

Initiative mondiale de la salubrité des aliments



L'Initiative mondiale de salubrité des aliments (IMSA) est une fondation indépendante sans but lucratif regroupant d'éminents spécialistes de la salubrité des aliments et d'autres domaines connexes des industries de la vente au détail, de la fabrication et de la restauration à l'échelle mondiale. Coordonnée par le Consumer Goods Forum (Forum des biens de consommation), elle répond à l'accroissement de la demande pour des produits alimentaires sécuritaires, aux problèmes croissants en matière de salubrité alimentaire, à l'absence de consensus sur les normes de sécurité alimentaire et au fardeau croissant que supportent les fournisseurs et les transformateurs en raison de vérifications de la salubrité des aliments de plus en plus fréquentes.

La mise en place d'une norme validée devrait réduire la nécessité de multiplier les vérifications. Cette approche se reflète dans le slogan de l'Initiative : « Certifié une fois, accepté partout ».

Objectifs de l'Initiative

- Faire la promotion d'une entente au sujet des normes universelles de salubrité des aliments.
- Réduire les coûts et améliorer l'efficacité au moyen des normes et de certificats reconnus par l'Initiative.
- Permettre l'échange d'information et favoriser le réseautage.

Processus d'harmonisation et de validation

Ce processus compare les normes de gestion de salubrité des aliments à un document d'orientation élaboré par l'IMSA appelé Benchmarking Requirements for Certification Program Owners (CPOs) version 2021. Quand une norme satisfait aux exigences du document d'orientation, elle est reconnue par l'IMSA. Le document d'orientation est disponible sur le site Web de l'IMSA à l'adresse mygfsi.com et peut être téléchargé.

Projets reconnus

Les projets reconnus couvrent divers champs. Certains concernent la production primaire (en amont du seuil d'exploitation), certains concernent la fabrication (par exemple, aliments, emballage), et d'autres concernent les deux. Voici quelques exemples de projets généralement mis en place dans l'industrie manitobaine de transformation des aliments :

- [Code SQF](#)
Peut être appliqué à tous les domaines de l'industrie alimentaire, de la production à la distribution en passant par le transport. La norme est divisée en 18 modules, et le producteur ou le transformateur peuvent choisir ceux qui sont pertinents à leur opération. Trois types de certification sont proposés : les fondamentaux de la salubrité des aliments, la salubrité des aliments basée sur la méthode HACCP et la qualité alimentaire. Seule la salubrité des aliments basée sur l'analyse des risques aux points critiques (HACCP) est reconnue par l'IMSA.

- [FSSC 22 000](#)
Peut être appliqué aux installations qui transforment ou fabriquent des produits alimentaires. Le FSSC 22 000 est un projet de certification basé sur les normes ISO. Il peut être combiné avec les normes de qualité ISO pour obtenir un système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments, si désiré.

Sélection d'une norme

La sélection de la norme la plus appropriée devrait être une priorité. Tenir compte des éléments suivants :

- la facilité d'utilisation et la pertinence de la norme en vous fondant sur vos systèmes existants de salubrité et de qualité des aliments, et sur la philosophie de votre entreprise;
- la structure et les exigences particulières de la norme;
- la simplicité de la norme en ce qui a trait à sa compréhension et au respect de ses exigences;
- les règles, les coûts, la fréquence et le système de classement des vérifications;
- la disponibilité du vérificateur;
- la façon dont la norme contribue à favoriser les préférences des clients.

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez communiquer avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments à l'adresse foodsafety@gov.mb.ca.