

Procédures normalisées d'exploitation (PNE)



Les procédures normalisées d'exploitation (PNE) sont un élément important de votre système de salubrité des aliments, car elles garantissent la cohérence des opérations quotidiennes. Ils contiennent des instructions écrites détaillées sur les opérations de routine. Voici quelques exemples de PNE : étiquetage des produits chimiques, entreposage des ustensiles, réception des matières premières. Les procédures de nettoyage et d'assainissement sont connues sous le nom de procédures opérationnelles normalisées d'assainissement (PONA). Les PNE peuvent être très utiles pour former les employés, car elles fournissent des instructions étape par étape sur la manière d'effectuer les tâches.

Éléments

Les éléments pris en compte dans les PNE dépendent des tâches exécutées. Les PNE pour l'assainissement (PONA) incluent la consignation des résultats de la procédure et la prise de mesures en cas d'écart. D'autres PNE, telles que le lavage des mains, décrivent simplement les étapes pour mener à bien la tâche. Les PNE doivent indiquer les éléments suivants :

- **nom** de l'auteur
- **approbation** : nom ou initiales de la personne ayant approuvé le document (facultatif)
- **date** de rédaction
- **but** (optionnel)
- **numéro de version** si le document a été modifié (facultatif)
- **nom de la ou des personnes responsables** de l'exécution de la tâche (par exemple, tout le personnel, l'équipe d'assainissement)
- **la fréquence** de l'activité décrite (par exemple, quotidienne, mensuelle)
- **instructions détaillées/procédures** à effectuer
- **registre** dans lequel les activités réalisées sont consignées

- **écart/correction** le cas échéant (par exemple, l'équipement qui est souillé devrait faire l'objet d'une PONA disant de le nettoyer de nouveau)

Les PONA devraient être :

- simples -- concises, faciles à comprendre et faciles à suivre
- détaillées -- instructions étape par étape afin que tout le monde puisse effectuer la tâche
- propres à votre établissement -- devraient représenter la façon dont les opérations quotidiennes sont effectuées dans votre établissement.
- représentatives de ce que vous faites
- actualisées -- périodiquement revues pour s'assurer qu'elles sont exactes et à jour

Formation

Les employés doivent savoir pourquoi le respect des PNE est important pour la mise en œuvre du système de salubrité des aliments. Assurez-vous que tous les employés sont formés sur les PNE applicables.

Liens connexes

Pour en savoir plus sur les PONA, consultez le site suivant :

[Inspection.canada.ca](https://inspection.canada.ca)

Exemples de procédures normalisées d'exploitation (PNE)

PNE 1.1-Lavage des mains	
Délivré par : Tom Frank, coordinateur HACCP	
Date : Le 7 mai 2021	
But : pour prévenir ou réduire au minimum la contamination des aliments, des ingrédients et des matériaux d'emballage par les employés	
Responsabilité : s'applique à tous les employés travaillant dans l'établissement, les visiteurs et les entrepreneurs	
Fréquence : tel qu'il est écrit dans les politiques de l'entreprise	
Procédure	
<ol style="list-style-type: none">1. Retrousssez vos manches de façon à exposer les poignets.2. Mouillez les mains et les poignets sous l'eau tiède et appliquez le savon du distributeur.3. Frottez-vous vigoureusement les mains. Faites cette action pendant au moins 20 secondes. Frottez entre les doigts et autour de ceux-ci. Frottez le bout des doigts et les poignets.4. Rincez vos mains et vos poignets sous l'eau chaude courante.5. Séchez-vous les mains avec une serviette en papier propre à usage unique.6. Fermez le robinet à l'aide de la serviette en papier.7. Jetez la serviette en papier utilisée à la poubelle.	
PONA n° P3.3 – Nettoyage et assainissement des surfaces de contact alimentaire	
Rédigée par : Tom Frank, coordinateur HACCP	Approuvée par : Betty Smith, gestionnaire de l'assurance qualité
Date : Le 12 juin 2007	Version : 1.0
But : pour prévenir les maladies d'origine alimentaire en veillant à ce que toutes les surfaces de contact alimentaire soient bien nettoyées et assainies (évier, tables, équipement, ustensiles, thermomètres, chariots)	
Responsabilité : s'applique à tous les employés chargés du nettoyage et de l'assainissement des surfaces de contact alimentaire	
Fréquence : après avoir utilisé des surfaces de contact alimentaire et chaque fois qu'une contamination se produit	
Registre : registre de nettoyage et d'assainissement	
Procédure	
<ol style="list-style-type: none">1. Retirez les produits alimentaires et les matériaux d'emballage des surfaces de contact alimentaire avant de les nettoyer.2. Grattez les résidus de nourriture et les salissures.3. Prérincez la surface de contact alimentaire avec de l'eau chaude immédiatement après l'activité de transformation.4. Préparez une solution chimique de nettoyage.5. Appliquez le produit chimique de nettoyage, en utilisant des brosses bleues pour enlever la saleté de la surface.6. Laissez les produits chimiques reposer sur la surface de contact alimentaire pendant 10 minutes.7. Rincez à l'eau potable.8. Inspectez visuellement l'équipement et les surfaces de contact alimentaire pour détecter la présence de résidus alimentaires.9. Assainissez la surface de contact alimentaire avec la solution assainissante. (Voir la PNE n° P1.8 pour préparer la solution assainissante.)	
Mesures correctives : Si des résidus alimentaires sont trouvés durant l'inspection, il faut nettoyer de nouveau les surfaces de contact alimentaire.	

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.