

PARTIE 416 – HYGIENE

Partie

- 416.1 Règles générales
- 416.2 Abords et installations
- 416.3 Équipements et outils
- 416.4 Hygiène du fonctionnement
- 416.5 Hygiène des employés
- 416.6 Marquage des équipements, outils, locaux et compartiments souillés
- 416.11 Règles générales
- 416.12 Elaboration des SSOP
- 416.13 Mise en œuvre des SSOP
- 416.14 Maintenance des SSOP
- 416.15 Mesures correctives
- 416.16 Tenue des relevés
- 416.17 Vérification par l'Agence

Sec. 416.1 Règles générales.

Chaque établissement agréé doit fonctionner et être maintenu dans des conditions qui empêchent la création de conditions insalubres et qui garantissent que les produits ne sont pas altérés.

Sec. 416.2 Abords et installations.

(a) Abords et lutte contre les nuisibles. Les abords d'un établissement doivent être entretenus de façon à prévenir toute situation qui pourrait entraîner la création de conditions insalubres, l'altération des produits ou entraver l'inspection par le personnel du programme du FSIS. Les établissements doivent avoir mis en place un programme de lutte contre les nuisibles empêchant l'hébergement et la prolifération des nuisibles sur les abords et dans les installations de l'établissement. Les substances utilisées pour la lutte contre les nuisibles doivent être sûres et efficaces dans les conditions d'utilisation et ne pas être appliquées ou conservées d'une façon qui entraînerait l'altération des produits ou la création de conditions insalubres.

(b) Construction. (1) Les bâtiments de l'établissement, y compris leur structures, locaux et compartiments doivent être de construction solide, biens entretenus et de taille suffisante pour permettre la transformation, la manipulation et le stockage des produits de façon à ne pas entraîner l'altération des produits ou la création de conditions insalubres.

(2) Les murs, sols et plafonds au sein des établissements doivent être faits de matériaux résistants, imperméables à l'humidité et être nettoyés et désinfectés autant que nécessaire, pour empêcher l'altération des produits ou la création de conditions insalubres.

(3) Les murs, sols, plafonds, portes, fenêtres et toute autre ouverture vers l'extérieur doivent être construits et entretenus de façon à empêcher l'entrée d'animaux nuisibles comme les mouches, les rats et les souris.

(4) Les locaux ou compartiments dans lesquels les produits comestibles sont transformés, manipulés ou stockés doivent être suffisamment séparés et distincts des locaux ou compartiments dans lesquels des produits non comestibles sont transformés,

manipulés ou stockés pour empêcher l'altération des produits et la création de conditions insalubres.

(c) Lumière. Des éclairages de bonne qualité et d'intensité suffisante pour garantir la préservation de conditions salubres et que les produits ne sont pas altérés doivent être fournis dans les zones dans lesquelles les aliments sont transformés, manipulés, stockés ou examinés ; dans les zones dans lesquelles les équipements et les outils sont nettoyés ainsi que dans les zones de lavage des mains, les vestiaires et les toilettes.

(d) Ventilation. Une ventilation appropriée pour contrôler suffisamment les odeurs, les vapeurs et la condensation afin d'empêcher l'altération des produits et la création de conditions insalubres doit être fournie.

(e) Plomberie. Les systèmes de plomberie doivent être installés et entretenus de façon à :

(1) Amener des quantités suffisantes d'eau aux endroits requis dans l'ensemble de l'établissement ;

(2) Transporter correctement les eaux usées et les déchets liquides hors de l'établissement ;

(3) Prévenir l'altération des produits, des approvisionnements en eau, des équipements et des outils et empêcher la création de conditions insalubres dans l'ensemble de l'établissement ;

(4) Prévoir une évacuation des sols appropriée dans toutes les zones où les sols sont soumis à des nettoyages à grandes eaux ou dans lesquelles les opérations habituelles libèrent ou déversent de l'eau ou d'autres déchets liquides sur le sol ;

(5) Empêcher la création de conditions de retour d'eau dans et entre les systèmes de tuyauterie qui libèrent des eaux usées et les systèmes de plomberie qui transportent de l'eau pour la fabrication des produits ; et

(6) Empêcher la remontée des gaz d'égout.

