

**Programme de protection de la sécurité
alimentaire**

**Mesures de protection en faveur de la sécurité
alimentaire**

Nom de l'établissement : _____

Emplacement de l'établissement (ville, État) : _____

Numéro FSIS de l'établissement : _____

*En signant ici, je reconnais que l'établissement a mis en place des mesures conformes aux
dispositions de ce document*

Nom (en majuscules) : _____ Civilité : _____

Signature : _____ Date : _____

Programme de protection de la sécurité alimentaire

Mesures de protection en faveur de la sécurité alimentaire

Pour assurer la sécurité alimentaire, il convient de mettre en place des mesures visant à réduire les risques qu'un individu puisse intentionnellement contaminer la chaîne alimentaire dans le but de tuer ou blesser un autre individu, de nuire à notre économie ou de perturber nos activités.

OBJECTIF

Ce programme, basé sur le volontariat, permet de documenter les mesures mises en place par vos soins pour la sécurité alimentaire et la protection de vos procédés de production alimentaire de tout préjudice intentionnel. **En acceptant et en signant ce document, vous donnez votre accord pour la mise en place d'un Programme de protection de la sécurité alimentaire au sein de votre établissement inscrit auprès des Services d'inspection et de contrôle de la sécurité alimentaire.**

AVANTAGES : Grâce au Programme de protection de la sécurité alimentaire, vous assurez un approvisionnement alimentaire plus sain et sécurisé. Vous agissez également au nom de la santé publique et vous protégez vos employés et vos activités. Un programme de protection alimentaire fonctionnel* permet également de :

- o réduire les risques de mise sur le marché d'un produit dangereux et les risques de pertes économiques,
- o réduire les risques de vol,
- o réduire les besoins en matière de réglementation supplémentaire dans le domaine de l'alimentaire, et
- o limiter la responsabilité de la société.

INSTRUCTIONS :

1. Examiner le programme joint.
2. Signer la page de garde.
3. Examiner ce programme, chaque année, et documenter les mesures prises grâce au formulaire en **Annexe B**.

Ce programme de protection de la sécurité alimentaire est organisé en quatre sections : (1) Mesures de sécurité en extérieur, (2) Mesures de sécurité en intérieur, (3) Mesures de sécurité appliquées au personnel, et (4) Mesures de sécurité en cas de réponse à un incident. L'**Annexe A** dresse une liste des outils ou mesures de sécurité supplémentaires qu'un établissement doit prendre en compte ou avoir déjà mis en place. Vous pouvez également mettre en œuvre d'autres programmes dédiés à la protection de la sécurité alimentaire comme un plan d'urgence, un programme de rappel des produits, un programme de sécurité, etc. L'**Annexe B** est un formulaire pouvant être utilisé pour documenter l'examen annuel de votre programme de protection de la sécurité alimentaire.

*Les quatre éléments qui composent un programme de protection alimentaire fonctionnel:

1. **Développement** : Examiner et signer ce document.
2. **Mise en œuvre** : Mettre en place les mesures décrites dans ce document.
3. **Évaluation** : Assurer un suivi régulier. Cela peut être fait grâce à des mesures simples, comme vérifier que les portes sont verrouillées, ou réaliser des inspections non planifiées. Le suivi peut être documenté en utilisant un formulaire, comme celui présent en **Annexe B**. Toutes les mesures de sécurité n'ont pas besoin d'être testées à la même fréquence.
4. **Examen et suivi** : Examiner le programme au moins une fois par an, réviser le programme si nécessaire et mettre en œuvre les actions appropriées.

1. Mesures de sécurité en extérieur

(Exemples : verrouillage des portes, éclairage, surveillance des chargements / déchargements)

OBJECTIF : Prévenir tout accès non autorisé d'individus ou dépôt de matériaux non approuvés au sein de l'établissement.

L'établissement a mis en place au moins l'une des mesures de sécurité en extérieur suivantes.

