

PAMPHLET ALERT

ALERT

Questions et Réponses

L'initiative **ALERT** est prévue pour engendrer la prise de conscience des agences gouvernementales locales et provinciales ainsi que les représentants de l'industrie à l'égard des questions qui concernent la protection des aliments et la mise en place d'un programme de préparation dans l'éventualité d'une menace. L'initiative est assez générique afin de s'appliquer à tous les aspects de la chaîne d'approvisionnement de la ferme au domicile et est conçue pour déclencher la réflexion et la discussion par une diversité de parties prenantes. Cinq points clés sont identifiés dans **ALERT** que l'industrie et les affaires peuvent utiliser afin de diminuer le risque de contamination intentionnelle des aliments dans leur établissement. Ce pamphlet offre de l'information documentée supplémentaire en conformité avec les lettres de l'acronyme **ALERT**.

A *Quelle approche utilisez-vous pour vous assurer que les fournitures et ingrédients que vous utilisez parviennent de sources sûres et sécuritaires?*

Apprenez à connaître vos fournisseurs.

Utilisez que les opérateurs et sources de fabrication et emballage connu, porteur de licences ou permis de contrats (lorsque cela s'applique) approuvés pour subvenir à vos besoins en matériels entrants, y compris les ingrédients, le gaz comprimé, l'emballage, les étiquettes et les matériels requis pour la recherche et le développement.

Encouragez vos fournisseurs à mettre en place des procédures de protection des aliments.

Adoptez des lignes de conduite raisonnables afin d'assurer que les fournisseurs, opérateurs à contrat et transporteurs pratiquent des procédures appropriées pour la protection des aliments (comme exemple : inspections, lorsque pratique, pour assurer la conformité des mesures de sécurité des aliments inclus dans les contrats, lettres ou crédits, ou en utilisant un programme d'approbation de fournisseur).

Exigez que les véhicules de chemin de fer/contenants/véhicules soient verrouillés et/ou scellés.

Si scellé, demandez le numéro du scellé au fournisseur et vérifiez-le lors de la réception en prenant des dispositions pour maintenir la chaîne de détention lorsqu'un sceau est rompu pour des inspections par une agence gouvernementale ou s'il est rompu en raison de livraisons multiples.

Supervisez le déchargement des matériels entrants.

La supervision des matériels entrants doit se faire pour les livraisons qui surviennent au cours des heures d'opérations normales ainsi que celles qui surviennent hors des heures d'opérations normales.

L *Quelle est la procédure que vous utilisez pour maintenir la sécurité des produits et ingrédients dans votre établissement?*

Mettez en place un système de manutention des produits.

Instaurez un système pour la réception, l'entreposage et la manutention de produits liquidés, endommagés, retournés et remaniés afin d'assurer la diminution du potentiel de mettre en péril ces produits ou qu'ils mettent en péril la sécurité d'autres produits (comme exemple, destruction de produits qui sont impropres à la consommation humaine ou animale, ceux qui portent des codes illisibles, des produits dont l'origine est douteuse et les produits retournés au magasin au détail par des consommateurs).

Pistez les produits.

Maintenez un système de pistage pour les matériels entrants et ceux en utilisation, y compris les ingrédients, le gaz comprimé, l'emballage, les étiquettes, les produits récupérés, ceux remaniés et les produits retournés. Entreposez les étiquettes de produits dans un endroit sûr et détruisez les étiquettes passées date ou qui ne sont plus utilisées.

Limitez l'accès à vos établissements et inspectez-les.

Limitez l'accès, dans la mesure du possible, et effectuez des inspections aléatoires dans les établissements d'entreposage et de manutention, les bâtiments, véhicules, l'accès aux contrôles de distribution d'air, de l'eau l'électricité et de la réfrigération.

Gardez une référence des produits finis.

Encouragez les employés qui travaillent aux opérations d'entreposage à pratiquer des mesures de protection des aliments.

Assurez-vous que les opérations d'entreposage dans des entrepôts publics ainsi que les opérations d'expéditions (véhicules et bâtiments) soient effectuées en conformité avec les mesures appropriées de sécurité (comme exemple, des inspections, lorsque réalisables, pour assurer la conformité aux mesures de sécurité pour les aliments comme convenu dans les contrats ou lettres de garantie).