(f) Evacuation des eaux d'égout. Les eaux d'égout doivent être évacuées dans un réseau d'égout séparé de tous les autres tuyaux d'évacuation ou par d'autres moyens suffisants pour prévenir le retour des eaux d'égout dans des zones où les produits sont transformés, manipulés ou stockés. Lorsque le système d'évacuation des eaux d'égout est un système privé requérant l'agrément d'une autorité sanitaire locale ou de l'Etat, l'établissement doit pouvoir fournir au FSIS sur demande une lettre d'agrément de cette autorité.

(g) Approvisionnement en eau et recyclage de l'eau, de la glace et des solutions. (1) Un approvisionnement en eau courante conforme à la réglementation *National Primary Drinking Water* (Réglementation Nationale sur l'Eau Potable) (dispositions réglementaires 40 CFR partie 141), à une température appropriée et sous pression selon les besoins, doit être prévu dans toutes les zones où il est nécessaire (pour la transformation des produits, pour le nettoyage des locaux, des équipements, des outils et des matériaux d'emballage, pour les sanitaires des employés, etc...). Si un établissement utilise un approvisionnement en eau municipal, un rapport sur l'eau doit être mis à la disposition du FSIS, à sa demande, émis sous l'autorité de l'agence sanitaire locale ou de l'Etat, certifiant ou attestant de la potabilité de l'approvisionnement en eau. Si un établissement utilise un forage privé pour son approvisionnement en eau, des documents certifiant la potabilité de l'eau doivent être mis à la disposition du FSIS, à sa demande, documents qui auront été renouvelés au moins deux fois par an.

(2) L'eau, la glace et les solutions (telles que saumure, fumée liquide et propylène glycol) utilisées pour réfrigérer ou cuire des produits prêts à la consommation peuvent être réutilisées dans le même but, sous réserve qu'elles ne contiennent pas d'organismes

pathogènes et de coliformes fécaux et que toute autre contamination physique, chimique et microbiologique ait été réduite pour empêcher l'altération des produits.

(3) L'eau, la glace et les solutions utilisées pour réfrigérer ou rincer des matières premières peuvent être réutilisées dans le même but sous réserve que des mesures soient prises pour réduire les contaminations physique, chimique et microbiologique de façon à empêcher la contamination ou l'altération des produits. Les produits réutilisés qui ont été en contact avec des matières premières ne peuvent pas être utilisés sur des produits prêts à la consommation.

(4) L'eau reconditionnée qui n'a jamais contenu de déchet humain et qui a été traitée dans une station d'épuration des eaux résiduaires de pointe située sur le site peut être utilisée sur des matières premières, sauf dans la formulation des produits, et dans l'ensemble des installations des zones de production de produits comestibles et non comestibles, sous réserve que des mesures soient prises pour s'assurer que cette eau répond aux critères recommandés au paragraphe (g)(1) de la présente section. Les produits, installations, équipements et outils qui sont entrés en contact avec cette eau doivent subir un dernier rinçage distinct avec de l'eau non-reconditionnée qui répond aux critères recommandés au paragraphe (g)(1) de la présente section.

(5) Toute eau qui n'a jamais contenu de déchet humain et qui ne contient pas d'organismes pathogènes peut être utilisée dans les zones de produits comestibles et non-comestibles, sous réserve qu'elle ne soit pas en contact avec les produits comestibles. Par exemple, cette eau recyclée peut être utilisée pour déplacer des solides lourds, nettoyer à grande eau le fond des bacs d'éviscération ou pour laver les zones ante mortem, les stabulations, les camions, les cages à volaille, les tabliers des plumeurs, les sols des salles de plumaison et toutes les zones semblables de l'établissement.

(6) L'eau qui ne répond pas aux conditions d'utilisation des paragraphes (g)(1) à (g)(5) de la présente section ne peut pas être utilisée dans des zones où des produits comestibles sont manipulés ou préparés ou de toute autre manière qui lui permettrait d'altérer les produits comestibles ou de créer des conditions insalubres.

(h) Vestiaires et sanitaires. (1) Les vestiaires, toilettes et urinoirs doivent être en nombre suffisant, de bonne taille, situés de façon pratique, et maintenus à tout moment dans des conditions d'hygiène et d'entretien satisfaisantes pour assurer la propreté de toutes les personnes manipulant les produits. Ils doivent être séparés des locaux et compartiments dans lesquels les produits sont transformés, stockés ou manipulés.

(2) Des lavabos avec de l'eau courante chaude et froide, du savon et des essuie-mains doivent être situés dans ou près des toilettes et urinoirs et à tout endroit de l'établissement où leur présence est nécessaire pour assurer la propreté de toutes les personnes manipulant les produits.

