

*Initiative*  
**Better Training for Safer Food**

**La méthode d'inspection standard  
en trois étapes**

**BTSEF**

**Addis-Abeba, 31 août 2016**

# objectif de cette présentation

A la fin de cette session, vous serez capable de préparer et de conduire une inspection en suivant la méthode d'inspection en trois étapes, de vérifier la documentation nécessaire lors d'une visite sur site, et de réaliser une réunion de conclusion sur site



European  
Commission



# Inspection

# BISF

# La préparation

Food safety

# 1 - Introduction

## Les trois étapes de l'inspection

- 1. Préparation en fonction de la programmation (basée sur l'évaluation de risques)**
- 2. Inspection sur site**
  - a. Contrôle physique
  - b. Contrôle documentaire
- 3. Les étapes du suivi**

## 2 – Préparer l'inspection

- Collecte de l'information utile
- Etude documentaire, choix stratégiques
- Préparation matérielle
- Inspection avec ou sans avertissement préalable

## ➤ 3 - Collecte de l'information utile

- Données de la société (+ dossier d'agrément + plan de situation + horaires de travail)
- Rapports des dernières visites (+ résultats d'analyse + procédures en cours)
- Cadre réglementaire (réglementation + notes de service + instructions)
- Listes de vérifications (adaptées aux activités en cours, parties "inspection" et « contrôle documentaire »)

## 4 – Etudes documentaires – Choix stratégiques

- Mise à jour de l'information relative à la société (documentation clé)
- Identifier les priorités d'inspection (points critiques dans le processus de transformation, points manquant de clarté, contrôle des activités de suivi réalisées après les observations de précédentes inspections)
- Décision d'échantillonnage (en fonction des résultats précédents, choix des produits à prélever et des analyses à réaliser)

## 5 – Préparation matérielle

- **Tenue de l'inspecteur**
  - liste de vêtements et état
  - cas particulier (empruntée au Producteur de produits alimentaires – PPA)
  
- **Équipement d'inspection**
  - équipement de test
  - équipement d'échantillonnage
  - conditionnement des produits prélevés
  
- **Formulaires d'infraction/procès-verbaux**
  
- **Véhicule**



# 6 – Inspection avec ou sans avertissement préalable

## 6.1 Inspection sans avertissement préalable

- Cadre : cas le plus fréquent, doutes à lever, plainte, vérification de procédures écrites,...
- Pour/Contre : effet de surprise / possibilité d'absence du personnel responsable

## 6.2 Inspection avec avertissement préalable

- Cadre : sur demande du PPA, approbation, contrôle documentaire, supervision de l'OAV ou inspection dans un pays tiers
- Pour/Contre : responsable présent et disposé à participer / biais possibles dans les résultats de l'inspection
- Prise de rendez-vous : objet, personnes et documents



European  
Commission



# Inspection

# BISF

# Visite sur site

Food safety

## En bref

- 1 . Méthode
- 2 . Etapes de production et de transformation
- 3 . Etape de distribution
- 4 . Etape du secteur des services (restaurants, cantines)
- 5 . Programme de la visite sur site

# 1 – Méthode

- Contrôle complet des activités du PPA
- Contrôle partiel des activités du PPA
- Définition des 5 M
  - **E**nvironne**M**ent
  - **M**achine
  - **M**atériel
  - **M**ain d'œuvre
  - **M**éthodologie



## 2 – Points de contrôle en matière de production/transformation

- Entreposage et/ou stockage
  - lieu, environnement, connexion au réseau
  - circuits
  - conformité du sol, des murs et des plafonds
  - conformité des meubles et de l'équipement
  - maintenance
  - lavage des mains

## 2 – Points de contrôle en matière de production/transformation

- Conformité des locaux
  - Entreposage et stockage
  - sécurité des produits alimentaires
  - conformité de l'étiquetage
  - information efficace....
  - règle du « premier entré premier sorti (FIFO) / premier expiré, premier sorti (FEFO)/(...) »
  - conditions de stockage

