

# GUIDE D'ÉTUDE POUR LA CERTIFICATION

## Opérateur à la transformation de fruits de mer Crustacés



**COORDONNÉES DE COMPÉTENCES TRANSFORMATION  
ALIMENTAIRE CANADA**



**CTAC est ici pour vous aider!**

**Ce guide d'étude couvre tous les renseignements relatifs à la certification d'opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien (OTFCC) : Crustacés. Si vous avez des questions après avoir parcouru le guide d'étude, veuillez prendre contact avec l'équipe de FoodCert™.**

**Adresse :**

**201-3030 Conroy Rd, Ottawa (Ontario) K1G 6C2**

**Numéros de téléphone :**

**613 237-7988**

**1 877 963-7472**

**Courriel :**

**foodcert@fp-sc-ctac.com**

**Site Web :**

**www.foodcert.ca**



## TABLE DES MATIÈRES

Introduction.....	4
1. Qu'est-ce que la certification d'OTFCC? .....	5
2. Pourquoi obtenir la certification d'OTFCC? .....	6
3. Comment obtenir la certification d'OTFCC? .....	7
4. Objectifs en matière de compétences .....	8
Logistique .....	8
Gestion de la qualité .....	10
Transformation des crustacés .....	11
Homard .....	11
Crabe .....	23
Crevettes .....	27
Transformation des aliments .....	30
Équipement et outils .....	38
Assainissement .....	49
Emballage alimentaire .....	53
Gestion de la production alimentaire .....	64
Gestion de la salubrité alimentaire .....	65
Traçabilité des aliments .....	66
Rappels .....	67
Lutte antiparasitaire .....	69
Gestion des déchets .....	70
Santé et sécurité .....	71
Gestion des dossiers .....	75
Politiques et procédures de l'organisation .....	76
Leadership .....	77
Communications .....	83
5. Glossaire.....	85

## INTRODUCTION

---

La transformation des aliments est la troisième industrie en importance au Canada, comptant plus d'un demi-million d'employés. Le secteur est extrêmement diversifié, puisqu'il compte plus de 5 545 entreprises de tailles, de structures et de sous-secteurs différents, qui réalisent un chiffre d'affaires annuel de plus de 50 milliards de dollars. Parmi les différents sous-secteurs du secteur plus large de la transformation des aliments, on peut citer : la production d'aliments pour animaux, les céréales et oléagineux, le sucre et la confiserie, les fruits et légumes, les produits laitiers, la viande et la volaille, les poissons et les fruits de mer, la boulangerie, les boissons, le cannabis et autres.

La certification d'OTFCC : Crustacés identifie et reconnaît les personnes qui atteignent une norme précise qui définit la compétence dans le domaine des viandes. En moyenne, un travailleur certifié est plus compétent qu'un travailleur non certifié. Le programme est ancré dans les Normes professionnelles nationales (NPN) élaborées par les parties prenantes de l'industrie. Avec les renseignements sur les compétences essentielles et les données issues de l'information sur le marché du travail, les NPN définissent l'étendue de chaque domaine professionnel de manière suffisamment détaillée pour servir de base au développement d'instruments d'évaluation. Les normes comprennent les critères de connaissances et de rendement définis et validés par l'industrie. Elles sont établies au niveau expert plutôt qu'au niveau d'entrée dans la profession. Sans ces normes, aucun programme de certification ne pourrait être élaboré.

Ce guide d'étude a été rédigé pour vous fournir les connaissances dont vous avez besoin pour obtenir la certification d'opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien (OTFCC) : Crustacés. La certification d'OTFCC : Crustacés procure aux employeurs un point de référence pour évaluer les connaissances et le rendement de leur employé. Lorsqu'un candidat à un emploi déclare : « Je suis un opérateur à la transformation de fruits de mer certifié », l'employeur peut être assuré que le candidat connaît les concepts fondamentaux de l'OTFCC. Par exemple, un travailleur qui détient la certification d'OTFCC : Crustacés devrait connaître l'EPI approprié à porter pendant son quart de travail.



Ne vous contentez pas d'étudier les questions et les réponses – les questions qui figureront sur l'examen réel seront différentes des questions de simulation incluses dans ce manuel et dans l'examen simulé en ligne. L'examen est conçu pour tester votre connaissance d'un concept ou d'un objectif : utilisez donc ce manuel pour apprendre l'objectif derrière la question.

# 1. QU'EST-CE QUE LA CERTIFICATION D'OPÉRATEUR À LA TRANSFORMATION DE FRUITS DE MER CERTIFIÉ CANADIEN : CRUSTACÉS?

---

La certification s'est imposée dans presque tous les secteurs d'activité pour une raison bien précise : elle contribue à faire progresser la profession. La certification aide les employeurs à évaluer les nouvelles recrues potentielles, à analyser le rendement au travail, à évaluer les employés, à sélectionner les entrepreneurs, à commercialiser les services et à motiver les employés à améliorer leurs compétences et leurs connaissances. La certification est une reconnaissance des compétences, une preuve de l'engagement envers la profession et une aide à l'avancement professionnel. La certification professionnelle a connu une croissance explosive.

La certification d'OTFCC : Crustacés a été élaborée par Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC) afin de fournir un moyen de certifier les compétences des opérateurs à la transformation de fruits de mer. Les candidats qui souhaitent obtenir la certification d'opérateur à la transformation de fruits de mer : crustacés doivent réussir un examen à choix multiple sur les connaissances appliquées et une évaluation du rendement.

Cet examen de certification d'OTFCC : Crustacés est la première étape d'un processus de certification en deux étapes pour les professionnels de la transformation des crustacés. Pour pouvoir passer cet examen, les candidats doivent s'inscrire en fournissant une preuve indiquant qu'ils ont au moins 2 semaines/80 heures d'expérience de travail pratique dans la spécialisation, y compris le blanchiment. Dans le cas de la cuisson, ils doivent avoir cumulé 4 semaines/160 heures d'expérience de travail dans cette spécialisation.

## 2. POURQUOI OBTENIR LA CERTIFICATION D'OTFCC : CRUSTACÉS?

---

Aujourd'hui, il est de plus en plus difficile d'obtenir un emploi adapté à vos connaissances et vos compétences. Certains critères sont plus appréciés que d'autres par les employeurs. Le fait de posséder un certificat délivré par une organisation signifie que vous avez suivi le cours approprié auprès des partenaires de formation agréés.

Compétences Transformation Alimentaire Canada et son programme FoodCert™ permettent aux employeurs potentiels de l'industrie des aliments et des boissons de vérifier les compétences d'un travailleur grâce au passeport FoodCert™, qui est remis aux candidats après l'obtention d'une certification donnée. Cela apporte confiance et crédibilité à votre CV et peut vous aider à vous rapprocher de l'emploi de vos rêves dans le secteur.

- **La certification vous aide à être embauché et vous permet d'évoluer au sein de l'entreprise :**

Les employeurs qui cherchent à embaucher veulent que vous ayez des connaissances, de l'expérience et des certifications dans vos domaines de compétence.

- **Fournit une incitation à apprendre et à progresser :**

Les certifications ne distinguent pas seulement les candidats à l'emploi qui sont en début de carrière; elles démontrent également que vous êtes engagé dans votre profession et que vous êtes prêt à investir dans votre avenir. C'est pourquoi les employeurs sont plus susceptibles d'investir en vous si vous détenez une certification.

- **La certification renforce vos compétences :**

L'une des principales raisons de se faire certifier est que cela vous permet de garder une longueur d'avance sur la concurrence. Si vous voulez vraiment réussir dans votre carrière, vous devez rester au courant de la totalité des technologies et des règlements qui affectent votre profession. Continuez à apprendre et vous disposerez d'une base de connaissances qui fera de vous un atout pour votre employeur à l'avenir.

### 3. COMMENT OBTENIR LA CERTIFICATION d'OTFCC?

#### 1.1 Le processus d'obtention de votre certification d'opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien : Crustacés

Après avoir acquis le minimum d'expérience pratique (2 semaines/80 heures d'expérience de travail dans la spécialisation, y compris le blanchiment, et pour la cuisson, 4 semaines/160 heures d'expérience de travail dans cette spécialisation) afin d'obtenir la prestigieuse certification d'opérateur à la transformation de fruits de mer certifié canadien (OTFCC) : Crustacés.

##### 1. Réussir l'examen des connaissances en ligne.

##### 2. Réussir l'évaluation du rendement.

Cela sera effectué par un évaluateur interne formé à cet effet, qui utilisera un téléphone intelligent, une tablette ou une caméra numérique (p. ex., Go Pro) pour enregistrer les candidats pendant qu'ils réalisent les tâches. L'évaluation du rendement sera effectuée une fois que les candidats ont réussi l'évaluation des connaissances.

#### LE PROCESSUS

EXAMEN EN LIGNE + ÉVALUATION DU RENDEMENT = CERTIFICATION



Examen



Évaluation du rendement



La deuxième étape du processus de certification en deux étapes consiste à fournir et à examiner une évaluation du rendement portant sur l'utilisation des compétences et des pratiques requises pour le travail dans l'environnement de transformation des fruits de mer. L'organisation qui évalue les participants est invitée à enregistrer, sonder et évaluer les différentes pratiques de transformation des fruits de mer sur vidéo dans un contexte réel, puis à fournir le contenu à CTAC par téléversement de documents afin que nous puissions l'examiner et le vérifier avant de terminer le processus de certification.

## 4. OBJECTIFS EN MATIÈRE DE COMPÉTENCES

---

### Logistique

#### Manipuler les stocks

#### Recevoir du poisson et des fruits de mer vivants

#### Objet de la tâche

La réception du poisson et des fruits de mer vivants dans l'établissement est essentielle pour garantir que le produit reçu et transformé est authentique, sûr et de la qualité requise. Le classement qui a lieu dans des viviers pendant le processus de réception est lié aux exigences réglementaires pour la transformation. Les produits sont classés en fonction de leur viabilité – c'est-à-dire vivants, faibles ou morts – et sont triés et séparés en conséquence. La réglementation interdit l'utilisation de poissons et de fruits de mer morts dans toute activité de transformation. Le classement dans les viviers a un impact sur les activités de transformation qui suivent. Le poisson et les fruits de mer doivent être séparés de manière efficace pour que le produit reçu par la chaîne de transformation est de qualité et de quantité correctes pour l'usage auquel il est destiné.

#### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Confirmer que le transport et la manutention du produit ont été effectués adéquatement, par exemple :
  - ✓ confirmer les délais de livraison – p. ex., quand l'expédition sera reçue
  - ✓ confirmer les conteneurs utilisés pour le transport
  - ✓ confirmer le transporteur et sa responsabilité relativement au produit
- Examiner l'identité du produit expédié afin de vérifier, par exemple :
  - ✓ si le produit a été pêché dans une zone de pêche sécuritaire et autorisée :
    - si la zone de pêche est contaminée par des produits chimiques ou des pathogènes, refuser la commande
    - si le produit provient d'une nouvelle zone de pêche, confirmer la sécurité de la zone avant d'accepter la commande
  - ✓ si le fournisseur est approuvé – p. ex., vérifier la liste des fournisseurs approuvés, s'il y a lieu
  - ✓ si les consignes de traçabilité ont été observées, avec une communication adéquate entre le pêcheur et le transformateur
- Inspecter l'état du poisson et des fruits de mer que renferme l'expédition, par exemple :
  - ✓ vérifier la période de maintien et la température du produit
- Classer le produit :
  - ✓ identifier les crustacés vivants, faibles ou morts
  - ✓ séparer les produits d'après le classement
  - ✓ gérer ou éliminer les produits morts conformément aux politiques et procédures réglementaires et/ou organisationnelles
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence du produit mort augmente

- Observer les consignes de traçabilité après avoir reçu du poisson et des fruits de mer vivants, par exemple :
  - ✓ attribuer des numéros de lot de produit
  - ✓ observer les procédures de documentation
- Isoler des lots spécifiques de poisson et de fruits de mer afin d'éviter la contamination croisée
  - ✓ s'assurer de maintenir/stocker adéquatement le poisson et les fruits de mer vivants jusqu'à ce qu'ils soient transformés
- Transférer chaque catégorie de poisson et de fruits de mer à l'étape suivante appropriée

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape de la réception sur les étapes suivantes de la transformation
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- L'importance de contrôler le temps de maintien et la température
- Les procédures de réception
- Les normes de classement pour produits vivants
- Les exigences de traçabilité

## Variables, gamme de contexte

- Envergure des activités – p. ex., quantité de produits reçus
- Type de poisson et de fruits de mer reçus
- Exigences réglementaires relatives au classement pour les viviers

## Glossaire

**Classement** : comprend l'inspection, l'évaluation et le tri de divers aliments sur les plans de la qualité, de la fraîcheur, de la conformité légale et de la valeur marchande. Le classement des aliments se fait souvent manuellement, et ils sont alors évalués et triés. On peut aussi utiliser des machines pour classer les aliments et elles peuvent alors les trier selon la grosseur, la forme et la qualité.

## Gestion de la qualité

### Surveiller la qualité du produit

### Classer/inspecter le poisson et les fruits de mer

#### Objet de la tâche

Fournir un produit uniforme en termes de quantité, de grosseur, de poids ou de qualité. Du poisson et des fruits de mer mal classés peuvent faire en sorte que le produit ne respecte pas les spécifications de qualité, et occasionner un retour de produit, des plaintes de clients ou des problèmes de santé et de salubrité pour les consommateurs. Le classement est effectué tout au long de la transformation.

#### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Contrôler le temps de retenue et la température du poisson et des fruits de mer durant le classement
- Classer manuellement ou utiliser de l'équipement pour trier le poisson et les fruits de mer d'après des critères donnés :
  - ✓ comparer le poisson et les fruits de mer aux normes de qualité – p. ex., grosseur, poids, couleur
  - ✓ déposer dans des contenants désignés selon le classement
  - ✓ enlever le poisson et les fruits de mer qui ne respectent pas les spécifications pour les réutiliser ou les éliminer
- Informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence du poisson et des fruits de mer qui ne répondent pas aux spécifications augmente
- Peser chaque contenant de poisson et de fruits de mer classés, s'il y a lieu :
  - ✓ consigner le poids des bacs sur des formulaires de classement
- Transférer chaque catégorie de poisson et de fruits de mer à l'étape suivante

#### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ les conséquences de l'étape actuelle du procédé sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- L'importance de contrôler le temps de retenue et la température
- Les normes de qualité du poisson et des fruits de mer
- Les normes de classement

## Variables, gamme de contexte

- Envergure des activités – p. ex., quantité de poisson et de fruits de mer traités
- Méthodes de classement employées – p. ex., manuel ou automatisé
- Grosseur du poisson et des fruits de mer classés

## Glossaire

**Classement** : comprend l'inspection, l'évaluation et le tri de divers aliments sur les plans de la qualité, de la fraîcheur, de la conformité légale et de la valeur marchande. Le classement des aliments se fait souvent manuellement, et ils sont alors évalués et triés. On peut aussi utiliser des machines pour classer les aliments et elles peuvent alors les trier selon la grosseur, la forme et la qualité.

## Transformation des crustacés : Homard

### Nettoyer des homards entiers

#### Objet de la tâche

Les homards entiers sont nettoyés pour enlever l'excédent d'hémolymphes qui se trouve sur la carapace après la cuisson. Le nettoyage peut se faire manuellement ou avec de l'eau, et est fait pour l'apparence.

#### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Éliminer l'excédent d'hémolymphes sur la carapace du homard, par exemple :
  - ✓ éliminer manuellement
  - ✓ éliminer l'hémolymphes avec de l'eau – p. ex., un boyau
- Vérifier visuellement si l'excédent d'hémolymphes a été éliminé
- Transférer le homard entier nettoyé à l'étape suivante

#### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ les conséquences de l'étape actuelle du procédé sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches

## Variables, gamme de contexte

- Envergure des activités – p. ex., quantité de crustacés traités
- L'excédent d'hémolymphe peut être plus important sur les homards entiers cuits dans des sacs en filet. Le filet peut rendre le nettoyage de l'hémolymphe plus difficile et prendre plus de temps.

## Glossaire

**Hémolymphe** : la substance blanche figée présente lorsque des homards sont cuits. L'hémolymphe est la substance protéique présente dans le homard au lieu de sang et d'intestins.

## Glisser des homards entiers dans des sacs en filet

### Objet de la tâche

Les homards entiers sont déposés dans des sacs en filet avant ou après la cuisson pour les isoler dans le carton d'emballage et éviter que les pinces et les pattes ne se brisent.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Glisser des homards individuels dans des sacs en filet, par exemple :
  - ✓ insérer manuellement des homards vivants dotés d'élastiques ou des homards entiers cuits dans des sacs en filet
  - ✓ insérer individuellement des homards entiers dans la machine de sacs en filet
- Vérifier visuellement si le homard entier a été mis dans un sac en filet et attaché
- Transférer le homard entier en sac de filet à l'étape suivante

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ les conséquences de l'étape actuelle du procédé sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches

## Variables, gamme de contexte

- Envergure des activités – p. ex., quantité de crustacés traités
- Les homards entiers peuvent être mis dans des sacs en filet avant ou après la cuisson. Si on le fait avant la cuisson, les travailleurs doivent garder à l'esprit qu'ils manipulent un produit vivant.

## Préparer du homard entier en saumure

### Objet de la tâche

Les homards cuits entiers peuvent être scellés individuellement en saumure, selon les spécifications du client. Le saumurage de homards entiers demande des compétences en scellage et conditionnement. Dans l'industrie, les homards entiers en saumure sont souvent appelés « homards-glaçons ».

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre des homards cuits entiers dans les bacs désignés
- Préparer la saumure, s'il y a lieu :
  - ✓ remplir le bac avec de l'eau approuvée jusqu'au niveau recommandé
  - ✓ ajouter du sel prémesuré pour obtenir la salinité recherchée
  - ✓ utiliser un salinomètre pour vérifier le pourcentage de sel :
    - s'assurer sur le salinomètre est étalonné correctement
- Ensacher les homards cuits entiers individuellement, c.-à-d. manuellement ou à l'aide d'une ensacheuse
- Ajouter la quantité de saumure recommandée dans chaque sac de homard
- Sceller les sacs de homard en saumure à l'aide d'une scelleuse
- Accrocher les sacs scellés sur des supports en aluminium
- Transférer les sacs scellés à l'étape suivante – p. ex., congélation à air pulsé

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'impact de l'étape du procédé en cours sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les techniques de conditionnement
- Les techniques de scellage

- La marche à suivre pour préparer de la saumure
- L'utilisation appropriée du salinomètre

### **Variables, gamme de contexte**

- Envergure des activités – p. ex., quantité de crustacés traités
- Automatisation – p. ex., ensachage manuel ou automatique

## **Enlever les queues de homard cru**

### **Objet de la tâche**

Retirer efficacement les queues des homards crus afin de maximiser le rendement en protéines, tout en assurant la qualité et la sécurité des personnes (par exemple, éviter les blessures causées par des couteaux tranchants, des outils d'extraction de la chair ou des carapaces brisées).

