

## Programme de contrôle de l'innocuité des fromages artisanaux vendus au Québec

### – Résumé –

#### Objectifs visés

- Renforcer le sentiment de confiance des consommateurs.
- Assurer l'innocuité des fromages.
- Augmenter la responsabilité des entreprises.
- Établir, conjointement avec l'industrie, les critères de gestion des risques.

#### Approche proposée

- Approche par palier de fréquences de prélèvements
- Fréquences déterminées par:
  - Historique du taux de non-conformités
  - Lettre d'offre TRANSAQ (ou critères de gestion des risques)
  - Cote IBR

#### Première évaluation (janvier 2010)

##### Fréquence de prélèvements :

	élevée non-conformité > 40%	moyenne non-conformité 30 et 40%      non-conformité 15 et 29%		faible
<b>Taux de N-C</b>	8 fromageries	3 fromageries	9 fromageries	16 fromageries
<b>Lettre d'offre TRANSAQ</b>	6 fromageries	4 fromageries	7 fromageries	19 fromageries
<b>IBR</b>	5 fromageries	5 fromageries	7 fromageries	19 fromageries
	1 fois /2 mois	1 fois /4 mois	1 fois /6 mois	1 fois /12 mois

**Mode de fonctionnement:**

<b>Fréquence des prélèvements</b>	1 fois/2 mois	1 fois/4 mois	1 fois/6 mois	1 fois/12 mois
<b>Prélèvement des échantillons</b>	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie
<b>Réalisation des analyses</b>	Laboratoire privé	Laboratoire privé	Laboratoire privé	Laboratoire privé
<b>Réception des résultats</b>	Fromagerie et CQIASA	Fromagerie et CQIASA	Fromagerie et CQIASA	Fromagerie et CQIASA
<b>Suivis (2010)</b>				
<i>S. aureus</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ
<i>E. coli</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ
<i>Listeria</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ
<i>Salmonelles</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ
<b>Suivis (2011)</b>				
<i>S. aureus</i>	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie
<i>E. coli</i>	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie
<i>Listeria</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ
<i>Salmonelles</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ

## Programme de contrôle de l'innocuité des fromages artisanaux vendus au Québec

### *Proposition*

Les recommandations du rapport Zins Beauchesne et du bilan du *Programme de contrôle de l'innocuité des fromages artisanaux vendus au Québec* proposent la poursuite du programme. Celui-ci, d'une durée d'une année supplémentaire, tiendra compte du bilan du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) à la suite de la première année du programme de prélèvement et des résultats d'inspection, des diagnostics effectués par Transformation Alimentaire Québec (TRANSAQ), ainsi que des commentaires du comité qualité de la filière fromagère.

#### **Objectifs visés par le programme proposé**

- Poursuivre les efforts déjà déployés pour renforcer le sentiment de confiance des consommateurs et des détaillants envers les fromages artisanaux produits au Québec.
- Assurer l'innocuité des fromages artisanaux avant la mise en marché et ainsi éviter les rappels.
- Augmenter la responsabilité des entreprises grâce à la mise en place d'un système de contrôle des risques.
- Établir, conjointement avec l'industrie, des critères liés à un système d'assurance qualité. Ces critères s'inscriront dans une approche basée sur les principes HACCP.

#### **Évaluation du système d'assurance qualité dans les fromageries artisanales**

Deux méthodes distinctes nous permettent de dresser un portrait du système d'assurance qualité dans les fromageries artisanales. Le bilan du *Programme de contrôle de l'innocuité des fromages artisanaux vendus au Québec* nous informe sur les taux de non-conformité. L'autre méthode a été utilisée par TRANSAQ qui, à la demande des fromageries, a réalisé une évaluation sommaire du système d'assurance qualité de ces fromageries. Cette évaluation, qui a eu lieu au cours de la dernière année, a été faite grâce à un questionnaire en dix-huit points

concernant, entre autres, le contrôle des matières premières, l'hygiène et la salubrité ainsi que les bonnes pratiques de fabrication.

