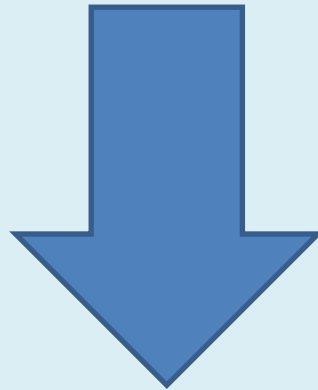


# **BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF)**

# DÉFINITION ET OBJECTIF DES BPF

Ensemble des conditions et des règles nécessaires



Afin d'assurer la sécurité et la salubrité des aliments et de leur production.

# CONTAMINATION

QUI DIT SÉCURITÉ DIT... **DANGER!**

**Danger biologique** : bactéries pathogènes, toxines, moisissures, virus

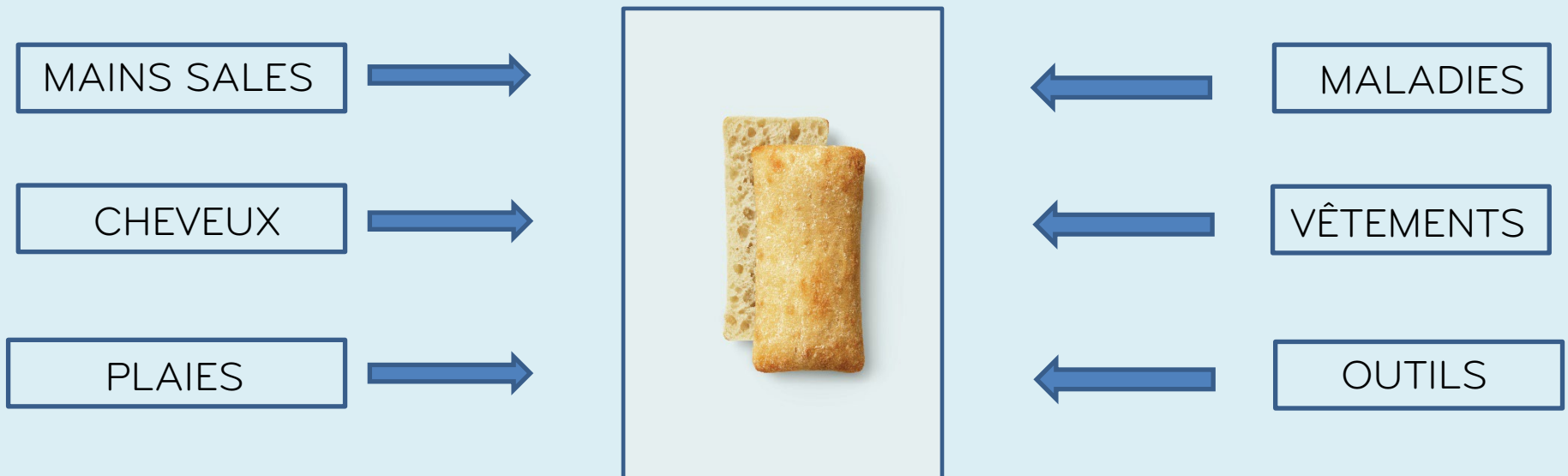
**Danger chimique** : produits chimiques (produits de nettoyage, assainisseurs, etc.), résidus de pesticides et allergènes non déclarés

**Danger physique** : métal, plastique, verre, bois, pierres, autres matières étrangères (cheveux, poils, poussière, bijoux, etc.).

Il peut y avoir contamination directe ou contamination croisée c'est-à-dire que l'aliment entre en contact avec un équipement, une surface de travail ou des mains qui ont été contaminés.