### **Rendement**

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Retirer les homards vivants des bassins de rétention
- Étourdir les homards, si nécessaire
- Retirer les queues de homard crues :
  - ✓ insérer la queue du homard dans l'extracteur/le chausse-pied pour la séparer du corps
  - ✓ placer la queue dans le bac ou sur le tapis désigné pour le nettoyage
  - ✓ placer le homard restant dans un bac désigné pour un traitement ultérieur – p. ex., cuisson, nettoyage
- Transférer les queues de homard crues à l'étape suivante

### **Connaissances**

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ les conséquences de l'étape actuelle du procédé sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les normes de qualité des crustacés

### **Variables, gamme de contexte**

- Taille des homards traités

- Envergure des activités – p. ex., nombre de homards traités
- Niveau d'automatisation

## Nettoyer des queues de homard cru

### Objet de la tâche

Nettoyer efficacement les queues de homard cru pour assurer la qualité du produit et la satisfaction des clients. Les clients peuvent retourner les queues de homard cru qui n'ont pas été nettoyées correctement.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre les queues de homard cru dans les bacs désignés
- Retirer la veine et le corail de la queue de homard :
  - ✓ insérer le bout de la conduite d'aspiration dans la queue pour enlever la veine et le corail
  - ✓ retirer la veine et le corail avec les doigts
- Retirer le cartilage de la carapace extérieure de la queue de homard
- Déposer les queues de homard dans les récipients désignés, d'après la grosseur
- Mettre les récipients dans de l'eau pour le nettoyage final avant d'enlever tout excédent de corail ou de veine
- Sortir les récipients de l'eau et les mettre sur une table ou la courroie pour égoutter
- Peser les queues de homard et les découper en portions – p. ex., récipients de 10 livres
- Les transférer à l'étape suivante

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ les conséquences de l'étape actuelle du procédé sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- L'importance de respecter les exigences de rendement
- L'anatomie du homard

### Variables, gamme de contexte

- Grosseur des homards traités
- Envergure des activités – p. ex., quantité de homard traitée
- Niveau d'automatisation

## Glossaire

**Corail** : œufs non fertilisés qui se trouvent dans le corps et la queue des homards femelles.

## Transformer des segments de homard avec carapace

### Séparer/fendre du homard en segments

### Nettoyer des segments de homard non décortiqués

## Séparer/fendre du homard en segments

### Objet de la tâche

Séparer efficacement les composants de base du homard en parties ou en portions, selon les normes de qualité et les spécifications du client. Un homard bien séparé ou tendu maximise le rendement. Si cette étape n'est pas exécutée correctement, le gaspillage augmente et le rendement diminue, ce qui est coûteux pour l'entreprise.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre du homard cuit dans les bacs désignés
- Séparer le homard en sections (avec la carapace) :
  - ✓ enlever la queue du homard, par exemple :
    - tourner la queue pour la détacher du thorax (le corps) du homard
  - ✓ enlever les pinces et les segments du homard, par exemple :
    - tourner les pinces et les segments pour les détacher du thorax
  - ✓ enlever les pattes du homard, par exemple :
    - arracher les pattes ou les couper du corps à l'aide de ciseaux
    - insérer les pattes dans le rouleau pour extraire la chair
  - ✓ étêter le homard, par exemple :
    - tirer sur la tête du homard pour la détacher du corps
    - secouer le corps pour séparer le tomalli/corail du corps blanc et des branchies
    - transférer le tomalli/corail pour transformation ultérieure ou les jeter
    - jeter la carapace et les branchies
- Fendre le homard en deux à l'aide d'une scie à ruban, par exemple :
  - ✓ déposer le homard sur la courroie de la scie à ruban
  - ✓ passer un homards à la fois dans la scie
  - ✓ s'assurer que les homards sont fendus correctement :
    - informer le superviseur si la scie à ruban fonctionne mal ou endommage le produit
  - ✓ déposer les parties gauche et droite du homard côte à côte sur un plateau

- ✓ nettoyer les deux parties, en enlevant le corail et la veine, si le client le demande
- Transférer les segments de homard et/ou les parties fendues à l'étape suivante

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ les conséquences de l'étape actuelle du procédé sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- L'importance de respecter les exigences de rendement
- L'anatomie du homard
- Les spécifications du client

### Variables, gamme de contexte

- Grosseur des homards traités
- Envergure des activités – p. ex., quantité de homards traités
- Équipement utilisé pour séparer les composants du homard
- Les spécifications du client dicteront la manière dont le homard est séparé et sous quelles formes – p. ex., segments seulement, segments et pinces, corps avec pattes, corps sans pattes, etc.

### Glossaire

**Thorax** : partie du homard qui se trouve entre la tête et la queue. Ensemble, la tête et le thorax du homard (c.-à-d. le céphalothorax) sont communément appelés le « corps » du homard.

## Nettoyer des segments de homard non décortiqués

### Objet de la tâche

Les segments de homard non décortiqués sont nettoyés pour éliminer l'excédent d'hémolymphe qui se trouve sur la carapace, après la cuisson. Le nettoyage peut se faire manuellement ou avec de l'eau, et est fait pour l'apparence.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Éliminer l'excédent d'hémolymphe sur la carapace, par exemple :

- ✓ éliminer manuellement
- ✓ éliminer l'hémolymphe avec de l'eau – p. ex., un boyau
- Vérifier visuellement si l'excédent d'hémolymphe a été éliminé
- Transférer les segments de homard non décortiqués nettoyés à l'étape suivante

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'impact de l'étape du procédé en cours sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches

### Variables, gamme de contexte

- Envergure des activités – p. ex., quantité de crustacés traités

### Glossaire

**Hémolymphe** : la substance blanche figée présente lorsque les homards sont cuits. L'hémolymphe est la substance protéique présente dans le homard au lieu de sang et d'intestins.

## Transformer de la chair de homard

### Enlever/décortiquer de la chair de homard

#### Objet de la tâche

Retirer efficacement la chair de segments de homard non décortiqués pour maximiser le rendement de la protéine de viande, tout en assurant la qualité (p. ex., pas de carapace) et la sécurité personnelle (p. ex., aucune blessure personnelle occasionnée par des couteaux tranchants, des outils d'extraction de chair ou de carapace brisée).

#### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre les segments de homard non décortiqués propres dans les bacs désignés
- Craquer les pinces de homard :
  - ✓ tenir la pince dans une main
  - ✓ frapper la partie supérieure de la pince avec un couteau à démastiquer/couper avec la main dominante pour séparer la pince du segment

- ✓ déposer les segments et les pinces dans des contenants séparés pour enlever la carapace et extraire la chair
- Retirer la chair des pinces :
  - ✓ tenir la pince dans une main
  - ✓ extraire la chair avec la main dominante à l'aide d'un pic à brochette
  - ✓ utiliser le nettoyeur de pinces pour retirer le cartilage de la pince
  - ✓ déposer la chair de pince dans le bac désigné
- Retirer la chair de la queue :
  - ✓ fendre la carapace de la queue
  - ✓ retirer la queue de la carapace à l'aide d'un pic à queue
  - ✓ séparer les queues pour déveiner
- Retirer la chair des segments et du pouce :
  - ✓ tenir le segment ou le pouce dans une main
  - ✓ extraire la chair avec l'autre main à l'aide d'un pic à segment ou à pouce
  - ✓ déposer la chair des segments et/ou des pouces dans le bac désigné pour le nettoyage de la chair
- Transférer la chair à l'étape suivante

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'impact de l'étape du procédé en cours sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- L'importance de respecter les exigences de rendement
- L'anatomie du homard
- Les méthodes utilisées pour craquer le homard et en retirer la chair

## Variables, gamme de contexte

- Grosseur des homards traités
- Envergure des activités – p. ex., quantité de homards traités

## Nettoyer la chair de homard

### Objet de la tâche

Nettoyer efficacement la chair de homard pour veiller à ce que le produit ne contienne pas d'écaillés ou de cartilage, afin qu'elle puisse être pesée et emballée pour la consommation. La chair de homard mal nettoyée ne répondra pas aux normes de qualité et pourrait occasionner des retours de produits et des plaintes de clients.

## Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre de la chair de homard dans les bacs désignés
- Nettoyer les pinces de homard :
  - ✓ tenir la pince dans une main
  - ✓ rincer ou humecter la pince avec un peu d'eau
  - ✓ frotter ou gratter l'excès de protéine qui se trouve sur la pince en utilisant un petit couteau
  - ✓ vérifier si du cartilage est toujours présent et l'enlever, le cas échéant
  - ✓ déposer les pinces propres dans des bacs désignés pour les égoutter, s'il y a lieu
- Nettoyer la chair de segments de homard et la chair concassée :
  - ✓ étaler un peu de chair sur une table ou planche propre et assainie du poste de travail
  - ✓ faire une inspection visuelle et toucher la chair avec des mains gantées pour détecter des écailles ou du cartilage
  - ✓ enlever les écailles ou le cartilage, s'il y a lieu
  - ✓ déposer la chair nettoyée dans le bac désigné pour l'égoutter
- Égoutter la chair de homard nettoyée pendant la période précisée dans les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Transférer la chair de homard nettoyée et égouttée à l'étape suivante

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les normes de qualité

## Variables, gamme de contexte

- Quantité de chair de homard à nettoyer
- Envergure des activités – p. ex., nombre de homards traités
- Niveau d'automatisation

## Saumurer de la chair de homard cuit

### Objet de la tâche

Peser, portionner, saumurer et ensacher de la chair de homard cuit selon les spécifications du client. Il faut être soucieux du détail pour assurer le pourcentage exact de chair de pince et de chair hachée, la salinité et le poids. Du homard ensaché incorrectement peut occasionner des plaintes de clients et le retour de produit.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Peser et portionner la chair de homard
- Préparer la saumure :
  - ✓ remplir le bac avec de l'eau approuvée jusqu'au niveau recommandé
  - ✓ ajouter du sel prémesuré pour obtenir la salinité recherchée
  - ✓ utiliser un salinomètre pour vérifier le pourcentage de sel :
    - s'assurer sur le salinomètre est étalonné correctement
- Saumurer des portions de chair et de queues séparées :
  - ✓ déposer les portions dans une passoire
  - ✓ déposer la passoire de chair de homard dans le bac de saumuration
  - ✓ laisser la chair en saumure pendant la période prévue dans les PNE
  - ✓ égoutter la chair saumurée
  - ✓ peser la chair saumurée
  - ✓ portionner et emballer la chair saumurée
  - ✓ déposer la chair saumurée emballée dans les bacs désignés pour qu'ils soient scellés, au besoin
- Saumurer de la chair de homard ensachée :
  - ✓ mettre des portions de chair de homard pesées dans des sacs de plastique
  - ✓ ajouter la quantité requise de saumure dans chaque sac
  - ✓ déposer les sacs saumurés dans des bacs désignés pour qu'ils soient scellés, le cas échéant
- Sceller les sacs :
  - ✓ insérer les sacs dans l'appareil de scellage :
    - surveiller le procédé pour veiller à ce que les sacs soient scellés
  - ✓ déposer les sacs scellés sur des plateaux pour les congeler
- Transférer la chair de homard ensachée et saumurée à l'étape suivante

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ les conséquences de l'étape actuelle du procédé sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les techniques de scellage
- L'utilisation appropriée d'un salinomètre
- Les spécifications relative à la préparation de la saumure

## Variables, gamme de contexte

- Envergure des activités – p. ex., quantité de homards traités
- Configuration de l'équipement

## Glossaire

**Saumurer** : tremper ou saturer un produit, comme de la chair de homard, dans de l'eau salée.

**Salinomètre** : appareil servant à mesurer la salinité ou la teneur en sel dissous d'une solution. Aussi connu sous l'appellation de « testeur de saumure ».

## Préparer de la pâte de homard

### Objet de la tâche

Cuire et traiter des corps et sous-produits de homard pour créer de la pâte de homard répondant aux normes de qualité et spécifications des clients. Une préparation inadéquate de la pâte à n'importe quelle étape, y compris la cuisson, l'éminçage ou l'emballage, peut occasionner des problèmes de qualité – comme des écailles dans la pâte ou encore des problèmes de santé en raison de la contamination croisée ou de l'altération.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre des corps dans le bac désigné :
  - ✓ faire une inspection visuelle pour vérifier que les branchies et les morceaux de carapace ont été enlevés
- Déposer les corps de homards dans la trémie

- Mettre des corps des homards dans une machine à broyer (p. ex., bader) pour séparer la chair du corps blanc
- Surveiller le procédé de broyage :
  - ✓ régler la machine selon les PNE
  - ✓ inspecter la pâte produite afin de vérifier les normes de qualité
- Transférer la pâte de homard à l'étape suivante – p. ex., portionnage/pesée, emballage

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'impact de l'étape du procédé en cours sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les techniques de scellage
- L'utilisation appropriée du broyeur (bader)

### Variables, gamme de contexte

- Envergure des activités – p. ex., quantité de homards traités

## Transformation des crustacés : Crabe

### Décortiquer du crabe

#### Objet de la tâche

Un décorticage approprié du crabe assure un rendement maximum. Un décorticage inadéquat peut occasionner la contamination croisée, un gaspillage de chair de crabe et des blessures corporelles. Le crabe cru et le crabe cuit peuvent être décortiqués. Le décorticage peut se faire manuellement ou à l'aide d'un équipement qui décortique et nettoie le crabe.

#### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre des crabes dans les aires désignées, par exemple :
  - retirer des crabes crus des réservoirs-viviers :
    - étourdir les crabes, s'il y a lieu
  - ✓ prendre du crabe cuit sur la chaîne de cuisson
- Laver les crabes – p. ex., dans la cuve de lavage mobile ou avec un pulvérisateur

- Décortiquer le crabe :
  - ✓ décortiquer le crabe manuellement, par exemple :
    - enlever la partie supérieure du crabe à l’aide d’équipement ou manuellement
    - retirer les mandibules et les viscères
    - retirer les branchies des épauls à l’aide de brosses mécaniques
    - jeter la partie supérieure, les branchies et les viscères
  - ✓ décortiquer le crabe mécaniquement, par exemple :
    - charger le crabe dans l’équipement automatisé
    - surveiller le procédé pour s’assurer que le crabe est décortiqué adéquatement
    - vérifier la qualité des sections de crabe
- Transférer les sections de crabe, c.-à-d. les pattes de gauche et de droite, à l’étape suivante

### Connaissances

- Les procédures normalisées d’exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l’impact de l’étape précédente sur l’étape en cours
  - ✓ l’impact de l’étape du procédé en cours sur l’étape suivante
- L’importance de respecter l’échéance des diverses tâches
- L’importance de respecter les exigences de rendement
- Les caractéristiques du produit final
- Les normes de qualité du crabe – p. ex., couleur, apparence
- Les dangers sur le plan de la sécurité – p. ex., outils de décortilage; pinces et carapaces de crabe

### Variables, gamme de contexte

- Envergure des activités – p. ex., quantité de crabes décortiqués
- Type de crabes décortiqués – p. ex., crabe nordique, crabe des neiges, crabe commun
- Envergure des activités – p. ex., quantité décortiquée
- Niveau d’automatisation
- Types d’équipement de décortilage – p. ex., pics
- Différentes capacités, grosseurs et configurations d’équipement

## Préparer de la chair de crabe

### Objet de la tâche

Préparer de la chair de crabe sans écailles ni autres débris, et dont la consistance est plaisante. La chair de crabe émincé qui ne respecte pas les normes de qualité peut occasionner des retours de produit, des plaintes de la part des clients et des pertes financières pour l'organisation.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre des sections de crabe cuit dans les bacs / la chaîne désignés
- Déposer des sections de crabe dans le broyeur automatisé pour extraire la chair des carapaces :
  - ✓ régler la machine d'après les PNE
- Surveiller le procédé :
  - ✓ comparer le produit en cours de fabrication aux normes de qualité
  - ✓ jeter les produits en cours de fabrication qui ne respectent pas les spécifications
  - ✓ prendre des mesures correctives, s'il y a lieu
- Laver la chair de crabe extraite du broyeur automatisé
- Faire une inspection visuelle de la chair pour déceler des morceaux de carapace ou d'autres corps étrangers :
  - ✓ retirer les corps étrangers, s'il y a lieu
  - ✓ informer le superviseur si des quantités excessives de corps étrangers ou de morceaux de carapace sont présentes
- Transférer la chair de crabe lavée et inspectée au pressoir pour extraire l'excès d'humidité
- Transférer la chair de crabe à l'étape suivante – p. ex., emballage

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'impact de l'étape du procédé en cours sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- L'importance de respecter les exigences de rendement
- Les procédés d'extraction de la chair

### Variables, gamme de contexte

- Types de crabes traités – p. ex., crabe nordique, crabe des neiges, crabe commun
- Envergure des activités – p. ex., quantité traitée

## Préparer du crabe émincé

### Objet de la tâche

Préparer du crabe émincé conforme aux normes de qualité et aux spécifications des clients. Une préparation incorrecte de la pâte à n'importe quel stade, y compris la cuisson, l'éminçage ou l'emballage, peut occasionner des problèmes de qualité – comme des écailles dans la pâte ou encore des problèmes de santé en raison de la contamination croisée ou de l'altération.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre des corps de crabes de la chaîne de production
- Déposer le crabe cuit dans la trémie
- Introduire les crabes cuits dans un broyeur pour séparer la chair de la carapace
- Surveiller le procédé de broyage :
  - ✓ régler la machine d'après les PNE
  - ✓ inspecter le hachis produit pour vérifier s'il respecte les normes de qualité
- Transférer le crabe émincé à l'étape suivante – p. ex., portionnage/pesée, emballage, congélation

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'impact de l'étape du procédé en cours sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- L'importance de respecter les exigences de rendement
- Les normes de salubrité alimentaire – p. ex., risques de contamination croisée, allergènes et procédures de ségrégation
- Les protocoles de rapport

### Variables, gamme de contexte

- Types de crabes traités – p. ex., crabe nordique, crabe des neiges, crabe commun
- Envergure des activités – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation

## Transformation des crustacés : Crevettes

### Préparer des crevettes pour la transformation primaire

#### Objet de la tâche

La préparation des crevettes est une étape critique préalable à la cuisson et au décorticage. Si cette étape n'est pas faite correctement, les crevettes ne seront pas décortiquées adéquatement, ce qui entraînera des problèmes avec les carapaces, le rendement et la qualité.

#### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Recevoir des sacs de crevettes du quai ou de l'entrepôt frigorifique
- Déverser ou soulever les contenants de crevettes ensachées sur le poste de travail ou le convoyeur à l'aide d'un chariot élévateur à fourches
- Ouvrir les sacs de crevettes et les déverser dans la trémie pour les laver et les classer :
  - ✓ enlever tous les corps étrangers visibles ou d'autres espèces s'il y en a
- Laver les crevettes à l'aide de l'arrivée d'eau du convoyeur ou en pulvérisant de l'eau douce
- Acheminer les crevettes vers les balances automatiques
- Acheminer les crevettes pesées vers les cuves
- Préparer la solution de maturation :
  - ✓ confirmer le rapport approprié de solution de maturation requise pour la quantité d'eau
  - ✓ bien mélanger la solution de maturation, à la main ou avec un mélangeur automatisé
  - ✓ vérifier la quantité de solution requise d'après la grosseur de la cuve et la quantité de crevettes
- Ajouter la solution de maturation dans les cuves de crevettes
- Étiqueter les cuves en y consignait l'information de traçabilité, y compris le code de lot, l'heure et la date, etc.
- Transférer les cuves dans l'aire de conservation à l'aide d'un chariot élévateur à fourches :
  - ✓ entreposer les cuves selon la méthode du premier entré, premier sorti (FIFO ou PEPS)

#### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'impact de l'étape du procédé en cours sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- L'importance de la traçabilité
- Les caractéristiques du produit fini
- Les normes de salubrité alimentaire – p. ex., croissance bactérienne/microbienne, altération
- Les dangers pour la sécurité – p. ex., opération d'un chariot élévateur à fourche

## Variables, gamme de contexte

- Types de matière première – p. ex., crevettes fraîches ou congelées
- Envergure des activités – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Différentes capacités, grosseurs et configurations d'équipement

## Glossaire

**PEPS (premier entré, premier sorti)** : un système d'entreposage PEPS est un système de gestion des stocks suivant lequel le premier stock ou le stock le plus vieux est utilisé en premier, et le stock ou l'inventaire qui a été fabriqué ou a été reçu le plus récemment n'est utilisé ou expédié que lorsque tout l'inventaire de l'entrepôt ou du magasin a été utilisé ou expédié.