## 2 – Points de contrôle en matière de production/transformation

- **Locaux**
  - nettoyage et désinfection des locaux et de l'équipement
  - gestion des déchets
  - contrôle parasitaire
- **Personnel**
  - santé
  - pratiques en matière de lavage de mains
  - hygiène des vêtements
  - formation du personnel

## 2 – Points de contrôle en matière de production/transformation

- Contrôle des températures
  - surveillance de la chaîne du froid
  - contrôle des technologies de traitement par la chaleur
  
- Contrôle de la formulation des aliments, paramètres physico-chimiques (eau libre, pH, etc. )
  - contrôler la formulation
  - contrôler l'application de mesures de surveillance des paramètres physico-chimiques



## 2 – Points de contrôle en matière de production/transformation

- Contrôle de la sécurité du processus de transformation
  - contrôle des contaminations croisées
  - les opérateurs doivent rester dans les lieux où ils travaillent
  
- Conformité du produit fini
  - dates et nombres de lots
  - estampille sanitaire (le cas échéant)
  - conformité de l'étiquetage
  - contrôle de l'aspect du produit fini

## 3 – Points de contrôle dans la distribution

- Tous les points de la diapo 12 s'appliquent
- Ateliers de formation sur la transformation des aliments
- Conditions de stockage
- Contrôle métrologique
- Manipulation des produits non conformes
- Etude de traçabilité

## 4 – Points de contrôle dans le secteur des services

- Contrôle des locaux et de l'équipement (2)
- Application des bonnes pratiques
- Inventaire des matières premières
- Contrôle des produits et de l'étiquetage
- Conditions de stockage
- Etude de traçabilité (rappeler / retirer)
- Menus et badges d'accès



## 5 – Agenda de la visite sur site étapes chronologiques

- Arrivée sur le site
  - premier contact, cartes de visite et mandat
  - rencontre de l'un des responsables (demande)
  - présentation de l'objet de l'inspection et de son programme
  - tenue appropriée
  - préparation de l'équipement et vérification
  - renseigner les premières informations dans la liste de vérifications

## 5 – Agenda de la visite sur site étapes chronologiques

- Inspection suivant la chaîne de la transformation alimentaire ou à l'inverse de celle-ci
  - inspection du vestiaire et des toilettes
  - inspection de la zone de livraison
  - inspection de la zone des matières premières
  - inspections des stockages à sec et à froid
  - inspection de la préparation des légumes
  - inspection de la préparation à froid
  - inspection de la préparation à chaud

## 5 – Agenda de la visite sur site étapes chronologiques

- Inspection dans le sens de la transformation ou dans le sens inverse (suivi)
  - contrôle des locaux de conditionnement
  - contrôle du site d'expédition
  - contrôle de la vaisselle
  - contrôle du nettoyage de l'équipement
  - contrôle de la salle des déchets
  - contrôle des environs



# Inspection

# BISF

# Mesures et échantillonnage

# En bref

1. Mesures

2. Echantillonnages

3. Tests





# 1 – Mesures

- Pertinence des mesures
- Valeurs mesurées
  - stockage froid et température des camions
  - températures des bâtiments de réception et de travail
  - température interne des produits alimentaires
- Interprétation des résultats
  - validité des mesures
  - importance de la validation en cas d'infraction

## 2 – Echantillonnage

2.1 Pertinence de l'échantillonnage et des analyses

2.2 Techniques d'échantillonnage

- représentativité de l'échantillon
- hygiène de l'échantillonnage



## 2 – Echantillonnage (Suivi)

### 2.3 Procédure d'échantillonnage

- procédure générale d'échantillonnage
- remboursement des échantillons
- plans de surveillance
- droits de la défense
- échantillonnage pour analyse microbienne
- stockage des échantillons
- transport des échantillons
- définir un référentiel



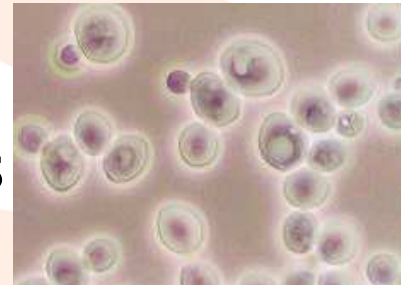
## 3 – Analyse

### 3.1 Nature de l'analyse

- méthodes d'analyse
- analyse microbiologique , nutritionnelle, physique ou chimique