# CONTAMINATION

La contamination du produit peut donc se faire de plusieurs façons, par exemple :



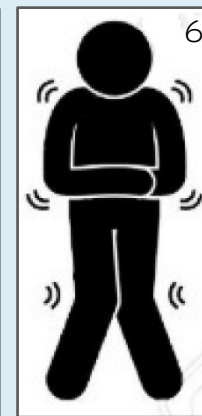
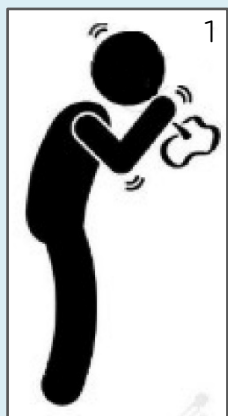
# CONTAMINATION PAR LE PERSONNEL

Les BPF incluent des politiques et procédures afin de prévenir la contamination par le personnel :

- État de santé (maladies et blessures)
- Lavage des mains
- Gants
- Filets à cheveux et à barbe
- Uniformes
- Objets personnels
- Hygiène personnelle (parfums, ongles, vernis à ongles, maquillage, etc.)
- Consommation de nourriture, breuvages et tabac

# ÉTAT DE SANTÉ : MALADIES ET BLESSURES

Toute personne atteinte d'une maladie contagieuse ne peut manipuler des produits ou participer à la transformation. Par exemple, des infections gastro-intestinales (Salmonella, E. coli, Shigella, etc.), maladies virales/bactériennes (Hépatite A, jaunisse, botulisme, infections à Listeria, etc.), infections causées par un parasite et infections cutanées (Plaies infectées sur les mains, impétigo, furoncles, etc.).



1. Éternuement

2. Toux

3. Maux de ventre

4. Écoulement nasal

5. Nausée/Vomissement

6. Fièvre/Frissons

Les porteurs sains d'une maladie, c'est-à-dire qui hébergent un microbe mais ne présentent aucun symptôme de la maladie, ne doivent pas être autorisés à manipuler des matières premières, travaux en cours ou produits finis. Ils doivent en informer les ressources humaines lors de l'embauche ou dès qu'ils apprennent cette condition.

# ÉTAT DE SANTÉ : MALADIES ET BLESSURES



Toute coupure, brûlure ou plaie existante doit être recouverte d'un pansement étanche jusqu'à cicatrisation. Seuls les pansements bleus, détectables au détecteur de métal, sont autorisés dans l'usine. Protéger le pansement avec un gant en plastique imperméable.

Toujours informer le superviseur si vous avez une coupure, brûlure ou plaie sur le visage ou sur les membres supérieurs (mains, bras et avant-bras).

Toujours informer le superviseur si vous avez une nouvelle blessure ou tout autre incident impliquant des fluides corporels pendant votre travail pour que les actions correctives soient prises (délimitation, destruction des produits contaminés, nettoyage des équipements selon la procédure appropriée et inspection)

# LAVAGE DES MAINS

## Quand se laver les mains?

- Avant d'entrer dans les aires de production incluant les aires où sont manipulés les aliments
- Après être allé aux toilettes
- Après avoir mangé ou bu
- Après s'être mouché ou touché le visage
- Après avoir manipulé des objets souillés
- Après avoir touché une surface potentiellement contaminée
- Autant que nécessaire...

\*Le désinfectant pour les mains à base d'alcool ne remplace pas le lavage des mains



# LAVAGE DES MAINS

Comment se laver des mains?

1	2	3	4	5
				
<b>SE MOUILLER LES MAINS</b>	<b>SAVONNER</b>	<b>FROTTER LES ONGLES, LES MAINS ET LES POIGNETS</b>	<b>RINCER</b>	<b>SÉCHER</b>

SOUVENEZ-VOUS QU'UN BON LAVAGE DES MAINS **DURE AU MOINS 20 SECONDES.**

# GANTS

- Ils doivent être propres et en bon état
- Ils ne sont pas une substitution de lavage des mains
- Il faut se laver soigneusement les mains avant d'enfiler des gants et chaque fois qu'on les remplace
- Le port des gants est obligatoire pour manipuler les produits à la sortie du four et à l'emballage
- Pendant votre pause, les gants doivent être gardés dans les boîtes prévues à cet effet

# GANTS

## Quand changer les gants?

- Avant d'entrer dans les aires de production incluant les aires où sont manipulés les aliments
- Après être allé aux toilettes
- Après avoir mangé ou bu
- Après s'être mouché ou touché le visage
- Après avoir manipulé des objets souillés
- Après avoir touché une surface potentiellement contaminée
- Autant que nécessaire...



