

Le programme *Serving Safer Food Alberta*

Michael Sidra MBA, CISP(C)
Contrôleur HACCP agréé par l'ASQ
(American Society for Quality)

Coordinateur du programme HACCP
Services de santé de l'Alberta



Serving Safer Food
Alberta Guidebook



Vue d'ensemble

- Aperçu du programme *Serving Safer Food Alberta*
- Activités du programme pilote
- Résultats et opportunités
- Le système HACCP en Alberta



Aperçu du programme *Serving Safer Food Alberta*

Recommandations du vérificateur général de l'Alberta

- Utiliser des méthodes de salubrité alimentaire d'avant-garde s'inspirant du système HACCP (ARMPC).

Conception du programme

- Analyse de la documentation.
- Le programme britannique *Safer Food, Better Business* s'est nettement distingué.

Aperçu du programme *Serving Safer Food Alberta*

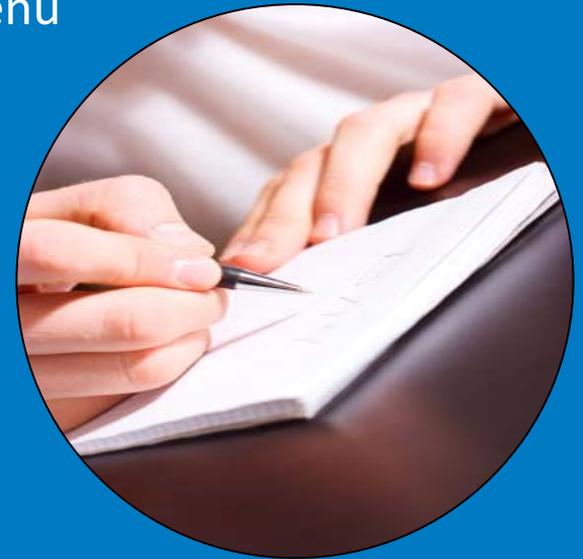
- Un document de la FAO et de l'OMS cite le programme britannique *Safer Food, Better Business* comme solution de rechange au système HACCP traditionnel.
- « Le système proposé fusionne les dangers généraux (c'est-à-dire les programmes préalables) et spécifiques (c'est-à-dire le système HACCP) [...] »
- « L'accent est mis sur la tenue de registres à titre exceptionnel, c'est-à-dire qu'une information est consignée par écrit uniquement lorsque les choses vont mal et qu'une mesure corrective s'impose. »

Source : *Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire*, p. 82.



Le programme *Serving Safer Food Alberta*

- Facile à comprendre
- Système de salubrité alimentaire adopté et maintenu par chaque établissement alimentaire
- Conforme à la réglementation de l'Alberta
- Fondé sur les meilleures pratiques internationales
- Méthode d'évaluation à plusieurs niveaux
- Travail administratif réduit
- Facilite la formation en milieu de travail
- Modulaire



Employee Hygiene and Training



Employee Hygiene

Safety Point	Why?	How do you do this?
<p>Staff must wash their hands before preparing food.</p> 	<p>Hand washing is one of the best ways to prevent harmful bacteria from spreading.</p>	<p>Train all staff to wash their hands before preparing food.</p> <p>Monitor staff to ensure they are washing their hands and following proper hand washing procedures.</p>
<p>All staff must wear clean clothes when working with food. Work clothes must not be worn outside food preparation areas.</p> 	<p>Clothes can bring dirt and bacteria into the kitchen.</p>	<p>Check off what applies to your facility or write down what you do.</p> <p><input type="checkbox"/> Clean clothes are provided for employees.</p> <p><input type="checkbox"/> Employees are required to bring their own clean clothes.</p> <p><input type="checkbox"/> Other:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>Ideally, work clothes must fit well with no outside pockets and be light in color, so dirt can easily be seen.</p> <p>Staff must not smoke, eat food, chew gum or drink when preparing food.</p>	<p>All of these actions often may lead to contamination of the food.</p>	<p>Train and monitor your staff to refrain from smoking, eating, drinking or chewing gum when preparing food.</p>

Registre

- Consignation limitée aux situations exceptionnelles
- Consignation des données de surveillance des points critiques à maîtriser