### **Prémices du programme**

- La conformité des aliments exige la mise en place d'un système d'assurance qualité.
- Afin d'assurer l'efficacité du système, des points critiques doivent être identifiés par les exploitants.
- Des mesures adéquates doivent être prises pour vérifier ces points critiques (registres, pH, analyses microbiologiques, températures, etc.)
- Des suivis doivent être faits pour surveiller les points critiques ciblés.
- Des actions correctives doivent être apportées lorsque des non-conformités sont observées.

### **Approche proposée**

Afin de permettre d'assurer un contrôle de l'innocuité des fromages et de convaincre les fromagers de l'importance de mettre un système d'assurance de la qualité en place, l'approche proposée pour la suite du programme en est une par palier. Le programme visera l'atteinte des objectifs proposés par le CQIASA, et acceptés après consultation auprès du comité qualité de la filière fromagère. Par la suite, le programme sera présenté aux exploitants des fromageries visées et, s'il y a lieu, sera bonifié avant son début en janvier 2010. Les objectifs à atteindre seront présentés sous la forme de critères liés à l'implantation d'un système d'assurance qualité. Le choix des critères sera basé sur les principes HACCP, et l'outil diagnostic, utilisé par TRANSAQ, pourra servir de base dans leur établissement.

Le système d'assurance qualité sera propre à chaque entreprise. Des analyses appropriées (e.g.: pH, températures, analyses microbiologiques, etc.) devront être réalisées pour s'assurer de la validité du plan de gestion des risques mis de l'avant par l'entreprise. De plus, dans les cas de non-conformités, le système d'assurance qualité devra inclure des procédures écrites pour les suivis.

- Le programme, débutant en janvier 2010, comprendra deux phases de six mois chacune:
  - phase 1: janvier à juin 2010;
  - phase 2: juillet à décembre 2010.

- À la fin de chaque période, une évaluation pourra être réalisée pour vérifier l'état de mise en place du système d'assurance qualité par les entreprises.
- L'évaluation permettra alors de déterminer la fréquence des contrôles effectués par le CQIASA, soit la fréquence **élevée** aux deux mois, **moyenne** aux quatre ou six mois et **faible** aux douze mois.

### Mode de fonctionnement

Fréquence des prélèvements	1 fois/2 mois	1 fois/4 mois	1 fois/6 mois	1 fois/12 mois
Prélèvement des échantillons	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie
Réalisation des analyses	Laboratoire privé	Laboratoire privé	Laboratoire privé	Laboratoire privé
Réception des résultats	Fromagerie et CQIASA	Fromagerie et CQIASA	Fromagerie et CQIASA	Fromagerie et CQIASA
<b>Suivis (2010)</b>				
<i>S. aureus</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ
<i>E. coli</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ
<i>Listeria</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ
<i>Salmonelles</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ
<b>Suivis (2011)</b>				
<i>S. aureus</i>	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie
<i>E. coli</i>	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie	Fromagerie
<i>Listeria</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ
<i>Salmonelles</i>	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ	MAPAQ

- Les fromageries recevront le matériel (sacs stériles, instruments stériles, témoin de température, glacière, billets de transport) ainsi que l'information nécessaire au prélèvement et à l'envoi des échantillons.
- Les résultats des analyses réalisées par un laboratoire privé seront envoyés à la fromagerie concernée ainsi qu'au CQIASA.
- En 2010:
  - dans les cas de non-conformités en matières d'indicateurs d'hygiène (*S. aureus* et *E. coli*) ou dans les cas de non-conformités pour la présence de pathogènes (*Salmonelles*, *Listeria*), une visite sera faite à la fromagerie par le personnel du CQIASA.
- En 2011:
  - dans les cas de non-conformités en matières d'indicateurs d'hygiène (*S. aureus* et *E. coli*), l'inspecteur communiquera par téléphone avec la fromagerie pour s'assurer qu'un suivi conforme aux directives écrites de l'entreprise est mis en place.
  - Dans les cas de non-conformités pour la présence de pathogènes (*Salmonelles*, *Listeria*), une visite sera faite à la fromagerie par le personnel du CQIASA.
- Au cours du programme, au moins une visite d'inspection base risque (IBR) sera faite dans les fromageries par le personnel inspecteur. Cette visite permettra d'évaluer la mise en place de mesures liées au système d'assurance qualité, de revoir les procédures liées aux points critiques et de vérifier les registres de l'fromagerie.