# GANTS

## CODE DE COULEUR (IT-015)

### EMPLOYÉS À LA SORTIE DU FOUR

- Prendre de nouvelles paires de gants au début du quart de travail
- Mettre ces gants dans la boîte prévue à cet effet pour cela lors de la pause
- Jeter les gants dans la poubelle grise prévue à cet effet après le quart de travail



TISSU  
DOUBLÉ

### EMPLOYÉS DE L'EMBALLAGE

- Prendre de nouvelles paires de gants au début du quart de travail
- Mettre ces gants dans la boîte prévue à cet effet pour cela lors de la pause
- Jeter les gants dans la poubelle grise prévue à cet effet pour cela après le quart de travail



### EMPLOYÉS DE MAINTENANCE

ILS PEUVENT ÊTRE:

- Gardés dans votre boîte à outil, poste de travail et l'atelier
- Utilisés pour 2 quarts de travail ou plus, lorsque ces derniers sont encore propres et en bon état



TISSU  
MINCE

### GANTS RÉSISTANTS AUX COUPURES

LORSQUE C'EST NÉCESSAIRE

- Prendre de nouvelles paires de gants
- Jeter les gants dans la poubelle après utilisation



### EMPLOYÉS DE SANITATION

- Prendre de nouvelles paires de gants au début du quart de travail ou lorsque nécessaire, selon les besoins
- Jeter les gants dans la poubelle après votre quart de travail



### EMPLOYÉS DE SANITATION

(UTILISATION POUR LE NETTOYAGE DES DRAINS SEULEMENT)

LORS DU NETTOYAGE DE DRAINS:

- Mettre de nouvelles paires de gants avant le début du nettoyage des drains
- Jeter les gants dans la poubelle après la fin du nettoyage



PLASTIQUE

# FILET À CHEVEUX ET À BARBE

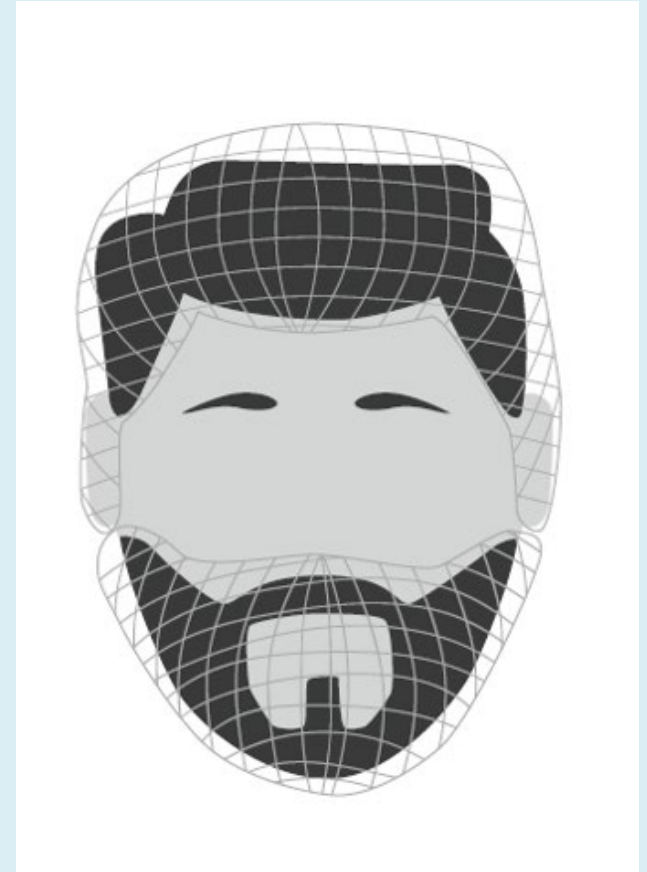
Le filet à cheveux est obligatoire dans l'usine, en zone de production.