1.1 Sécurité physique

- Les limites de l'entreprise sont claires et sécurisées pour empêcher toute intrusion ou entrée non autorisée (par exemple, installation de grilles ou de panneaux Défense d'entrer)
- Les accès sont sécurisés (par exemple, installation de verrous et/ou d'alarmes en état de marche)
- Le périmètre de l'établissement est régulièrement surveillé pour déceler toute activité suspecte
- Présence d'un éclairage extérieur pour dissuader toute activité non autorisée
- Les autres points d'accès, comme les fenêtres et les trappes d'aération, sont sécurisés
- Les entrepôts extérieurs sont protégés pour empêcher tout accès non autorisé
- Autre : _____

1.2 Sécurité en matière d'expédition / réception de produits

- Les cargaisons sont inspectées pour déceler toute tentative de fraude
- Les véhicules entrant et sortant sont examinés pour déceler toute activité suspecte
- Les activités de chargement et déchargement sont planifiées et/ou surveillées
- L'accès au quai de chargement est contrôlé (par exemple, surveillé ou verrouillé)
- Les cargaisons reçues sont sécurisées avec des verrous ou des sceaux
- Les cargaisons à envoyer sont verrouillées et scellées
- Autre : _____

1.3 Sécurité relative au traitement du courrier

- Le courrier est manipulé à l'écart de la nourriture dont les ingrédients et les produits alimentaires emballés
- Les employés, qui manipulent le courrier, savent comment réagir en cas de courrier suspect et connaissent les directives des Services postaux des États-Unis
- Autre : _____

2. Mesures de sécurité en intérieur

(Exemples : panneaux, observations, accès restreint)

OBJECTIF : Protéger les produits de tout risque de contamination intentionnelle tout au long du processus de production.

L'établissement a mis en place au moins l'une des mesures de sécurité en intérieur suivantes.

2.1 Sécurité générale à l'intérieure

- Les emballages suspects sont transmis au personnel compétent
- Les zones réglementées de l'établissement sont clairement indiquées
- Le matériel, laissé sans surveillance, est vérifié avant utilisation
- Les modifications imprévues, concernant les inventaires (produit ou équipement) sont rapportées au personnel compétent
- L'éclairage d'urgence est installé
- Une alerte d'urgence est identifiable, testée, et révisée en collaboration avec les services d'urgence (par exemple, police ou pompiers)
- Autre : _____

2.2 Sécurité de la zone d'abattage / de traitement des produits

- L'accès aux animaux vivants, ingrédients et produits emballés est restreint
- L'accès aux zones de traitement des animaux et/ou aux réfrigérateurs de carcasses est contrôlé
- L'accès à l'équipement de traitement, comme les fours ou les mixeurs est réglementé
- Les ingrédients sont examinés pour déceler toute falsification possible
- Les registres assurent la traçabilité avant et après toute activité ou les deux
- Autre : _____

2.3 Sécurité en matière de stockage

- L'accès aux zones de stockage est réglementé
- Une rotation des stocks (premier rangé, premier utilisé) est mise en place
- Les étiquettes et les emballages sont contrôlés pour prévenir les vols et l'utilisation inappropriée
- Mise en œuvre d'examens réguliers pour déceler toute tentative de falsification du matériel stocké
- Autre : _____

2. Mesures de sécurité en intérieur

2.4 Sécurité des ingrédients / eau / glace

- Accès restreint aux réservoirs de stockage de l'eau potable et aux systèmes de récupération de l'eau
- L'accès aux dispositifs de transfert de l'eau ou des ingrédients est examiné et restreint
- L'accès à l'équipement de fabrication de la glace est contrôlé
- Les ingrédients réglementés (par exemple, nitrites) sont contrôlés
- Les données du fournisseur en matière de sécurité alimentaire sont demandées
- Autre : _____

2.5 Contrôle de sécurité du matériel chimique / des produits dangereux

- Les produits chimiques / dangereux, dont les pesticides, les nettoyeurs ou le matériel de laboratoire et les désinfectants sont stockés dans une zone réglementée ou fermée par un verrou
- Conserver un inventaire à jour des produits chimiques et dangereux et analyser toute divergence
- Les déchets potentiellement dangereux (biologiques ou chimiques) sont contrôlés et correctement détruits
- Autre : _____

