



Salubrité des aliments - procédure normalisée

Le manuel de salubrité des aliments à la ferme conçu par le Conseil canadien de l'horticulture demande à quelques endroits d'écrire des procédures normalisées. Qu'est-ce qu'on entend par là ?

On fait référence à une procédure écrite qui décrit étape par étape les tâches à réaliser par les employés ou les producteurs. L'idée étant qu'un employé puisse faire une tâche de façon précise en se référant à des instructions claires.

De façon générale, l'exigence

d'avoir des procédures normalisées se retrouve surtout dans le cadre des opérations de nettoyage, d'entretien, de calibration ou d'utilisation de produits chimiques. Par exemple, l'utilisation d'un produit chimique pour le nettoyage et l'assainissement des convoyeurs sur lesquels circulent les fruits et les légumes. Un autre exemple serait le traitement de l'eau d'un bassin afin de rendre cette eau potable. Dans ce cas, on va parler de procédure d'opération normalisée mais c'est la même chose.

Étant donné qu'un modèle vaut mille mots, voici un exemple de

procédure normalisée de nettoyage et d'assainissement d'un convoyeur sur lequel circulent des carottes.

1. S'assurer qu'il ne reste plus de carottes sur la courroie ou à proximité du convoyeur.
2. Prendre l'équipement de nettoyage réservé dans l'armoire blanche.
3. Avec le grattoir, enlever les résidus de carottes collés sur la courroie (s'il y en a).
4. Rincer à l'eau pression la courroie, les côtés, les chutes et autres pièces d'équipement.
5. Préparer la solution nettoyante avec le produit TOUT-NET (inscrire le nom du produit utilisé)
 - a. Vous devez préparer une solution fraîche à chaque usage.
 - b. Mesurer 2 c. à table du produit TOUT-NET concentré (30 ml)
 - c. Verser dans la chaudière jaune
 - d. Ajouter 4 L d'eau tiède
 - e. Mettre les gants
6. Appliquer la solution désinfectante sur la courroie, les côtés et les chutes à l'aide de la vadrouille au manche jaune.
7. Laisser agir pendant 10 minutes (se référer au mode d'emploi de votre produit)
8. Rincer à l'eau claire (se référer au mode d'emploi de votre produit)
9. Remettre tous les items dans l'armoire une fois le travail terminé.
10. Noter le nettoyage dans le registre I (ou équivalent).

Le manuel de salubrité demande que les produits nettoyants et les fournitures d'entretien soient adéquats pour l'usage sur les surfaces alimentaires. Un des avantages de ces produits est qu'ils sont efficaces et conçus pour cette utilisation. Faites attention à l'usage du chlore qui est très corrosif et peut faire rouiller vos équipements. L'utilisation d'un produit adéquat pour le secteur alimentaire (et sans caustique) n'endommagera pas les plastiques et les métaux de vos équipements.