Il doit être mis avant de se laver les mains

Il doit recouvrir complètement les cheveux ainsi que les oreilles.

Le couvre-barbe est nécessaire lorsqu'il y a des poils faciaux (barbe, moustache)

Il doit recouvrir la lèvre supérieure.



# UNIFORME DE TRAVAIL

- L'uniforme de travail est obligatoire en production
- Il doit être gardé propre, au besoin vous pouvez le changer pendant votre quart de travail
- Il faut le jeter dans la chute à linge prévue à cet effet à la fin du quart de travail, jamais sur le sol
- Pour les employés de la maintenance, un sarrau gris doit être porté pour les travaux effectués à l'extérieur. Ceci sert à garder l'uniforme de travail propre (pluie, poussière, ...)
- Il est interdit d'entrer aux toilettes avec un sarrau, il doit être accroché au crochet prévu à cet effet
- Il est interdit de sortir à l'extérieur avec votre uniforme ou vos chaussures de travail pour manger, fumer ou autre

# UNIFORME DE TRAVAIL : CODE DE COULEUR

## UNIFORMES

Superviseur  
de production  
ou chef d'équipe  
emballage



Technicien  
contrôle  
qualité



Employés de  
production/  
emballage/  
et employés  
d'agence



Maintenance



Sanitation

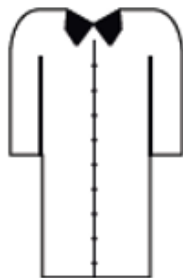


Réception  
et expédition



## SARRAUS

Personnel  
de bureau  
et visiteurs



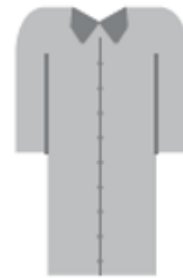
Superviseur



Contracteurs



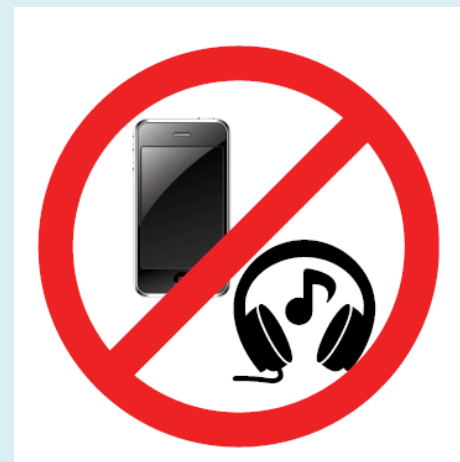
Pour travailler  
en atelier de  
maintenance  
ou à l'extérieur



# OBJETS PERSONNELS

Il est strictement interdit aux employés d'apporter dans l'usine leurs effets personnels tels que :

- Bijoux (montres, bracelets, bagues, boucles d'oreilles et autres piercings, colliers, ...) Seuls les bijoux d'alerte médicale sont autorisés. Ils doivent être recouverts adéquatement (aviser le CQ si vous devez porter un bijou médical).
- Cellulaire et appareils électroniques
- Clés de voiture et maison. Seules les clés et puces Boulart sont acceptées.
- Porte-feuille, cartes bancaires et autres cartes
- Cigarettes, cigares, vapotage, ...
- Médicaments



# CELLULAIRES ET APPAREILS ÉLECTRONIQUES : EXCEPTIONS

Les seules **personnes autorisées** à apporter leurs cellulaires dans l'usine sont :