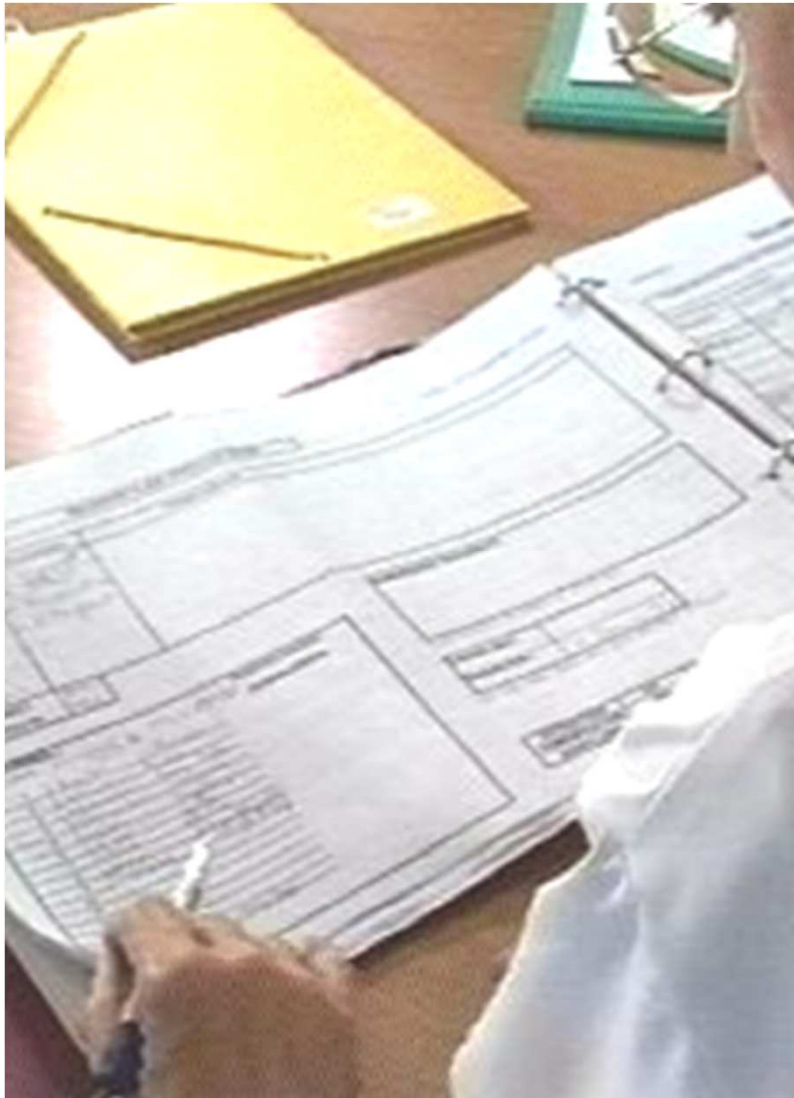
### 3.2 Interprétation des résultats

- résultats des tests physico-chimiques
- résultats bactériologiques





European  
Commission



# Inspection

# BISF

# Contrôle documentaire

28

Food safety

## En bref

1. Contrôle documentaire
2. Contrôle des documents comptables ou d'autres documents de la société
3. Contrôle comptable

# 1 – Contrôle documentaire

- Produits alimentaires
- Personnel
- Programme / plan de nettoyage et de désinfection
- Plan de contrôle parasitaire
- Qualité bactériologique de l'eau
- Contrôle de conformité des matières premières
  - conformité
  - consulter les formulaires de réception (archives)

# 1 – Contrôle documentaire

- Contrôle des étapes de transformation
  - chaîne du froid
  - chaîne de la chaleur
- Contrôle de conformité du produit fini
  - résultats du contrôle microbiologique interne
  - résultats «officiels» du contrôle microbiologique
  - conception de la traçabilité du produit fini
  - gestion de la «non conformité »