(3) Les poubelles doivent être conçues et entretenues de manière à empêcher la création de conditions insalubres et l'altération des produits.

Sec. 416.3 Équipements et outils.

(a) Les équipements et les outils utilisés pour la transformation ou toute autre manipulation des produits comestibles ou ingrédients doivent être faits dans des matériaux et construits d'une façon facilitant un nettoyage complet et assurant que leur utilisation n'entraînera pas l'altération de produits pendant la transformation, la manipulation ou le stockage. Les équipements et les outils doivent être maintenus dans des conditions d'hygiène satisfaisantes de façon à ne pas altérer les produits.

(b) Les équipements ou les outils ne doivent pas être construits, situés ou opérés d'une façon qui empêche le personnel du programme d'inspection du FSIS d'inspecter les équipements ou les outils afin de décider s'ils sont dans de bonnes conditions sanitaires.

(c) Les réceptacles utilisés pour le stockage des matières non comestibles doivent être faits de tels matériaux et construits de telle façon que leur utilisation n'entraîne pas l'altération des produits comestibles ou la création de conditions insalubres. Ces réceptacles ne doivent pas être utilisés pour le stockage des produits comestibles et doivent porter des marques caractéristiques et bien voyantes pour identifier les utilisations autorisées.

Sec. 416.4 Hygiène du fonctionnement.

(a) Toutes les surfaces en contact avec les denrées, y compris les surfaces des outils et des équipements, doivent être nettoyées et désinfectées aussi souvent que nécessaire pour empêcher la création de conditions insalubres et l'altération des produits.

(b) Les surfaces des installations, des équipements et des outils utilisées dans le fonctionnement de l'établissement et qui ne sont pas en contact avec les denrées doivent être nettoyées et désinfectées aussi souvent que nécessaire pour empêcher la création de conditions insalubres et l'altération des produits.

(c) Les détergents, les agents de désinfection, les auxiliaires de technologie et les autres produits chimiques utilisés par un établissement doivent être sûrs et efficaces dans les conditions d'utilisation. Ces produits chimiques doivent être utilisés, manipulés et stockés de façon à ne pas altérer les produits ou créer des conditions insalubres. Les documents justifiant la sécurité de l'utilisation d'un produit chimique dans un environnement de transformation des aliments doivent être mis à la disposition du personnel du programme d'inspection du FSIS pour examen.

(d) Les produits doivent être protégés de toute altération durant la transformation, la manipulation, le stockage, la réception et l'expédition et pendant le transport en provenance des établissements agréés.

Sec. 416.5 Hygiène des employés.

(a) Propreté. Toutes les personnes travaillant en contact avec les produits, les surfaces en contact avec les denrées et les matériaux d'emballage des produits doivent suivre de bonnes pratiques d'hygiène lorsqu'elles sont en service afin d'éviter l'altération des produits et la création de conditions insalubres.

(b) Vêtements. Les tabliers, blouses et tout autre vêtement de protection portés par les personnes qui manipulent les produits doivent être faits de matières jetables ou qui se nettoient facilement. Des vêtements propres doivent être portés à chaque début de journée et doivent être changés au cours de la journée aussi souvent que nécessaire afin d'empêcher l'altération des produits et la création de conditions insalubres.

(c) Contrôle des maladies. Toute personne qui est atteinte ou semble être atteinte d'une maladie infectieuse, d'une lésion ouverte, y compris des furoncles, des plaies ou des blessures infectées, ou toute autre source anormale de contamination microbienne, doit être exclue de toute opération qui pourrait entraîner l'altération des produits et la création de conditions insalubres jusqu'à la correction de cette situation.

§ 416.6 Marquage des équipements, outils, locaux et compartiments souillés.

Quand un employé du FSIS constate qu'un équipement, outil, local ou compartiment quelconque d'un établissement agréé n'est pas propre ou que son utilisation pourrait entraîner l'altération du produit, il doit le marquer d'une étiquette « U.S. Rejected ». Les équipements, outils, locaux et compartiments ainsi marqués ne peuvent pas être utilisés avant d'avoir été rendus acceptables. Seul un employé du FSIS peut enlever cette étiquette.

§ 416.11 Règles générales.

Chaque établissement agréé doit élaborer, mettre en œuvre et maintenir des procédures opérationnelles standard en matière d'hygiène (SSOP) conformément aux exigences de la présente partie.

§ 416.12 Elaboration des SSOP.