### **Détermination de la fréquence de prélèvement**

- Afin de déterminer la fréquence des prélèvements, les critères suivants seront considérés:
  - historique des résultats analytiques entre octobre 2008 et octobre 2009 :
    - résultats pour au moins six mois au cours de l'année;
    - pourcentage de non-conformités après confirmation (nombre de mois avec au moins une non-conformité au cours du programme) :
      - ✦ 40 % et plus ⇒ prélèvements une fois aux deux mois
      - ✦ entre 30 et 40 % ⇒ prélèvements une fois aux quatre mois
      - ✦ entre 15 et 29 % ⇒ prélèvements une fois aux six mois
      - ✦ 15 % et moins ⇒ prélèvements une fois aux douze mois;

Personnes ressources : M. Daniel Tremblay 418 266-4440, poste 2504  
M<sup>me</sup> Claude Côté, 418 266-4440, poste 2521

6

- cote IBR récente. Si la cote IBR est :
    - faible (0 à 100) ⇒ diminution de la fréquence de prélèvements (deux paliers)
    - moyen-faible (100 à 200) ⇒ diminution de la fréquence de prélèvements (un palier)
    - moyen (200 à 600) ⇒ aucun changement dans la fréquence des prélèvements
    - moyen-élevé (600 à 1300) ⇒ augmentation de la fréquence de prélèvements (un palier)
    - élevé (>1300) ⇒ augmentation de la fréquence de prélèvements (2 paliers) ;
  - collaboration des fromageries avec TRANSAQ :
    - obtention d'un diagnostique
    - détenir une lettre d'offre (implique un engagement de la part des fromageries à mettre en place un système de contrôle de la qualité) ;
- ou,
- preuves de la mise en place d'un système d'assurance qualité par les fromageries sans l'aide de TRANSAQ. Cet aspect sera analysé lors des inspections du CQIASA :
    - registres portant sur les aspects décrits dans *l'aide-mémoire pour le contrôle des bactéries pathogènes dans les fromages faits de lait cru ou non pasteurisé* ;
    - exemples de contrôle de points critiques :
      - ✦ hygiène et salubrité (régie sanitaire de troupeau, adhésion au programme de Valacta, matières premières (provenance, condition), nettoyage et assainissement)
      - ✦ prélèvements, analyses en rapport avec les bonnes pratiques de fabrication (essais environnementaux, matières premières, produits en cours de transformation, produits finis)
      - ✦ procédés de fabrication (température du lait, pH)
      - ✦ pasteurisateur s'il y a lieu (registre des températures)
      - ✦ formations suivies, autres que celles obligatoires (diplôme, certificat).

Illustration du processus – exemple de scénario

Première évaluation (janvier 2010)

Fréquence de prélèvements :

	élevée non-conformité > 40%	moyenne non-conformité 30 et 40%      non-conformité 15 et 29%		faible non-conformité <15%
<b>Taux de N-C</b>	8 fromageries	3 fromageries	9 fromageries	16 fromageries
<b>Lettre d'offre TRANSAQ</b>	6 fromageries	4 fromageries	7 fromageries	19 fromageries
<b>IBR</b>	5 fromageries	5 fromageries	7 fromageries	19 fromageries
	1 fois /2 mois	1 fois /4 mois	1 fois /6 mois	1 fois /12 mois

Au terme des six premiers mois du programme, une seconde évaluation similaire permettra de classer à nouveau les fromageries, ce qui déterminera la fréquence des prélèvements pour la période de juillet à décembre 2010.