## 2 – Contrôle des comptes et autres documents pertinents

### Quels documents?

- notes de formulation et recettes
- documents d'assurance qualité
- notes sur le processus de transformation
- factures
- bordereaux de livraison

Small Business Administration

Task	Activities	A	D	P	C	Q
		T	M	M	F	A
						M
Reviews and Audits	Participate in peer reviews		*			*
	Participate in technical reviews		*	*		*
	Coordinate peer reviews			*		
	Ensure that technical and peer reviews are performed		*			
	Conduct QA reviews				*	
	Conduct Functional Configuration Audit		*			*
	Conduct Physical Configuration Audit				*	
	Conduct process compliance audits				*	
	Conduct Project Management reviews		*			
	Conduct Quality Assurance reviews					*
	Ensure SDC documents conform to standards				*	
	Review/audit life cycle phase activities				*	
	Participate/review compliance of reviews/audits				*	
	Test	Write and execute Test Plans		*		
Ensure problem reporting compliance						*
Problem Reporting	Ensure test plan compliance					*
	Document software problem reporting procedures				*	
	Assess adequacy and compliance					*
Tools, Techniques, Methodologies	Document QA problem reporting, corrective action, non conformance, and escalation procedures					*
	Develop and apply QA tools, techniques, and methodologies					*
Code Control	Perform code (version) control of software and documentation				*	
	Verify compliance of code control					*
Media Control	Perform media control					*
	Verify compliance of media control					*
Supplier Control	Document how vendor is managed			*		
	Assess adequacy and compliance of supplier with applicable standards and requirements and SW Acquisition Methodology					*
Collection, Maintenance, and Retention	Maintain project records					*
	Verify compliance					*
Training	Determine QA training needs			*	*	*
	Undergo QA orientation or training as needed		*	*	*	*

Enterprise Quality Assurance Plan

Page 10 of 51

## 2 – Contrôle des comptes et autres documents pertinents (suivi)

- Documentation interne de la société
  - documents techniques
  - documents relatifs à l'assurance qualité
  - documents sur le contrôle interne (par ex.: bilan massique)
- Documents sources: documentation externe
  - documents commerciaux
  - intérêt des documents externes (référentiel, lignes directrices, etc.)



# Inspection

# BISF

# Conclusions sur site

# En bref

## 1. Justification

- Intérêt pour les inspecteurs
- Intérêt pour le producteur de PA

## 2. Conduire l'inspection

# 1 - Justification

## 1. Intérêt pour les inspecteurs

- réaliser une synthèse des observations de l'inspection
- détailler les points positifs et les améliorations à apporter
- informer sur l'échantillonnage et les résultats des tests (ainsi que sur les éventuelles étapes de suivi)
- **Noter le premier retour du PPA**
- Eviter toute plainte/ réclamation future

# 1 - Justification

## 2. Intérêt pour le PPA

- mieux comprendre la non conformité
- fournir à l'inspecteur des clarifications sur les situations de non-conformité et les éventuelles infractions
- connaître les étapes de suivi post-inspection
- prendre les mesures correctrices sans délai

## 2 - Conduire l'inspection

- Identification précise des personnes impliquées
- Rappeler le cadre, la nature et les objectifs principaux de l'inspection
- Classer les principaux cas de procédure de non-conformité et de non respect (▲ ne pas oublier !)
- Observation neutre, expliquer les conséquences des problèmes de sécurité alimentaire et le sérieux des observations
- Appréciation globale de la situation
- Indication des mesures correctrices à prendre et précisions sur les prochaines étapes (▲ soyez attentifs au langage que vous employez !)



# MERCI DE VOTRE ATTENTION!

## Contacts de l'entrepreneur

Adresse, téléphone, email, site web...

### **Better Training for Safer Food BTSF**

*Commission européenne  
Agence exécutive pour les consommateurs, la santé,  
l'agriculture et l'alimentation  
DRB A3/042  
L-2920 Luxembourg*

Food safety