## Cuire et décortiquer des crevettes à l'aide d'équipement automatisé

### Objet de la tâche

Il est important de cuire et de décortiquer des crevettes pour transformer des crevettes crues non décortiquées en un produit cuit. Une cuisson inadéquate peut nuire à la qualité du produit et occasionner des maladies d'origine alimentaire telles que les intoxications alimentaires, si le produit est consommé.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Préparer le cuiseur et le décortiqueur de crevettes automatisés :
  - ✓ programmer la température et le temps appropriés pour le cuiseur/décortiqueur automatique
- Verser les crevettes crues dans le cuiseur/décortiqueur automatisé
- Surveiller le procédé :
  - ✓ surveiller la température de cuisson pendant le procédé :
    - identifier les écarts
    - obtenir les autorisations nécessaires pour ajuster les paramètres, si nécessaire
  - ✓ veiller à ce que les carapaces aient été enlevées
  - ✓ comparer les crevettes cuites décortiquées aux normes de qualité – p. ex., grosseur/dimensions, poids, couleur, texture
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence des crevettes qui ne respectent pas les spécifications augmente
  - ✓ prendre des mesures correctives, le cas échéant :
    - documenter les mesures prises
- Transférer les crevettes cuites décortiquées du convoyeur automatique ou du flux d'eau à la machine d'inspection automatisée
- Surveiller le procédé :

- ✓ vérifier si la machine d'inspection automatisée rejette automatiquement les crevettes non décortiquées
- ✓ vérifier si les crevettes rejetées sont acheminées à la post-décortiqueuse et réintégrées dans le flux :
  - identifier les écarts
  - obtenir les autorisations nécessaires pour ajuster les paramètres, si nécessaire
- Transférer les crevettes cuites décortiquées du convoyeur automatique ou du flux d'eau à l'étape suivante – p. ex., inspection manuelle

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Les commandes, les paramètres et la capacité de l'équipement de cuisson
- Les exigences spécifiques pour la cuisson et le procédé – p. ex., temps, température
- L'importance de maintenir les températures – p. ex., refroidissement, cuisson
- Les caractéristiques du produit fini
- Les normes de qualité des crevettes cuites – p. ex., couleur, texture, odeur, consistance, saveur
- Les indicateurs que les crevettes cuites ne respectent pas les spécifications – p. ex., développement de couleur inappropriée ou couleur inadéquate, changements de forme inhabituels, texture inappropriée, absence de saveur ou saveur inacceptable
- Les normes de salubrité alimentaire – p. ex., croissance bactérienne/microbienne, altération
- Les dangers pour la sécurité – p. ex., vapeur, surfaces chaudes, températures extrêmes

## Variables, gamme de contexte

- Grosseur des crevettes traitées
- Envergure des activités – p. ex., quantité traitée
- Types de crevettes traitées – p. ex., fraîches par opposition à industrielles
- Niveau d'automatisation
- Différentes capacités, grosseurs et configurations d'équipement

## Transformation des aliments

### Préparer les matières premières/produits en cours de fabrication

#### Congeler des crustacés en saumure

##### Objet de la tâche

Congeler des crustacés en saumure pour assurer la qualité du produit et la satisfaction du client. Un produit qui n'a pas été congelé en saumure correctement pourrait ne pas satisfaire les spécifications de qualité en matière de couleur, poids et consistance. La préparation adéquate de la saumure est essentielle pour congeler en saumure adéquatement et pour assurer la qualité du produit final.

##### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Préparer la saumure, si nécessaire :
  - ✓ remplir le bac avec de l'eau approuvée jusqu'au niveau recommandé
  - ✓ ajouter du sel prémesuré pour obtenir la salinité recherchée
  - ✓ veiller à ce que le salinomètre soit étalonné, s'il y a lieu
  - ✓ utiliser un salinomètre pour vérifier le pourcentage de sel
- Prendre les crustacés cuits dans les bacs désignés
- Déposer les crustacés sur les plateaux/supports/palettes
- Déposer les plateaux/casiers/palettes de crustacés dans de l'eau froide contrôlée (p. ex., 1-2 °C) pendant la période désignée (p. ex., 2-5 minutes)
- Transférer les plateaux/casiers/palettes de crustacés dans de la saumure à température contrôlée (p. ex., -18 °C) pendant une durée déterminée (p. ex., 30 minutes)
- Surveiller le procédé de congélation :
  - ✓ surveiller la température de congélation durant le procédé :
    - identifier les écarts
  - ✓ surveiller la concentration de la saumure à l'aide d'un salinomètre
  - ✓ obtenir l'autorisation d'ajuster les paramètres, s'il y a lieu
  - ✓ déterminer la température interne des crustacés, s'il y a lieu
  - ✓ communiquer avec le superviseur pour ajuster le temps de retenue du produit, s'il y a lieu
  - ✓ comparer les crustacés congelés en saumure aux normes de qualité – p. ex., grosseur/dimensions, poids, couleur, texture
- Retirer les plateaux/casiers/palettes de la saumure
- Tremper les crustacés pour enlever la saumure
- Glaçurer les crustacés congelés en saumure, s'il y a lieu, par exemple :
  - ✓ vaporiser ou tremper les crustacés congelés dans de l'eau fraîche
- Transférer les crustacés glaçurés au congélateur à air pulsé

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ les conséquences de l'étape actuelle du procédé sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- L'importance de respecter les exigences de rendement
- L'utilisation appropriée de l'équipement de réfrigération
- Les procédures de préparation de saumure
- L'utilisation appropriée d'un salinomètre
- L'impact de la congélation en saumure sur les crustacés entiers et les segments
- Les normes de qualité pour les crustacés congelés – p. ex., couleur, texture, perte de poids acceptable

## Variables, gamme de contexte

- Types de crustacés à congeler
- Envergure des activités – p. ex., quantité de crustacés traités
- Types d'équipement de congélation – p. ex., congélateurs à plaques, congélateurs à air pulsé

## Glossaire

**Glaçure** : l'application d'une couche protectrice de glace formée sur la surface d'un produit surgelé (du homard fendu surgelé par exemple) en l'aspergeant ou en le plongeant dans de l'eau de mer propre, de l'eau potable contenant des additifs approuvés.

## Congeler du poisson, des crustacés et des mollusques

### Objet de la tâche

Congeler du poisson, des crustacés et des mollusques pour assurer la qualité du produit et la satisfaction de la clientèle. Un produit congelé inadéquatement peut ne pas respecter les spécifications de couleur, de poids et de cohérence.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Déposer le poisson/les crustacés/les mollusques sur les plateaux/supports/palettes appropriés
- Mettre les plateaux/supports/palettes dans le congélateur – p. ex., congélateur à air pulsé, congélateur à plaques, tunnel de congélation
- Surveiller le procédé de congélation :
  - ✓ surveiller la température de congélation durant le procédé :
    - identifier les écarts

- obtenir l’autorisation d’ajuster les paramètres de température, s’il y a lieu
- ✓ vérifier la température interne du poisson / des crustacés / des mollusques s’il y a lieu
- ✓ communiquer avec le superviseur pour ajuster le temps de retenue du produit, s’il y a lieu
- ✓ comparer le poisson / les crustacés / les mollusques aux normes de qualité – p. ex., grosseur/dimensions, poids, couleur, texture
- ✓ rediriger les poissons, les crustacés ou les mollusques qui ne respectent pas les spécifications
- ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence du poisson/des crustacés/des mollusques congelés qui ne respectent pas les spécifications augmente
- Enlever les plateaux/casiers/palettes du congélateur
- Glaçurer le poisson/les crustacés/les mollusques congelés si nécessaire, par exemple :
  - ✓ vaporiser ou tremper dans de l’eau douce
- Remettre le poisson/les crustacés/les mollusques glaçurés dans le congélateur
- Congeler de nouveau le poisson/les crustacés /les mollusques glaçurés
- Transférer le poisson/les crustacés/les mollusques recongelés à l’étape suivante

### Connaissances

- Les procédures normalisées d’exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l’impact de l’étape précédente sur l’étape en cours
  - ✓ les conséquences de l’étape actuelle du procédé sur l’étape suivante
- L’importance de respecter l’échéance des diverses tâches
- L’importance de respecter les exigences de rendement
- L’utilisation appropriée de l’équipement de réfrigération
- L’impact de la congélation sur le poisson/les crustacés/les mollusques et les segments
- Les normes de qualité du poisson/des crustacés/des mollusques surgelés – p. ex., couleur, texture, perte de poids acceptable

### Variables, gamme de contexte

- Types de poisson/crustacés/mollusques à congeler
- Envergure des activités – p. ex., nombre de poissons/crustacés/mollusques traités
- Types d’équipement de congélation – p. ex., congélateurs à plaques, congélateurs à air pulsé, tunnels de congélation

### Glossaire

**Glaçure** : l’application d’une couche protectrice de glace formée sur la surface d’un produit surgelé (du homard fendu surgelé par exemple) en l’aspergeant ou en le plongeant dans de l’eau de mer propre, de l’eau potable contenant des additifs approuvés.

## Transformer des matières premières/produits en cours de fabrication

### Cuire des crustacés/mollusques

#### Objet de la tâche

Cuire des crustacés/mollusques humainement pour veiller à ce que le produit soit propre pour la consommation. Des crustacés/mollusques cuits inadéquatement peuvent causer des problèmes de qualité, comme un mauvais goût et une mauvaise texture, ainsi que des problèmes de santé et de salubrité, si les clients deviennent malades parce qu'ils ont mangé un produit contaminé. La cuisson est un point de contrôle critique dans la transformation des crustacés et des mollusques.

#### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre des crustacés et des mollusques vivants dans les viviers :
  - ✓ veiller à ce que le produit reçu satisfait les spécifications – p. ex., température
- Déposer les crustacés et les mollusques dans le cuiseur – p. ex., un cuiseur en continu ou autre cuiseur
- Surveiller le procédé de cuisson :
  - ✓ surveiller la température de cuisson pendant le procédé :
    - identifier les écarts
    - obtenir les autorisations nécessaires pour ajuster les paramètres, si nécessaire
  - ✓ veiller à ce que la température interne des crustacés et des mollusques réponde aux spécifications :
    - mesurer la température interne du produit cuit selon les politiques et procédures de l'organisation
  - ✓ obtenir l'autorisation d'ajuster les paramètres du cuiseur, si nécessaire
  - ✓ comparer les crustacés/mollusques cuits aux normes de qualité – p. ex., grosseur/dimensions, poids, couleur, texture
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence des crustacés/mollusques présentant des problèmes de qualité augmente
- Retirer les crustacés/mollusques cuits du cuiseur
- Transférer les crustacés/mollusques cuits à l'étape suivante

#### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'impact de l'étape du procédé en cours sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les commandes, les paramètres et la capacité de fonctionnement de l'équipement de cuisson
- Les exigences du procédé de cuisson donné et exigences des procédés – p. ex., temps de cuisson, température
- Les normes de qualité des crustacés/mollusques cuits – p. ex., couleur, texture, odeur, consistance, saveur
- Les indicateurs liés au fait que les crustacés/mollusques cuits ne répondent pas aux spécifications – p. ex., virage de couleur ou couleur inadéquate, changements inhabituels de forme, texture inappropriée, manque de saveur ou saveur inappropriée

- Les risques liés à la salubrité alimentaire – p. ex., croissance bactérienne/microbienne, altération
- Les normes de salubrité alimentaire – p. ex., points de contrôle critique
- Les dangers pour la sécurité – p. ex., vapeur, surfaces chaudes, températures extrêmes

### Variables, gamme de contexte

- Types de crustacés ou de mollusques cuits
- Envergure des activités – p. ex., quantité de produits traités
- Niveau d'automatisation
- Types d'équipement de cuisson – p. ex., cuiseurs continus, autres cuiseurs
- Différentes capacités, grosseurs et configurations d'équipement
- Différentes méthodes de cuisson
- Dans certains établissements, deux types de travailleurs peuvent être responsables de la cuisson. Les opérateurs au cuiseur possèdent des connaissances de base sur le fonctionnement du cuiseur et observent les PNE associées au procédé de cuisson. Les maîtres cuiseurs possèdent des compétences et des connaissances additionnelles, et peuvent participer à l'audit du procédé conformément aux exigences réglementaires.

### Glossaire

**Glaçure** : l'application d'une couche protectrice de glace formée sur la surface d'un produit surgelé (du homard fendu surgelé par exemple) en l'aspergeant ou en le plongeant dans de l'eau de mer propre, de l'eau potable contenant des additifs approuvés.

## Refroidir des crustacés/mollusques

### Objet de la tâche

Le refroidissement des crustacés et des mollusques est important pour les établissements qui utilisent des cuiseurs discontinus plutôt que des cuiseurs en continu. Bien que les cuiseurs en continu intègrent le refroidissement, les établissements qui utilisent des cuiseurs discontinus doivent veiller à ce que les travailleurs observent rigoureusement le processus de refroidissement pour assurer la qualité et la salubrité des produits.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Retirer les crustacés/mollusques du cuiseur discontinu
- Transférer immédiatement les crustacés/mollusques dans le cryptoplongeur :
  - ✓ vérifier la température de l'eau du refroidisseur – p. ex., 2 °C
- Garder le produit dans le refroidisseur pendant le temps prévu dans les PNE
- Vérifier la température interne des crustacés/mollusques – p. ex., à l'aide d'un thermomètre à sonde numérique, d'un pistolet infrarouge :
  - ✓ si la température interne est inférieure à 10 °C, retirer du refroidisseur
  - ✓ si la température interne est supérieure à 10 °C, conserver dans le refroidisseur
- Déposer le produit refroidi sur des palettes
- Transférer les crustacés/mollusques refroidis à l'étape suivante – p. ex., pièce réfrigérée

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'impact de l'étape du procédé en cours sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les commandes, les paramètres et la capacité de fonctionnement de l'équipement de refroidissement
- Les exigences du procédé de refroidissement donné et exigences des procédés – p. ex., temps de refroidissement, températures

## Variables, gamme de contexte

- Types de crustacés/mollusques à refroidir
- Envergure des activités – p. ex., quantité de produits traités

## Blanchir les crustacés

### Objet de la tâche

Blanchir efficacement le produit, dont du homard, du crabe ou des crevettes. Si le blanchiment n'est pas fait correctement, les crustacés cuiront, ce qui modifiera la consistance, la manutention et l'emballage du produit.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe
- Prendre des crustacés dans les viviers :
  - veiller à ce que le produit reçu réponde aux spécifications données – p. ex., température
- Déposer les crustacés dans le cuiseur – p. ex., cuiseur discontinu
- Surveiller le procédé de blanchiment :
  - ✓ surveiller la température pendant le procédé :
    - identifier les écarts
  - ✓ veiller à ce que la température des crustacés respecte les spécifications – p. ex., demandes des clients :
    - s'assurer que la température interne du produit blanchi est conforme aux politiques et procédures de l'organisation
  - ✓ obtenir l'autorisation d'ajuster les paramètres du cuiseur, si nécessaire
  - ✓ comparer les crustacés blanchis aux normes de qualité – p. ex., grosseur/dimensions, poids, couleur, texture
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence des crustacés présentant des problèmes de qualité augmente
- Retirer les crustacés blanchis du cuiseur et les plonger dans de l'eau glacée pour les refroidir :
  - ✓ Surveiller le procédé de refroidissement :
    - surveiller la température et la période de retenue

- Transférer les crustacés blanchis à l'étape suivante

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'impact de l'étape du procédé en cours sur l'étape suivante
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les commandes, les paramètres et la capacité de fonctionnement de l'équipement de blanchiment
- Le procédé de blanchiment donné et les exigences de blanchiment – p. ex., temps de cuisson, températures
- Les normes de qualité des crustacés blanchis – p. ex., couleur, texture, odeur, consistance, saveur
- Les indicateurs que les crustacés blanchis ne respectent pas les spécifications – p. ex., virage de couleur ou couleur inadéquate, changements inhabituels de forme, texture inappropriée, manque de saveur ou saveur inappropriée
- Les risques liés à la salubrité alimentaire – p. ex., croissance bactérienne/microbienne, altération
- Les dangers pour la sécurité – p. ex., vapeur, surfaces chaudes, températures extrêmes

### Variables, gamme de contexte

- Types de crustacés blanchis
- Envergure des activités – p. ex., quantité de produits traités
- Niveau d'automatisation
- Types d'équipement de congélation – p. ex., cuiseurs discontinus
- Différentes capacités, grosseurs et configurations d'équipement

### Glossaire

**Blanchiment** : procédé suivant lequel un produit, comme du homard, est ébouillanté dans de l'eau bouillante, retiré après un certain temps et transféré dans de l'eau glacée pour arrêter le procédé. Les crustacés ne sont pas considérés comme étant cuits après le blanchiment.

## Stériliser des produits alimentaires en autoclave

### Objet de la tâche

Stériliser des produits alimentaires en autoclave assure que le produit soit salubre et conforme aux spécifications. Ce procédé prolonge également la durée de conservation du produit.

### Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants, tablier, chaussures de sécurité, lunettes de sécurité, casque antichocs/casque de sécurité
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe, passe-montagne
- Disposer les boîtes de conserve pour alimenter l'équipement :
  - ✓ veiller à ce que les contenants soient propres avant de les remplir
- Veiller à ce que l'équipement soit prêt à fonctionner :
  - ✓ s'assurer que l'équipement est propre, dégagé et en bon état avant de le mettre en marche

- ✓ veiller à ce que les composants soient prêts à fonctionner – p. ex., soupapes et drains non obstrués
- ✓ veiller à ce que l'aire de travail soit propre et salubre pour la production
- ✓ régler les commandes en fonction des spécifications – p. ex., type/taille de contenant, s'il y a lieu
- Charger les boîtes de conserve dans l'équipement – p. ex., lorsque les voyants lumineux indiquent que l'équipement est prêt
- Avant d'entreprendre la stérilisation en autoclave, par exemple :
  - ✓ fermer les portes de l'équipement
  - ✓ appuyer sur les commandes appropriées pour mettre l'équipement en marche
  - ✓ mentionner à ses collègues/opérateurs que le procédé peut commencer
- Surveiller le procédé :
  - ✓ surveiller le niveau d'alimentation et le versement du produit dans les contenants
  - ✓ surveiller le temps
  - ✓ surveiller la température
  - ✓ surveiller l'alignement du bouchon/couvercle ou le scellage par induction
  - ✓ surveiller le scellage du contenant
  - ✓ surveiller le temps de refroidissement
- Retirer le produit de l'équipement :
  - ✓ s'assurer d'observer des pratiques de travail sécuritaire – p. ex., se protéger contre des températures élevées ou la vapeur
- Comparer le produit aux normes de qualité :
  - ✓ rejeter le produit en cours de fabrication qui ne respecte pas les spécifications ou le recycler pour le réutiliser
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence du produit qui ne respecte pas les spécifications augmente
  - ✓ prendre des mesures correctives, s'il y a lieu
  - ✓ documenter les mesures prises
- Documenter le processus, tel que recommandé – p. ex., températures, heure à laquelle l'événement a été fermé
- Transférer les produits stérilisés à l'autoclave à l'étape suivante – p. ex., courroie, convoyeur, glissière

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les commandes, les paramètres et la capacité de l'équipement
- Les caractéristiques des ingrédients/produits
- Les exigences des ingrédients/produits – p. ex., température du produit
- Les différents types, volumes et codes de contenants de produits
- Les différentes exigences de codage pour les produits – p. ex., tampon horodateur
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante
- Les commandes, les paramètres et la capacité de fonctionnement de l'équipement – p. ex., vitesse, volume du produit pour les différents grosseurs de contenants, procédures d'arrêt d'urgence

## Variables, gamme de contexte

- Types de produits qu'on peut stériliser en autoclave

- Différentes capacités, vitesses, grosseurs et configurations de l'équipement
- Envergure des activités – p. ex., nombre de contenants remplis, nombre de séries en marche
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement – p. ex., nettoyage, remplissage, étiquetage
- Types et formes de contenants

## Équipement et outils

### Faire fonctionner de l'équipement de transformation des aliments

### Effectuer des vérifications pré-exploitation sur l'équipement de transformation des aliments

#### Objet de la tâche

Avant même de démarrer l'équipement, il est important de s'assurer qu'il est prêt à être mis sous tension pour éviter des dommages. Cela peut éviter la survenance de problèmes durant le fonctionnement et fait en sorte que l'équipement soit sûr et sanitaire.

#### Rendement

- Utiliser les EPI requis, p. ex. lunettes de sécurité, chaussures de sécurité, gants en maille
- Vérifier si les mécanismes de sécurité de l'équipement sont présents et fonctionnent correctement
- Effectuer une vérification avant fonctionnement en utilisant une feuille de contrôle, le cas échéant
- Vérifier les fonctions opérationnelles, par exemple :
  - ✓ les vannes de régulation fonctionnent correctement
  - ✓ les sondes de niveau fonctionnent correctement
  - ✓ les niveaux d'huile
  - ✓ les instruments de coupe sont bien affûtés
  - ✓ les mécanismes de protection sont en place
- Identifier les composants usés sur l'équipement
- Effectuer l'entretien préventif de l'équipement, s'il y a lieu – p. ex., remplacer des joints d'étanchéité ou des pièces usées
- Vérifier si l'équipement est calibré correctement, au besoin
- Veiller à ce que le personnel approprié (p. ex., superviseur, assurance de la qualité) approuve le démarrage de l'équipement, s'il y a lieu – p. ex., l'écouvillonnage a été effectué
- Documenter la vérification préalable à la mise en service, au besoin

#### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Le fonctionnement de l'équipement, ses fonctionnalités et les dispositifs de sécurité
- Les listes de contrôle pré-exploitation
- Les indicateurs d'usure de l'équipement
- Les indicateurs de défauts opérationnelles – p. ex., vannes coincées, niveau d'huile trop bas

## Variables, gamme de contexte

- Types d'équipement
- Niveau d'automatisation et d'instrumentation
- Dangers liés à l'équipement et dispositifs de protection/sécurité
- Exigences en matière de documentation – p. ex., listes de contrôle

## Démarrer l'équipement de transformation des aliments

### Objet de la tâche

Il est important de s'assurer que l'équipement fonctionne correctement lorsqu'on le démarre. On évite ainsi d'endommager l'équipement, on assure l'efficacité de l'organisation et la sécurité des employés.

