

# Culture de salubrité des aliments



La réussite de la mise en œuvre et du maintien d'un programme de salubrité des aliments dépend de l'existence d'une culture positive en ce qui concerne la salubrité des aliments. Un organisme qui a une culture de salubrité des aliments bien établie montre à ses employés et à sa clientèle qu'il prend la salubrité des aliments très au sérieux. S'occuper de la salubrité des aliments doit être vue comme une façon de faire des affaires, pas seulement comme un sujet dont on parle à une réunion hebdomadaire.

## Qu'est-ce que la culture de salubrité des aliments?

La culture de salubrité des aliments d'un organisme est l'ensemble de ses valeurs relatives à la salubrité des aliments. La culture de salubrité des aliments dans une entreprise est la façon dont chacun, y compris les propriétaires, les gestionnaires, les employés, pense et agit dans son travail quotidien pour s'assurer que les aliments qu'ils fabriquent sont salubres. Si vous créez vraiment une culture de salubrité des aliments, ces pensées et comportements ne seront pas passagers, mais se maintiendront au fil du temps.

## Pourquoi la culture de salubrité des aliments est-elle importante?

La culture d'une organisation influencera la façon dont les individus au sein du groupe perçoivent la salubrité des aliments, leurs attitudes à l'égard de la salubrité des aliments, leur volonté de discuter ouvertement des préoccupations et d'échanger des opinions divergentes, et l'accent qu'ils accordent à la salubrité des aliments. Une bonne culture de salubrité des aliments peut protéger :

- les consommateurs de maladies d'origine alimentaire
- la notoriété de votre marque
- votre entreprise des pertes financières

## Comment la culture de salubrité des aliments est-elle créée?

La création d'une culture de salubrité des aliments commence par s'assurer que les valeurs ou les croyances de l'organisation sont claires pour tous ceux qui travaillent dans l'usine de transformation des aliments et qu'elles peuvent être transmises aux autres. Les éléments essentiels pour créer une culture de salubrité des aliments réussie sont les suivants :

- Un leadership fort – La force de la culture de salubrité des aliments d'une organisation est le reflet de son leadership. Il est nécessaire que les responsables établissent des objectifs en matière de salubrité des aliments et fassent un suivi pour que tous travaillent à atteindre les objectifs.
- Visibilité de la direction – La direction doit prêcher par l'exemple, car les employés la considèrent comme un modèle.
- Communication efficace – Il est important de donner de l'information régulièrement. La direction doit communiquer les attentes en matière de salubrité des aliments et écouter les employés s'ils ont des préoccupations ou des suggestions d'amélioration.
- Formation –

Garder les choses simples et faciles à comprendre pour les employés. Leur faire savoir ce qu'ils doivent faire, pourquoi c'est important et le rôle qu'ils y jouent.

- Mobilisation –  
Lors du suivi de tout problème de salubrité des aliments, la participation des employés aide à motiver la mobilisation, car les employés sentent qu'ils contribuent.
- Pratiques exemplaires –  
Il est important d'utiliser des pratiques exemplaires en matière de salubrité des aliments et même de faire encore mieux, plutôt que de s'en tenir au minimum requis par la loi.

## Évaluation de la culture de salubrité des aliments

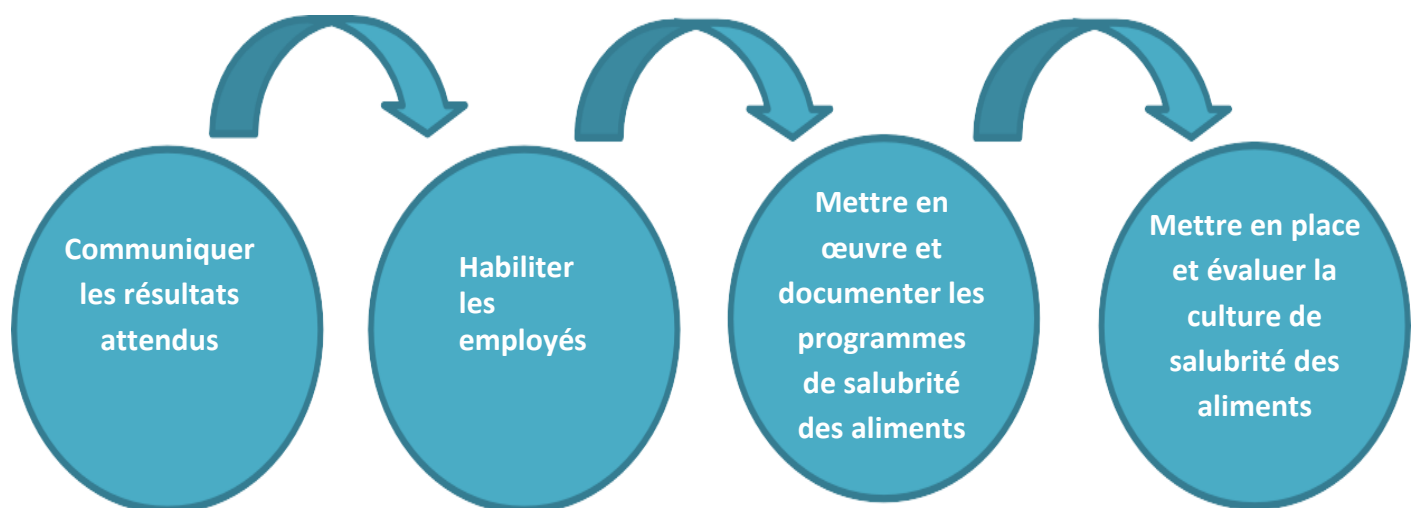
L'évaluation de la culture de salubrité des aliments aide à comprendre si le rendement de votre organisation en matière de salubrité des aliments est atteint ou maintenu à un certain niveau établi. Vous ne pouvez pas gérer ce que vous n'évaluez jamais. Voici quelques exemples utiles pour évaluer la culture de salubrité des aliments :

- observer et documenter le comportement lors du respect des procédures opérationnelles réglementaires (POR)
- évaluer les résultats des audits internes et externes

- évaluer la fréquence des réclamations de clients et analyser les mesures correctives mises en place
- évaluer régulièrement les connaissances des collaborateurs sur la culture de salubrité des aliments

## Mettre en place et mettre en œuvre une culture de salubrité des aliments

Vous pouvez établir une culture de salubrité des aliments après avoir mis en œuvre votre programme à cet effet dans votre établissement. Pour établir une culture de salubrité des aliments, déterminez les résultats attendus et communiquez-les à vos employés et à votre direction. Cela créera un sentiment d'autonomisation. Motivez le personnel à suivre les pratiques de salubrité des aliments et à devenir proactif afin que votre culture de salubrité des aliments augmente et soit maintenue dans le cadre de vos pratiques en la matière.



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](mailto:foodsafety@gov.mb.ca).