Serving Safer Food Diary



Programme pilote

5 zones

26 agents de santé
environnementale
(ASE)

88 établissements
participants

– *North Zone* –
Fred Cunctict
Kosoo Ng
Jeff Lowry
Wen Li
Annerley Boyo
Eleanor Tyerman
Jeff Hammer

– *Central Zone* –
Manny Ahmad
Tricia Herridge
Zaheen Nanji
Ian Plischke
Quentin Schatz

– *South Zone* –
Ken Longmore
Kristen Dykstra
John Younger

– *Calgary Zone* –
Pauline Jackson
Dianne Brownless
Melissa Chandler
Jeremy Donaldson
Jenny Brown

– *Edmonton Zone* –
Michael Sidra
Philippa Armstrong
Lindsay Freistadt
Sarah Stephen
Ihsan Sassi
Michael Khan

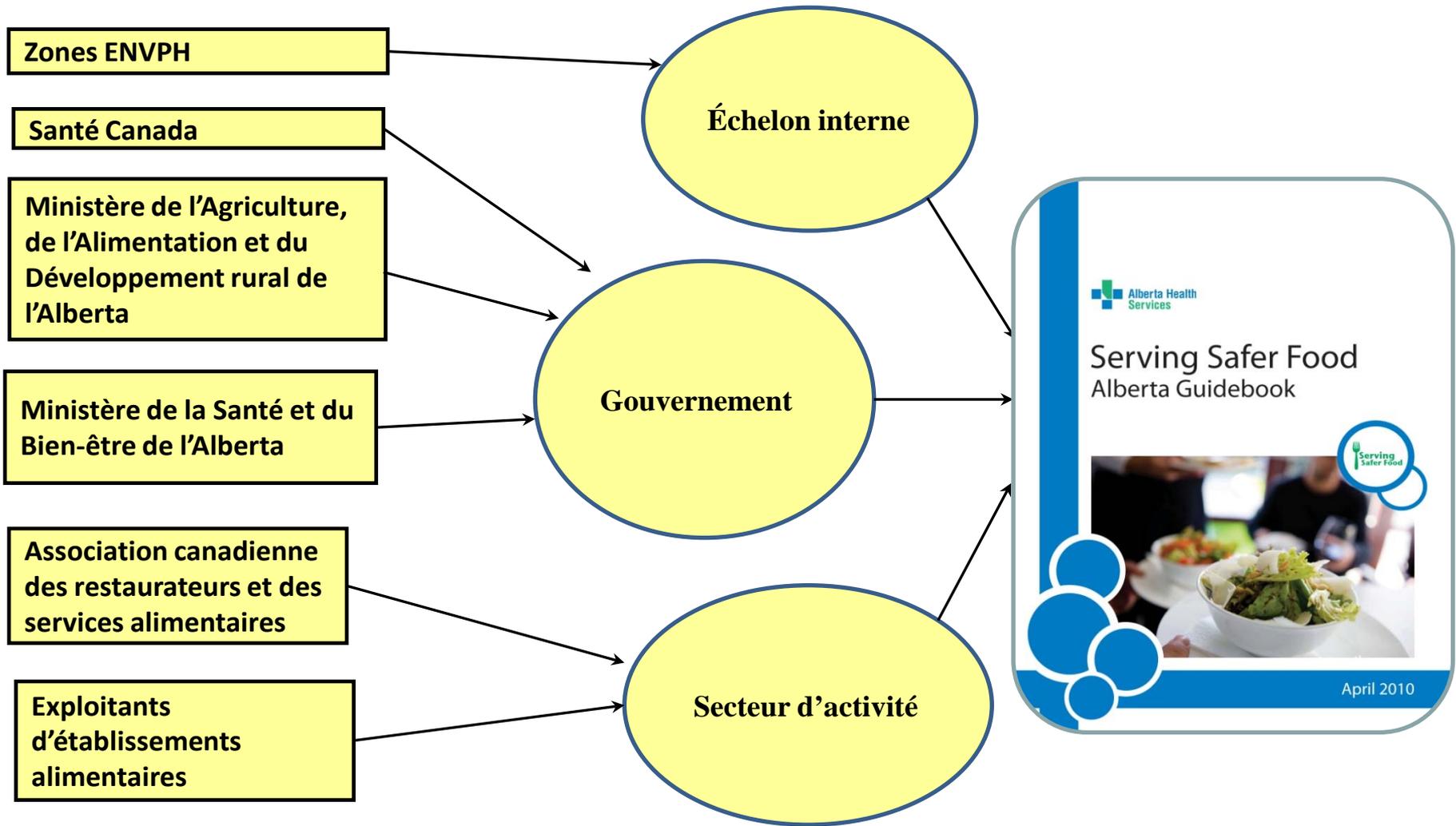
Pilot Phase Implementation Teams



Activités du programme pilote

- Remise du guide et du registre aux exploitants.
- Audit initial devant servir de référence, réalisé par les ASE.