2.6 Sécurité des informations

- L'accès aux données sensibles, comme le plan du site et les informations relatives au traitement des produits, est contrôlé
- L'accès aux systèmes informatiques est protégé par des firewalls et/ou des mots de passe
- Autre : _____

3. Mesures de sécurité appliquées au personnel

(Exemples : vérification des références, badge ou signature des visiteurs, vérification de l'identité)

OBJECTIF : S'assurer, à tout moment, que seul le personnel autorisé puisse pénétrer dans l'usine.

L'établissement a mis en place au moins l'une des mesures de sécurité, dédiées au personnel, suivantes.

3.1 Sécurité des employés

- Une méthode pour reconnaître ou identifier les employés de l'entreprise est en place
- La vérification des antécédents ou des références est réalisée pour les nouveaux employés¹
- Il existe des restrictions pour les employés en lien avec ce qu'ils peuvent amener ou prendre de l'usine
(par exemple, appareils photo)
- Autre : _____

3.2 Sécurité des personnes autres que les employés (Exemple : visiteurs, entrepreneurs, invités, clients, chauffeurs)

- Un dispositif d'enregistrement des personnes, autres que les employés, entrant dans l'usine est en place
- Une méthode de reconnaissance ou d'identification des non-employés dans l'usine est en place
- Les personnes, autres que les employés, sont escortées sur le site
- L'accès des non-employés à certaines zones est interdit
- Il existe des restrictions pour les non-employés sur les biens qu'ils peuvent amener ou prendre dans l'établissement
- Autre : _____

3.3 Formation en matière de sécurité

- Une formation sur les mesures de sécurité est dispensée aux nouveaux employés²
- Une formation de perfectionnement sur les mesures de sécurité est régulièrement proposée aux employés²
- Les employés sont formés à signaler des activités suspectes ou des éléments inhabituels
- Autre : _____

¹ Vous pouvez vérifier électroniquement l'éligibilité, en termes d'emploi, des candidats sur http://www.dhs.gov/files/programs/gc_1185221678150.shtm . E-verify est un dispositif sur Internet géré par le gouvernement fédéral. Les employeurs peuvent l'utiliser gratuitement.

² Vous pouvez accéder à une formation gratuite sur la sécurité alimentaire pour vos employés sur <http://www.fda.gov/food/fooddefense/toolseducationalmaterials/default.htm>

4. Mesures de sécurité en cas de réponse à un incident

(Exemples : référence à votre plan d'urgence, programme de sécurité ou autre)

OBJECTIF : Agir rapidement en cas de contamination de produits ou événement nécessitant des mesures planifiées.

L'établissement a mis en place au moins l'une des mesures de sécurité, en cas de réponse à un incident, suivantes.

4.1 Examen du problème de sécurité

- Mise en place de procédures d'analyse des produits frelatés ou potentiellement dangereux
- Les commentaires des clients sont analysés
- Le signalement d'activités inhabituelles est encouragé
- Des informations sur la gestion des menaces sont mises à la disposition des employés
- Les employés ont la possibilité de mettre un terme aux activités pour minimiser les incidents potentiels
- Les rapports, faisant état d'une faille dans la sécurité (par exemple, alarmes, suspicion de falsification) sont examinés
- Autre : _____

4.2 Coordonnées d'urgence

- Les coordonnées du personnel de sécurité de l'usine sont à jour
- La liste des coordonnées d'urgence est à jour
- Autre : _____

4.3 Autre programme de sécurité

- Un programme de rappel des produits est mis en place et régulièrement révisé
- Le personnel compétent est formé aux procédures de rappel / retrait des produits
- Autre : _____

ANNEXE A

Liste des outils ou mesures de sécurité supplémentaires

Cette pièce jointe dresse une liste des outils ou mesures de sécurité supplémentaires qu'un établissement doit prendre en compte ou avoir déjà mis en place. Ces exemples sont donnés à titre indicatif pour aider les établissements à développer un programme adapté à leurs besoins précis.