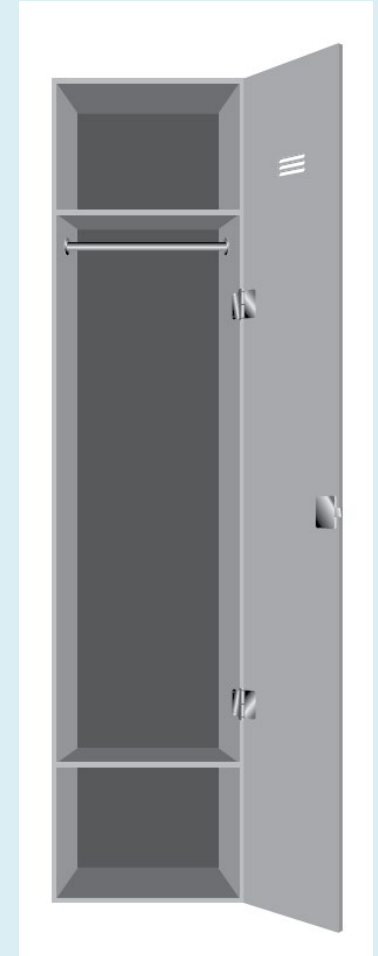
- Les personnes ayant un cellulaire fourni par Boulart
- Les superviseurs, chefs d'équipe et responsables
- Les employés du département de contrôle qualité
- Les employés, sous-traitants et visiteurs ayant reçu l'autorisation explicite de la direction

Sont strictement **interdits** en production :

- Les lecteurs de musique portatifs ainsi que les écouteurs pour des questions de sécurité
- Les caméras et tablettes/iPad sauf celles fournies par Boulart pour des fins professionnelles

# VESTIAIRES ET CASIERS

- Garder les vestiaires propres et en ordre
- Les casiers d'uniformes sont strictement réservés aux uniformes Boulart, aucun vêtement personnel dans ces casiers
- Les casiers ne peuvent pas contenir de nourriture, breuvages ou outils de travail incluant gants et grattoirs
- La nourriture et les breuvages doivent toujours être entreposés dans la cafétéria



# HYGIÈNE PERSONNELLE

Tous les employés travaillant dans l'usine doivent maintenir un degré élevé de propreté personnelle :

- Gardez les **ongles propres et courts** (bien coupés) sans vernis
- Les faux ongles et faux cils ne sont pas autorisés dans l'usine
- Limiter les odeurs corporelles, le parfum n'est pas permis



# CONSOMMATION DE NOURRITURE ET AUTRES

Dans les aires de production et emballage :

- Il est interdit de manger, fumer, manger une pastille ou un bonbon ou mâcher de la gomme
- Il est permis de boire de l'eau, mais il faut obligatoirement se laver les mains ou d'utiliser l'assainisseur après



# CONTAMINATION EN PRODUCTION

Les BPF incluent des politiques, procédures et contrôles afin de prévenir la contamination en production, par exemple :

- Règles pour la manipulation des aliments et emballages
- Code de couleurs pour les contenants et ustensiles
- Contrôle des allergènes
- Procédure en cas de bris de verre ou plastique dur
- Contrôle des produits chimiques
- Bonnes pratiques pour la maintenance
- Politique concernant les visiteurs et contracteurs

# RÈGLES POUR LA MANIPULATION DES ALIMENTS ET EMBALLAGES

En boulangerie :

- Avant de déballer les ingrédients, il faut s'assurer de bien nettoyer le dessus
- Les caisses d'ingrédients ne doivent jamais être entreposés directement sur le plancher.

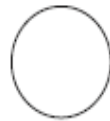
À l'emballage :

- Les produits finis et emballages ne doivent jamais être entreposés directement sur le plancher. Il faut les placer sur une palette, étagère ou table
- Ne pas superposer les caisses de produits finis (incluant les caisses vides si elles ont un liner), l'extérieur du carton contaminerait l'intérieur du carton en dessous.