- Préparation des exploitants et recueil de leur avis par les ASE.
- Utilisation d'outils de gestion de projet.

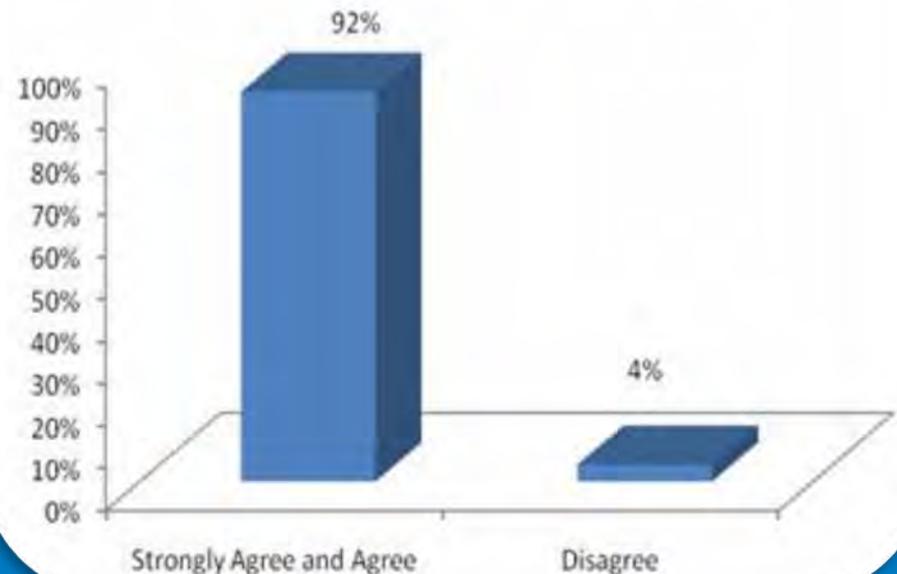




Retour d'information des ASE

- Le retour d'information des ASE est positif dans l'ensemble.
- 92 % recommanderaient le programme à d'autres établissements alimentaires.

Inspectors would Recommend SSFA to owners of Food Facilities



Retour d'information des ASE

- Le programme *Serving Safer Food Alberta* est pertinent pour toutes les zones.

Avis des ASE sur la pertinence du programme pour leur zone		
Nord	6 oui	1 oui et non
Edmonton	7 oui	0 non
Centre	4 oui	1 non
Calgary	5 oui	1 non
Sud	1 oui	1 oui et non

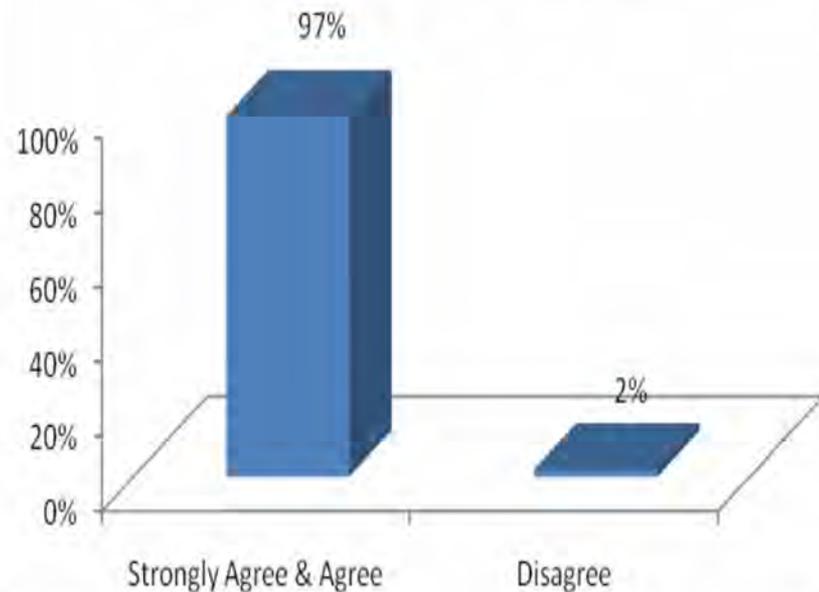
* Les contraintes de temps étaient le principal motif des réponses négatives.