### Rendement

- Utiliser les EPI requis – p. ex., lunettes de sécurité, chaussures de sécurité
- Régler l'équipement :
  - ✓ Régler les mécanismes de contrôle de l'équipement, par exemple :
    - taille
    - vitesse
    - température
    - temps
    - poids
    - volume
    - produit
- Utiliser la liste de contrôle pour le démarrage, si nécessaire
- Mettre l'équipement sous tension, si nécessaire
- Vérifier l'affichage pour s'assurer que les réglages sont exacts :
- Calibrer l'équipement, s'il y a lieu :
  - ✓ veiller à ce que toutes les balances ou l'équipement de pesage soient réglés correctement – p. ex., zéro tage des balances, tarage des matériaux
- Écouter pour repérer des sons inhabituels ou d'autres défauts – p. ex., grincement, secousses
- Corriger les anomalies – p. ex., apporter des ajustements mineurs, avvertir le superviseur
- Signaler tous les écarts par rapport aux procédures normalisées d'exploitation (PNE)

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les pratiques d'amélioration continue
- Le mode de fonctionnement des commandes de l'équipement
- Les paramètres de réglage de l'équipement – par exemple :
  - ✓ régulateurs thermiques
  - ✓ régulateurs de vitesse
  - ✓ contrôles programmables (PLC)
  - ✓ interrupteurs

- L'intervalle de fonctionnement de l'équipement, les paramètres et les limites donnés
- Les spécifications du produit/client
- Les types de procédés – p. ex., broyage, cuisson, fourrage, culbutage, pasteurisation

### Variables, gamme de contexte

- Types d'équipement et procédés connexes
- Types d'affichages – p. ex., jauges, graphiques, affichages numériques, voyants lumineux de couleur
- Différents paramètres selon les matières premières/produits et les spécifications du client

### Glossaire

**Calibrer** : déterminer, vérifier ou corriger la graduation d'un appareil de mesure quantitative.

## Surveiller le fonctionnement de l'équipement de transformation des aliments

### Objet de la tâche

Il est important d'être proactif et de savoir quand l'équipement ne fonctionne pas de manière optimale afin d'éviter de l'endommager. Le fait d'être vigilant, de reconnaître les indicateurs de problèmes potentiels et d'apporter des ajustements mineurs à l'équipement peut éviter des réparations coûteuses, des temps d'arrêt de l'équipement et des problèmes de qualité du produit.

### Rendement

- Utiliser les EPI requis – p. ex., lunettes de sécurité, chaussures de sécurité
- Surveiller le fonctionnement de l'équipement :
  - ✓ écouter pour repérer des sons inhabituels – p. ex., grincement, secousses
  - ✓ observer les changements non conformes du produit – p. ex., taille, couleur, densité, forme, épaisseur
  - ✓ observer les fluctuations inhabituelles des relevés – p. ex., température
  - ✓ noter la fréquence croissante des alarmes ou des alertes
- Consigner et vérifier les paramètres de contrôle, selon les besoins – p. ex., manuellement, électroniquement
- Prendre des mesures correctives lorsque les relevés s'écartent des points de consigne prévus, par exemple :
  - ✓ vérifier les réglages
  - ✓ ajuster les paramètres de l'équipement manuellement pour l'adapter à un changement environnement, par exemple :
    - baisser/augmenter la température
    - réduire/augmenter la vitesse
    - fermer/ouvrir l'ouverture de la vanne
  - ✓ résoudre des problèmes d'équipement mineurs, au besoin
- Documenter les ajustements aux réglages de l'équipement
- Signaler les ajustements apportés aux réglages ou les écarts par rapport aux procédures normalisées d'exploitation (PNE) au personnel approprié – p. ex., superviseur, assurance de la qualité :
  - ✓ expliquer étape par étape les problèmes observés
  - ✓ expliquer la séquence des mesures prises

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le fonctionnement de l'équipement
- La configuration de l'équipement
- Les paramètres de réglage de l'équipement – par exemple :
  - ✓ régulateurs thermiques
  - ✓ régulateurs de vitesse
  - ✓ contrôles programmables (PLC)
  - ✓ interrupteurs
- L'intervalle de fonctionnement de l'équipement, les paramètres et les limites donnés
- Le but de l'équipement – p. ex., former, chauffer, séparer
- Les forces et faiblesses et les limitations des équipements et de la nouvelle technologie
- Les types de procédés – p. ex., cuisson au four, cuisson, pasteurisation, trempage, stérilisation
- L'impact du réglage des commandes sur le produit, la sécurité et l'hygiène
- Les conséquences liées aux ajustements de réglage
- Les normes de qualité des ingrédients/produits et spécifications des clients pour les produits en cours de fabrication et les produits finis
- Les indicateurs de matières premières/produits de qualité inférieure
- Les indicateurs d'usure de l'équipement
- Les indicateurs de défauts opérationnelles – p. ex., vannes coincées, niveau d'huile trop bas, défauts ou irrégularités visuels
- Le niveau d'autorité personnelle pour traiter les problèmes et résoudre les problèmes d'équipement, c'est-à-dire les paramètres dans lesquels les ajustements de contrôle peuvent avoir lieu

## Variables, gamme de contexte

- Types d'équipement et procédés connexes
- Configuration des équipements
- Niveau d'automatisation et d'instrumentation
- Types d'affichages – p. ex., jauges, graphiques, affichages numériques, voyants lumineux de couleur
- Paramètres de l'équipement pour différents ingrédients/produits et clients
- Niveau d'autorité pour ajuster l'équipement

## Effectuer des changements dans la transformation des aliments

### Objet de la tâche

Les changements se produisent lorsque la production passe d'un produit à un autre. Les changements peuvent se produire lorsque le même produit est traité différemment pour différentes séries de produits, par exemple des ailes de poulet mélangées à différents types de sauces, ou lorsque le produit lui-même change, par exemple de graines de soja à des pois et carottes congelés. Un changement peut également être nécessaire si la quantité, la taille, le poids ou le volume d'un même produit change, en fonction du type de produit. Les changements peuvent nécessiter un arrêt pour le nettoyage et l'assainissement, selon le produit précédent et le produit faisant l'objet du changement.

### Rendement

- Consulter le calendrier pour y relever les dates/heures de changement

- Vérifier les exigences en matière de changement, par exemple :
  - ✓ les heures de changement autorisées – p. ex., heure d'arrêt de l'équipement
  - ✓ le produit à changer
  - ✓ les nouvelles spécifications
  - ✓ les nouvelles exigences en matière de codage – p. ex., allergènes
  - ✓ les considérations en matière de salubrité des aliments en ce qui a trait au nettoyage ou à l'assainissement de l'équipement, surtout en présence de désignations précises – p. ex., sans allergène, sans gluten, halal, casher
- Préparer le changement avant la date et l'heure du changement :
  - ✓ vérifier les niveaux de stock de matières premières, s'il y a lieu
  - ✓ obtenir les outils nécessaires pour l'arrêt de l'équipement, si nécessaire
- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, protecteurs d'oreilles
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe, tabliers, gants, chemises
- Arrêter et verrouiller l'équipement afin de le nettoyer et de l'assainir en vue du changement, s'il y a lieu, après le dernier lot du produit en cours de procédé
- Préparer un nouveau lot lorsque l'équipement de transformation est prêt à être remis en marche
- Ajuster les paramètres de l'équipement de transformation en fonction des recettes, par exemple :
  - ✓ poids ou taille du lot
  - ✓ température et humidité
  - ✓ vitesse et durée d'une étape à l'autre
  - ✓ étapes/procédés nouveaux ou additionnels
- Redémarrer la ligne de transformation et introduire le nouveau lot/produit en cours de fabrication, tel que recommandé
- Surveiller le début de la production pour veiller à ce que les spécifications du produit en cours de fabrication soient respectées :
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si le produit ne répond pas aux spécifications
  - ✓ prendre des mesures correctives, au besoin
  - ✓ documenter les mesures prises
- Entreposer ou transférer les produits en cours de fabrication à l'étape suivante – p. ex., courroie, convoyeur, glissière, tuyau :
  - ✓ dater et étiqueter, au besoin

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les normes de changement – p. ex., le temps nécessaire
- Le calendrier de production
- Les conséquences liées à un changement – p. ex., exigences en matière de salubrité des aliments, changements de codage, arrêt requis
- Les spécifications du nouveau produit
- Les clients de l'organisation
- Les produits et variations de l'organisation
- Les codes de produits de l'organisation
- Les exigences de l'équipement de conditionnement
- Les outils requis
- Les prescriptions de certaines certifications, si nécessaire – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten

- Les caractéristiques et propriétés des matières premières / du produit en cours de fabrication – p. ex., texture, viscosité, couleur, odeur
- Les normes de qualité des matières premières/produits en cours de fabrication et le mélange en résultant
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination croisée, allergènes
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante
- L'importance d'accomplir les tâches à temps

### Variables, gamme de contexte

- Type et nombre de produits à fabriquer
- Spécifications du produit à changer
- Capacités, tailles et configurations différentes de l'équipement d'alimentation et de traitement des produits
- Normes de changement, selon les caractéristiques du produit à changer
- Disponibilité des matières premières/ingrédients
- Niveau de compétences du personnel
- Envergure des activités – p. ex., quantité à emballer
- Niveau d'automatisation – p. ex., nombre de lignes de conditionnement et d'emballage
- Configuration de l'équipement – p. ex., portion et conditionnement simultanés

### Glossaire

**Temps de changement** : temps requis pour préparer un appareil, une machine, un procédé ou un système afin de passer de la production du dernier bien/produit d'un lot au premier article adéquat d'un nouveau lot. Un changement diffère d'une configuration, bien qu'un changement puisse comprendre la configuration.

## Effectuer de l'entretien mineur sur de l'équipement de transformation des aliments

### Objet de la tâche

Il est important d'être proactif et d'être conscient que l'équipement ne fonctionne pas correctement afin d'éviter d'endommager l'équipement. En effectuant un entretien mineur, on peut éviter d'engager des réparations coûteuses et de devoir arrêter l'équipement plus tard.

### Rendement

- Vérifier le calendrier d'entretien préventif
- Consulter les manuels d'instructions/de l'équipement
- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié – p. ex., lunettes de sécurité, chaussures de sécurité
- Appliquer les lubrifiants recommandés (p. ex., huile ou graisse de qualité alimentaire), conformément au calendrier de lubrification ou au besoin
- Nettoyer les points de lubrification lorsque c'est terminé
- Essuyer les surfaces pour enlever les surplus – p. ex., lames de coupe
- Remplacer les pièces/composants mineurs – p. ex., joints d'étanchéité, filtres
- Utiliser les outils désignés pour effectuer des tâches d'entretien mineures – p. ex., clé à molette, tournevis
- Inspecter les pièces/composants remplacés pour en déterminer l'usure
- Documenter les observations et les mesures prises – p. ex., remplir des fiches/listes de contrôle :
  - ✓ expliquer les problèmes observés, étape par étape

- ✓ expliquer la séquence des mesures prises

## Connaissances

- Les types d'équipement
- Le fonctionnement de l'équipement et la manière dont les composants sont branchés – p. ex., système fermé ou ouvert
- Les dangers opérationnels – p. ex., les zones d'occlusion, points de pincement
- Les procédures de sécurité de l'équipement
- Les forces et faiblesses et les limitations des équipements et de la nouvelle technologie
- Les huiles et lubrifiants recommandés – p. ex., propres à la consommation, de qualité alimentaire ou réglementaire
- L'équipement d'application des huiles et lubrifiants – p. ex., manuel et électrique
- Le programme d'entretien préventif lié aux activités
- Le calendrier d'entretien préventif
- Le but de la lubrification et de l'entretien préventif
- Les conséquences d'une sur ou sous lubrification
- Les indicateurs d'usure des pièces/composants
- Les indicateurs de nécessité d'huile/de lubrification
- Le niveau d'autorité personnelle requis pour diagnostiquer et régler les problèmes d'équipement – p. ex., les paramètres d'entretien mineur autorisés

## Variables, gamme de contexte

- Différents types d'équipements
- Différents types d'huiles et de lubrifiants
- Différentes exigences des huiles et des lubrifiants selon les types d'équipement et les procédés alimentaires
- Paramètres de fonctionnement de l'équipement
- Configurations des composants et types de raccordements

## Résoudre des problèmes d'équipement mineurs sur l'équipement de transformation des aliments

### Objet de la tâche

Il est important d'être proactif et d'être conscient que l'équipement ne fonctionne pas correctement. En réparant des problèmes mineurs, on peut éviter d'engager des réparations coûteuses et de devoir arrêter l'équipement. Les opérateurs doivent être à l'affût du mauvais fonctionnement et suivre les protocoles en place.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié – p. ex., lunettes de sécurité, chaussures de sécurité
- Observer l'équipement pour repérer des défauts :
  - ✓ utiliser tous ses sens – p. ex., odorat, vue, ouïe
- Identifier les problèmes, par exemple :
  - ✓ bruits inhabituels
  - ✓ désalignement
  - ✓ changements dans la synchronisation
  - ✓ synchronisation défectueuse
  - ✓ jauges mal lues

- ✓ usure de l'équipement
- ✓ fluctuations de chaleur – p. ex., trop chaud ou pas assez chaud
- ✓ décoloration des lubrifiants
- ✓ mauvaises odeurs ou odeurs inhabituelles
- ✓ le produit n'est pas conforme aux spécifications – p. ex., volume inadéquat, mauvaise couleur
- Vérifier si les mécanismes de sécurité de l'équipement fonctionnent correctement
- Verrouiller/étiqueter l'équipement, au besoin
- Identifier les sources potentielles de problème
- Déterminer la cause probable du problème :
  - ✓ commencer par éliminer les problèmes courants comme causes possibles
  - ✓ procéder de manière systématique pour éliminer les autres causes potentielles
- Régler la cause du problème, si possible – p. ex., ajuster l'équipement ou les réglages pour maintenir les paramètres opérationnels
- Collaborer avec d'autres personnes pour résoudre le problème, le cas échéant – p. ex., superviseur, collègue
- Contacter d'autres personnes compétentes (p. ex., superviseur, service d'entretien) si le problème ne peut être réglé :
  - ✓ expliquer étape par étape les problèmes observés et les mesures prises
- Documenter les défauts ou problèmes et les solutions, tel que recommandé

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les types d'équipement
- Le fonctionnement de l'équipement et la manière dont les composants sont branchés – p. ex., système fermé ou ouvert
- Les forces et faiblesses et les limitations des équipements et de la nouvelle technologie
- Les paramètres de l'équipement
- Les fonctions des composants de l'équipement
- Les exigences du procédé – p. ex., température, temps
- Les dangers liés à l'équipement
- Les procédures de verrouillage et d'étiquetage
- Les normes de qualité des ingrédients/produits et spécifications des clients pour les produits en cours de fabrication et les produits finis
- Les problèmes d'équipement courants et leurs indicateurs – p. ex., mauvaise couleur du produit
- Les indicateurs d'usure
- Les conséquences d'une sur ou sous lubrification
- Les indicateurs d'usure des pièces/composants
- Les indicateurs de nécessité d'huile/de lubrification
- Le niveau d'autorité personnelle pour aborder les questions et résoudre les problèmes d'équipement c'est-à-dire les paramètres à l'intérieur desquels le dépannage peut être effectué

## Variables, gamme de contexte

- Types d'équipement
- Paramètres de fonctionnement de l'équipement
- Exigences de transformation de différents types d'aliments
- Dangers liés à l'équipement
- Configurations des composants et types de raccordements

## Utiliser des outils manuels et électriques de transformation des aliments

### Objet de la tâche

De nombreux outils manuels et électriques sont de nature spécialisée. Il est donc important de les entretenir adéquatement et de bien les utiliser pour assurer la salubrité des aliments et un bon fonctionnement.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié – p. ex., lunettes de sécurité, chaussures de sécurité, gants
- Confirmer que les outils manuels et électriques sont propres, prêts à être utilisés et appropriés à la tâche à accomplir
- Utiliser des outils sécuritaires – p. ex., sans cordon d'alimentation effiloché, sans fissure ni pièce brisée
- Avertir le superviseur si les outils ne sont pas sécuritaires et ne pas les utiliser :
  - ✓ les retirer de l'aire de production
  - ✓ verrouiller/étiqueter, tel que recommandé
  - ✓ documenter les mesures prises, si approprié
- Utiliser les outils manuels et électriques aux fins prévues dans l'aire de production désignée
- S'assurer que les outils manuels personnels sont rangés dans un fourreau personnel approprié, et qu'ils sont propres et assainis avant de les utiliser
- Prendre soin des outils après les avoir utilisés :
  - ✓ vérifier si les outils sont endommagés – p. ex., lames écorchées
  - ✓ démonter/assembler les outils manuels pour les nettoyer et les assainir, au besoin
  - ✓ ne nettoyer que les composantes spécifiques d'outils électriques – p. ex., lames
  - ✓ assainir au besoin
  - ✓ remettre les outils manuels et électriques avant la fin du quart de travail
- Ranger dans la zone désignée, par exemple :
  - ✓ dans des bacs de couleur
  - ✓ sur des crochets spécifiques
  - ✓ dans des fourreaux à outils

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les types et utilisations des outils manuels
- Les points critiques à maîtriser
- Les risques de contamination croisée
- Les protocoles d'assainissement de l'équipement
- Les types de procédés nécessitant des outils manuels
- Les types de procédés nécessitant des outils électriques
- Les exigences en matière de documentation

### Variables, gamme de contexte

- Types de procédés nécessitant des outils manuels spécifiques

- Types de construction d'outils identiques ayant des utilisations différentes
- Capacité, taille et configuration des outils manuels
- Envergure des activités – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement

## Utiliser des couteaux et des scies

### Objet de la tâche

Les couteaux ainsi que les lames et scies électriques sont couramment utilisés dans la transformation des viandes, du poisson et des fruits de mer. Ces outils spécialisés exigent des compétences et des techniques afin de pouvoir les utiliser correctement et de manière efficace. Ils doivent aussi être bien entretenus. La manipulation des couteaux ainsi que des lames et scies électriques présente un risque potentiel élevé de blessure.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié – p. ex., lunettes de sécurité, chaussures de sécurité, gants en maille
- Utiliser les couteaux et les scies de la manière prévue
- Utiliser un couteau adapté à la tâche de découpe, par exemple :
  - ✓ couteau à désosser pour enlever la viande des os
  - ✓ cimeterre pour fabriquer des coupes de viande
  - ✓ lames électriques pour retirer la peau des carcasses
  - ✓ couteau à filet pour retirer le poisson de la peau
  - ✓ couteaux polyvalents pour ouvrir des emballages
- Utiliser des couteaux :
  - ✓ choisir le couteau adapté à la tâche à accomplir
  - ✓ vérifier l'état du couteau et ne pas l'utiliser :
    - s'il est émoussé
    - si la lame est desserrée
    - si le manche est brisé ou endommagé, ou n'est pas recouvert d'un matériel antidérapant
  - ✓ utiliser des couteaux pour parer, portionner, désosser, couper, découper en filet, éviscérer, enlever la peau, éplucher de la viande et d'autres produits alimentaires :
    - faire des coupes franches, minimiser le gaspillage
  - ✓ avertir le superviseur si les couteaux doivent être réparés, affûtés ou remplacés
- Entretien des couteaux :
  - ✓ nettoyer et assainir les couteaux :
    - ne pas les laisser submergés dans l'eau
  - ✓ affûter les couteaux au besoin, à l'aide d'une pierre ou d'un service d'affûtage
  - ✓ affûter les couteaux, avant et après leur utilisation
  - ✓ entreposer les couteaux séparément (d'autres outils)
  - ✓ entreposer les couteaux dans des endroits spécifiques – p. ex., fourreaux, trousses
- Utiliser le type de scie adapté à la tâche à accomplir, par exemple :
  - ✓ scie à ruban électrique pour fendre des os ou des produits surgelés et trancher de manière uniforme
  - ✓ scies électriques pour couper des carcasses
  - ✓ scie manuelle dotée de la bonne lame pour couper les os et le cartilage des carcasses

- Manipuler des scies électriques :
  - ✓ vérifier la configuration
  - ✓ s'assurer que les dispositifs de protection sont en place
  - ✓ régler des commandes spécifiques – p. ex., la vitesse
  - ✓ porter l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié utiliser une liste de contrôle pour la mise en marche, s'il y a lieu
  - ✓ mettre sous tension/démarrer l'équipement
  - ✓ surveiller les opérations
  - ✓ régler les problèmes, si nécessaire
  - ✓ signaler et documenter les changements ou dérogations par rapport aux procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Entretien des scies, par exemple :
  - ✓ remplacer la lame en fonction de la tâche à accomplir ou lorsqu'elle est émoussée
  - ✓ effectuer de l'entretien préventif
- Documenter, au besoin – p. ex., signaler des outils perdus ou endommagés

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Santé et de sécurité au travail
- Les couteaux et les scies nécessaires pour les tâches à accomplir
- Les techniques de découpage – p. ex., manières de tenir un couteau et la manipulation des couteaux
- Les indicateurs d'usure et d'émoussement des couteaux et des tranchants de scies
- Les techniques d'affûtage des couteaux
- Les indicateurs de fonctionnement peu sécuritaire d'équipement électrique – p. ex., dispositifs de protection défectueux ou absents, cordons d'alimentation effilochés
- L'équipement de protection individuelle utilisé pour la manipulation des couteaux – p. ex., gants de découpe et tablier
- Les techniques de découpage efficaces pour effectuer des coupes franches
- Les exigences en matière de documentation

### Variables, gamme de contexte

- Grosseurs et types de matières premières à couper
- Types de couteaux et d'outils de découpage électriques
- Niveau d'automatisation
- Les employés ne sont pas nécessairement autorisés à aiguiser les lames

## Assainissement

### F.1. Assainir l'équipement et les outils de transformation alimentaire

#### F.1.1. Assainir les postes de travail du poisson et des fruits de mer

##### Objet de la tâche

Un assainissement adéquat de l'équipement est essentiel pour assurer que l'équipement et les composants d'un établissement de transformation des aliments soient exempts de contaminants et de bactéries susceptibles de compromettre l'intégrité et la salubrité des produits alimentaires fabriqués et commercialisés. Les opérateurs à la transformation de fruits de mer sont responsables d'appliquer les solutions appropriées, tel que recommandé, dans les aires de travail et sur l'équipement.

##### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié – p. ex., lunettes de sécurité, écran facial, gants
- Obtenir les solutions de nettoyage et d'assainissement approuvées par le personnel approprié – p. ex., superviseur, chef d'équipe
- Appliquer des agents d'assainissement dans les postes de travail – p. ex., vaporiser dans l'aire de travail
- Assainir l'équipement en utilisant les solutions d'assainissement obtenues
- Assainir les mains/gants dans les solutions d'assainissement obtenues, tel que recommandé
- Signaler les problèmes de solutions ou de procédés d'assainissement au personnel approprié – p. ex., superviseur

##### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les procédures d'assainissement
- Savoir ouvrir ou démonter des pièces d'équipement simples pour les assainir
- Le SIMDUT ainsi que les dangers chimiques spécifiques et les contrôles correspondants

##### Variables, gamme de contexte

- Les types d'agents d'assainissement utilisés
- La méthode d'assainissement utilisée
- L'emplacement de l'équipement dans l'installation

##### Glossaire

**Assainissement** : traitement d'une surface propre à l'aide d'un agent chimique ou physique (p. ex., la chaleur) pour réduire les microorganismes qui causent des maladies et/ou altèrent les aliments, à des niveaux considérés sécuritaires pour la santé publique. En théorie, l'assainissement d'une surface en contact avec les aliments doit pouvoir réduire la colonie de bactéries de 99,9 % en 30 secondes. Une réduction de 99,9 %, également en 30 secondes, est requise pour les surfaces qui ne sont pas en contact avec les aliments. Lorsque les colonies microbiennes sont réduites à ces niveaux, les surfaces sont considérées comme étant microbiologiquement propres.

**SIMDUT** : l'abréviation de « Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail ». Il s'agit d'un plan général en vue d'offrir de l'information sur l'utilisation sécuritaire des matières dangereuses dans les milieux de travail canadiens. Cette information est fournie par le biais d'étiquettes de produits, de fiches signalétiques (FS) et de programmes de formation des travailleurs.

## Nettoyer des systèmes fermés/nettoyage en place (NEP) Préparer le système NEP pour le nettoyage

### Objet de la tâche

Le nettoyage en place (NEP) est une méthode utilisée pour nettoyer les surfaces intérieures des tuyaux, des cuves, de l'équipement de fabrication, des filtres et des raccords auxiliaires sans les démonter. Le NEP est plus rapide, demande moins de travailleurs et pose un moindre risque d'exposition aux produits chimiques que les méthodes traditionnelles de nettoyage et d'assainissement. Le NEP est également très efficace, car il réduit le temps d'arrêt de l'équipement entre les séries de production et les changements de produits. Un nettoyage efficace entre les séries de production évite les risques de contamination et la fabrication de produits non conformes aux normes de qualité. L'exécution d'un bon NEP assure des barrières sûres entre les débits d'aliments et de produits chimiques de nettoyage. Il est important de préparer le système pour le nettoyage pour faire en sorte que le système NEP fonctionne correctement.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe, passe-montagne
- Veiller à ce que la quantité nécessaire d'intrants soit disponible – p. ex., produits chimiques, détergents
- Veiller à ce que l'équipement NEP soit prêt à fonctionner – p. ex., brides, boyaux, chariot NEP et réservoirs
- Veiller à ce que les produits chimiques soient manipulés et entreposés de manière sécuritaire – p. ex., loin de la position normale de l'opérateur
- Isoler l'équipement de transformation alimentaire en fermant les vannes en amont et en aval :
  - ✓ veiller à ce que l'équipement de transformation alimentaire soit vide
- Prérincer l'équipement de transformation alimentaire pour éliminer les matières/résidus, tel que recommandé :
  - ✓ veiller à ce que l'eau soit à la bonne température – p. ex., entre 40 et 60 degrés Celsius
  - ✓ veiller à ce que la pression de l'eau soit adéquate
- Attacher les têtes de pulvérisation si nécessaire
- Signaler les écarts par rapport aux normes au personnel approprié – p. ex., écarts de température de l'équipement

### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les activités de production et de fabrication laitières
- Les protocoles de communication
- Les règlements applicables
- Les dangers en matière de santé et de sécurité au travail
- Les exigences du SIMDUT pour les produits chimiques utilisés
- Les exigences de documentation pour le nettoyage et l'assainissement
- Les types de systèmes NEP et leurs utilisations – p. ex., solution à débit élevé extrêmement turbulent (nettoyage de conduits); jet à faible énergie pour des surfaces entièrement mouillées; jet propulsé à haute énergie
- Le NEP et ses techniques de nettoyage, y compris les gammes de température requises, les exigences de concentration des produits chimiques, les doses de radiation, le temps de contact, les niveaux de pression
- Les types de saletés alimentaires – p. ex., saletés organiques ou inorganiques, effets de la température, dépôts minéraux, dépôts de protéines
- Les composants du système NEP, y compris les pompes, les boules de nettoyage, les vannes pneumatiques, les conduites de recirculation
- Les produits chimiques utilisés dans le NEP et leur but – p. ex., détergents alcalins (NaOH ou détergent à base de NaOH) pour dissoudre les graisses, les protéines, les sucres
- L'importance de la qualité de l'eau pour le procédé NEP

## Variables, gamme de contexte

- Différents types, capacités, dimensions et configurations de l'équipement
- Envergure des activités – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Niveau d'autorité pour prendre des mesures correctives
- Types de procédés et de produits

## Glossaire

**Nettoyage en place (NEP)** : méthode utilisée pour nettoyer les surfaces intérieures de tuyaux, des cuves, de l'équipement de fabrication, des filtres et des raccords auxiliaires, sans avoir à les démonter.

## Surveiller le système NEP

### Objet de la tâche

Le nettoyage en place (NEP) est une méthode utilisée pour nettoyer les surfaces intérieures des tuyaux, des cuves, de l'équipement de fabrication, des filtres et des raccords auxiliaires sans les démonter. Le NEP est plus rapide, demande moins de travailleurs et pose un moindre risque d'exposition aux produits chimiques que les méthodes traditionnelles de nettoyage et d'assainissement. Le NEP est également très efficace, car il réduit le temps d'arrêt de l'équipement entre les séries de production et les changements de produits. Un nettoyage efficace entre les séries de production évite les risques de contamination et la fabrication de produits non conformes aux normes de qualité. L'exécution d'un bon NEP assure des barrières sûres entre les débits d'aliments et de produits chimiques de nettoyage.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe, passe-montagne
- Débuter le procédé NEP, tel que recommandé
- Surveiller le procédé NEP, y compris :
  - ✓ la circulation des alcalins, c.-à-d. l'élimination des matières organiques
  - ✓ le rinçage, c.-à-d. purger les saletés dissoutes et les résidus de détergents
  - ✓ la circulation acide, c.-à-d. dissoudre les sels et dépôts minéraux causés par l'eau dure
  - ✓ le rinçage final – p. ex., purger les saletés dissoutes et les résidus de détergents
- Contrôler la température :
  - ✓ surveiller les niveaux de température
  - ✓ ajuster la température au besoin
- Contrôler le temps :
  - ✓ surveiller les durées du système – p. ex., le temps de contact
  - ✓ ajuster le système au besoin
- Contrôler la concentration des intrants/détergents :
  - ✓ surveiller les niveaux de concentration – p. ex., mesurer la conductivité de la solution
  - ✓ ajuster au besoin
- Veiller à ce que les produits chimiques soient manipulés et entreposés de manière sécuritaire :
  - ✓ pour un NEP à utilisation unique, disposer des solutions de nettoyage tel que recommandé

- ✓ pour le NEP à réutilisation, entreposer les solutions de nettoyage de récupération de la manière recommandée dans l'endroit prévu, afin de les réutiliser – p. ex., loin de la position normale de l'opérateur
- Signaler les écarts par rapport aux normes aux personnes appropriées – p. ex., écarts de température de l'équipement, changements non sécuritaires des concentrations de produits chimiques
- Lancer les procédés d'assainissement, s'il y a lieu

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les activités de production et de transformation
- Les protocoles de communication
- Les règlements applicables
- Les dangers en matière de santé et de sécurité au travail
- Les exigences du SIMDUT pour les produits chimiques utilisés
- Les exigences de documentation pour le nettoyage et l'assainissement
- Les types de systèmes NEP et leurs utilisations – p. ex., solution à débit élevé extrêmement turbulent (nettoyage de conduits); jet à faible énergie pour des surfaces entièrement mouillées; jet propulsé à haute énergie
- Le NEP et ses techniques de nettoyage, y compris les gammes de température requises, les exigences de concentration des produits chimiques, les doses de radiation, le temps de contact, les niveaux de pression
- Les types de saletés alimentaires – p. ex., saletés organiques ou inorganiques, effets de la température, dépôts minéraux, dépôts de protéines
- Les composants du système NEP, y compris les pompes, les boules de nettoyage, les vannes pneumatiques, les conduites de recirculation
- Les produits chimiques utilisés dans le NEP et leur but – p. ex., détergents alcalins (NaOH ou détergent à base de NaOH) pour dissoudre les graisses, les protéines, les sucres
- L'importance de la qualité de l'eau pour le procédé NEP

## Variables, gamme de contexte

- Différents types, capacités, dimensions et configurations de l'équipement
- Envergure des activités – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Niveau d'autorité pour prendre des mesures correctives
- Types de procédés et de produits

## Glossaire

**Nettoyage en place (NEP)** : méthode utilisée pour nettoyer les surfaces intérieures de tuyaux, des cuves, de l'équipement de fabrication, des filtres et des raccords auxiliaires, sans avoir à les démonter.

**NEP à réutilisation** : la solution de nettoyage utilisée dans le NEP n'est pas très sale après un cycle de nettoyage et peut être réutilisée plus tard dans le procédé NEP.

**NEP à utilisation unique** : les solutions utilisées dans le NEP sont éliminées immédiatement après avoir été utilisées.

## Emballage alimentaire

### Emballer le produit

### Préparer des matériaux d'emballage

#### Objet de la tâche

Les emballages étant fabriqués à partir de tous les types de matériaux, il est extrêmement important de s'assurer que le bon type d'emballage est utilisé et que les informations imprimées correspondent au produit emballé. Il semble également que l'emballage est de plus en plus automatisé. Pour que le processus d'emballage soit efficace, il est important de comprendre comment l'emballage est assemblé afin d'alimenter les équipements. L'automatisation étant de plus en plus prépondérante, certains emballages sont assemblés autour du produit.

#### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Confirmer que le matériel d'emballage approprié pour un produit/client spécifique est disponible pour l'alimentation automatique ou manuelle :
  - ✓ confirmer que les paramètres spécifiques du client sont prêts – p. ex., étiquettes spécifiques, emballages imprimés
  - ✓ confirmer les codes de lot du matériel d'emballage
- Installer le matériel d'emballage pour l'équipement d'alimentation automatique
- Régler le matériel d'emballage dans le poste de travail pour l'alimentation manuelle
- Confirmer les codes de traçabilité du produit, c.-à-d. le code de lot du produit
- Confirmer les exigences d'étiquetage additionnelles – p. ex., dates de péremption, heure, étiquettes spécifiques du client
- Effectuer un changement, si nécessaire
- Maintenir le matériel d'emballage dans un environnement propre – p. ex., couvrir le matériel non utilisé avec du poly transparent

#### Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante
- Les exigences liées à certaines désignations – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten, le cas échéant
- Les exigences d'emballage pour chaque produit
- Les spécifications d'emballage de chaque client
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination croisée, allergènes
- Les normes de qualité pour les matériaux d'emballage
- Les commandes, les paramètres et la capacité de l'équipement d'emballage
- La capacité et la taille de l'emballage
- La grosseur des portions
- Les codes de produits
- Les codes de lot d'emballage des produits
- La procédure de changement
- Le but du changement
- Les exigences du changement

## Variables, gamme de contexte

- Matériel d'emballage – p. ex., pellicule, boîte de conserve, boîte, sac, bouteille, berlingot, enveloppe
- Épaisseur de poly qui influe sur les réglages de température, la rupture des sacs et les paramètres de tension
- Différentes capacités, tailles et configurations de l'équipement d'emballage
- Envergure des activités – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement – p. ex., alimentation du produit
- Fréquence du changement

## Glossaire

**Emballage primaire** : matériel d'emballage en contact direct avec le produit alimentaire – p. ex., sac scellé contenant des céréales sèches.

**Emballage secondaire** : matériel d'emballage qui contient le produit alimentaire dans son emballage primaire – p. ex., une boîte imprimée contenant le sac scellé de céréales sèches.

## Portionner/peser les produits

### Objet de la tâche

Pour emballer des produits, il faut fabriquer des portions de grosseur/poids uniforme. Certaines usines peuvent portionner/peser/compter et emballer les produits en même temps.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs
- Utiliser l'équipement approprié pour portionner le produit
- Maintenir la température requise pour le produit
- Étalonner l'équipement de portionnage, au besoin :
  - ✓ documenter l'étalonnage
- Portionner le produit :
  - ✓ suivre les portions recommandées dans la formule/recette – p. ex., nombre d'unités, poids, volume
  - ✓ pour le portionnage/poids automatique :
    - taille/poids de la portion du programme pour le produit donné
    - surveiller l'alimentation du produit dans l'emballage – p. ex., alignement de l'emballage avec la chargeuse afin de minimiser le déversement
    - vérifier si l'emballage est bien scellé (p. ex., perforations/ouvertures) avant qu'il n'entre dans la chargeuse afin de minimiser le déversement
  - ✓ pour le portionnage manuel, mesurer (p. ex., poids, volume) avant d'emballer
  - ✓ documenter les poids / le nombre, au besoin
- Retirer les produits hors spécifications et les mettre de côté :
  - ✓ informer le superviseur
- Surveiller le procédé :
  - ✓ comparer le produit emballé aux normes de qualité

- ✓ réemballer/recycler le produit emballé qui ne respecte pas les spécifications, si possible
- ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence du produit emballé qui ne respecte pas les spécifications augmente
- ✓ prendre des mesures correctives, au besoin
- ✓ documenter les mesures prises
- Effectuer le changement d'emballage de produit, au besoin
- Laver et assainir entre les différentes séries de produits pour éviter la contamination croisée, au besoin – p. ex., passer d'un produit contenant des allergènes à un autre produit

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le calibrage de l'équipement de mesure
- Les commandes, les paramètres et la capacité de l'équipement d'emballage
- Les exigences d'emballage
- Les spécifications du produit
- Les exigences du produit – p. ex., température
- Les spécifications relatives à la portion / au poids / au nombre de produits
- La procédure de changement
- Les procédures d'assainissement de l'équipement de mesure

## Variables, gamme de contexte

- Types d'équipement de portionnage pour mesurer le volume / le poids / le nombre
- Différents types, capacités et tailles d'emballages et de matériaux d'emballage
- Différentes capacités, tailles et configurations d'équipement d'alimentation de produit et d'emballage
- Envergure des activités – p. ex., quantités traitées, différents produits traités
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Fréquence du changement

## Remplir et sceller des emballages

### Objet de la tâche

Le produit est emballé de manière efficace et uniforme, et il est scellé adéquatement afin de fournir un produit salubre au consommateur. Les produits alimentaires et les matériaux d'emballage ont des spécifications de qualité et de salubrité qu'il faut respecter.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe, passe-montagne
- Appliquer le codage approprié (p. ex., traçabilité, production, date de péremption, taille) sur l'emballage, par exemple :
  - ✓ boîte de conserve, boîte, sac, bouteille, boîte, caisse, cruche, enveloppe

- Veiller à ce que le contenu du produit corresponde à l'information de l'emballage – p. ex., pourcentage de matière grasse dans le contenant approprié, taille/poids de produit approprié, présence d'allergènes
- Ajouter d'autres composants à l'emballage – p. ex., CO<sub>2</sub>
- Utiliser l'équipement recommandé pour remplir et sceller l'emballage :
  - ✓ guider/déverser/insérer le produit dans l'emballage approuvé spécifique – p. ex., boîte de conserve, boîte, sac, contenant, bouteille, barquette, enveloppe
- Vérifier la qualité du produit
- Vérifier le nombre d'unités, si nécessaire
- Vérifier le poids et le volume du produit, si nécessaire
- Adapter le matériel d'emballage au produit donné
- Sceller l'emballage – p. ex., thermoscellage, bouchon, colle, ruban
- Vérifier le sceau des emballages
- Transférer le produit scellé dans un détecteur de métal / machine à rayons X
- Remplacer/insérer le matériel d'emballage dans l'équipement d'emballage automatique, s'il y a lieu
- Surveiller le procédé :
  - ✓ comparer le produit en cours de fabrication aux normes de qualité – p. ex., scellé, vérifier l'alignement du sceau
  - ✓ rejeter le produit en cours de fabrication qui ne respecte pas les spécifications ou le recycler pour le réutiliser
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence des produits en cours de fabrication qui ne respectent pas les spécifications augmente
  - ✓ prendre des mesures correctives, au besoin
  - ✓ documenter les mesures prises
- Documenter le nombre d'emballages, au besoin, faire le rapprochement avec :
  - ✓ le nombre de produits emballés
  - ✓ l'emballage du produit utilisé
  - ✓ la quantité de produits finis
  - ✓ prévoir les déchets de produits et d'emballage, au besoin

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante
- Les exigences liées à certaines désignations – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten, le cas échéant
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les commandes, les paramètres et la capacité de l'équipement d'emballage
- Les commandes, les paramètres et la capacité de l'équipement d'emballage
- Le code du produit requis
- Les types d'emballages et les utilisations pour des produits et des clients spécifiques
- Les spécifications de portions – p. ex., poids, volume, nombre
- Les spécifications de qualité du produit
- Les spécifications de qualité de l'emballage des produits
- Les exigences/spécifications du client

## Variables, gamme de contexte

- Différents types, capacités et tailles d’emballages et de matériaux d’emballage
- Différentes capacités, tailles et configurations d’équipement d’alimentation de produit et d’emballage
- Envergure des activités – p. ex., quantité à emballer
- Niveau d’automatisation
- Configuration de l’équipement – p. ex., portionnage et emballage simultanés
- Nombre d’exigences/de spécifications du client

## Embouteiller/mettre en conserve des produits en cours de fabrication

### Objet de la tâche

Remplir et sceller de manière sécuritaire des produits alimentaires dans des boîtes de conserve et des bouteilles en verre ou en plastique pour les consommateurs.