(a) Les SSOP doivent décrire l'ensemble des procédures qu'un établissement effectue chaque jour, avant et pendant les opérations, suffisantes pour empêcher la contamination directe ou l'altération du(es) produit(s).

(b) Les SSOP doivent être datées et signées par la personne bénéficiant de l'autorité globale sur le site ou un responsable de rang élevé de l'établissement. Ladite signature signifie que l'établissement mettra en œuvre les SSOP telles qu'elles sont décrites et maintiendra les SSOP conformément aux exigences de la présente partie. Les SSOP doivent être signées et datées lors de leur première mise en œuvre et lors de toute modification.

(c) Les procédures contenues dans les SSOP à effectuer avant les opérations doivent être identifiées comme telles et doivent comporter, au minimum, le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées des installations, des équipements et des outils.

(d) Les SSOP doivent préciser la fréquence à laquelle chaque procédure des SSOP doit être effectuée et identifier la personne responsable de la mise en œuvre et de la maintenance de cette(s) procédure(s).

§ 416.13 Mise en œuvre des SSOP.

(a) Chaque établissement agréé doit effectuer les opérations pré-opérationnelles contenues dans les SSOP avant le début des opérations.

(b) Chaque établissement agréé doit effectuer toutes les autres procédures contenues dans les SSOP aux fréquences mentionnées.

(c) Chaque établissement agréé doit contrôler quotidiennement la mise en œuvre des SSOP.

§ 416.14 Maintenance des SSOP.

Chaque établissement agréé doit régulièrement évaluer l'efficacité des SSOP et des procédures contenues dans celles-ci dans la prévention de la contamination directe ou de l'altération du(es) produit(s) et doit les revoir en tant que de besoin pour préserver leur efficacité et les adapter à toute modification apportée aux installations, aux équipements, aux outils, aux opérations ou au personnel.

§ 416.15 Mesures correctives.

(a) Chaque établissement agréé doit prendre l' (les) action(s) corrective(s) appropriée(s) lorsque soit l'établissement soit le FSIS décide que les SSOP de l'établissement, les procédures qu'elles contiennent, la mise en œuvre ou la maintenance des SSOP, peuvent ne pas avoir réussi à empêcher la contamination directe ou l'altération de produit(s).

(b) Les mesures correctives comprennent des procédures pour s'assurer de la décision appropriée concernant le devenir du(des) produit(s) qui peuvent avoir été contaminés, la restauration de conditions d'hygiène satisfaisantes, la prévention de la récurrence de la contamination directe ou de l'altération de produit(s), y compris la réévaluation et la modification appropriées des SSOP et des procédures qu'elles contiennent ou les améliorations adéquates dans l'exécution des SSOP ou des procédures qu'elles contiennent.

§ 416.16 Tenue des relevés.

(a) Chaque établissement agréé doit conserver des relevés quotidiens suffisants pour documenter la mise en œuvre et le contrôle des SSOP et de toute mesure corrective prise. Le(s) employé(s) désigné(s) dans les SSOP comme responsable(s) de la mise en œuvre et du contrôle de la (des) procédure(s) mentionnées dans les SSOP doi(ven)t authentifier ces relevés en les paraphant et les datant.

(b) Les relevés requis dans la présente partie peuvent être conservés informatiquement sous réserve que l'établissement mette en œuvre des contrôles appropriés pour préserver la validité des données électroniques.

(c) Les relevés requis dans la présente partie doivent être conservés pendant au moins 6 mois et mis à la disposition du FSIS. L'ensemble de ces relevés doit être conservé dans l'établissement agréé pendant les 48 heures suivant leur achèvement, après quoi ils pourront être conservés hors du site sous réserve que ces relevés puissent être mis à la disposition du FSIS dans les 24 heures suivant sa demande.

§ 416.17 Vérification par l'Agence.

Le FSIS vérifiera l'adéquation et l'efficacité des SSOP et des procédures indiquées dans celles-ci en établissant si elles répondent aux exigences de la présente partie. Une telle vérification peut comprendre :

(a) L'examen du dossier SSOP ;

(b) L'examen des relevés quotidiens documentant la mise en œuvre des SSOP et des procédures indiquées dans celles-ci et de toute mesure corrective prise ou devant être prise ;

(c) Des observations directes de la mise en œuvre des SSOP et des procédures indiquées dans celles-ci et de toute mesure corrective prise ou devant être prise ; et

(d) Des observations directes ou des analyses afin d'évaluer les conditions d'hygiène de l'établissement.