Avis des exploitants

- Très favorables au programme dans l'ensemble.
- 97 % des participants recommanderaient le programme à d'autres établissements.

On notera que les exploitants sont plus nombreux à recommander le programme que les ASE.

Percentage of Participants would Recommend SSFA to Other Food Facilities



Avis des parties prenantes externes

- Santé Canada – Division de l'évaluation microbiologique du Bureau des dangers microbiens

« Le guide du programme Serving Safer Food Alberta est très complet, détaillé et bien présenté, avec des illustrations des principaux points critiques de la salubrité alimentaire accompagnées par les raisons qui en font des points critiques et par la présentation des manières de traiter la situation. »

Avis des parties prenantes externes

- Ministère de la Santé et du Bien-être de l'Alberta
« Un outil précieux pour promouvoir la salubrité alimentaire et la protéger de manière préventive ».
- Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Développement rural de l'Alberta
« Des images exceptionnelles! » et « un excellent traitement de la question des allergènes ».

Avis des parties prenantes externes

- Fédération culinaire canadienne – Président et participant de la phase pilote du programme *Serving Safer Food Alberta*

« [...] a intensifié la sensibilisation [à la salubrité alimentaire] au sein de l'organisation. »

« En remplissant cette partie, les exploitants obtiennent l'information nécessaire pour former leur personnel aux méthodes de cuisson adéquates. »