### Rendement

- Porter l’équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., gants, tablier, chaussures de sécurité, lunettes de sécurité, casque antichocs/de protection
- Porter de l’équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe, passe-montagne
- Utiliser l’équipement approprié pour laver des contenants métalliques, en verre ou en plastique, par exemple :
  - ✓ veiller à ce que l’aire de travail soit propre et salubre pour la production
  - ✓ préparer les boîtes de conserve ou les bouteilles qui alimenteront l’équipement
  - ✓ régler les commandes selon le type et la taille du contenant
  - ✓ régler la pression de l’air de manière à éliminer les impuretés des contenant ou le contrôle de l’eau pour rincer les contenants
  - ✓ veiller à ce que les contenants soient propres avant de les remplir
- Remplir et sceller des matières premières ou des produits en cours de fabrication dans des contenants métalliques, en verre ou en plastique :
  - ✓ régler les commandes pour la quantité de produit, poids, selon la taille du contenant, la vitesse et la production
  - ✓ respecter les points de contrôle du procédé – p. ex., inspecteur électronique de bouteilles pour l’intégrité des contenants, évacuation de contenant pour les différences de pression pour un remplissage adéquat
  - ✓ respecter les points de contrôle de qualité – p. ex., codes de date
- Surveiller le procédé :
  - ✓ surveiller le niveau d’alimentation et le versement du produit dans les contenants
  - ✓ surveiller l’alignement du bouchon/couvercle ou le scellage par induction
  - ✓ surveiller le scellage du contenant (p. ex., scellage à la vapeur des couvercles de bocaux, couvercles de boîtes de conserve correctement sertis) et documenter tel que recommandé
  - ✓ comparer le produit en cours de fabrication aux normes de qualité
  - ✓ éliminer le produit en cours de fabrication qui ne respecte pas les spécifications ou le recycler en vue de le réutiliser – p. ex., boîtes de conserve endommagées, bouteilles craquées, sceaux
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence des produits embouteillés/mis en conserve ne répondant pas aux spécifications augmente
  - ✓ prendre des mesures correctives, au besoin
  - ✓ documenter les mesures prises
- Transférer les produits embouteillés/en conserve à l’étape suivante – p. ex., courroie, convoyeur, glissière

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les paramètres et la capacité d'exploitation de l'équipement
- Les caractéristiques des ingrédients/produits – p. ex., couleur, niveau de carbonatation
- Les exigences des ingrédients/produits – p. ex., température du produit
- Les différents types et volumes de contenants
- Les différentes exigences de codage du produit – p. ex., estampillage de la date / de l'heure
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante
- Commandes, paramètres et capacité de l'équipement d'embouteillage / de mise en conserve – p. ex., vitesse, quantité de produit selon les contenants, procédures d'arrêt d'urgence

## Variables, gamme de contexte

- Types de produits qui peuvent être embouteillés ou mis en conserve
- Différentes capacités, vitesses, grosseurs et configurations de l'équipement
- Envergure des activités – p. ex., nombre de bouteilles ou de boîtes de conserve à remplir, nombre de lignes en fonctionnement
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement – p. ex., nettoyage, remplissage, étiquetage
- Types et formes de bouteilles et de contenants et de boîtes de plastique ou de verre

## Étiqueter des produits

### Objet de la tâche

L'information du produit, sous forme de codes et d'étiquettes, doit être apposée sur le produit si elle n'est pas déjà imprimée sur l'emballage afin de respecter les règlements en matière d'étiquetage et fournir de l'information sur le produit au consommateur.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs
- Obtenir l'information nécessaire afin de régler les paramètres pour le cycle de production
- Jumeler l'étiquette au produit approprié – p. ex., spécifications du client, alertes sur la présence d'allergènes
- Faire fonctionner de l'équipement d'étiquetage, par exemple :
  - ✓ imprimante laser, à jet d'encre
  - ✓ estampeuse
  - ✓ pistolet étiqueteur avec étiquettes adhésives
  - ✓ applicateurs de colle froide
  - ✓ systèmes de suivi/d'enregistrement informatisés
- Préparer et appliquer des adhésifs, si nécessaire
- Appliquer des étiquettes; aligner le matériel d'étiquetage et l'alimentation des emballages
- Apposer des codes de date

- Utiliser de l'équipement pour vérifier l'étiquetage, par exemple :
  - ✓ système de vision
  - ✓ lecteurs de codes à barres Matrix
  - ✓ pistolets de balayage
- Faire une inspection visuelle des produits emballés pour vérifier la qualité, l'alignement, la position et le sceau
- Vérifier le code de date du produit – p. ex., date de péremption, à consommer avant, date de fabrication :
  - ✓ documenter tel que recommandé
- Vérifier la taille du produit/le code du produit :
  - ✓ documenter tel que recommandé
- Surveiller le procédé :
  - ✓ comparer le produit en cours de fabrication aux normes de qualité
  - ✓ rejeter le produit en cours de fabrication qui ne respecte pas les spécifications ou le recycler pour le réutiliser
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence des produits en cours de fabrication qui ne respectent pas les spécifications augmente
  - ✓ prendre des mesures correctives, au besoin
  - ✓ documenter les mesures prises

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante
- Les exigences liées à certaines désignations – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten, le cas échéant
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les commandes, les paramètres et la capacité de l'équipement d'emballage
- Les types d'étiquettes – p. ex., étiquettes adhésives, étampes, emballage imprimé, emballage moulant étiqueté
- Les codes et les formats d'étiquettes
- Le contenu des étiquettes, par exemple :
  - ✓ poids ou volume
  - ✓ date de péremption
  - ✓ numéro de l'établissement
  - ✓ date de production et ligne d'équipement
  - ✓ date de remplissage
  - ✓ code d'identification du produit
  - ✓ contenu/liste des ingrédients
  - ✓ information nutritionnelle
  - ✓ code à barres
  - ✓ information sur les allergènes
  - ✓ traduction, si nécessaire
- La conformité réglementaire
- Les exigences/spécifications du client – p. ex., format du code de date

## Variables, gamme de contexte

- Différents types d'étiquettes et d'emballages imprimés
- Différentes capacités, tailles et configurations de l'équipement d'étiquetage
- Différents types d'emballages de produits
- Envergure des activités – p. ex., quantité à emballer
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Nombre d'exigences/de spécifications du client
- Destinations de l'expédition
- Exigences supplémentaires pour les clients internationaux – p. ex., numéro de certificat

## Mettre des produits dans des barquettes/boîtes

### Objet de la tâche

Certains produits doivent être emballés dans des plateaux ou des boîtes pour faciliter la manipulation, par exemple les petites barres, les sacs de glaçage de 1 kg, les enveloppes. Cela est important pour le rayonnage par les détaillants et peut également être conçu pour faciliter la commercialisation du produit.

### Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs
- Faire fonctionner l'équipement recommandé ou déposer manuellement le produit dans des barquettes/boîtes
- Préparer en vue de l'emballage dans des barquettes/boîtes, s'il y a lieu :
  - ✓ régler l'équipement pour la configuration d'emballage requise
  - ✓ aligner l'équipement de scellage avec l'alimentation en plateaux ou en boîtes
  - ✓ aligner les étiqueteuses avec l'alimentation de barquettes/boîtes
- Mettre les produits dans des barquettes/boîtes :
  - ✓ surveiller la configuration de l'emballage – p. ex., nombre d'unités par boîte
  - ✓ vérifier si les boîtes contiennent le nombre exact de sacs
  - ✓ sceller l'emballage extérieur avec un sceau d'inviolabilité – p. ex., attaches autobloquantes, colle chaude, emballage moulant, ruban
  - ✓ apposer un code à barres ou vérifier l'étiquette du poids, tel que recommandé
  - ✓ vérifier la dimension et les dates de péremption sur l'emballage/étiquette
- Faire une inspection visuelle du sceau des barquettes/boîtes
- Scanner/documenter le produit aux fins d'inventaire
- Surveiller le procédé :
  - ✓ comparer les barquettes/boîtes aux normes de qualité
  - ✓ réemballer les barquettes/boîtes qui ne respectent pas les spécifications
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence des barquettes/boîtes qui ne respectent pas les spécifications augmente
  - ✓ prendre des mesures correctives, au besoin – p. ex., diagnostiquer l'équipement
  - ✓ documenter les mesures prises
- Transférer les barquettes/boîtes de produits à l'étape suivante de la transformation, s'il y a lieu – p. ex., congélation, palettisation

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
  - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante
- Les exigences liées à certaines désignations – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten, le cas échéant
- Les exigences/spécifications du client – p. ex., format du code de date
- L'importance de respecter l'échéance des diverses tâches
- Les commandes, les paramètres et la capacité de l'équipement de mise en boîte, d'étiquetage et de scellage, par exemple :
  - ✓ machines de mise en boîte robotiques
  - ✓ fardeleuses et tunnels de rétraction
- Les types de scellage – p. ex., attache autobloquante, colle chaude, emballage moulant, ruban
- Les codes à barres
- Le système d'inventaire
- Les configurations d'emballage
- Le nombre d'unités par boîte

## Variables, gamme de contexte

- Différents types et différentes tailles de barquettes/boîtes
- Matériel pour envelopper/sceller
- Commandes, paramètres et capacité de l'équipement de mise en boîte
- Envergure des activités – p. ex., quantité à emballer
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Exigences/spécifications du client
- Exigences d'expédition pour le produit – p. ex., produit surgelé

## Effectuer un changement de matériel d'emballage

### Objet de la tâche

Lorsqu'il y a des changements de produit, ou lorsque le produit est emballé pour différents clients, des emballages différents peuvent être nécessaires. Il peut s'agir d'emballages différents, de tailles d'emballage différentes, d'étiquettes et de codes différents, et même de plateaux/boîtes. Ces conditions nécessitent un changement d'emballage.

### Rendement

- Consulter le calendrier pour y relever les dates/heures de changement
- Vérifier les exigences en matière de changement, par exemple :
  - ✓ type de changement – p. ex., produit contenant des allergènes
  - ✓ durée de changement prévue
  - ✓ nouvel emballage – p. ex., taille, type, propre au client
  - ✓ spécifications de l'emballage

- ✓ étiquettes et codes
- ✓ barquettes/boîtes, taille et spécifications – p. ex., nombre d’emballages par barquette/boîte
- ✓ palettes et instructions d’empilage spécifiques
- Préparer le changement avant la date/l’heure du changement :
  - ✓ obtenir du nouveau matériel d’emballage
  - ✓ rassembler les outils
  - ✓ informer le personnel approprié – p. ex., opérateurs de traitement, entretien de la production
- Porter l’équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, protecteurs d’oreilles
- Porter de l’équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe, tabliers, gants, chemises
- Réduire les chaînes d’emballage utilisées afin de préparer les autres chaînes pour un changement, si nécessaire
- Terminer un produit ou style d’emballage pour vider la chaîne, si nécessaire – p. ex., emballer des produits surgelés
- Retirer le matériel d’emballage utilisé de l’équipement d’emballage
- Nettoyer l’équipement tel que recommandé, si nécessaire – p. ex., visuellement, essai(s) d’écouvillonnage
  - ✓ désinfecter l’équipement après une exécution de produit contenant des allergènes
- Charger le nouveau matériel d’emballage pour une nouvelle série de l’équipement d’emballage
- Ajuster les paramètres de l’équipement d’emballage, par exemple :
  - ✓ quantité, taille, poids du produit
  - ✓ dimensions ou type de produit
  - ✓ positionnement des étiquettes et codes
  - ✓ format des étiquettes et des codes – p. ex., dates de péremption aaa/mm/jj, jj/mm/aaa
  - ✓ nombre d’emballages par barquette/boîte
  - ✓ modèle d’empilage de la palette
- Surveiller attentivement le début de la série d’emballage pour s’assurer que les spécifications d’emballage sont respectées :
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si l’emballage du produit ne répond pas aux spécifications
  - ✓ prendre des mesures correctives, au besoin
  - ✓ documenter les mesures prises

## Connaissances

- Les procédures normalisées d’exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Le calendrier de production – p. ex. lorsque des produits contenant des allergènes sont emballés
- Les conséquences d’un changement – p. ex., exigences en matière de salubrité alimentaire, changement de codes, arrêt temporaire
- Les spécifications des produits pour des tailles et types d’emballages différents
- Les spécifications du client
- Les produits, les spécifications et les variantes de l’organisation
- Les exigences de l’équipement de conditionnement
- Les outils requis
- Les systèmes de stock d’emballages de l’organisation
- Les exigences liées à certaines désignations – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten, le cas échéant
- L’importance de respecter l’échéance des diverses tâches

## Variables, gamme de contexte

- Types de produits
- Exigences/spécifications du client
- Différents types, capacités et tailles d’emballages et de matériaux d’emballage
- Différentes capacités, tailles et configurations d’équipement d’alimentation de produit et d’emballage
- Envergure des activités – p. ex., quantité à emballer
- Disponibilité des matériaux d’emballage – p. ex., en stock, sur commande, délais de livraison.
- Niveau d’automatisation – p. ex., nombre de lignes d’emballage
- Configuration de l’équipement – p. ex., portionnage et emballage simultanés

## Glossaire

**Temps de changement** : temps requis pour préparer un appareil, une machine, un procédé ou un système afin de passer de la production du dernier bien/produit d’un lot au premier bien/produit d’un nouveau lot. Un changement diffère d’une configuration, bien qu’un changement puisse comprendre la configuration.

## Palettiser des produits

### Objet de la tâche

Pour faciliter la manutention, le stockage et l’expédition, les caisses de produits sont empilées sur des palettes selon des schémas spécifiques afin d’éviter qu’ils ne soient écrasés, et elles sont cerclées ou emballées pour empêcher tout mouvement. Dans certains cas, comme l’exportation, il faut utiliser des types spécifiques de palettes.

### Rendement

- Porter l’équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs
- Utiliser de l’équipement pour palettiser les produits ou les entasser manuellement
- Préparer la palettisation des produits :
  - ✓ régler l’équipement selon la configuration / le modèle d’empilage spécifique
  - ✓ confirmer les spécifications de certaines palettes, par exemple :
    - palettes destinées à des pays particuliers
    - palettes de la bonne couleur
    - plateaux unidirectionnels
    - palette fabriquée avec des matériaux particuliers – p. ex., plastique, bois
  - ✓ confirmer l’approvisionnement des palettes spécifiées
- Palettiser des produits :
  - ✓ empiler les palettes chargées de produits selon une configuration / un modèle spécifique
  - ✓ envelopper la palette empilée – p. ex., emballage moulant, cerclage
  - ✓ étiqueter la palette – p. ex., apposer une étiquette de code à barres pour faciliter l’identification
- Surveiller le procédé :
  - ✓ comparer le produit palettisé aux normes de qualité
  - ✓ remplir le produit palettisé qui ne répond pas aux spécifications
  - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si la fréquence des produits palettisés qui ne respecte pas les spécifications augmente

- ✓ prendre des mesures correctives, au besoin
- ✓ documenter les mesures prises
- Confirmer l’emballage et l’étiquetage sur les palettes empilées
- Enregistrer les produits palettisés dans l’inventaire – p. ex., saisir l’information dans le système manuellement ou à l’aide d’un scanner

### Connaissances

- Les procédures normalisées d’exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les aides au levage et les limites ergonomiques
- Le déroulement des opérations, par exemple :
  - ✓ l’impact de l’étape précédente sur l’étape en cours
  - ✓ l’incidence de l’étape en cours du procédé sur l’étape suivante
- L’importance de respecter l’échéance des diverses tâches
- Les commandes, les paramètres et la capacité de l’équipement de palettisation, par exemple :
  - ✓ palettiseur
  - ✓ transpalettes
  - ✓ chariots élévateurs à fourche
- Les configurations/modèles d’empilage
- Les spécifications des palettes – p. ex., palettes de couleur spécifique pour les expéditions aux États-Unis
- Le système d’inventaire – p. ex., numéros de localisation des aires de stockage des produits palettisés
- Les exigences du client – p. ex., utilisation d’une feuille de palettes après chaque rangée/étage de produits
- Les exigences pour les codes de produits et l’étiquetage
- Le système de balayage – p. ex., pistolet de balayage

### Variables, gamme de contexte

- Différents types de produits et grosseurs d’emballages demandent des configurations d’empilement différentes
- Matériel pour envelopper les palettes
- Commandes, paramètres et capacité de l’équipement de palettisation
- Destinations d’expédition – p. ex., marchés nationaux ou étrangers
- Niveau d’automatisation
- Configuration de l’équipement
- Exigences/spécifications du client
- Types de palettes – p. ex., bois dur, bois mou

## Gestion de la production alimentaire

### Surveiller les conditions de stockage du poisson et des fruits de mer en cours de fabrication

#### Objet de la tâche

Assurer la conformité avec les lignes directrices et règlements en matière de santé et sécurité au travail et de salubrité alimentaire, ainsi que les normes de qualité dans l’aire de production du poisson et des fruits de mer.

## Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe, passe-montagne
- Séparer les lots de produits, tel que recommandé :
  - ✓ documenter à des fins de traçabilité, tel que recommandé
- Surveiller la température :
  - ✓ documenter les températures prélevées sur les jauges/thermomètres
  - ✓ prendre des mesures correctives, s'il y a lieu :
    - communiquer les mesures prises au personnel approprié
- Surveiller les conditions de retenue, par exemple :
  - ✓ ajouter de la glace, au besoin
  - ✓ ajouter de la bouillie, au besoin
  - ✓ déplacer les produits dans l'aire de stockage, tel qu'indiqué
- Surveiller l'état du produit en cours de fabrication :
  - ✓ s'assurer que les produits vivants sont toujours en vie
  - ✓ documenter l'état du produit en cours de fabrication
  - ✓ prendre des mesures correctives, s'il y a lieu :
  - ✓ informer le personnel approprié des mesures prises
- Informer le personnel approprié si l'environnement est hors norme – p. ex., odeurs inhabituelles, changements dans l'apparence de la glace du procédé, écarts de température

## Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les plans/objectifs de production
- Les protocoles de communication
- Les règlements applicables
- Les dangers pour la santé et la sécurité au travail

## Variables, gamme de contexte

- Différents types, capacités, tailles et configurations de l'équipement et d'aires de stockage
- Envergure des activités – p. ex., quantité à traiter
- Niveau d'automatisation
- Niveau d'autorité pour prendre des mesures correctives

## Système de gestion de la salubrité alimentaire

### Se conformer au système de gestion de la salubrité alimentaire

#### Objet de la tâche

Observer les dispositions du système de gestion de la salubrité des aliments est important pour protéger les employés et les clients. Un non-respect peut avoir de lourdes conséquences, y compris un produit qui peut causer des maladies et des décès.

## Rendement

- Participer à la formation annuelle sur le système de gestion de la salubrité alimentaire
- Maintenir l'hygiène personnelle, dont :
  - ✓ se laver les mains fréquemment
  - ✓ utiliser des résilles
  - ✓ porter des vêtements propres
- Veiller à ce que le milieu de travail soit propre et assaini, tel que recommandé
- Employer des pratiques sécuritaires de manipulation de produits
- Identifier les dangers liés aux produits manipulés
- Prendre des mesures correctives en présence de dérogations
- Signaler :
  - ✓ conditions non hygiéniques/insalubres
  - ✓ maladie ou blessure susceptible de porter atteinte à la salubrité des aliments

## Connaissances

- Les politiques et procédures organisationnelles
- Le système de gestion de la salubrité des aliments de l'organisation – p. ex., diagramme des opérations
- Les produits et utilisations prévues
- Les points critiques à maîtriser (CCP), s'il y a lieu
- Les conséquences d'une mauvaise température sur un produit – p. ex., brûlure par le froid, croissance de bactéries
- Les maladies d'origine alimentaire courantes transmissibles par les humains

## Variables, gamme de contexte

- Dangers liés à certaines espèces
- Potentiel de contamination croisée

## Glossaire

**Point critique à maîtriser (CCP)** : point, procédure ou étape spécifique de la transformation des aliments où on peut exercer un contrôle afin de réduire, d'éliminer ou de prévenir la survenance potentielle d'un danger pour la salubrité des aliments.