# CODE DE COULEUR DES CONTENANTS ET USTENSILES

## CONTENANTS / PACKAGING / EMBALAJE



Rognure  
Scrap  
Recorte



Salubrité et poubelles  
Healthiness and trash cans  
Salubridad y botes de basura



Maintenance  
Maintenance  
Mantenimiento



Ingrédients  
Ingredients  
Ingrediente

## BROSSES / BRUSH / CEPILLOS



Surfaces de contact alimentaire  
Areas of food contact  
Superficies de contacto con alimentos



Plancher  
Floor  
Suelo



Structures, contenants d'ingrédients  
Structures, packagings of ingredients  
Estructuras, embalajes de ingredientes



Drains  
Drains  
Desagües

# CONTRÔLE DES ALLERGÈNES

Définition : L'allergie alimentaire est une réaction immunitaire anormale aux protéines présentes dans les aliments

- La réaction allergique peut passer par divers degrés de gravité :
  - Éruption cutanée, rougeurs, chaleur
  - Choc anaphylactique, difficultés respiratoires
  - **Mort**
- Il n'existe aucun traitement pour allergie alimentaire et la seule façon pour une personne allergique de se protéger est d'éviter absolument de consommer l'allergène

# CONTRÔLE DES ALLERGÈNES

Allergènes présents chez Boulart :

- **NOIX**
- **GRAINES DE SÉSAME** (produits contenant le mélange 12 grains ou mélange tout garni)
- **SOYA** (produits contenant du chocolat)

Des contrôles sont en place chez Boulart pour éviter toute contamination croisée pendant :

- Réception (identification)
- Entreposage (ségrégation)
- Production (inspection, planification, manipulation, ...)

# QUE FAIRE EN CAS DE BRIS DE VERRE ?

**Aviser** immédiatement le superviseur de production et le contrôle de qualité qui vont :

- Arrêter les opérations
- Délimiter une zone de sécurité
- Évaluer le produit
- Assurer le nettoyage de la zone
- Inspecter les équipements



# PRODUITS CHIMIQUES

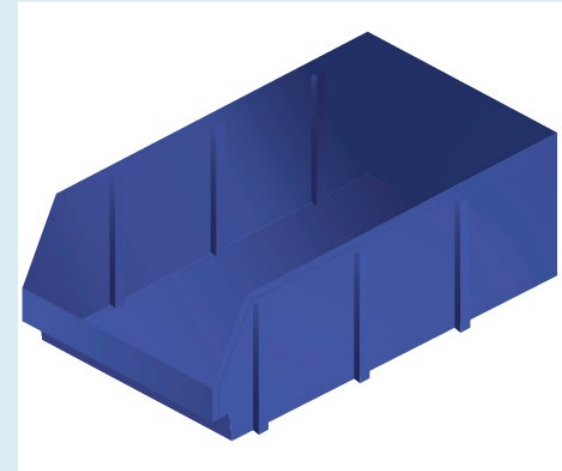
- Ils doivent être approuvés avant leur utilisation et doivent figurer sur la liste.
- Ils doivent être **bien identifiés**
  - Produits de maintenance
  - Vaporisateurs de produits de sanitation
  - Vaporisateurs d'eau et d'huile
- Ils doivent être entreposés dans un local verrouillé pour limiter l'accès



# BONNES PRATIQUES POUR LA MAINTENANCE

Ces bonnes pratiques servant à protéger les produits et les consommateurs

- Utiliser le bac bleu pour déposer les pièces et outils, jamais sur les surfaces alimentaires
- Faire nettoyer par la sanitation les équipements salis pendant les travaux ou mettre une affiche de retenue d'équipement
- Signaler tout équipement endommagé pouvant représenter un risque
- Garder les outils et équipements propres (coffre à outils, outils, skyjack, ...)
- Ne pas faire de réparation temporaire (tape, bois, tie-wrap, ...)



# VISITEURS ET CONTRACTEURS

Avant d'entrer dans l'usine, ils doivent :

- Signer le registre des visiteurs (prendre connaissance du contenu de la page 1 et s'enregistrer dans le tableau de la page 2)
- Respecter en tout temps les règles d'hygiène et de tenue vestimentaire (sarrau, filet, aucun bijou ou objet personnel)
- Être accompagnés lorsqu'ils se trouvent en zone de production ou emballage à moins d'avoir l'autorisation explicite de circuler librement (voir liste des contracteurs exemptés)

# RESPONSABILITÉS DES EMPLOYÉS

TOUS les employés exercent un **rôle essentiel** dans le contrôle de l'hygiène et de la salubrité des aliments.