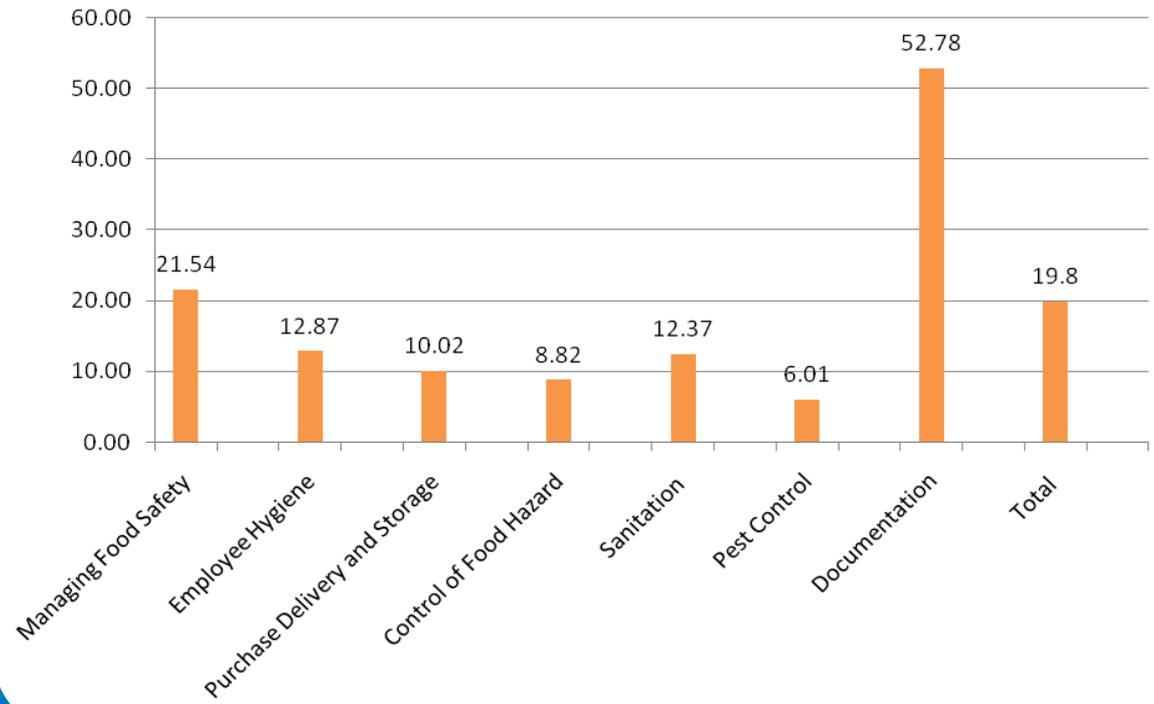
Avis des parties prenantes externes

- Recommandations pour améliorer le programme :
 - Enrichir le module sur la gestion de la salubrité alimentaire
 - Suggestions d'ordre technique (reformulations du texte)
 - Nécessité de mettre l'accent sur le registre dans le Guide
 - La consignation au registre « à titre exceptionnel » a soulevé un débat intéressant.

Résultats de l'audit des établissements

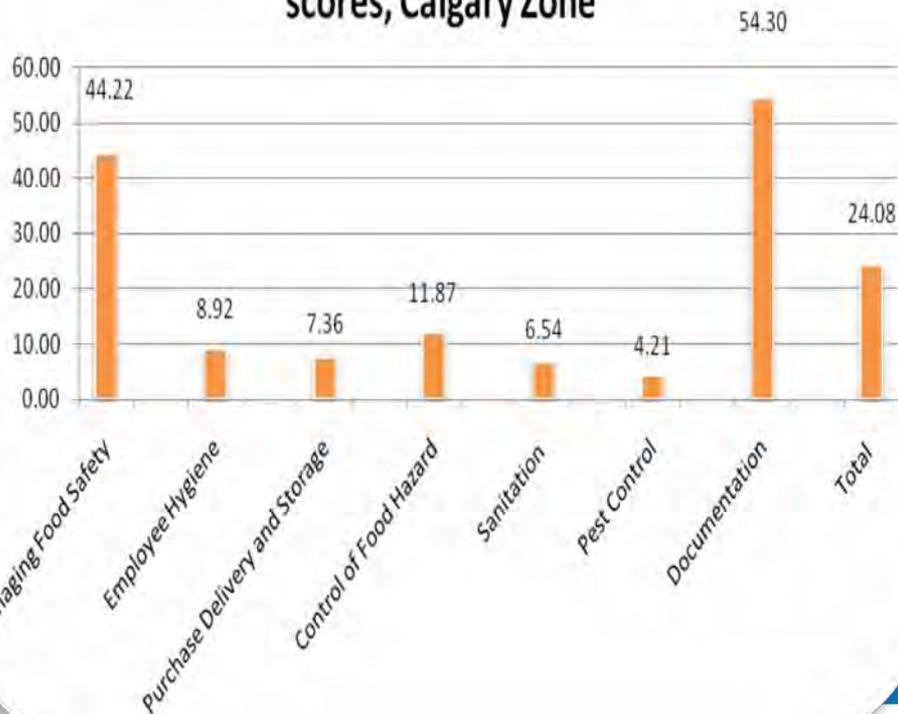
Tous les établissements participants se sont améliorés entre l'audit initial et l'audit final.