## Traçabilité des aliments

### Observer le système de traçabilité alimentaire

### Observer le système de traçabilité alimentaire

#### Objet de la tâche

La traçabilité des aliments fournit en temps réel des données clés de fabrication, de gestion de la qualité et de traçabilité pour les rappels. Les systèmes de traçabilité alimentaire doivent être intégrés à l'infrastructure informatique et aux systèmes de contrôle existants d'une entreprise. Ils nécessitent un investissement en matériel, en logiciels et en formation pour garantir le bon fonctionnement du système. Tout produit fabriqué par l'organisation doit pouvoir être retracé jusqu'à ses sources de matières premières.

## Rendement

- Consulter la documentation de production ou communiquer avec le superviseur afin d'obtenir les codes applicables aux produits en cours de fabrication et aux produits finis
- Vérifier si les codes de la journée sont exacts, si nécessaire
- Apposer les codes donnés (p. ex., unités de produits, dates/heures, lots) sur la documentation ou les étiquettes
- Utiliser des codes pour documenter les données de produit liées aux tâches

## Connaissances

- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Le but et les avantages des systèmes de traçabilité
- Le nombre de produits fabriqués
- L'équipement utilisé pour les différents procédés
- Les exigences de documentation, manuelles ou électroniques
- Les systèmes de contrôle existants – p. ex., gestion des stocks

## Variables, gamme de contexte

- Types de systèmes de traçabilité – p. ex., Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), British Retail Council (BRC)
- Exigences des marchés nationaux et internationaux
- Complexité de la transformation des produits
- Nombre de produits fabriqués
- Envergure des activités – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation

## Glossaire

**Traçabilité** : capacité de repérer et de suivre le déplacement de matières premières, de composants et de produits à toutes les étapes de la réception, de la production, du traitement et de la distribution, en amont et en aval.

## Rappels

### Suivre le plan de rappel

#### Objet de la tâche

Il est important que les mesures à prendre/interventions relativement à un rappel soient prises dans les délais prévus et de manière ordonnée. En observant les protocoles figurant dans le plan de gestion des rappels de l'organisation, on veille à ce que le rappel soit géré de manière efficace et efficiente.

#### Rendement

- Suivre les directives du chef de l'équipe responsable de rappel relativement aux mesures correctives à prendre pour la situation actuelle, par exemple :
  - ✓ pour la production, par exemple :
    - arrêter les chaînes de production en coordination avec le responsable de la production

- préparer l'équipement et/ou les produits pour les tests
- recueillir les registres de production aux fins d'examen
- ✓ pour la gestion de la qualité, par exemple :
  - identifier la source du problème
  - retracer les stocks des chaînes de production en fonction des numéros de lot, en utilisant les données du système de traçabilité
  - tester les équipements
  - tester les matières premières
  - communiquer avec l'autorité de réglementation
- ✓ dans l'entrepôt, par exemple :
  - isoler les stocks concernés
  - isoler les matières premières concernées
  - mettre en attente les matières premières et les stocks isolés
  - retracer les expéditions de stocks concernés jusqu'au prochain point de distribution – p. ex., destinataires, transporteurs
  - retracer la réception des matières premières, pour identifier le fournisseur, les dates
  - arrêter la distribution des matières premières et des stocks concernés
  - collecter, isoler et éliminer les produits retournés, le cas échéant
- ✓ pour les ventes et le marketing, par exemple :
  - informer les clients du produit rappelé et leur communiquer les détails, ainsi que les mesures requises
  - lancer un plan de communication publique
  - documenter les mesures prises
  - traiter les appels du public et des clients au sujet du produit rappelé
- ✓ pour l'administration/la gestion, par exemple :
  - participer au plan de communication
  - examiner les contrats d'achat
  - rencontrer l'équipe juridique
  - déterminer le potentiel/la portée du litige
- Observer les directives du plan de communication – p. ex., ne pas parler aux médias, fournir des informations selon les instructions de l'équipe de rappel – p. ex., quelles informations, et à qui.
- Documenter les mesures prises en vertu du plan de rappel :
  - ✓ fournir la documentation au superviseur ou au gestionnaire
  - ✓ tenir des registres de traçabilité précis
  - ✓ identifier les questions/problèmes survenus durant le rappel
- Participer aux exercices d'urgence de gestion des rappels

## Connaissances

- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Le plan de rappel de l'organisation
- La classe de rappel
- Les procédures d'isolement des produits
- Le système de traçabilité des produits et le programme de salubrité des aliments de l'organisation
- Le produit, les matières premières du produit, les sources des matières premières
- Les autorités réglementaires

- Le réseau de distribution de l'organisation
- Les contacts médiatiques
- La confidentialité de l'information
- L'impact potentiel sur la marque et l'image de l'entreprise
- Les installations actuelles de la chaîne d'approvisionnement de l'organisation
- Le niveau de garanties d'assurance
- Les contrats de vente et d'achat

### **Variables, gamme de contexte**

- Motif du rappel – p. ex., erreur d'étiquetage, risque pour la santé publique
- Différents types de produits alimentaires – p. ex., pâtisseries, viandes, légumes
- Différents types de procédés alimentaires – p. ex., frais, surgelés, en conserve, cuits
- Différences dans la distribution des différents types de produits
- Sources/fournisseurs de matières premières
- Rapidité des rappels selon le type de produit et le niveau de risque lié au problème
- Perceptions sociales des erreurs de l'entreprise, responsabilité

### **Glossaire**

**Plaintes** : un client qui se plaint d'un produit.

**Retour de produits** : capacité d'enregistrer et de faire un suivi sur les produits retournés et le motif des retours par les consommateurs.

**Rappel** : mesure prise par une organisation pour retirer des produits alimentaires potentiellement insalubres du marché ou des produits qui ne respectent pas les lois applicables. Il revient à l'organisation de retirer le produit de la vente et de la distribution.

## **Lutte antiparasitaire**

### **Observer le programme de lutte antiparasitaire de l'établissement**

#### **Objet de la tâche**

L'observation du programme de lutte antiparasitaire d'entreprise permet de lutter contre la vermine, tels qu'insectes, ravageurs et oiseaux, de compromettre la qualité et la salubrité des produits fabriqués, entreposés et expédiés par l'établissement de transformation d'aliments. La conformité permet également de repérer les problèmes de vermine qu'il faut régler avant qu'ils ne nuisent aux produits ou au personnel.

#### **Rendement**

- Participer à la formation sur le programme de lutte antiparasitaire de l'établissement (au besoin).
- Respecter toutes les politiques et procédures en matière de salubrité alimentaire et de lutte antiparasitaire lorsqu'on fait son travail
- Surveiller les signes de présence de vermine ou de présence potentielle, par exemple :
  - ✓ observation de vermine

- ✓ observation de signes indicateurs d’infestation potentielle – p. ex., excréments, nids, plumes, aliments/ingrédients endommagés
- ✓ dommages causés aux structures ou aux équipements – p. ex., trous dans les murs, fentes dans les sceaux, etc.
- Signaler les observations au superviseur pour qu’il puisse y donner suite immédiatement
- Répondre aux observations de vermine conformément aux consignes du superviseur

### Connaissances

- Les protocoles du programme de lutte antiparasitaire
- L’importance de maintenir un environnement de travail sans vermine
- Les indicateurs ou les signes d’infestation potentielle de vermine
- Les politiques en matière de manipulation de déchets dangereux – p. ex., excréments de ravageurs, nids, etc.

### Variables, gamme de contexte

- Nombre d’employés
- Niveaux de responsabilité et de pouvoir des employés
- Pratiques et matières premières favorisant la présence de vermine

## Gestion des déchets

### Se conformer au programme de recyclage

#### Objet de la tâche

La conformité avec le programme de recyclage aide l’organisation à minimiser les déchets, à protéger l’environnement et à respecter les exigences réglementaires.

#### Rendement

- Participer à la formation sur le programme de recyclage, le cas échéant
- Distinguer les déchets, les matières recyclables et les matières réutilisables dans l’aire de travail
- Déposer les produits recyclables dans les contenants appropriés
- Encourager ses collègues à observer le programme
- Informer le personnel d’entretien lorsque les bacs de recyclage, par exemple :
  - ✓ débordent
  - ✓ sont endommagés
  - ✓ sont mal étiquetés – p. ex., l’affiche n’est pas lisible
  - ✓ sont inaccessibles
- Se tenir au courant des changements apportés au programme
- Fournir une rétroaction sur le programme aux responsables de la gestion des déchets, par exemple :
  - ✓ proposer des améliorations au programme de recyclage pour son propre service/aire de travail
  - ✓ signaler la non-conformité au programme de recyclage, si recommandé

### Connaissances

- Les types de matières recyclables recueillies
- L’emplacement des bacs de collecte dans l’établissement

- Les objectifs généraux du programme de recyclage de l'établissement
- Les protocoles de communication pour les problèmes liés aux bacs, au programme, aux heures/à la fréquence de collecte
- La valeur du recyclage pour l'organisation

### **Variables, gamme de contexte**

- Types et dimensions des matières recyclables à ramasser
- Fréquence de la collecte
- Fait que des collègues ignorent les concepts de recyclage

## **Santé et sécurité**

### **Se conformer au programme de santé et de sécurité au travail**

#### **Observer le programme de santé et de sécurité au travail**

##### **Objet de la tâche**

Lorsque tous les employés respectent le programme de santé et de sécurité au travail, le risque d'accidents et de blessures diminue considérablement ce qui contribue à accroître la productivité et à améliorer la sécurité des travailleurs.

##### **Rendement**

- Observer les politiques et les procédures de l'organisation en matière de santé et de sécurité au travail
- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI), tel que recommandé
- Utiliser la machinerie, l'équipement et les matériaux de la manière recommandée
- Suivre les procédures de travail écrites
- Respecter les panneaux d'avertissement sur les équipements et les machines
- Employer des pratiques ergonomiques sécuritaires – p. ex., techniques de levage sécuritaires, éviter les microtraumatismes répétés
- Adopter des pratiques de travail sécuritaires – p. ex., éviter de se dépêcher ou de prendre des raccourcis, faire de la sécurité un enjeu important
- Effectuer une vérification de sécurité avant le début de chaque quart de travail, au besoin
- Signaler les dangers, les conditions ou actions dangereuses au superviseur
- Signaler les accidents, les incidents et les accidents manqués de justesse
- Signaler toutes les blessures nécessitant des premiers soins, quelle que soit la gravité
- Collaborer avec le Comité conjoint d'hygiène et de sécurité au travail (CCHS) ou un représentant de la santé et de la sécurité au travail

##### **Connaissances**

- Responsabilités juridiques personnelles relatives à l'observation du programme de santé et de sécurité au travail
- Programme d'indemnisation des accidentés du travail, dont l'objet, les responsabilités, l'indemnisation et les avantages sociaux
- Importance de la santé et de la sécurité au travail
- Dangers potentiels dans le milieu de travail
- Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) et fiches de données de sécurité (FDS) applicables
- Pratiques ergonomiques sécuritaires
- Types d'accidents/incidents courants et leurs causes
- Emplacement du matériel de sécurité dans l'établissement – p. ex., bassin oculaire, trousse de premiers soins, issues de secours
- Membres du Comité conjoint d'hygiène et de sécurité au travail et représentant de la santé et de la sécurité au travail

- Procédures pour signaler les dangers, les accidents, les accidents manqués de justesse

### **Variables, gamme de contexte**

- Réglementations provinciales/territoriales et fédérales en matière de santé et de sécurité au travail
- Les types d'EPI varient en fonction de l'organisation, du produit et des processus – p. ex., casques de sécurité, tabliers, gants, chaussures de sécurité
- Types de produits chimiques
- Types d'équipement

## **Participer à la préparation aux situations d'urgence**

### **Objet de la tâche**

La préparation aux situations d'urgence est essentielle pour tous les employés, car il est important que toutes les parties intéressées connaissent les protocoles et les procédures de sécurité en cas d'accidents ou d'incidents.

### **Rendement**

- Repérer les issues de secours et les points de rassemblement dans l'établissement
- Déterminer où se trouvent les postes de premiers soins, les bassins oculaires, les fiches données de sécurité (FDS), les téléphones d'urgence
- Identifier les personnes qui ont suivi une formation en RCP et en premiers soins
- Adopter des procédures de manutention sécuritaires lorsqu'on manipule les matériaux de l'organisation, c.-à-d. selon le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
- Utiliser les procédures de verrouillage et d'étiquetage pour l'équipement
- Participer aux exercices d'urgence – p. ex., incendie, déversement de produits chimiques, évacuations, simulations d'accidents critiques

### **Connaissances**

- Politiques et procédures de l'organisation – p. ex., plans d'évacuation
- Emplacement de tous les postes de premiers soins, bassins oculaires, fiches de données de sécurité (FDS), téléphones d'urgence et points de rassemblement de l'établissement
- Contacts en cas d'urgence – p. ex., système de sécurité, gaz/services publics, service d'incendie, ministère de l'Environnement, ministère du Travail, cadres supérieurs, contacts d'urgence des employés
- Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) et fiches de données de sécurité (FDS) applicables
- Types d'accidents courants et leurs causes
- Procédures de rapport en présence de situations d'urgence

### **Variables, gamme de contexte**

- Taille et aménagement de l'établissement
- Nombre d'employés
- Gamme de situations d'urgence possibles

## Glossaire

**Point de rassemblement** : une zone ou un endroit désigné où tous les employés, les passagers ou une foule se rassemblent en cas d'urgence dans une installation, un bâtiment, un lieu public ou une embarcation.

## Participer à des enquêtes sur des accidents/incidents

### Objet de la tâche

Suite à un accident/incident dans un milieu de travail, tout le personnel doit collaborer avec les enquêteurs internes et externes et observer les procédures normalisées d'exploitation.

### Rendement

- Avertir immédiatement le personnel approprié de la survenance d'un accident/incident – p. ex., superviseur
- Remplir la documentation comme le recommandent les procédures normalisées d'exploitation, par exemple :
  - ✓ utiliser le formulaire recommandé
  - ✓ obtenir de l'aide pour les remplir, s'il y a lieu – p. ex., interprète pour le personnel FLS
  - ✓ être franc et aussi complet que possible
- Fournir la documentation aux enquêteurs
- Collaborer avec les enquêteurs :
  - ✓ expliquer les procédés et les procédures lorsqu'on le lui demande
  - ✓ répondre franchement aux questions
  - ✓ fournir les dossiers de formation sur la sécurité des employés, sur demande
- Poursuivre les activités comme d'habitude, si possible
- Fournir les dossiers et les documents demandés – p. ex., rapports en matière d'indemnisation des accidentés du travail, talons de chèque de paie
- Observer les politiques et les procédures de l'organisation en matière de communications

### Connaissances

- Lois et règlements applicables à l'organisation – p. ex., protocoles en matière de salubrité des aliments (PNE), normes de santé et de sécurité au travail
- Domaines fonctionnels de l'organisation
- Protocoles applicables à la présence de personnel externe sur le site – p. ex., sécurité
- Rôles et responsabilités du personnel
- Aménagement de l'usine
- Information sur l'équipement – p. ex., dossiers d'entretien, âge

### Variables, gamme de contexte

- Taille de l'organisation
- Nature et gravité de l'incident ou de l'accident
- Incidents antérieurs – p. ex., nombre, gravité, résolutions

## Se conformer au programme de sécurité de l'établissement

### Observer le programme de sécurité de l'établissement

#### Objet de la tâche

Il est important d'observer les programmes et les procédures de sécurité afin de protéger les actifs et le personnel de l'organisation.

#### Rendement

- Participer à la formation sur le programme de sécurité
- Fournir l'information nécessaire pour les protocoles/critères de sécurité
- Observer les procédures de sécurité exigées, par exemple :
  - ✓ accès et sortie des différentes aires de l'installation et du terrain
  - ✓ se présenter au travail – p. ex., signer à l'arrivée et à la fin du quart de travail
  - ✓ visiteurs – p. ex., registre de signature, laissez-passer pour visiteurs
  - ✓ signaler la présence d'étrangers qui ne sont pas identifiés comme des visiteurs
  - ✓ enlèvement d'équipement de l'établissement
- Protéger la propriété intellectuelle de l'organisation – p. ex, recettes, formulations, spécifications de produits :
  - ✓ observer les protocoles de communication avec les médias, s'il y a lieu
- Signaler immédiatement la perte de clés/laissez-passer électroniques
- Signaler ses événements inhabituels – p. ex., colis suspects
- Signaler l'utilisation ou la consommation inhabituelle de produits chimiques et de matières premières réglementés – p. ex., éthanol, cannabis

#### Connaissances

- Protocoles du programme de sécurité
- Information exclusive
- Droits et responsabilités en matière de confidentialité
- Indicateurs de comportement et d'activités inusités
- Cybersécurité

#### Variables, gamme de contexte

- Nombre d'employés
- Niveau de responsabilité et d'autorité des employés

### Participer à des exercices/entraînements de sécurité

#### Objet de la tâche

Mettre à l'essai les procédures de sécurité améliore l'efficacité de la réaction des employés durant des infractions de sécurité réelles.

## Rendement

- Participer aux exercices de sécurité et à la formation correspondante
- Identifier les types de mesures d'urgence requises – p. ex., verrouillage
- Agir selon le rôle attribué pour le type de situation d'urgence, par exemple :
  - ✓ arrêter l'équipement
  - ✓ dégager et verrouiller les aires
  - ✓ se rendre aux points de rassemblement
- Fournir une rétroaction aux superviseurs relativement à :
  - ✓ délai d'exécution de l'activité
  - ✓ points à améliorer
- Se tenir à l'affût des changements apportés aux procédures

## Connaissances

- Protocoles du programme de sécurité
- Types d'infractions à la sécurité
- Rôles et responsabilités selon le contexte de sécurité
- Risques potentiels en matière de sécurité
- Emplacement des mesures de sécurité – p. ex., verrous

## Variables, gamme de contexte

- La quantité et les types de risques de sécurité varieront selon les produits de l'organisation et l'installation – p. ex., nombre de points d'accès et de sortie

## Gestion des documents

### Réaliser les tâches de gestion des documents

### Remplir des formulaires

#### Objet de la tâche

Il faut remplir des formulaires pour que les données puissent être communiquées. L'information consignée doit être claire, concise et exacte pour que les documents soient exacts. Des formulaires bien remplis sont essentiels pour surveiller et consigner les mesures liées à la salubrité des aliments, les rendements de la production et le contrôle des stocks. Les formulaires peuvent être électroniques, auquel cas la façon d'utiliser l'ordinateur/l'interface sera nécessaire.

#### Rendement

- Veiller à ce que les formulaires liés à une tâche donnée soient disponibles – p. ex., registres de température :
- Remplir les formulaires au moment prévu – p. ex., toutes les heures, pendant le quart de travail
- Veiller à ce que l'information soit d'actualité et exacte – p. ex., dates, calculs, dénombrement de stock
- Veiller à ce que l'information soit écrite lisiblement
- Classer ou remettre des formulaires, tel que recommandé – p. ex., conserver avec l'équipement, remettre au superviseur

- Signer les formulaires, au besoin

### Connaissances

- Politiques et procédures de l'organisation
- Importance d'une documentation fidèle

### Variables, gamme de contexte

- La technologie utilisée pour la gestion des documents variera

## Politiques et procédures de l'organisation

### Observer les politiques et les procédures de l'organisation

### Observer les politiques et les procédures (PNE) de l'organisation

#### Objet de la tâche

Les employés doivent se conformer aux politiques et aux PNE de l'organisation pour assurer l'assurance de la qualité et la salubrité des aliments, et respecter la réglementation en matière de sécurité et les indicateurs de performance clés de l'organisation.

#### Rendement

- Réviser les politiques et le guide de PNE de l'organisation
- Participer à la séance d'orientation comme nouvel employé
- Tirer parti des occasions de formation en cours d'emploi
- Accomplir toutes les tâches conformément aux politiques/PNE
- Communiquer régulièrement avec le superviseur pour connaître les nouvelles PNE et celles qui ont été modifiées :
  - ✓ veiller à ce que les PNE appliquées soient les plus récentes
- Fournir une rétroaction sur les politiques/PNE actuelles :
  - ✓ identifier les défis en matière de conformité
  - ✓ proposer des idées pour la révision de procédures tout en restant conformes aux politiques

### Connaissances

- La différence entre une politique et une procédure (PNE)
- Les politiques et PNE applicables au travail
- L'importance de la conformité
- Son propre rôle et ses responsabilités, ainsi que ceux d'autrui – p. ex., superviseur, apprentis

### Variables, gamme de contexte

- Taille de l'organisation
- Rôles et responsabilités du personnel

- Complexité de la production (peut nécessiter un plus grand nombre de PNE)
- Niveau d'automatisation

## Glossaire

**Politique** : document écrit qui précise clairement la position et les valeurs de l'organisation sur le sujet en question. Elle contient des règles et précise ce qu'on doit faire.