1. Outils de sécurité en extérieur

Sécurité physique

- Avoir un dispositif d'éclairage pour surveiller l'extérieur de l'établissement la nuit et à l'aube.
- Installer des portes à verrouillage automatique et/ou des alarmes sur les issues de secours.
- S'assurer que les éléments suivants soient sécurisés par des verrous, sceaux ou capteurs lorsqu'ils sont laissés sans surveillance (après les heures de travail / le week-end) pour empêcher toute entrée non autorisée :
 - Portes et grilles extérieures
 - Fenêtres
 - Ouvertures de toit
 - Aérations
 - Remorques
 - Trappes des camions
 - Wagons
 - Réservoirs /silos
 - Quais de chargement
 - Tuyaux / Pompes
- Organiser régulièrement et documenter les inspections de sécurité réalisées dans les zones de stockage, dont le stationnement temporaire des véhicules.
- Réglementer l'accès extérieur aux sources d'eau / puits.

Sécurité lors de la réception / de l'expédition des produits

- Étroite surveillance des chargements et déchargements des véhicules de transport des matières premières, produits finis et autres matériaux inclus dans le traitement des produits alimentaires.
- Inspection des remorques et/ou wagons pour détecter la présence de tout matériel, solide ou liquide, dans les réservoirs avant le chargement de produits liquides. Chargement uniquement après vérification. Signalement / Enregistrement des résultats.
- Contrôle des accès aux quais de chargement pour éviter toute livraison non autorisée ou non vérifiée.
- Demander aux fournisseurs de prévenir avant toute livraison.
- Examen immédiat de toute modification suspecte des documents d'expédition.
- Vérification de toutes les livraisons en s'appuyant sur le planning de livraison.
- Les livraisons non prévues doivent rester à l'extérieur de l'établissement et être vérifiées avant d'être admises dans les locaux.
- Si les livraisons, hors des heures d'ouverture de l'établissement, sont acceptées, il convient de demander l'accord préalable de livraison. Il faut que la personne en charge de la réception des produits soit présente pour vérifier les produits.
- Vérification des camions incomplets ou partiellement remplis afin d'analyser le contenu et l'état des produits.
- Demander que les expéditions de matières premières, ingrédients et produits finis soient scellées avec un dispositif de lutte contre la falsification des produits ou un dispositif numéroté et documenté et vérifier l'état des sceaux avant de faire entrer la marchandise dans les locaux. Rejeter les produits si les scellés sont cassés ou manquants.
- Sélection rigoureuse des entreprises de transport et des fournisseurs avec prise en compte des mesures de sécurité mises en place par ces derniers.
- Examiner les produits retournés dans un local séparé afin d'analyser toute tentative de falsification avant récupération ou réutilisation.
- Parfaite gestion des registres faisant état de l'utilisation ou de la destruction des produits retournés.
- Demander aux chauffeurs ou au personnel de livraison de décliner leur identité, de préférence en présentant une carte d'identité avec photo. Garder un registre sur lequel figurent les noms.
- Minimiser le temps pendant lequel un camion reste non verrouillé lors des phases de chargement et de déchargement.

Liste des outils ou mesures de sécurité supplémentaires

Toutes les mesures présentées ne sont pas appropriées ou nécessaires à chaque établissement.

2. Outils de sécurité en intérieur

Sécurité intérieure générale

- Installer des dispositifs de surveillance et des caméras de sécurité.
- Accroître la visibilité au sein de l'établissement (par exemple, meilleur éclairage, espaces ouverts, meilleure supervision, ajout de caméras).
- Inventaire régulier des clés des zones sécurisées / sensibles de l'établissement.
- Accès réglementé aux zones de contrôle (par une porte/grille verrouillée, ou un accès restreint aux employés compétents) des systèmes suivants :
 - Chauffage, ventilation, et climatisation
 - Propane, gaz naturel, eau, électricité
 - Systèmes de désinfection
 - Système de Nettoyage (CIP) ou autres systèmes chimiques centralisés

Sécurité de l'abattoir / de la zone de traitement

- Parfaite gestion des registres afin d'y faire figurer les entrées et sorties de matériel et produits finis.
- Réduire le temps pendant lequel une zone est laissée sans surveillance.
- Restreindre l'accès aux conteneurs de produits ou à l'équipement de traitement.
- Ne pas autoriser le port d'objets personnels non nécessaires dans la zone de production.

