risques sur le plan de la salubrité alimentaire (p. ex. le poulet est cuit jusqu'à l'atteinte d'une température interne de 74 °C/165 °F permettant d'éliminer les bactéries nocives).

Pratiques exemplaires de l'industrie

La formation régulière du personnel, le maintien de la propreté et le respect de [bonnes pratiques de fabrication](#) peuvent vous aider à instaurer une [culture propice à la salubrité des aliments](#) dans votre établissement.

En vous tenant informé et en informant votre personnel au sujet des règlements en vigueur et des pratiques exemplaires en matière de salubrité alimentaire, vous pourrez non seulement obtenir de bons rapports d'inspection, mais aussi contribuer à la sécurité globale et à la réussite de votre entreprise.

Si vous souhaitez obtenir de plus amples renseignements à ce sujet, vous pouvez communiquer par courriel avec la [Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments](#) à l'adresse foodsafety@gov.mb.ca.