**Procédure normalisée d'exploitation (PNE)** : jeu écrit d'instructions qui décrit comment exécuter les étapes d'une tâche ou d'une séquence de tâches donnée.

## Leadership

### Gérer le changement organisationnel

### Appuyer le changement organisationnel

#### Objet de la tâche

Tous les employés doivent accepter le changement à un niveau individuel. Il est important de soutenir le changement organisationnel en tant qu'individu afin de contribuer au succès de l'équipe et de l'organisation. La résistance au changement se traduit par un mauvais environnement de travail et une faible productivité.

#### Rendement

- Être disposés à essayer de nouvelles façons d'accomplir des tâches :
  - ✓ aborder le changement de manière objective
  - ✓ garder l'esprit ouvert
- Suivre la formation liée aux nouveaux procédés/au nouvel équipement
- Fournir une rétroaction sur l'efficacité du changement – p. ex., observations, résultats
- Parler positivement des résultats et des avantages potentiels du changement
- Déterminer comment les changements contribuent à nos fonctions professionnelles
- Expliquer les avantages du changement à d'autres personnes
- S'adapter si les changements déployés n'ont pas les résultats attendus

#### Connaissances

- Les raisons du changement
- Les obstacles au changement
- Les conséquences du changement
- Les ressources organisationnelles

#### Variables, gamme de contexte

- Taille de l'organisation
- Style de gestion de l'organisation

- Environnement syndiqué ou non syndiqué
- Responsabilisation des employés
- Niveau d'engagement des parties intéressées
- Degré et type de changement

## Glossaire

**Partie intéressée** : quiconque peut être touché par les actions, objectifs et politiques d'une entreprise. Il peut s'agir de parties intéressées internes telles que les employés et les gestionnaires, et de parties intéressées externes telles que des actionnaires, des fournisseurs, des clients, des collectivités avoisinantes, des créanciers, des représentants gouvernementaux, etc.

## Leadership

### Démontrer du professionnalisme

#### Collaborer avec autrui

#### Objet de la tâche

La collaboration est souvent essentielle dans les activités de l'organisation, puisque les employés doivent souvent bien travailler en concertation, quelles que soient les circonstances. La collaboration signifie que les gens essaient de collaborer en mettant à profit leurs compétences individuelles et en fournissant une rétroaction positive, même en présence de conflits personnels entre certaines personnes, dans le but de réaliser les objectifs de l'équipe et la mission de l'organisation. Une « équipe » représente non seulement un petit groupe de travail, mais aussi l'ensemble de l'organisation.

#### Rendement

- Appuyer les autres :
  - ✓ partager ses connaissances avec autrui
  - ✓ respecter les différences individuelles – p. ex., forces et limitations, différences culturelles, exigences linguistiques, besoins et limitations physiques
  - ✓ être réceptif aux points de vue d'autrui
  - ✓ fournir une rétroaction de manière constructive, opportune et professionnelle
- Collaborer avec des représentants d'autres secteurs fonctionnels de l'organisation – p. ex., entretien, contrôle de la qualité :
  - ✓ partager l'expertise, l'information et les ressources
  - ✓ travailler ensemble pour atteindre les objectifs de l'organisation
- Travailler en concertation pour réaliser les objectifs et résoudre les enjeux :
  - ✓ participer activement aux activités d'équipe – p. ex., contribuer des idées, accomplir des tâches
  - ✓ partager les réussites et reconnaître la réalisation
  - ✓ résoudre les incohérences et les erreurs ensemble
- Déterminer des moyens d'améliorer constamment ses propres compétences de collaboration :
  - ✓ réfléchir aux réussites et aux défis

## Connaissances

- L'objet et les objectifs de l'équipe
- Mission et valeurs de l'organisation
- Les avantages du travail d'équipe
- Les forces et les limites des membres de l'équipe
- La dynamique de l'équipe
- Les autres équipes dans l'organisation
- Relations entre les différents groupes fonctionnels de l'organisation
- Le niveau d'autorité personnelle pour aborder des enjeux et résoudre des problèmes

## Variables, gamme de contexte

- Taille de l'organisation
- Style de gestion de l'organisation
- Environnement syndiqué ou non syndiqué
- Responsabilisation des employés
- Niveau d'engagement des membres de l'équipe

## Se perfectionner sur le plan professionnel

### Objet de la tâche

Pour progresser dans sa carrière, éviter que ses compétences ne deviennent désuètes, améliorer ses connaissances et ses compétences, il est essentiel de tirer parti d'opportunités de perfectionnement et de se tenir à l'affût des changements dans le secteur. Les organisations appuient le perfectionnement professionnel de leurs employés pour assurer la relève, maximiser leurs compétences et leurs connaissances, et développer/maintenir un avantage concurrentiel.

### Rendement

- Reconnaître la nécessité continue de se perfectionner sur le plan professionnel :
  - ✓ réviser ses compétences personnelles
  - ✓ déterminer ses besoins personnels en formation à court et à long terme
  - ✓ évaluer les besoins actuels et futurs en perfectionnement professionnel
  - ✓ évaluer les tendances actuelles et les pratiques exemplaires
- Participer à des activités de formation et de développement formelles et informelles, par exemple :
  - ✓ recenser des occasions de perfectionnement professionnel
- S'inscrire à des séminaires, cours et ateliers et programmes de certification éducatifs et professionnels :
  - ✓ participer à des programmes de mentorat
  - ✓ faire du bénévolat
  - ✓ lire les publications de l'industrie
  - ✓ participer à des organisations commerciales et d'affaires locales

- ✓ réseauter avec les membres de l'industrie
- Obtenir le soutien de l'organisation – p. ex., congés, remboursement des droits de cours
- Évaluer l'efficacité des activités de perfectionnement
- Réviser et actualiser ses objectifs de perfectionnement professionnel

### Connaissances

- Les buts professionnels
- Les organisations commerciales et d'affaires
- Le soutien de l'organisation en matière de perfectionnement professionnel – p. ex., congés, droits de cours
- Les séminaires, cours, ateliers et programmes de certification éducationnels et professionnels disponibles

### Variables, gamme de contexte

- Soutien organisationnel
- Évaluation personnelle
- Environnement syndiqué ou non syndiqué
- Poste et fonction de la personne

## Faire preuve de professionnalisme et d'éthique

### Objet de la tâche

Un comportement professionnel et éthique contribue à présenter une image favorable de l'industrie, de l'organisation, de la marque et de soi-même, ainsi qu'à se mériter le respect des parties intéressées et de ses pairs. Un tel comportement contribue également à créer un milieu de travail positif et à servir de modèle pour les autres.

### Rendement

- Représenter la mission, la vision et les valeurs de l'organisation par un comportement professionnel
- Présenter des traits professionnels, par exemple :
  - ✓ créativité
  - ✓ courtoisie
  - ✓ curiosité
  - ✓ initiative
  - ✓ dévouement
  - ✓ intégrité
  - ✓ efficacité
  - ✓ enthousiasme
  - ✓ équité
  - ✓ flexibilité
  - ✓ objectivité
  - ✓ confiance
- Être un exemple pour les employés, ses collègues et l'industrie
- Respecter les normes, politiques et procédures commerciales

- Respecter le code de déontologie de l'organisation, s'il y a lieu
- Assurer la confidentialité
- Respecter la diversité :
  - ✓ surveiller les préjugés personnels
- Respecter ses collègues, les employés, les clients et les concurrents

### Connaissances

- Le code de conduite et les attentes de l'organisation
- Les principes éthiques
- Le code de déontologie de l'organisation
- Les stéréotypes (p. ex., culturels, raciaux, sexuels, de genre) et leur incidence sur le lieu de travail
- Les préjugés personnels
- Le niveau d'autorité

### Variables, gamme de contexte

- Attentes organisationnelles
- Position de la personne dans la structure organisationnelle

## Gérer le stress personnel

### Objet de la tâche

Les stratégies de gestion du stress sont importantes pour assurer un emploi durable et sain. Ces stratégies permettent de prévenir l'épuisement professionnel et le roulement du personnel. Il est important d'être réaliste quant à ce qu'une personne peut raisonnablement assumer en matière de charge de travail et d'échéances.

### Rendement

- S'occuper de ses besoins personnels, physiques, émotionnels et spirituels
- Maintenir un sens de l'humour
- Établir un environnement de travail sain
- Être flexible et s'adapter à de nouvelles situations – p. ex., rester calme
- Faire le nécessaire pour réduire le stress – p. ex., conciliation travail-vie, fixer des objectifs réalistes, avoir des passe-temps
- Demander de l'aide, au besoin

### Connaissances

- Les limites personnelles
- Les indicateurs et les déclencheurs de stress
- La manière dont son stress et son comportement se répercutent sur l'entourage
- Quand et comment dire « non »

## Variables, gamme de contexte

- Types de personnalité
- Culture organisationnelle
- Environnement syndiqué ou non syndiqué
- Poste et fonction de la personne

## Gérer son propre temps

### Objet de la tâche

La gestion du temps est essentielle pour réaliser les objectifs de manière efficace et efficiente. La gestion du temps contribue à ce que les tâches soient accomplies dans les délais, au respect des échéances et à faire en sorte que toutes les tâches reçoivent le temps et l'attention nécessaires.

### Rendement

- Fixer des objectifs à court et à long terme réalistes
- Élaborer des plans d'action et répartir les tâches en étapes gérables
- Prioriser les tâches :
  - ✓ établir des priorités
  - ✓ gérer les priorités conflictuelles
- Estimer les durées
- Ordonnancer les tâches :
  - ✓ utiliser des outils de gestion du temps et des logiciels – p. ex., registres, listes de choses à faire, plans d'action
- Surveiller les progrès par rapport aux prévisions :
  - ✓ ajuster le calendrier si nécessaire
  - ✓ déléguer certaines tâches, le cas échéant
- Maintenir la motivation :
  - ✓ minimiser les distractions
  - ✓ compenser en regard du style personnel – p. ex., procrastination, évitement, perfection
- Continuer d'être organisé – c.-à-d. réduire le temps perdu à chercher du matériel, bien organiser les dossiers

### Connaissances

- Les techniques de gestion du temps – p. ex., répartition du temps, priorisation
- Les plans et l'ordonnancement de l'organisation
- Les outils de gestion du temps – p. ex., chemins critiques
- Les nouveaux outils et équipements qui permettent d'épargner du temps

## Variables, gamme de contexte

- Complexité et ampleur des projets
- Interdépendance avec le travail d'autres employés
- Environnement syndiqué ou non syndiqué
- Poste et fonction de la personne

- L'autorité nécessaire pour gérer sa propre charge de travail variera selon les organisations

## Communications

### Communiquer efficacement

#### Pratiquer l'écoute active

##### Objet de la tâche

Veiller à ce que les messages et l'information soient bien compris afin d'éviter des erreurs d'interprétation pouvant entraîner des erreurs coûteuses.

##### Rendement

- Évaluer la situation et le moment/lieu de la conversation éventuelle
- Bien écouter son interlocuteur :
  - ✓ avoir l'esprit ouvert
  - ✓ utiliser du langage corporel et la stimulation verbale
  - ✓ faire preuve de patience, c.-à-d. écouter sans interrompre, jusqu'à ce que tout le message ait été communiqué
- Repérer des indicateurs non verbaux qui renforcent ou contredisent le message – p. ex., un hochement de la tête
- Répondre à son interlocuteur :
  - ✓ accuser réception du message – p. ex., remercier son interlocuteur
  - ✓ formuler des commentaires
  - ✓ poser des questions efficaces pour obtenir un complément d'information ou des précisions – p. ex., questions ouvertes ou fermées, questions d'approfondissement ou miroir
  - ✓ paraphraser le message pour confirmer la compréhension

##### Connaissances

- Les techniques de questionnement
- La reformulation
- Les indicateurs non verbaux, c.-à-d. langage corporel
- Les styles ou pratiques de communication sensibles à la culture – p. ex., utilisation de l'humour
- Les environnements d'écoute appropriés aux divers types de conversations

##### Variables, gamme de contexte

- Barrières à l'écoute – p. ex., troubles de l'ouïe, environnement de travail bruyant
- Interprétation des indicateurs non verbaux, c.-à-d. information de nature culturelle
- Utilisation d'interprètes ou de traducteurs si les émetteurs et les récepteurs parlent des langues différentes

### Utiliser des compétences verbales

##### Objet de la tâche

Veiller à ce que les messages et l'information soient bien compris afin d'éviter des erreurs d'interprétation pouvant entraîner des erreurs coûteuses.

## Rendement

- Déterminer le bon moment et le bon endroit pour communiquer le message – p. ex., loin d'équipement bruyant
- Respecter les besoins et les limites de ses interlocuteurs :
  - ✓ reconnaître les différences culturelles dans les communications
  - ✓ respecter l'horaire et les limites de temps potentielles
  - ✓ anticiper les réactions émotionnelles potentielles
- Organiser ses idées avant de s'exprimer
- Déterminer le format approprié – p. ex., formel, informel, groupe, individuel, téléphone
- Communiquer le message :
  - ✓ s'exprimer clairement
  - ✓ établir un contact visuel
  - ✓ varier le ton et le timbre de la voix, l'intonation, les pauses et le débit
  - ✓ utiliser du langage approprié – p. ex., éviter l'argot, le jargon, les jurons ou le sarcasme
  - ✓ adopter un comportement non verbal approprié
- Mobiliser ses interlocuteurs en encourageant la formulation de commentaires – p. ex., mettre les employés à l'aise
- Confirmer la compréhension de l'interlocuteur :
  - ✓ encourager les questions et y répondre
  - ✓ surveiller les indicateurs non verbaux – p. ex., les froncements de sourcils

## Connaissances

- Le but de la communication
- Les techniques d'art oratoire
- Les indicateurs non verbaux, c.-à-d. langage corporel
- La terminologie de l'industrie ou de l'organisation
- La manière appropriée de communiquer un message dans des circonstances données
- Des styles ou pratiques de communication sensibles à la culture

## Variables, gamme de contexte

- Barrières à l'écoute – p. ex., troubles de l'ouïe, environnement de travail bruyant
- Interlocuteurs ayant des besoins spéciaux – p. ex., français langue seconde (FLS), troubles de l'ouïe, auditoire de langue étrangère
- Interprétation des indicateurs non verbaux
- Traits de personnalité – p. ex., timide, voix douce, affirmation/agressivité
- États émotionnels des interlocuteurs
- Types de messages – p. ex., séance d'encadrement, formation, renforcement positif, échange d'information
- Utilisation d'interprètes ou de traducteurs si les émetteurs et les récepteurs parlent des langues différentes

## 5. GLOSSAIRE

---

**Blanchiment** : procédé suivant lequel un produit, comme du homard, est ébouillanté dans de l'eau bouillante, retiré après un certain temps et transféré dans de l'eau glacée pour arrêter le procédé. Le homard n'est pas considéré comme étant cuit après avoir été blanchi.

**Calibrer** : déterminer, vérifier ou corriger la graduation d'un appareil de mesure quantitative.

**Classement** : comprend l'inspection, l'évaluation et le tri de divers aliments sur les plans de la qualité, de la fraîcheur, de la conformité légale et de la valeur marchande. Le classement des aliments se fait souvent manuellement, et ils sont alors évalués et triés. On peut aussi utiliser des machines pour classer les aliments et elles peuvent alors les trier selon la grosseur, la forme et la qualité.

**Corail** : œufs non fertilisés qui se trouvent dans le corps et la queue des homards femelles.

**Emballage primaire** : matériel d'emballage qui est en contact direct avec le produit alimentaire – p. ex., sac scellé qui contient des céréales sèches.

**Emballage secondaire** : matériel d'emballage qui contient le produit alimentaire dans son emballage primaire – p. ex., boîte imprimée qui contient le sac scellé de céréales sèches.

**Glaçure** : l'application d'une couche protectrice de glace formée sur la surface d'un produit surgelé (du homard fendu surgelé par exemple) en l'aspergeant ou en le plongeant dans de l'eau de mer propre, de l'eau potable contenant des additifs approuvés.

**Hémolymphe** : la substance blanche figée présente lorsque des homards sont cuits. L'hémolymphe est la substance protéique présente dans le homard au lieu de sang et d'intestins.

**NEP à réutilisation** : la solution de nettoyage utilisée dans le NEP n'est pas très sale après un cycle de nettoyage et peut être réutilisée plus tard dans le procédé NEP.

**NEP à utilisation unique** : les solutions utilisées dans le NEP sont éliminées immédiatement après avoir été utilisées.

**Nettoyage en place (NEP)** : méthode permettant de nettoyer les surfaces intérieures des tuyaux, des cuves, des équipements de traitement, des filtres et des raccords associés, sans les démonter.

**Partie intéressée** : quiconque peut être touché par les actions, objectifs et politiques d'une entreprise. Il peut s'agir de parties intéressées internes telles que les employés et les gestionnaires, et de parties intéressées externes telles que des actionnaires, des fournisseurs, des clients, des collectivités avoisinantes, des créanciers, des représentants gouvernementaux, etc.

**PEPS (premier entré, premier sorti)** : un système d'entreposage PEPS est un système de gestion des stocks suivant lequel le premier stock ou le stock le plus vieux est utilisé en premier, et le stock ou l'inventaire qui a été fabriqué ou a été reçu le plus récemment n'est utilisé ou expédié que lorsque tout l'inventaire de l'entrepôt ou du magasin a été utilisé ou expédié.

**Plaintes** : un client qui se plaint d'un produit.

**Point critique à maîtriser (CCP)** : point, procédure ou étape de la fabrication des aliments où une mesure de contrôle peut être exercée pour réduire, éliminer ou prévenir la possibilité d'un danger pour la salubrité des aliments.

**Point de rassemblement** : une zone ou un endroit désigné où tous les employés, les passagers ou une foule se rassemblent en cas d'urgence dans une installation, un bâtiment, un lieu public ou une embarcation.

**Politique** : document écrit qui précise clairement la position et les valeurs de l'organisation sur le sujet en question. Elle contient des règles et précise ce qu'on doit faire.

**Procédure normalisée d'exploitation (PNE)** : jeu écrit d'instructions qui décrit comment exécuter les étapes d'une tâche ou d'une séquence de tâches donnée.

**Rappel** : mesure prise par une organisation pour retirer du marché des produits alimentaires potentiellement dangereux ou des produits qui ne sont pas conformes aux lois en vigueur. Il revient à l'organisation de retirer le produit de la vente et de la distribution.

**Retour de produits** : capacité d'enregistrer et de faire un suivi sur les produits retournés et le motif des retours par les consommateurs.

**Salinomètre** : un dispositif désigné pour mesurer la salinité, ou la teneur en sel dissous, d'une solution.

**Saumurer** : tremper ou saturer un produit, comme de la chair de homard, dans de l'eau salée.

**SIMDUT** : l'abréviation de « Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail ». Il s'agit d'un plan général en vue d'offrir de l'information sur l'utilisation sécuritaire des matières dangereuses dans les milieux de travail canadiens. Cette information est fournie par le biais d'étiquettes de produits, de fiches signalétiques (FS) et de programmes de formation des travailleurs.

**Temps de changement** : temps requis pour préparer un appareil, une machine, un procédé ou un système afin de passer de la production du dernier bien/produit d'un lot au premier article adéquat d'un nouveau lot. Un changement diffère d'une configuration, bien qu'un changement puisse comprendre la configuration.

**Thorax** : partie du homard qui se trouve entre la tête et la queue. Ensemble, la tête et le thorax du homard (c.-à-d. le céphalothorax) sont communément appelés le « corps » du homard.

**Traçabilité** : capacité de repérer et de suivre le déplacement de matières premières, de composants et de produits à toutes les étapes de la réception, de la production, du traitement et de la distribution, en amont et en aval.



[WWW.FPSC-CTAC.COM](http://WWW.FPSC-CTAC.COM)

**Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)**  
**201-3030 Conroy Rd Ottawa (Ontario) K1G 6C2**  
**Tél. : 613 237-7988 Sans frais : 1 877 963-7472**