Sécurité de la zone de stockage

- Accès sécurisé, avec identification, aux zones de stockage des produits et ingrédients.
- Vérification régulière des inventaires de produits finis afin de déceler tout ajout ou retrait injustifié des stocks.
- Accès réglementé aux locaux externes de stockage et limité uniquement au personnel compétent.

Sécurité des ingrédients / de l'eau / de la glace

- Examiner l'emballage des ingrédients avant toute utilisation pour déceler toute falsification.
- Accès réglementé aux zones de stockage des produits, ingrédients, et emballages et limité aux employés compétents (par une porte / grille verrouillée).
- L'eau provient d'une source contrôlée par la commune.
- Inspection des arrivées d'eau pour déceler toute éventuelle falsification (inspection visuelle afin d'évaluer l'intégrité de l'infrastructure, et le bon état des branchements).
- Proposer des accords avec les agents sanitaires locaux afin de permettre à l'établissement d'être immédiatement prévenu en cas de risque de contamination de l'eau potable publique.

Contrôle de sécurité des produits chimiques / dangereux

- Accès réglementé au laboratoire de l'usine.
- Mise en œuvre de procédures régissant la réception des échantillons.
- Mise en œuvre de procédures régissant la réception, le stockage et la destruction des réactifs.

Sécurité des informations

- Assurer le suivi des requêtes / commentaires des clients afin d'analyser les tendances.
- Conserver des registres précis et confidentiels des procédures de protection alimentaire, le cas échéant.
- Conserver des plans à jour de l'établissement pour les agents en charge de l'application de la loi, dont les pompiers, si nécessaire.

Liste des outils ou mesures de sécurité supplémentaires

Toutes les mesures présentées ne sont pas appropriées ou nécessaires à chaque établissement.

3. Outils pour la sécurité du personnel

- Autoriser le personnel compétent à interrompre un processus en cas de risque avéré.
- Contrôle de l'accès des employés et des non employés qui pénètrent dans l'établissement pendant et en dehors des heures d'ouverture (utilisation de portes codées, présentation au réceptionniste, cartes magnétiques).
- Restriction temporaire des employés et des non employés à leur zone de travail.
- Mise en place d'un système pour identifier le personnel en fonction de leur poste, de leurs tâches ou départements (par exemple, uniformes de couleurs différentes, ou couvre-chefs).
- Interdire aux employés d'emporter les uniformes ou dispositifs de protection, fournis par la société, hors des locaux.
- Conserver un registre à jour faisant état des rotations de poste.

4. Outils de réponse en cas d'incidents

- Mettre au point des procédures d'évacuation et y inclure un programme de défense de la sécurité alimentaire.
- Mettre en place des procédures de réponse en cas de menace et en cas de contamination avérée des produits.
- Assurer la communication avec les membres des équipes d'urgence, à l'échelle locale, étatique et fédérale, pour une réponse plus efficace en cas d'incident.

ANNEXE B – Examen du Programme de protection de la sécurité alimentaire

Remplir ce formulaire afin de documenter votre examen annuel du Programme de protection de la sécurité alimentaire.

Il n'est pas nécessaire ni obligatoire d'examiner toutes les mesures définies à chaque fois que vous remplissez ce formulaire.

Date de l'examen annuel	Personne en charge de l'examen annuel (Nom et poste)	Le Programme de protection de la sécurité alimentaire a-t-il été évalué ?* (Oui / Non)
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

*L'examen peut avoir lieu en utilisant des mesures simples, comme vérifier que les portes sont verrouillées ou l'examen non prévu des diverses zones de l'établissement.

NOTE : Faites autant de copies que nécessaire.
