

Management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires : quels attendus durant cette crise ?

Dans ce contexte de pandémie du Covid 19, les entreprises de l'industrie agro-alimentaire ont dû s'adapter afin d'assurer la continuité de leur activité tout en assurant la santé et la sécurité de leur personnel.

Cette crise a eu des conséquences significatives sur le fonctionnement des entreprises et a généré des situations pouvant fragiliser les systèmes de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires en place (absentéisme, rupture d'approvisionnement, ...).

Dans ce cadre, le BRC a publié le 27 avril un guide intitulé '**Managing Food Safety during Covid-19**', présenté comme un complément au Food Safety standard et comme un outil d'aide aux entreprises pour faire face aux difficultés rencontrées.

Du fait du grand nombre de guides édités ces derniers temps, ce *guidance document* aurait pu passer inaperçu, mais il semblait important de prendre connaissance des principales préconisations émises par le BRC, par exigence du référentiel, afin de prévenir au mieux les impacts de cette crise.

1 – Responsabilité de la Direction

- Désigner une **équipe de management du Covid-19** et un responsable de l'équipe. Définir clairement les responsabilités de chacun de membres ainsi que les **suppléances**.
- Tenir à jour et **documenter** les actions menées dans le cadre de la gestion de crise
- Mener des **réunions** de gestion de crise régulières (au démarrage quotidienne), tracées, intégrant le suivi des actions décidées et toute nouveauté remontée
- **Communiquer** de manière documentée et au moins hebdomadairement à l'ensemble des employés tout changement ou toute nouvelle consigne.

2.1- Food Safety Plan HACCP

- Garantir l'évaluation **par le responsable de l'équipe HACCP** de l'impact de chaque changement portant sur les programmes prérequis en place, de manière à assurer que des mesures compensatoires seront déployées et à garantir que la sécurité du produit ne sera pas compromise. Ce point fait par exemple référence aux modifications potentielles de flux, du programme de nettoyage, de fréquence des interventions de maintenance, des inspections nuisibles, des audits internes, des inspections sur site, des analyses produits, ...
Sont également ciblées les nouvelles consignes liées au respect des mesures barrières pouvant impacter les pratiques en place (par exemple la limitation du nombre de personnes dans les vestiaires pouvant complexifier le respect des règles de change dans les zones à risque).
- Renforcer la sensibilisation sur **l'importance de la surveillance** associées aux **CCP** : formation supplémentaire, renforcement de la vérification des enregistrements, sensibilisation accentuée lors de l'accueil ...

3.1- Audits internes

- Adapter le programme d'audits internes en faisant un **focus sur les process à risque**, le management des **CCP**, l'**hygiène** du personnel et des locaux
- Justifier les reports d'audits internes initialement planifiés et conserver ces justifications en vue des audits de certification à venir.
- Déployer la réalisation d'**audits à distance** lorsqu'ils sont adaptés

3.2 - Approbation des fournisseurs et des intrants d'urgence (matière, emballages)

- Mener des points réguliers avec les fournisseurs sur l'état de leurs stocks
- Suivre l'état du marché afin d'identifier toute nouvelle vulnérabilité liée à la fraude
- Définir une **procédure d'approbation en urgence de nouveaux fournisseurs** assurant l'obtention d'éléments de garantie sur le système de management du fournisseur : certifications éventuelles, revue des rapports d'audits, réalisation d'audits à distance, ...
- Pour chaque nouvelle matière première ou article de conditionnement acheté(e) en urgence : obtenir a minima les spécification, les données sur les allergènes/OGM, et les données permettant d'évaluer l'impact sur la durée de conservation du produit, sur les allégations, la déclaration des ingrédients ...
- Conserver la liste des fournisseurs et des intrants approuvés en urgence
- Renforcer si nécessaire le plan de contrôle des intrants avant réception et tout au long de leur utilisation en fonction des données évaluées

3.3 - Écoute client et communication

- **Communiquer** tout changement au propriétaire de la marque
- Conserver des preuves documentées de leur acceptation

4.1- Sécurité du site et food defense

- En cas d'augmentation du nombre d'employés : augmenter la **signalisation** pour aider les nouveaux arrivants à comprendre les règles en place
- Définir ou renforcer la **politique de gestion des visites** durant la période Covid

4.5/4.6 - Gestion des équipements additionnels

- Définir des procédures de gestion des EPI (équipements de protection individuels) et des consommables **additionnels** (savon, essuie main, ...)
- Evaluer le risque en matière de corps étrangers de tout nouvel équipement installé en vue de respecter les mesures barrières et les intégrer si nécessaire dans les inspections cassables

4.7 – Nettoyage et désinfection

- **Revoir**, en fonction du risque, les plans de nettoyage, en accordant une attention particulière aux surfaces dures susceptibles de transmettre le coronavirus et en intégrant tout nouvel équipement
- **Renforcer les vérifications** (inspections visuelles, plan de surveillance environnemental ...)

4.8 – Gestion des nuisibles

- **Evaluer l'impact** de tout changement de fréquence des inspections de lutte contre les nuisibles et échanger avec le prestataire sur les conséquences potentielles associées.
- Etablir des **mesures compensatoires** (réalisation d'inspections en interne palliatives, ...)

5.1- Etiquetage de produits

- Communiquer aux **clients et autorités** tout changement d'étiquetage rendu nécessaire par l'utilisation d'une nouvelle matière avant modification

- Renforcer les procédures de **gestion des nouveaux packaging éventuels** (en vue de prévenir le mélange avec les packaging existants et de prévenir les erreurs en cours de conditionnement en cas de ré-étiquetage notamment)

7 - Gestion de personnel

- Garantir la formation des nouveaux employés selon des modalités appropriées aux contraintes actuelles
- Rester particulièrement attentif aux besoins de **formation** du personnel notamment en cas **d'évolution de consigne**
- Adapter la procédure de gestion des maladies infectieuses, en intégrant notamment le processus **d'autorisation du retour d'employés contaminés par le Covid - 19**.

Ces thématiques peuvent donc constituer l'**ordre du jour d'audits internes spécifiques**, ayant pour objectif l'évaluation de la gestion de la crise Covid-19, et qui pourraient être réalisés en cette période, en vue également de répondre à la préconisation d'adaptation et de renforcement du programme d'audit évoqué en 3.1.