E *Que savez-vous au sujet de vos **EMPLOYÉS** et des gens qui entrent et sortent de votre établissement?*

Effectuez des vérifications de l'expérience passée de vos effectifs

Examinez l'expérience passée de tous vos effectifs (y compris les employés saisonniers, temporaires, à contrat et bénévoles, peu importe qu'il soit embauché directement ou par une agence de recrutement) en conformité avec leur position. Tenez compte de l'accès à des emplacements sensibles de votre établissement ainsi que le degré de supervision auquel ces gens sont soumis.

Apprenez à connaître les gens qui travaillent dans votre établissement.

Apprenez qui est qui; les heures où l'employé doit être sur les lieux; le lieu où il travaille; et cela pour chaque quart de travail.

Fournissez un niveau de supervision approprié pour tous les effectifs, y compris les employés de nettoyage et d'entretien, employés à contrat, employés de soutien pour l'entrée informatique des données, et surtout les nouveaux employés.

Mettez en place un système d'identification des employés.

Établissez un système d'identification et de reconnaissance qui est approprié à la nature du travail des effectifs (comme exemple, des uniformes, porte-noms, plaque d'identification à photo comportant des numéros de contrôles individuels et portant un code couleur indiquant les lieux d'accès autorisés), lorsque requis.

Limitez les accès du personnel.

Limitez l'accès de votre personnel qu'aux endroits nécessaires à leurs tâches et uniquement au cours des heures de travail approprié (comme exemple, utilisez des cartes-clés, verrous à clé ou code pour accéder à des endroits sensibles ou des uniformes à code couleur).

Empêchez l'accès par des clients à des endroits vitaux de votre établissement.

Ne permettez pas aux clients d'accéder aux lieux de la préparation des aliments, de l'entreposage et de la laverie dans les zones non publics de votre établissement, y compris les quais de chargements.

R *Pourriez-vous fournir des **RAPPORTS** en ce qui concerne la sécurité de vos produits lorsque vous en avez le contrôle?*

Faites une évaluation périodique de votre système de gestion de la sécurité.

Réviser et vérifier au moins une fois par année l'efficacité de votre programme de gestion de la sécurité (comme exemple, utilisez les compétences de votre personnel ou embauchez une agence spécialisée à cette fin afin de mener des exercices d'altération ou autres actions malicieuses terroristes ou criminelles ainsi que des simulations de rappels et mettez au défi vos systèmes informatiques de sécurité). En

conformité avec les résultats obtenus révisez votre programme et gardez cette information confidentielle.

Effectuez des inspections aléatoires pour la protection des aliments.

Effectuez des inspections aléatoires pour la protection des aliments dans les endroits appropriés de votre établissement (y compris la zone de réception et l'entrepôt, lorsqu'applicable) en utilisant les compétences de votre personnel ou en embauchant une agence spécialisée à cette fin et gardez cette information confidentielle.

Élaborez et conservez des dossiers

Le 9 décembre 2004, la FDA a émis un règlement final qui oblige l'élaboration et la conservation de dossiers par les individus qui fabriquent, traitent, emballent, transportent, distribuent, reçoivent, préservent, ou importent des aliments aux États-Unis. Ces dossiers sont requis afin de permettre l'identification des sources premières immédiates et les récipiendaires subséquents immédiats des aliments. Le règlement final complète la Section 306 de la *Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act* de 2002 (Consultez 69 FR 71562; 9 décembre 2004 (<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/frrecord.html>)).

Évaluez les leçons apprises

Évaluez les leçons apprises au cours d'actions d'altération ou autres actions malicieuses terroristes ou criminelles et menaces passées.

T *Que faites-vous et avec qui communiquez-vous si vous recevez une menace ou avez des problèmes à l'intérieur de votre entreprise, y compris des comportements louches?*

Gardez en votre possession tout produit que vous croyez possiblement compromis.

Communiquez avec le Food and Drug Administration

Si l'opérateur d'un établissement d'alimentation soupçonne que ses produits réglementés par le FDA ont subi des altérations, « contrefaçons » ou autres actions malicieuses criminelles ou terroristes, le FDA recommande qu'il communique avec le numéro d'urgence 24 heures du FDA au 301-443-1240 ou appelle leur Bureau de district local du FDA.

Les numéros des Bureaux de district du FDA sont listés au: http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html. Le FDA recommande que l'opérateur doive en plus aviser les autorités appropriées en santé publique et application de la loi.

De l'information supplémentaire au sujet d'ALERT est disponible au www.cfsan.fda.gov/alert