Il est essentiel que TOUS **connaissent** et **respectent** les Bonnes Pratiques de Fabrication ou BPF.

VOUS avez la responsabilité de **signaler** tous les problèmes de qualité ou sécurité des produits à votre superviseur et au département de contrôle de la qualité.

Dans le cas de non-respect des BPF et procédures, un avis disciplinaire est émis par votre supérieur immédiat ou tout autre membre de la direction.

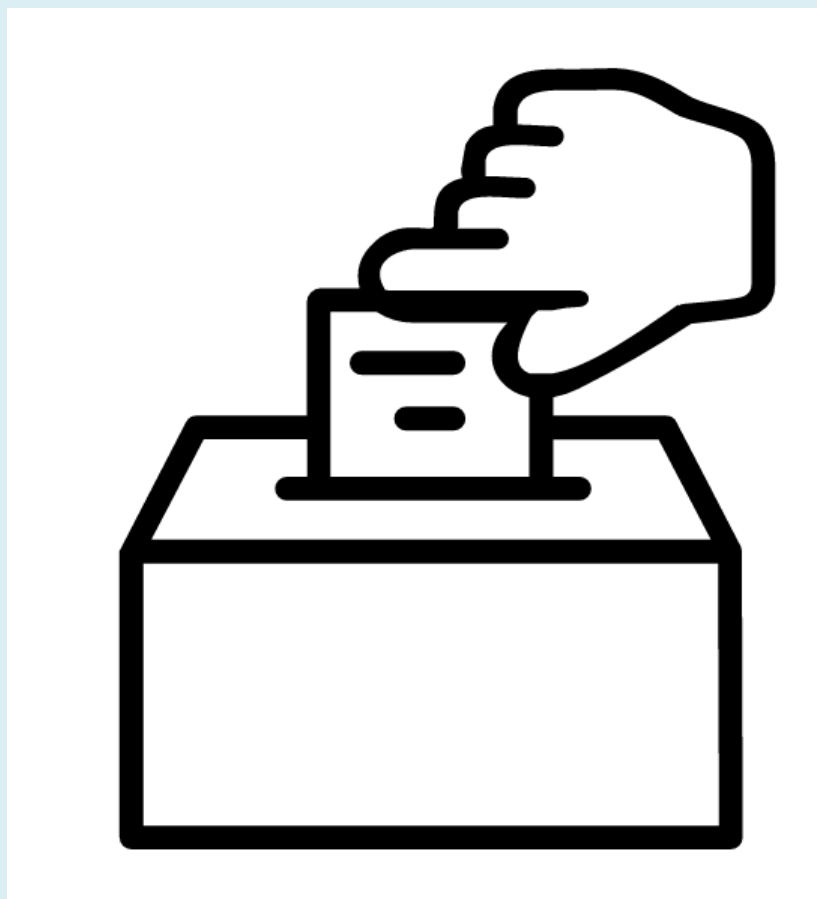
## AVISEZ IMMÉDIATEMENT SI VOUS :

- Voyez quelqu'un ou quelque chose de suspect
- Voyez un collègue ne respectant pas les règles et procédures de l'entreprise
- Entendez un bruit anormal provenant d'un équipement à votre poste de travail
- Êtes témoin d'une contamination de produits



EXPRIMEZ-VOUS, DONNEZ VOS COMMENTAIRES ET  
SUGGESTIONS EN UTILISANT LA BOÎTE PRÉVUE À CET EFFET

LES COMMENTAIRES SONT CONFIDENTIELS ET NOUS AIDENT  
À AMÉLIORER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



**MERCI DE VOTRE  
ATTENTION !!**