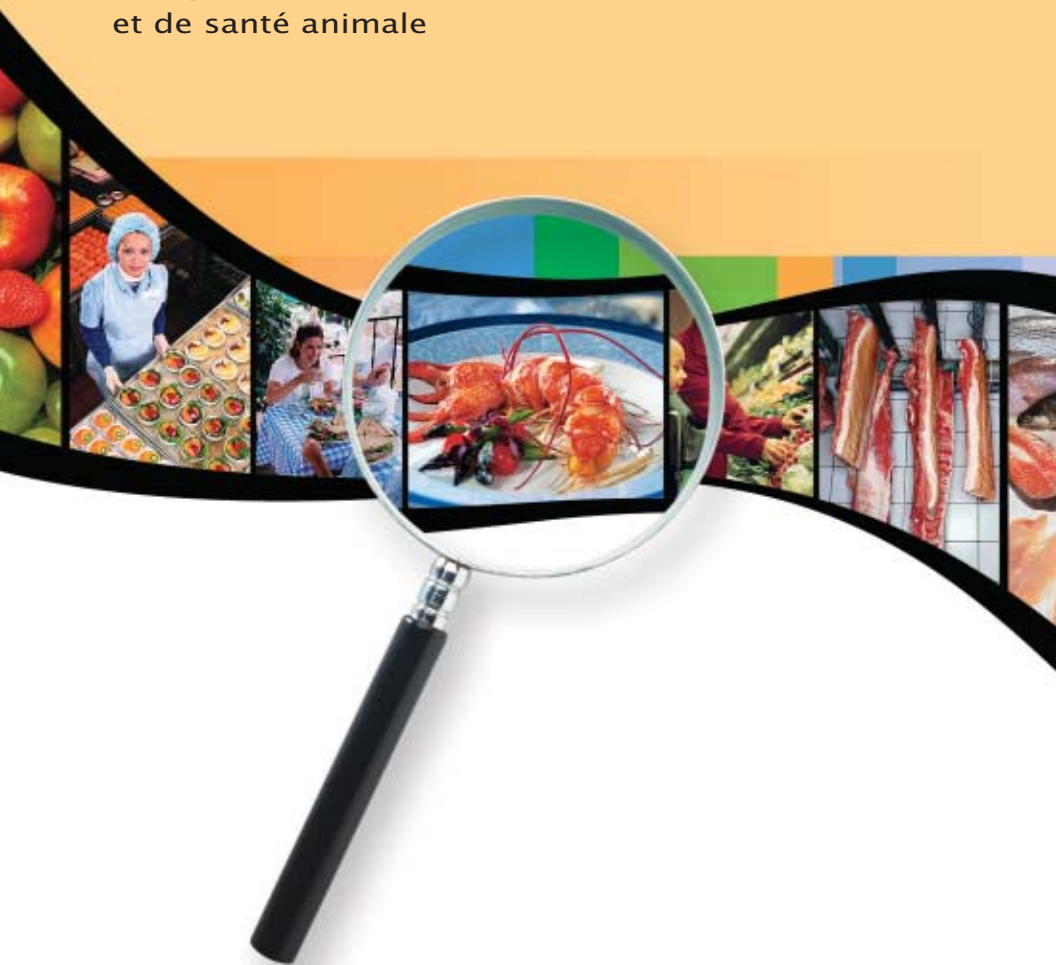


VOS ALIMENTS

sous haute surveillance

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale





Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) et la Ville de Montréal effectuent régulièrement des inspections dans les établissements alimentaires afin d'assurer la sécurité des aliments offerts à la population québécoise.

La méthode d'inspection utilisée est basée sur l'évaluation des risques (IBR). Communément appelée **méthode des 5M**, elle porte sur un ensemble de points critiques dont la maîtrise contribue à assurer l'innocuité et la salubrité de l'aliment. Ces points concernent la **Matière**, les **Méthodes** de travail, la **Main-d'œuvre**, le **Matériel** utilisé et le **Milieu** dans lequel les activités se déroulent. L'examen de ces cinq points détermine le niveau d'hygiène et de salubrité de l'établissement en tenant compte du risque qu'il représente pour la santé.

Cette méthode repose sur les principes qui sous-tendent le procédé HACCP* et d'autres approches élaborées en Europe et en Amérique du Nord en matière de contrôle de qualité et d'inspection.

La méthode vise une évaluation rigoureuse des risques que représentent les aliments pour la santé ainsi que l'établissement de priorités dans les interventions d'inspection en fonction de ces risques. Elle améliore l'efficacité des inspections, en donnant des indications claires sur les points critiques en matière d'innocuité, de salubrité et d'hygiène.

Les activités d'inspection sont donc concentrées sur les aliments, les opérations de préparation ou de transformation, l'entreposage, l'hygiène du personnel ainsi que l'environnement dans lequel sont effectuées les opérations.