Percentage Difference Initial and Final Audit,
North Zone

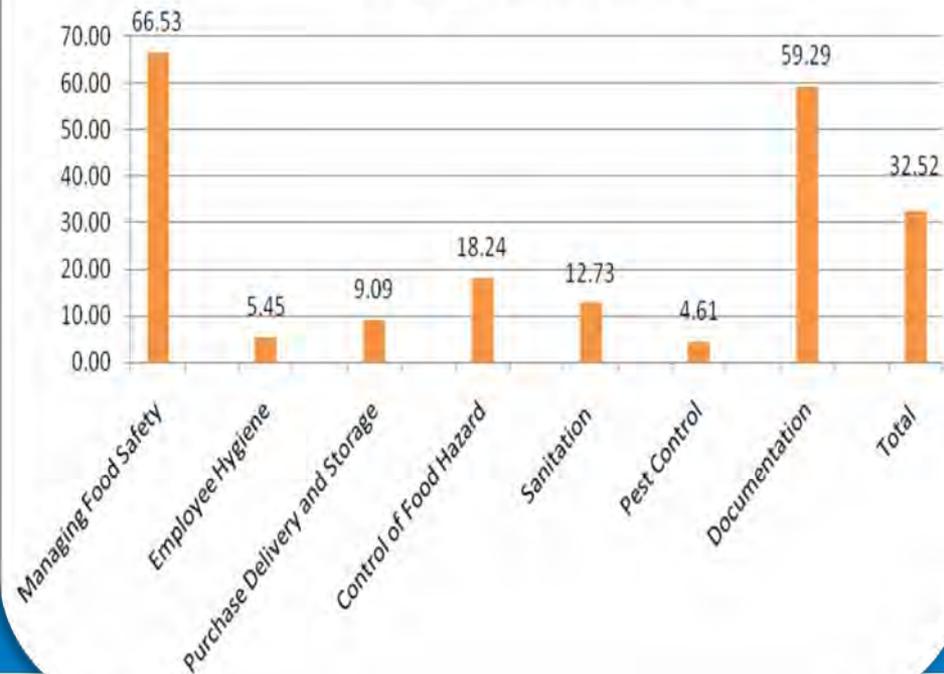


Résultats de l'audit des établissements

Percentage Difference Initial vs. Final audit scores, Calgary Zone

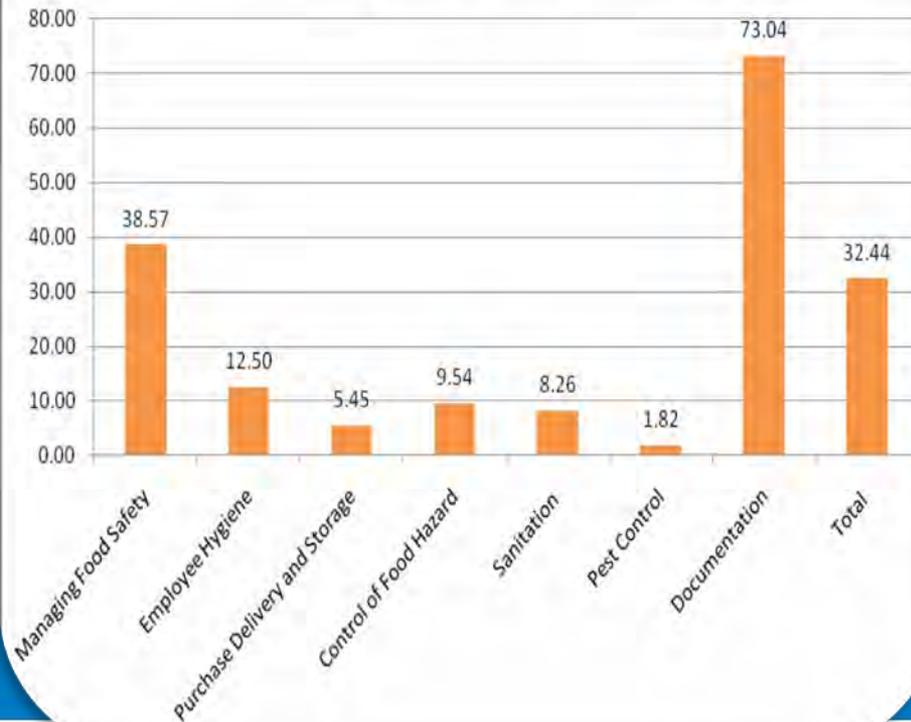


Percentage Difference Initial vs. Final Audit Scores, Edmonton Zone

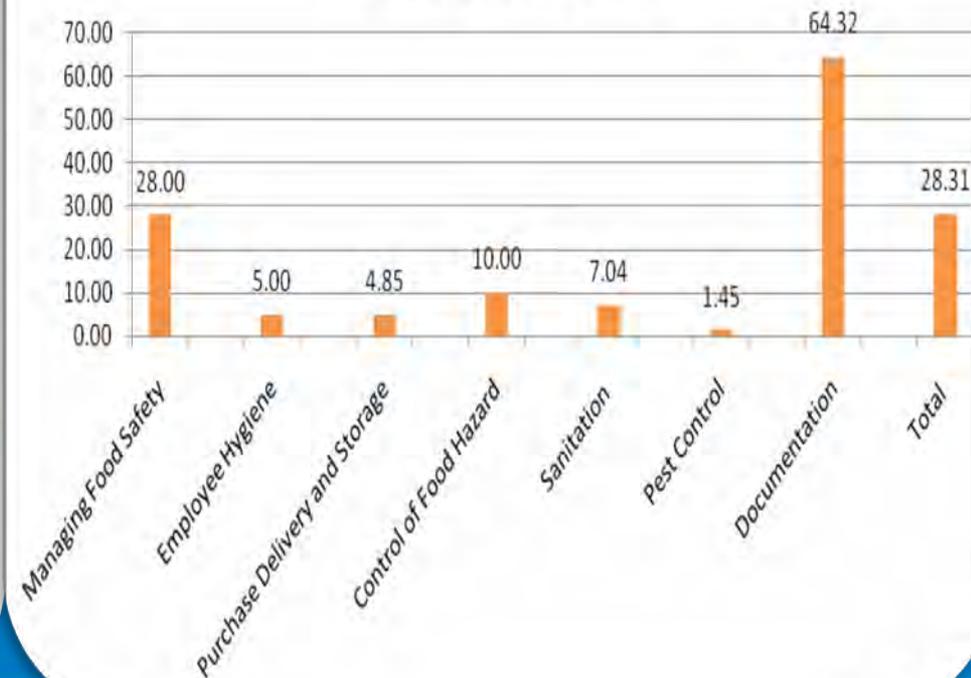


Résultats de l'audit des établissements

Percentage Difference Initial vs. Final Audit,
Central Zone

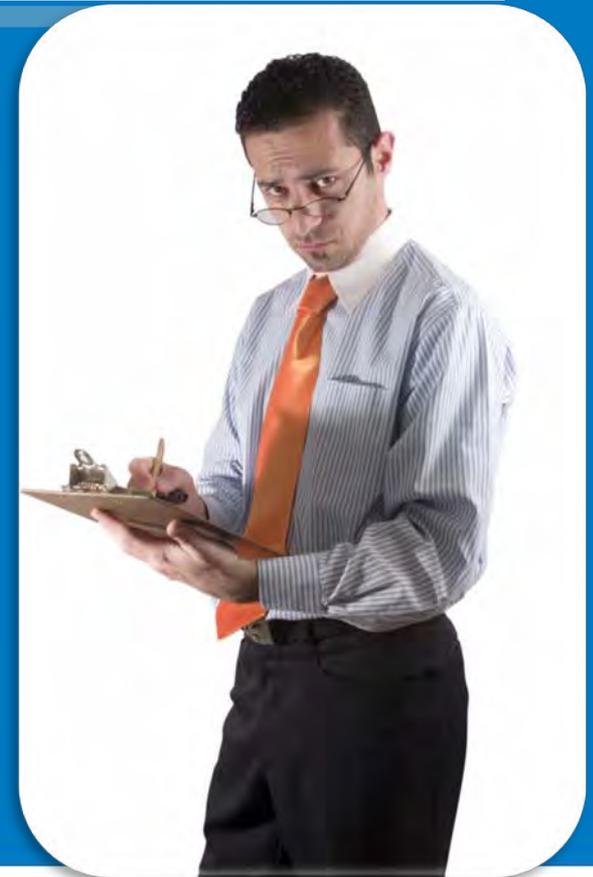


Percentage Difference Initial vs. Final Audit
Scores, South Zone



Étapes suivantes

- Réévaluer les établissements qui ont participé à la phase pilote.
- Établir un programme permanent de reconnaissance pour les établissements participants. La participation au programme est volontaire!



Le système HACCP en Alberta

- Promouvoir le système HACCP traditionnel pour les installations industrielles.
- Promouvoir l'adoption du programme *Serving Safer Food Alberta* pour les établissements alimentaires.
 - Formations traditionnelles à la salubrité alimentaire
 - Formations spécialisées en gestion de la salubrité alimentaire



Merci de votre attention