Au cours de l'inspection, chaque point critique est vérifié. Une déviation observée est qualifiée en fonction de critères quantitatifs ou qualitatifs : elle pourra être notée comme une simple non-conformité et sera alors évaluée comme « mineure » ou elle sera interprétée comme l'indice d'une non-maîtrise du point critique, laquelle sera évaluée comme majeure ou très grave. L'appréciation de la non-conformité ou de la non-maîtrise relève d'observations, de mesures objectives, d'un ensemble de faits ou de circonstances et du jugement de l'inspecteur.

L'inspection basée sur l'évaluation des risques s'applique à l'ensemble des établissements soumis à l'inspection des aliments. La méthode est la même, qu'il s'agisse de restaurants, de supermarchés, de traiteurs, d'abattoirs, d'usines de transformation, de fermes laitières ou autres. Cela permet d'uniformiser le plus possible le travail du personnel inspecteur.

*Hazard Analysis Critical Control Points
(Analyse des risques et maîtrise des points critiques).



LES 5M

Au regard de la **matière**, la température des produits, leur origine, les aspects sanitaires de leur étiquetage et leur innocuité font l'objet de vérifications. La température interne des aliments est un facteur déterminant dans la croissance des micro-organismes ; ainsi, une non-maîtrise de ce point critique est considérée comme un facteur multiplicateur du risque.

Les **méthodes** de travail sont vérifiées au cours de l'inspection. Les méthodes visant à empêcher une contamination – par exemple un procédé particulier ou une technique déterminée, comme la cuisson à une température et pendant un temps spécifiés – les méthodes qui elles-mêmes sont causes de contamination, les méthodes de décongélation, de refroidissement et de réchauffage des aliments, les procédures de nettoyage et de désinfection, le maintien des registres requis, voilà autant d'éléments soumis à l'inspection.

En ce qui concerne la **main-d'œuvre**, les conditions d'hygiène des personnes affectées à la préparation des aliments ainsi que leurs comportements, comme le lavage des mains, la tenue vestimentaire et les déplacements, sont évalués, de même que leur qualification professionnelle.

Quant au **matériel**, il comprend l'équipement, les ustensiles et les produits d'emballage. Leur nature, leur état d'entretien, leur propreté, leur utilisation et leur fonctionnement sont particulièrement visés par l'inspection.

Enfin, le **milieu**, y compris les locaux, est inspecté pour s'assurer que l'environnement lui-même ne constitue pas une source de contamination physique, chimique ou environnementale ; le contrôle de la vermine et des organismes nuisibles de même que la qualité de l'approvisionnement en eau sont vérifiés.

L'inspecteur détermine, à la suite de sa visite, un « facteur d'inspection » qui servira, avec d'autres paramètres, à établir une « charge de risque ». Ces autres paramètres sont :

- le type d'établissement ;
- les diverses opérations effectuées et les conditions dans lesquelles elles le sont ;
- le nombre d'employés et le type d'aliments manipulés ;
- le volume des activités et l'historique des visites d'inspection ;
- le niveau de risque de même que la probabilité de la conformité.



Le personnel inspecteur évalue également le niveau général de maîtrise de l'exploitation, qui se traduit notamment par l'existence d'un programme de contrôle de qualité efficient et par la formation du personnel.

Alors qu'un niveau supérieur de maîtrise générale des activités vient réduire la charge de risque de l'établissement, une non-maîtrise de la température interne des aliments multiplie, quant à elle, la charge de risque, puisqu'elle augmente les risques microbiologiques.



Tous ces paramètres, y compris le facteur d'inspection, permettent donc, selon un modèle mathématique, d'établir une charge de risque pour chaque établissement.

Il s'ensuit qu'un établissement dont la charge de risque est faible devrait être visité moins souvent qu'un autre dont la charge de risque est élevée. La fréquence des inspections sera modulée en fonction de cette charge de risque. Cette dernière est une donnée de gestion interne qui sera aussi utilisée pour orienter les actions d'inspection.

Le travail du personnel inspecteur ne se limite pas à établir le niveau de maîtrise ou de non-maîtrise des établissements ; les inspecteurs conseillent également les exploitants d'établissements alimentaires et font la promotion des bonnes pratiques assurant la sécurité des aliments. Moins de 1 % des interventions d'inspection conduisent à des poursuites judiciaires.



Les inspections effectuées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en vue d'assurer l'innocuité alimentaire tiennent compte d'un élément important pour en garantir la réussite : la collaboration des exploitants des entreprises agroalimentaires.

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale :

Téléphone : 1 800 463-5023

Site Web : www.mapaq.gouv.qc.ca

Courrier électronique : DGA@mapaq.gouv.qc.ca

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec

