

Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire



Organisation
mondiale de la Santé



Organisation des
Nations Unies pour
l'alimentation et
l'agriculture

Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ont pris toutes les dispositions voulues pour vérifier les informations contenues dans la présente publication. Toutefois, le matériel publié est diffusé sans aucune garantie, expresse ou implicite. La responsabilité de l'interprétation et de l'utilisation dudit matériel incombe au lecteur. En aucun cas, la FAO et l'OMS ne sauraient être tenues pour responsables des préjudices subis du fait de son utilisation.

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de la FAO ni de l'OMS aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO ou de l'OMS, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

(FAO) ISBN 978-92-5-205596-9

(WHO) ISBN 978-92-4-259503-1

ISBN 978-92-4-259503-9 (NLM classification: WA 695)

Catalogage à la source: Bibliothèque de l'OMS

Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises et les entreprises moins développées du secteur alimentaire.

1. Contamination alimentaire - prévention et contrôle. 2. Traitement aliments - normes. 3. Hygiène alimentaire. 4. Gestion sécurité. 5. Programme national santé. 6. Ligne directrice. I. Organisation mondiale de la Santé. II. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce produit d'information peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite du détenteur des droits d'auteur. Les demandes d'autorisation devront être adressées au:

Chef de la Sous-division des politiques et de l'appui en matière de publications électroniques

Division de la communication, FAO

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie

ou, par courrier électronique, à copyright@fao.org

ou auprès des Editions de l'OMS, Organisation mondiale de la Santé,
20 Avenue Appia, 1211 Genève 27, Suisse (télécopie : +41 22 791 4806;
adresse électronique: permissions@who.int).

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS	vii
COLLABORATEURS	ix
Participants au forum électronique	ix
Participants à la Réunion d'Experts	ix
Evaluation par des pairs	x
Auteurs des résumés d'études de cas	x
Secrétariat conjoint FAO/OMS	xi
SIGLES ET ACRONYMES	xii
AVANT- PROPOS	xiii
1. INTRODUCTION	1
1.1 Historique	1
1.2 Document d'orientation FAO/OMS	1
1.2.1 Objectifs	1
1.2.2 Champ d'application	2
1.2.3 Définition des termes	2
1.2.4 Audience visée	3
1.2.5 Vue générale du document	3
1.3 Le système HACCP	4
1.3.1 Le fardeau lié à la sécurité sanitaire des aliments	4
1.3.2 Directives du Codex concernant le HACCP	4
1.3.3 Rôle des gouvernements et avantages potentiels	7
1.3.4 Rôle des entreprises alimentaires et avantages potentiels	8
1.3.5 Etudier des approches pour l'application du HACCP dans les PEMD	9
1.3.6 Interdépendance entre les systèmes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène	9
2. LE SECTEUR DES PETITES ENTREPRISES ET DIFFICULTES A L'ECHELLE MONDIALE	11
2.1 Obstacles dans les entreprises alimentaires	12
2.1.1 Infrastructure et installations	12
2.1.2 Hygiène de base	12
2.2 Difficultés concernant le personnel	13
2.2.1 Sensibilisation et compétences	13
2.2.2 Education et formation	13
2.2.3 Soutien technique	14
2.2.4 Ressources humaines	14
2.2.5 Facteurs psychologiques	15
2.3 Difficultés dues à un environnement peu favorable	15
2.3.1 Questions financières	15

2.3.2	Infrastructure publique et engagement des gouvernements	16
2.3.3	Prescriptions juridiques	16
2.3.4	Sensibilisation des entrepreneurs et comportement de l'industrie et des associations professionnelles	16
2.3.5	Sensibilisation des clients	17
2.3.6	Communication	18
3.	ELABORATION D'UNE STRATEGIE HACCP POUR LES PEMD DANS LE CADRE D'UNE POLITIQUE NATIONALE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS	19
3.1	Introduction	19
3.2	Elaboration d'une stratégie pour la mise en oeuvre du HACCP	21
3.2.1	Recueillir des informations	21
3.2.2	Définir les obstacles et en déterminer les causes	24
3.2.3	Préparer et choisir des solutions possibles	25
3.2.4	Ebaucher une stratégie et consulter le plus de parties possible	25
3.2.5	Evaluer l'impact potentiel de la stratégie	26
3.2.6	Modifier et publier la stratégie	27
3.2.7	Mettre en oeuvre la stratégie	27
3.2.8	Examiner et réviser selon les besoins	28
3.3	Critères pour estimer le succès de la stratégie	28
3.3.1	Comment mesurer l'application du HACCP	28
3.3.2	Indicateurs de la réussite de l'application du HACCP	29
4.	ACTIVITES STRATEGIQUES PROPRES A FACILITER LA MISE EN OEUVRE DU HACCP DANS LES PEMD	31
4.1	Activités d'appui	31
4.1.1	Fourniture d'une aide financière	31
4.1.2	Fourniture d'orientations et d'informations explicatives	33
4.1.3	Formation au HACCP	35
4.1.4	Programmes volontaires	36
4.1.5	Dispositions obligatoires et contrôle de la conformité	37
4.1.6	Certification HACCP	39
4.1.7	Fourniture de compétences techniques par les consultants et autres conseillers	40
4.2	Approches fondées sur le HACCP	42
4.2.1	Documents contenant codes et normes	43
4.2.2	Plans génériques fondés sur le HACCP	44
4.2.3	Méthodologies évolutives fondées sur le HACCP	46
	REFERENCES	47

ANNEXE 1	VUE GENERALE DES APPROCHES NATIONALES VISANT A FACILITER L'APPLICATION DU HACCP DANS LES PEMD	50
	Brésil	50
	Cameroun	52
	Canada	53
	Inde	55
	Irlande	58
	Japon	59
	Mexique	61
	Pays-Bas	64
	Nouvelle-Zélande	66
	Afrique du Sud	69
	Thaïlande	73
	Royaume-Uni	75
 ANNEXE 2	 LES SEPT PRINCIPES DU SYSTEME HACCP ET LES ACTIVITES STRATEGIQUES DANS LES PEMD	 79
	Principe 1 Procéder à une analyse des risques	79
	Principe 2 Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)	80
	Principe 3 Fixer le ou les seuil(s) critique(s)	80
	Principe 4 Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP	81
	Principe 5 Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé	81
	Principe 6 Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement	81
	Principe 7 Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application	82

LISTE DES FIGURES

1.	Séquence logique d'application du système HACCP	6
2.	Politiques et stratégies gouvernementales	20
3.	Séquence logique pour l'élaboration d'une stratégie de mise en œuvre du HACCP	23

REMERCIEMENTS

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) souhaitent remercier tous ceux qui ont contribué à la préparation de ces directives en y consacrant généreusement leur temps et leurs compétences. Ces directives ont été rédigées par le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO, en collaboration avec le Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire de l'OMS. Notre reconnaissance va également aux autres unités de la FAO qui ont bien voulu apporter leurs observations et leurs suggestions.

La version préliminaire du document a été préparée par Wayne Anderson, Food Safety Authority of Ireland (Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments), avec le concours de la FAO et de l'OMS. Elle a servi de base au débat lors de la réunion du groupe d'experts convoquée par le Secrétariat conjoint FAO/OMS, composé de Ezzeddine Boutrif, Maria de Lourdes Costarrica et Mary Kenny de la FAO, et de Jaap Jansen de l'OMS.

Les directives ont été peaufinées grâce aux observations résultant de l'examen par des pairs, aux résumés fournis par des pays et aux notes sur la conformité avec des étapes spécifiques du HACCP, soumises par des experts de différentes régions du monde.

La publication des directives a été coordonnée par Mary Kenny et Maria de Lourdes Costarrica et leur révision est l'oeuvre de Ruth Duffy.

COLLABORATEURS

PARTICIPANTS AU FORUM ÉLECTRONIQUE

Stella Maris Alzamora, Universidad de Buenos Aires, Argentine

Wayne Anderson, Food Safety Authority of Ireland, Dublin, Irlande

Hans Beelen, Food and Consumer Product Safety Authority, La Haye, Pays-Bas

Jenny Bishop, formerly New Zealand Food Safety Authority and the New Zealand Ministry of Health, Wellington, Nouvelle-Zélande

Alfred Bungay, Inspection Systems and HACCP, Canadian Food Inspection Agency, Ottawa, Canada

Linus Gedi, Small Industries Development Organization, Dar es Salaam, République-Unie de Tanzanie

Suwimon Keeratipibul, Food Industry Group, Federation of Thai Industries, Assistant Professor, Chulalongkorn University, Bangkok, Thaïlande

Jairo E. Romeiro Torres, Colombian Association of Food Science, Bogotá D.C., Colombie

Surendra Shrivastava, Ministry of Agriculture, Inde

Antonio Tavares da Silva, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/DTA, Rio de Janeiro, Brésil

Eunice Taylor, International Centre for HACCP Innovation, Salford University, Manchester, Royaume-Uni

PARTICIPANTS À LA RÉUNION D'EXPERTS¹

Wayne Anderson, Food Safety Authority of Ireland, Dublin, Irlande

Lucia Anelich, Biotechnology and Food Technology, Tshwane University of Technology, Pretoria, Afrique du Sud

Alfred Bungay, Inspection Systems and HACCP, Canadian Food Inspection Agency, Ottawa, Canada

Tony Chamberlain, Marine Studies Program, University of the South Pacific, Suva, Fidji

Andrew Greaves, HACCP Project, Food Hygiene Implementation Division, Food Standards Agency, Royaume-Uni

Suwimon Keeratipibul, Food Industry Group, Federation of Thai Industries, Assistant Professor, Chulalongkorn University, Bangkok, Thaïlande

¹ Réunion technique FAO/OMS sur l'application du Système HACCP Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise dans les petites entreprises et les entreprises moins développées (PEMD), Rome, Italie, 13-15 décembre 2004.

Arvind Patil, Export Inspection Agency, Chennai, Inde

Eng. Rima H. Zu'mot, Food Control Aqaba Special Economic Zone Authority, Jordanie

Jairo E. Romero Torres, Food Safety Program, Colombian Association of Food Science, Bogotá D.C., Colombie

Antonio Tavares da Silva, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/DTA, Rio de Janeiro, Brésil

Eunice Taylor, International Centre for HACCP Innovation, Salford University, Manchester, Royaume-Uni

EVALUATION PAR DES PAIRS

Jenny Bishop, formerly New Zealand Food Safety Authority and the New Zealand Ministry of Health, Wellington, Nouvelle-Zélande

Nourredine Bouchriti, Department of Hygiene and Food Industries of Animal Origin, Institut Agronomique et Vétérinaire, Rabat, Maroc

Jean Louis Jouve, Consultant, Paris, France

Jose Luis Flores Luna, Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), Mexico D.F., Mexique

Georges Okala, Sub-Department of Food and Nutrition, Ministry of Public Health, Yaoundé, Cameroun

Chris Pratt, Food Hygiene Policy and Legislation Unit, Food Standards Agency, London, Royaume-Uni

Rafael Jordano Salinas, University of Córdoba, Espagne

Sashi Sareen, Export Inspection Council of India, Ministry of Commerce and Industry, New Delhi, Inde

Bruce Tompkin, Consultant, Illinois, Etats-Unis d'Amérique

AUTEURS DES RÉSUMÉS D'ÉTUDES DE CAS

Brésil: Vladmir Favalli, Agence nationale de vigilance sanitaire, Brasília

Canada: Alfred Bungay, Agence canadienne d'inspection des aliments, Ottawa

Cameroun: Georges Okala, Ministère de la santé publique, Yaoundé

Inde: Sashi Sareen, Ministère du commerce et de l'industrie, New Delhi

Irlande: Wayne Anderson, Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments, Dublin

Japon: Hajime Toyofuku, Institut national des sciences de l'alimentation, Tokyo

Mexique: Jose Luis Flores Luna, Commission fédérale pour la protection contre les risques sanitaires (COFEPRIS)

Pays-Bas: J.F.M. (Hans) Beuger, Autorité chargée de la sécurité sanitaire des aliments et de la sécurité du consommateur, La Haye

Nouvelle-Zélande: Jenny Bishop, anciennement Autorité néo-zélandaise de sécurité sanitaire des aliments et Ministère néo-zélandais de la santé

Afrique du Sud: Lucia Anelich, Université de technologie de Tshwane, Pretoria

Thaïlande: Suwimon Keeratipibul, Université de Chulalongkorn, Bangkok

Royaume-Uni: Eunice Taylor, Université de Salford, Manchester

SECRÉTARIAT CONJOINT FAO/OMS

Ezzeddine Boutrif, Chef, Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires, FAO

Maria de Lourdes Costarrica, Fonctionnaire principale, Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires, FAO

Jaap Jansen, Chercheur, Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire, OMS

Mary Kenny, Nutritionniste, Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires, FAO

SIGLES ET ACRONYMES

Accord OTC	Accord sur les obstacles techniques au commerce
Accord SPS	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires
AQ	Assurance qualité
BPA	Bonnes pratiques agricoles
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BPH	Bonnes pratiques d'hygiène
BPL	Bonnes pratiques de laboratoire
BRC	Consortium britannique des détaillants
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCP	Points critiques pour la maîtrise
EFSIS	Service européen d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GCCI	Généralement considéré comme inoffensif
HACCP	Systèmes d'Analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
OEA	Organisation des Etats américains
OGM	Organisme génétiquement modifié
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
PEMD	Petites entreprises et/ou entreprises moins développées
PIB	Produit intérieur brut
SSOP	Procédures d'assainissement normalisées
USDA	Département de l'agriculture des Etats-Unis
SACNASP	South African Council for Natural and Scientific Professions

AVANT-PROPOS

Le Système d'analyse des risques – points critiques pour la maîtrise (HACCP) a été adopté il y a une vingtaine d'années comme moyen de maîtriser les risques liés aux aliments. Son importance ne cesse de croître aux niveaux national et international. De l'avis général, de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) constituent la base du HACCP ou en font partie intégrante. Au fil des ans, les gouvernements et les entreprises alimentaires ont acquis une très grande expérience quant à l'application des BPH et du HACCP et en ont tiré de nombreux enseignements.

Le HACCP ou les systèmes fondés sur le HACCP (y compris les bonnes pratiques d'hygiène) sont importants pour toutes les entreprises d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire. Toutefois, dans certains pays, c'est dans les grandes entreprises alimentaires à vocation exportatrice que l'introduction du HACCP a remporté le plus de succès, du fait que l'adoption des systèmes HACCP est parfois exigée pour l'entrée sur les grands marchés internationaux des produits alimentaires. Néanmoins, les gouvernements reconnaissent de plus en plus que les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées (PEMD) sont d'importants fournisseurs d'aliments et contribuent à l'économie nationale et que la protection des consommateurs incombe à toutes les entreprises alimentaires, quelle que soit leur taille.

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) appuient l'élaboration continue de politiques nationales visant à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, dans le but de protéger la santé des consommateurs et de favoriser l'expansion économique. Le présent document contient des orientations à l'usage des gouvernements et des parties intéressées et propose l'élaboration de stratégies HACCP au niveau national, afin d'introduire la mise en oeuvre des systèmes HACCP dans les PEMD.

A l'échelle mondiale, les PEMD rencontrent des difficultés diverses et parfois très graves pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Les problèmes de langue, l'analphabétisme et les différences culturelles pourraient être plus difficiles à surmonter dans certains pays que dans d'autres. Par ailleurs, certains problèmes sont communs aux petites et moyennes entreprises, indépendamment de leur emplacement géographique, par exemple le manque de ressources (temps, main-d'oeuvre et fonds) et le manque de compétences techniques.

Le présent document vise à aider les autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments à mettre en place une stratégie HACCP pour les PEMD dans le cadre d'une politique nationale pour la sécurité sanitaire des aliments. Il est le fruit d'une expérience nationale et internationale collective. Il donne dans la mesure du possible des exemples d'approches adoptées au niveau national. Il reconnaît les obstacles auxquels se heurtent les PEMD en tentant de mettre en place des systèmes HACCP et présente des approches testées dans le monde en vue de les surmonter. L'objectif consiste à fournir aux Etats membres de la FAO et de l'OMS ainsi qu'aux parties intéressées des solutions pratiques pour l'application du HACCP dans les PEMD.

1. INTRODUCTION

1.1 HISTORIQUE

Les principes du système HACCP – Analyse des risques – points critiques pour la maîtrise ont été adoptés par la Commission du Codex Alimentarius et les directives concernant leur application figurent dans l'Annexe aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (FAO et OMS, 2003). Durant l'examen du projet de norme HACCP (Rév. 3) à la vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 97/37, par. 34), plusieurs délégations ont exprimé leur inquiétude au sujet des difficultés qui pourraient surgir dans l'application du système HACCP dans les petites entreprises et dans les pays en développement. Par la suite, la question des obstacles à l'application du HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées (PEMD)² a fait l'objet de longs débats au sein du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) de 1997 à 2003 (CCFH, 1997-2001 et 2003). Une consultation mixte d'experts de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) en 1998 (OMS, 1998) et une consultation d'experts de l'OMS en 1999 (OMS, 1999) se sont toutes deux penchées sur divers aspects de cette question.

A la trente-cinquième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, en 2003, il a été convenu que la FAO et l'OMS élaboreraient des directives HACCP pour les PEMD, en mettant en lumière les obstacles potentiels et les approches pour les surmonter. Cette requête des pays membres a été présentée durant les débats sur la révision du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, comprenant l'Appendice intitulé « le système HACCP et les Directives concernant son application » (FAO et OMS, 1993).

En 2004, la FAO et l'OMS ont réuni en un forum électronique un groupe d'experts ayant une expérience dans ce domaine pour échanger des points de vue et partager des informations. Les contributions ont été examinées par la FAO et l'OMS en collaboration avec M. Wayne Anderson, Food Safety Authority of Ireland (Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments), qui a rédigé la version préliminaire des directives à la demande des deux organisations.

Cette version a été examinée et peaufinée par des experts lors d'une réunion convoquée par la FAO et l'OMS à Rome du 13 au 15 décembre 2004; avant sa finalisation, elle a été revue par des pairs.

Les présentes directives répondent à la demande du Codex et fournissent aux Etats Membres du CCFH des solutions pratiques pour l'application du système HACCP dans les PEMD.

1.2 DOCUMENT D'ORIENTATION FAO/OMS

1.2.1 Objectifs

Le présent document vise à aider à la mise en place de politiques, stratégies et plans d'action nationaux dans le but d'améliorer la sécurité sanitaire et le commerce des produits alimentaires

² Le terme "PEMD" a été adopté par le CCFH en 1999. Une définition complète figure au Chapitre 2 page 9.

moyennant l'application du système HACCP dans les PEMD partout dans le monde. Il recense les obstacles à l'application du HACCP dans les PEMD et propose des solutions fondées sur l'expérience des experts dans leurs pays respectifs. A cet égard, des approches souples de l'application du HACCP sont décrites.

1.2.2 Champ d'application

Sont décrites ici les approches qui pourraient être adoptées par les gouvernements nationaux pour améliorer la sécurité sanitaire et le commerce des produits alimentaires en facilitant l'application du HACCP dans les PEMD. Les besoins des entreprises alimentaires de plus grande taille et techniquement plus avancées ne sont pas spécifiquement pris en compte, bien que ce document puisse s'y appliquer. L'information fournie est applicable aux PEMD s'occupant de la transformation, de la préparation, de la distribution, de l'entreposage, de la vente en gros, de la vente au détail des aliments ainsi que des services de restauration. Encore qu'il ne vise pas expressément la production alimentaire primaire (élevage et activités à la ferme), le document pourrait aussi être utile aux gouvernements qui appliquent des systèmes fondés sur le HACCP au niveau des exploitations agricoles.

Des activités appropriées sont présentées à l'usage des gouvernements nationaux pour l'élaboration d'une politique, d'une stratégie et de plans d'action nationaux. L'objectif n'est pas de fournir directement des solutions aux PEMD pour qu'elles appliquent le HACCP. Toutefois, des adaptations du système HACCP du Codex utilisées par les gouvernements nationaux sont présentées brièvement pour une recherche ultérieure par les parties intéressées. Il est souligné que les solutions fournies doivent être adaptées avant d'être adoptées, en tenant compte de la situation nationale: aucune solution unique ne constitue le choix optimal dans toutes les situations.

1.2.3 Définition des termes

Aux fins du présent document, les termes ci-après ont été convenus:

Bonnes pratiques d'hygiène:	Toutes les pratiques concernant les conditions et les mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et l'adéquation des aliments à tous les stades de la chaîne alimentaire ³ .
Système HACCP du Codex:	Système qui détecte, évalue et maîtrise les dangers qui sont importants pour la sécurité sanitaire des aliments, décrits dans l'Appendice des Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex (FAO et OMS, 2003).
Système fondé sur le HACCP:	Système qui respecte les sept principes du HACCP mais n'est pas conforme au plan ni aux étapes des Directives pour l'application du système HACCP du Codex.
Système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments:	Un système global de mesures de contrôle qui gèrent la sécurité sanitaire des aliments dans une entreprise alimentaire. Comprend les BPH, le système HACCP, les politiques de gestion et les systèmes de traçabilité/rappel des produits.

³ Le terme "bonne pratiques d'hygiène" est fondée sur la définition de l'hygiène alimentaire figurant dans les Principes généraux du Codex d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1 – 1969, Rév. 4 [2003]). Par souci de cohérence, le terme BPH est utilisé dans tout le document, reconnaissant que dans certains pays d'autres termes, par exemple « programmes préalables »!, "BPF" (bonnes pratiques de fabrication) ou "SSOP" (Procédures d'assainissement normalisées) peuvent être utilisés.

1.2.4 Audience visée

Le document d'orientation s'adresse aux gouvernements qui mettent en place une politique nationale visant à faire appliquer le HACCP dans les PEMD, et aux professionnels qui donnent des avis sur l'élaboration de politiques nationales (par exemple fonctionnaires du gouvernement, associations d'entreprises alimentaires, consultants, vérificateurs, formateurs/spécialistes de l'éducation). Mais il pourrait être utile à d'autres groupes de personnes, par exemple, aux gestionnaires d'entreprises alimentaires et aux agents de contrôle de la conformité des aliments.

1.2.5 Vue générale du document

Les grands principes sous-tendant les orientations sont les suivants:

- Avec les BPH, le HACCP est reconnu comme un outil approprié et utile pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments et fournir une assurance adéquate de la sécurité sanitaire des aliments.
- Le HACCP s'adresse à toutes les entreprises alimentaires; néanmoins, les PEMD subissent un certain nombre de contraintes qui peuvent rendre difficile l'application du HACCP.
- Les grandes entreprises alimentaires, souvent à vocation exportatrice, adoptent de plus en plus le HACCP (et donc effectuent de meilleurs contrôles).
- Les entreprises alimentaires jouent un rôle déterminant en adoptant des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et partant, dans l'élaboration des politiques dans ce domaine.
- Outre les mesures prises par les entreprises alimentaires elles-mêmes, il appartient aux gouvernements de créer un environnement scientifique, technique et financier favorable l'application du HACCP, en tenant particulièrement compte des PEMD.
- Les interventions du gouvernement sont élaborées dans le cadre général d'une stratégie HACCP nationale, mise en oeuvre par le biais d'un processus planifié. Une stratégie complète prend en compte tous les types d'entreprises alimentaires et prête une attention particulière aux besoins des PEMD.
- Il est indispensable que les partenaires intéressés participent à l'élaboration de cette stratégie.
- L'appui du gouvernement par le biais d'une stratégie HACCP est particulièrement important là où des PEMD sont concernées. Une mise en oeuvre efficace de la stratégie exige un certain nombre d'activités d'appui ainsi que l'élaboration d'orientations particulières pour l'application du HACCP.

Sur la base de ces concepts, le document est organisé comme suit:

- **Le Chapitre 1** contient un historique et un résumé des activités de la Commission du Codex Alimentarius sur le HACCP. Il présente le champ d'application et l'audience visée et décrit les rôles du gouvernement et des entreprises alimentaires concernant l'application du HACCP, les BPH faisant partie intégrante de ce système.
- **Le Chapitre 2** contient des observations sur les particularités du secteur des petites entreprises et les problèmes auxquelles elles sont confrontées pour appliquer le HACCP. Le

texte s'appuie sur les expériences de pays membres telles que présentées au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et décrit les problèmes rencontrés par les PEMD:

- en leur sein;
 - concernant le personnel; et
 - dus à l'inadéquation des mesures de soutien.
- Le **Chapitre 3** indique dans les grandes lignes les étapes proposées pour l'élaboration d'une stratégie HACCP dans le cadre d'une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments. Les critères pour assurer le succès de la stratégie sont aussi examinés.
 - Le **Chapitre 4** décrit à grands traits un certain nombre d'activités stratégiques propres à faciliter l'application du HACCP dans les PEMD, y compris des activités de soutien globales (par exemple, aide financière, matériels d'orientation, formation, prescriptions réglementaires) et la mise en place d'approches fondées sur le HACCP.
 - **L'Annexe 1** donne des exemples d'approches adoptées dans un certain nombre de pays visant à faciliter l'application du HACCP, notamment dans les PEMD.
 - **L'Annexe 2** contient des informations sur la manière dont les sept principes du système HACCP peuvent être appliqués dans des types de PEMD spécifiques.

1.3 LE SYSTEME HACCP

1.3.1 Le fardeau lié à la sécurité sanitaire des aliments

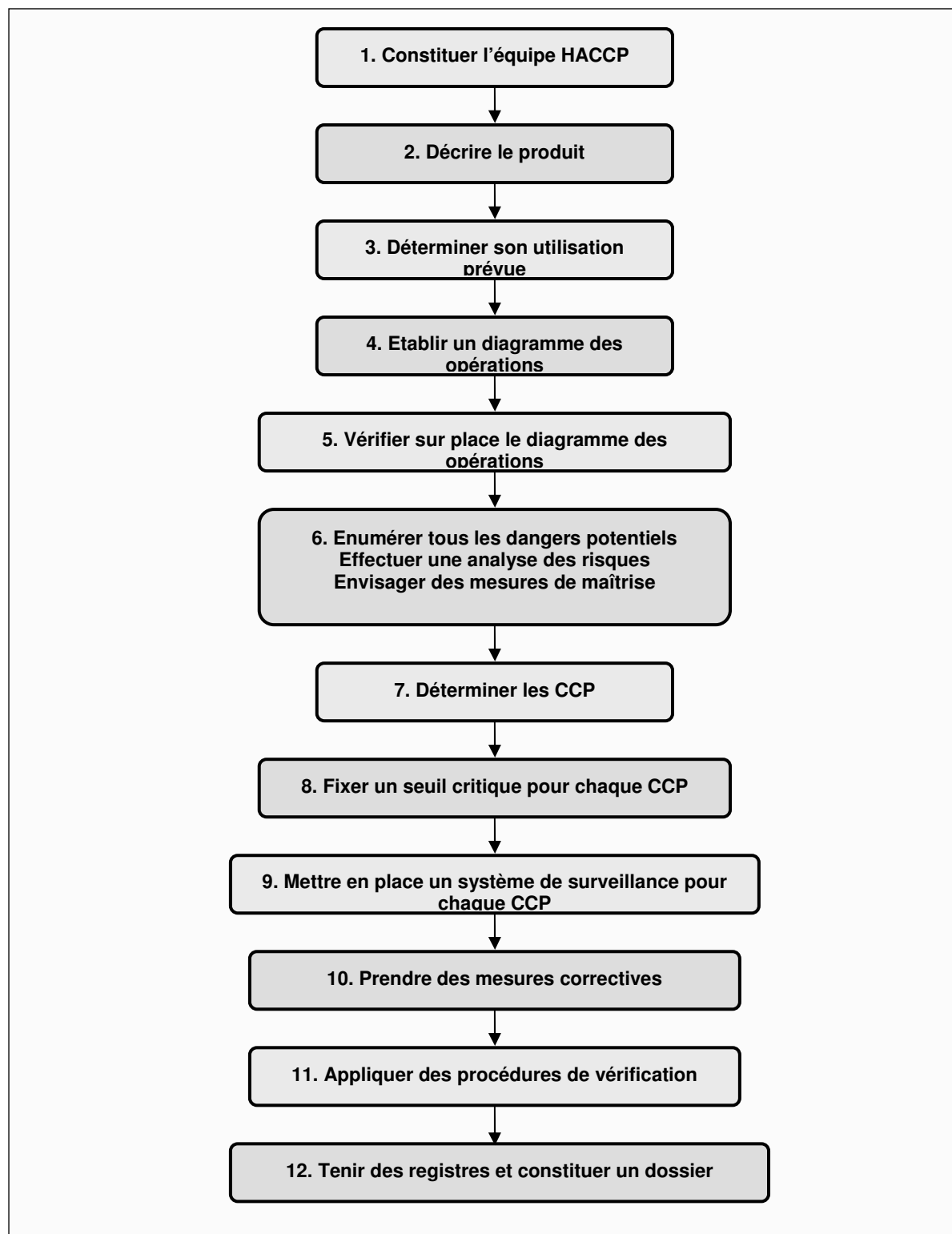
Les données fournies par l'OMS donnent à penser que les maladies d'origine alimentaire (ainsi que l'eau) contribuent dans une large mesure à la mortalité due à la diarrhée (2,1 millions de décès en 2000). On estime que chaque année, les maladies d'origine alimentaire provoquent 76 millions de cas de maladies, 325 000 hospitalisations et 5 000 décès aux Etats-Unis d'Amérique et 2 366 000 cas de maladies, 21 138 hospitalisations et 718 décès en Angleterre et aux Pays de Galles (Adak *et al.*, 2005; Mead *et al.*, 1999). Un récent rapport de l'OCDE (Organisation de coopération et de développement économiques) a supposé que le nombre de cas de maladies d'origine alimentaire est probablement le même dans la plupart des pays de l'OCDE. De nombreux pays, y compris des pays en développement, ne disposent pas de systèmes de surveillance et d'établissement de rapports fiables, il n'y a donc pas d'estimations. En outre, les maladies d'origine alimentaire ne sont pas toujours signalées de sorte que les effets sur l'économie et la santé sont supérieurs aux chiffres avancés par de nombreux pays. Les améliorations dans la protection de la santé publique dépendent des améliorations dans la sécurité sanitaire des aliments. A ce sujet, les gouvernements, l'industrie alimentaire et les consommateurs sont collectivement responsables quant à l'adoption de meilleures pratiques pour la maîtrise des dangers liés aux aliments.

1.3.2 Directives du Codex concernant le HACCP

Le système HACCP du Codex (FAO et OMS, 2003) a plusieurs caractéristiques. Sept principes HACCP de base sont établis et ensuite élaborés dans une séquence logique de 12 étapes avant d'être appliqués (Figure 1). Des orientations sont données sous la forme d'un arbre de décision pour l'identification des points critiques pour la maîtrise (CCP), et un exemple de feuille de travail

HACCP présente un modèle de plan documenté. Le système HACCP ne sera mis en oeuvre que si l'entreprise alimentaire applique les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et se conforme aux exigences appropriées en matière de sécurité sanitaire des aliments . Il y a lieu de noter toutefois que le système HACCP du Codex est le résultat écrit de l'expérience acquise en appliquant le système HACCP dans des entreprises alimentaires de grande taille et techniquement assez sophistiquées. Certains gouvernements appliquent le système du Codex selon les 12 étapes définies dans les directives, tandis que d'autres élaborent ou encouragent des systèmes comprenant les sept principes, sans suivre le processus de 12 étapes. Une plus grande souplesse est rare du fait que le système HACCP du Codex est la norme de référence dans les différends commerciaux internationaux.

FIGURE 1
Séquence logique d'application du système HACCP



Source: FAO et OMS, 2003, p. 42.

La version la plus récente (Rév. 4, 2003) du Système HACCP du Codex et des directives concernant son application comprend des modifications relatives aux questions concernant en particulier les PEMD. Exemples:

- *Constituer l'équipe HACCP (Etape 1)*
 - *Si de tels spécialistes ne sont pas disponibles sur place, il faudrait s'adresser ailleurs, par exemple aux associations manufacturières et industrielles, à des experts indépendants ou aux autorités réglementaires, ou consulter les ouvrages et les indications portant sur le système.*
- *Décrire le produit (Etape 2)*
 - *Dans les entreprises dont la production est diversifiée, par exemple les traiteurs, il peut se révéler utile de se concentrer sur des groupes de produits qui présentent des caractéristiques similaires ou sur des phases de fabrication dans le but de mettre au point un plan HACCP.*
- *Tenir des registres et constituer un dossier (Etape 12)*
 - *Du matériel d'orientation HACCP (par exemple des guides HACCP propres à chaque secteur) élaboré avec toute la compétence requise, peut servir de documentation, à la condition qu'il corresponde aux opérations spécifiques de transformation des aliments utilisées au sein de l'entreprise.*
 - *Un système de registres simple peut être efficace et facilement communiqué aux employés. Il peut être intégré aux opérations existantes et peut se baser sur des documents existants, comme des factures de livraison et des listes de contrôle servant à consigner, par exemple, la température des produits.*

Si ces améliorations permettent plus de souplesse, il est peu probable qu'elles suffisent pour permettre aux PEMD d'appliquer le HACCP; d'autres initiatives complémentaires seront nécessaires pour surmonter les obstacles rencontrés par les PEMD.

Le présent document préconise l'utilisation des principes HACCP comme moyen d'assurer la sécurité sanitaire des aliments; toutefois, le concept peut être appliqué à d'autres aspects de la qualité des aliments.

1.3.3 Rôle des gouvernements et avantages potentiels

Les gouvernements ne peuvent s'en tenir à adopter et à surveiller la conformité à la législation nationale concernant les produits alimentaires: ils doivent encourager le plus possible l'application de mesures pour la sécurité sanitaire des aliments moyennant l'adoption de systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments tels que le HACCP. La réussite de l'établissement et de la mise en oeuvre du HACCP par les entreprises alimentaires pourrait dépendre directement des mesures de soutien prises par le gouvernement, y compris des alliances avec les entreprises alimentaires; cela s'applique particulièrement aux PEMD. Celles-ci sont confrontées à de graves difficultés lorsqu'elles adoptent le HACCP, c'est pourquoi une intervention active de la part du gouvernement s'impose. Dans la majorité des pays, le secteur des PEMD représente une partie substantielle de l'industrie alimentaire, contribue dans une grande mesure aux disponibilités

alimentaires nationales et est une source d'emplois importante contribuant à l'économie locale. Il est donc important qu'une politique nationale soit adoptée pour relever les niveaux de sécurité sanitaire des aliments dans ce secteur. En même temps, la promotion du système HACCP procure des avantages mutuels au gouvernement, y compris des aliments plus sains et donc une meilleure protection de la santé publique, qui à son tour peut renforcer la confiance des consommateurs nationaux et des touristes. Ceci, associé à de meilleures possibilités de faire progresser le commerce, entraîne la croissance économique et le développement national.

1.3.4 Rôle des entreprises alimentaires et avantages potentiels

Les entreprises alimentaires sont en dernière analyse responsables de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments qu'elles produisent. Les aliments doivent parvenir aux consommateurs dans l'état voulu et doivent être accompagnés d'information adéquate aux consommateurs concernant l'utilisation prévue du produit. Les gouvernements et les acheteurs exercent une pression de plus en plus forte sur les entreprises alimentaires pour qu'elles démontrent qu'elles appliquent des systèmes efficaces conformes aux bonnes pratiques d'hygiène de base et aux exigences du HACCP pour la sécurité sanitaire des aliments. L'industrie alimentaire est la première responsable pour le HACCP, en particulier pour ce qui concerne la gestion:

- Les aliments doivent être produits selon les principes d'hygiène.
- La source des matières premières réceptionnées doit être examinée.
- Une approche fondée sur les risques – telle que le système HACCP – doit être appliquée afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Il est aussi demandé aux entreprises alimentaires d'interagir et de se conformer aux exigences du gouvernement concernant les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire, l'inspection et la vérification des aliments. Les associations d'entreprises alimentaires donnent plus de pouvoir aux entreprises alimentaires dans les discussions avec les gouvernements et d'autres parties intéressées, et aident à travailler pour améliorer le standard mondial d'un secteur alimentaire spécifique. Elles peuvent aussi sensibiliser, promouvoir le transfert technique d'informations et augmenter les activités de formation.

Il est reconnu partout dans le monde que le système HACCP:

- Procure aux entreprises alimentaires des avantages évidents;
- Renforce la sécurité sanitaire des aliments;
- Réduit les cas de maladies d'origine alimentaire.

Les avantages résultant de la mise en oeuvre des systèmes HACCP ont été déterminés (CCFH, 1999; Taylor, 2001; Quintana et FAO, 2002), en particulier:

- Le personnel et les propriétaires d'entreprises prennent de l'assurance et sont mieux préparés pour des débats documentés concernant les mesures pour la sécurité sanitaire des aliments avec les inspecteurs des aliments, les tiers vérificateurs, les consultants, les partenaires commerciaux, les consommateurs et autres parties prenantes.
- Un système HACCP est essentiellement un outil de gestion et sa mise en place exige un investissement qui aboutira à des réductions des coûts pour les PEMD, à moyen et à long terme, notamment, l'utilisation plus efficace du personnel, la fourniture d'une documentation adéquate et moins de déchets.

- Le niveau plus élevé de contrôle des opérations peut aboutir à une uniformité du produit et à des améliorations concernant la traçabilité, avec des conséquences positives sur les coûts pour les PEMD du fait que l'accès à certains marchés est amélioré et que le nombre de consommateurs augmente.
- L'élaboration d'un système HACCP peut être pour une PEMD un excellent exercice pour constituer une équipe et conduire à une meilleure éducation et à une plus grande sensibilisation du personnel, sans compter que les employés sont responsabilisés lorsque leur contribution est reconnue et appréciée; cela peut avoir un effet positif sur le développement de l'entreprise qui montre ainsi son aptitude à gérer le changement.
- Le HACCP fournit les moyens de se défendre contre les litiges et peut faire baisser les coûts des assurances.

1.3.5 Etudier des approches pour l'application du HACCP dans les PEMD

L'adoption du système HACCP du Codex a été source de confusion parmi les spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments et les entreprises alimentaires (qui subissent déjà de nombreuses contraintes – voir Chapitre 2), ce qui a porté à une mise en oeuvre partielle ou inefficace. Il a donc fallu mettre au point des systèmes à l'aide d'une approche plus souple; on parle alors de « systèmes fondés sur le HACCP » ou de « systèmes fondés sur les principes du HACCP ». Ils observent les sept principes du HACCP, mais n'exigent pas que l'entreprise suive les douze étapes traditionnelles telles qu'elles sont décrites dans les directives du Codex. Néanmoins, il est important que les PEMD comprennent bien les mesures de contrôle qu'elles mettent en place car, en dernière analyse, ce sont elles qui sont responsables de la sécurité sanitaire des aliments.

1.3.6 Interdépendance entre les systèmes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène

Le présent document fournit des orientations concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises; néanmoins, une approche logique en découle et il va sans dire qu'un système HACCP est fondé sur cette approche et doit tenir compte des programmes préalables de base (c'est-à-dire les BPH). Les programmes préalables soulignent les mesures prises pour garantir que les locaux, l'équipement, le transport et les employés ne contribuent pas aux dangers que pourraient présenter les aliments ni ne deviennent eux-mêmes des dangers. Sans ces principes de base (tels que : hygiène, lutte contre les ravageurs, pratiques du personnel), un système fondé sur les risques tel que le HACCP sera un échec. L'application des BPH et du HACCP reconnaît deux écoles de pensée:

- L'entreprise alimentaire doit mettre en place tous les programmes préalables de base avant de préparer un plan HACCP.
- L'entreprise alimentaire peut appliquer une méthode fondée sur les risques pour gérer la sécurité sanitaire des aliments en renforçant le programme de BPH, tout en réalisant le plan HACCP.

Quelle voie emprunter (ou faut-il emprunter les deux à la fois) est une question de politique nationale qui devra tenir dûment compte des exigences des pays importateurs. Le programme de BPH de base a une importance primordiale pour la sécurité sanitaire des aliments, comme il est souligné dans la quatrième révision de l'Appendice sur le HACCP (contenu dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex – FAO et OMS, 2003):

Les conditions nécessaires au bon fonctionnement du système HACCP, notamment la formation, devraient être dûment mises en place, pleinement opérationnelles et vérifiées afin de permettre une application et une mise en oeuvre concluantes du système HACCP.

Tout en suivant ces directives et en considérant les options de politique nationale pour l'application du HACCP dans le secteur des petites entreprises, il est nécessaire de tenir compte des mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire déjà appliquées dans le secteur des entreprises alimentaires visé. Quel est le niveau actuel des BPH? Est-il adéquat? Quels sont les éléments à renforcer?

L'évaluation des gouvernements, à l'aide de programmes d'inspection et de vérification planifiés, devrait porter sur l'application des bons principes d'hygiène ainsi que sur d'autres systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments mis en oeuvre par les entreprises alimentaires. Lorsque les BPH ne sont pas satisfaisantes, l'objectif initial du HACCP dans les PEMD devrait être l'amélioration de l'hygiène de base. L'analyse des dangers peut aider à se focaliser sur les domaines prioritaires où il est nécessaire d'améliorer l'hygiène. Un plan HACCP spécifique, c'est-à-dire comprenant la détermination des CCP et des diagrammes de contrôle, pourrait être élaboré afin de renforcer la confiance dans le contrôle des paramètres déterminants pour la sécurité sanitaire des aliments.

2. LE SECTEUR DES PETITES ENTREPRISES ET LES PROBLÈMES À RÉSOUDRE À L'ÉCHELLE MONDIALE

Dans la majorité des pays, l'industrie alimentaire est un secteur de première importance, représentant parfois le pourcentage le plus élevé du produit intérieur brut (PIB). En 2002, l'industrie alimentaire de l'Inde a été évaluée à 75 milliards de dollars EU et représentait 30 pour cent du PIB (Anandavally et FAO, 2002). Dans de nombreux pays, l'industrie alimentaire est constituée principalement de petites entreprises qui produisent une grande partie des aliments consommés. En 2002, la Thaïlande a recensé au total 57 217 entreprises alimentaires: 1 pour cent (444 fabriques) étaient classées comme grandes usines, 3 pour cent (1 763) moyennes et jusqu'à 96 pour cent (55 010) petites (Keeratipibul, Tutanathorn et FAO, 2002). Les petites entreprises absorbent aussi une grande partie de la main d'œuvre totale dans le secteur alimentaire et apportent une contribution vitale au bien-être économique des communautés locales. D'après les statistiques, au Royaume-Uni, 99 pour cent des entreprises alimentaires sont de petits établissements employant 50 pour cent de tous les travailleurs de l'industrie alimentaire et contribuent à hauteur de 38 pour cent à son chiffre d'affaires (DTI, 1999). Pour d'autres pays auxquels il n'est pas fait spécifiquement référence ici (pays en développement inclus), le pourcentage des PEMD est considéré similaire.

Tous les gouvernements nationaux souhaitent que les petites entreprises locales prospèrent, tout en assurant la protection de la santé publique. À cette fin, il est indispensable d'élaborer une politique et une stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments pour la mise en œuvre du HACCP dans les PEMD. Bien qu'elles n'exportent pas de produits alimentaires, les PEMD ont un impact très fort sur les économies locales et régionales, et un impact potentiellement immense sur la santé des consommateurs locaux et donc sur la santé publique au niveau national.

Dans la plupart des pays, les PEMD sont classées selon la taille, à l'aide de mesures économiques telles que le chiffre d'affaires et le nombre d'employés. En 2001, les petites entreprises ont été définies comme suit sur la base de leurs qualités (Taylor, 2001):

- Elles servent des clients locaux.
- Elles détiennent une part limitée du marché disponible.
- Elles appartiennent à une personne ou à un petit groupe de personnes.
- Elles sont en général gérées par le propriétaire et n'appartiennent pas à de grands groupes d'entreprises.

Ainsi, il est plus facile de décrire les types d'entreprises qui ont besoin d'une aide pour appliquer le HACCP. Néanmoins, il faut tenir compte également du niveau de développement et des compétences: au sens le plus large, le terme «PEMD» englobe à la fois les petites entreprises et les entreprises de plus grande taille qui n'ont pas les capacités nécessaires pour établir des systèmes efficaces de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

Par conséquent, aux fins du présent document, le terme PEMD est pris au sens indiqué dans la définition adoptée dans le rapport de la Consultation OMS sur les «Stratégies pour l'utilisation du

système HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises moins développées» en 1999 (OMS, 1999) et présenté au CCFH en 1999 (CCFH, 1999):

Les «petites entreprises et/ou entreprises moins développées» (PEMD) sont définies comme des entreprises qui en raison de leur taille, de leur manque de savoir-faire technique, de ressources économiques, ou du fait même de la nature de leur travail, connaissent des difficultés dans l'utilisation du système HACCP pour leurs activités alimentaires. L'expression «entreprise moins développée» fait référence à l'état du système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et nullement aux effectifs ou au volume de production.

Les stratégies et les approches décrites au chapitre 4 sont applicables aussi bien aux petites entreprises qu'aux entreprises moins développées. C'est la situation nationale qui détermine les approches les plus appropriées à chaque type d'entreprise, et les gouvernements doivent identifier les obstacles auxquels les PEMD pourraient être confrontées pour appliquer le HACCP. Tous les obstacles ne s'appliquent pas à tous les pays et leur importance relative diffère également. S'ils comprennent tous les aspects des obstacles à l'utilisation du HACCP dans les PEMD, les gouvernements nationaux seront en mesure d'élaborer de meilleures politiques et de choisir les solutions les plus appropriées (voir Chapitre 3). Les obstacles à l'utilisation du HACCP dans les PEMD peuvent sembler au départ déconcertants; les gouvernements doivent les comprendre et ne devraient pas se décourager dans la recherche de solutions. Il est clair que l'utilisation du HACCP dans les PEMD apporte des avantages (voir Chapitre 1).

Les obstacles à l'application du système HACCP dans les PEMD ont été examinés en détail à la trente-cinquième session du CCFH (CCFH, 2003) et sont résumés ci-après. Des publications récentes, notamment les études de cas par pays de la FAO sur l'application du HACCP (Anandavally et FAO, 2002; Keeratipibul, Tutanathorn et FAO, 2002; Quintana et FAO, 2002; Gelli, 2002) et une étude FAO sur l'application du HACCP dans les PEMD (Costarrica, 2004), ont aussi jeté la lumière sur d'autres obstacles au HACCP. Les questions soulevées par le groupe de discussion électronique FAO/OMS et durant la réunion d'experts tenue à Rome en décembre 2004, ont fourni des informations supplémentaires. Tous ces résultats sont inclus dans les résumés ci-dessous.

2.1 OBSTACLES DANS LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES

2.1.1 Infrastructure et installations

Pour de nombreuses PEMD, le HACCP implique des coûts supplémentaires afin de moderniser les installations avant même d'appliquer le système. Pour certaines d'entre elles, cela peut constituer un obstacle insurmontable, à moins que le gouvernement ou des associations commerciales ne leur offrent une aide. En outre, la gestion de l'hygiène peut être entravée par l'infrastructure locale (énergie, eau, élimination des déchets et moyens de transport inadéquats), sans compter que les PEMD manquent habituellement de ressources pour trouver des solutions sur place (par exemple, traitement des déchets). Là encore, les gouvernements ont un rôle indéniable à jouer pour surmonter ces difficultés.

2.1.2 Hygiène de base

Les bonnes pratiques d'hygiène tendent à faire défaut davantage dans les PEMD que dans d'autres entreprises alimentaires. Il est courant que les PEMD soient confrontées à divers problèmes: emplacement inadéquat, disposition ou taille de l'usine, structures difficiles à entretenir, équipement vétuste et difficile à nettoyer et formation insuffisante du personnel. Certains pays se heurtent à des problèmes sanitaires de base, par exemple un accès facile à l'eau potable et l'élimination sans danger des déchets ; en outre, il est souvent difficile pour les PEMD d'obtenir les matières premières auprès de sources fiables et abordables. Les programmes préalables s'avèrent donc inefficaces, le HACCP est difficile à appliquer, et il y a peu d'effet sur la maîtrise des dangers. D'autre part, l'adoption du HACCP dans les PEMD aussi été entravée par la nécessité de se conformer au dogme selon lequel le HACCP ne peut être mis en oeuvre sans un contrôle complet des conditions préalables.

2.2 DIFFICULTES CONCERNANT LE PERSONNEL

2.2.1 Sensibilisation et compétences

Les propriétaires et les gestionnaires de PEMD peuvent s'être engagés à assurer la sécurité sanitaire des aliments; toutefois, très pris par la gestion quotidienne de leur établissement, ils ne sont pas toujours pleinement conscients de l'importance du système. Par ailleurs, même s'ils connaissent le HACCP, ils peuvent manquer des compétences techniques et en affaires nécessaires pour gérer un programme préalable et mettre en place un système HACCP tel qu'envisagé dans les orientations du Codex Alimentarius (FAO, 2003). Même après plusieurs années de promotion du HACCP par le gouvernement, beaucoup de PEMD ignorent encore le concept (FSAI, 2001; Mortlock, Peters et Griffiths, 1999), et les entreprises qui connaissent le HACCP sont souvent déconcertées par le jargon technique adopté, qui est en soi un obstacle à une communication claire et à l'acceptation des avantages du système. La majorité de ceux qui travaillent dans des PEMD ne possèdent pas de connaissances techniques suffisantes pour procéder à une analyse des risques significative; étant donné qu'il s'agit du premier pas dans le processus de mise en oeuvre, cet obstacle peut arrêter à lui seul la marche du processus. Il est donc important que les matériels produits soient centrés sur les besoins et les capacités des personnes visées et que leur emploi soit des plus faciles.

2.2.2 Education et formation

Pour une application réussie du HACCP, le concept doit être compris par les propriétaires et les gestionnaires des entreprises alimentaires. Leur compréhension et leur engagement sont déterminants pour que le personnel puisse assurer le bon fonctionnement d'un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments (dont le HACCP est un aspect). Il est très rare que le HACCP fasse l'objet de cours de formation spécifiques et ce n'est que récemment qu'il a été introduit dans les programmes d'études universitaires; il s'ensuit que de nombreux propriétaires d'entreprises n'ont pas du tout été exposés au HACCP ou n'ont reçu qu'une instruction rudimentaire dans ce domaine. Qui plus est, le HACCP est encore largement enseigné par des théoriciens dans le système d'enseignement officiel: le système HACCP du Codex est souvent appliqué de manière rigide et les problèmes concernant son application pratique ne sont pas toujours traités.

Si les procédés sont souvent les mêmes dans les différentes PEMD, on note parfois des variations importantes entre des entreprises en apparence similaires. La formation devra tenir compte de cette diversité et renoncer à un programme uniformisé. Les niveaux d'alphabétisation sont parfois faibles; la formation devra donc se faire « sur mesure » et devenir plus pratique (par exemple, à l'aide de démonstrations) que théorique et être dispensée dans des endroits adaptés aux besoins des stagiaires. Les problèmes pourraient encore être aggravés lorsqu'il y a un roulement de personnel important, situation fréquente dans de nombreuses PEMD. Dans certains pays, les PEMD sont des entreprises à gestion familiale depuis des générations et produisent des aliments selon des méthodes traditionnelles. Dans ces entreprises, il n'est pas rare que bon nombre de travailleurs et de gestionnaires n'aient pas reçu une formation de base en hygiène alimentaire; la formation devra dans ce cas toucher tous les aspects pertinents de l'hygiène et ne pas s'en tenir seulement au HACCP. Dans certains pays, des cours de formation en hygiène alimentaire sont dispensés séparément; il pourrait être préférable aujourd'hui que les cours de formation comprennent des bases en matière d'hygiène et les principes HACCP.

En résumé, il y a lieu d'élaborer de nouvelles méthodes de formation qui répondent aux besoins spécifiques des PEMD. Un facteur clé à prendre en considération est le niveau d'alphabétisation, car les travailleurs doivent savoir lire et écrire pour pouvoir tenir de simples registres.

2.2.3 Soutien technique

Souvent, les PEMD ne disposent pas des compétences techniques nécessaires pour mettre en oeuvre le HACCP et ont besoin d'un soutien externe, en particulier, pour identifier les dangers associés à leurs méthodes de production ou de transformation des aliments; ce soutien doit être facile à obtenir (il y a lieu de noter que le coût excessif des services d'experts est un autre obstacle) et facile à comprendre. Les PEMD ne sont pas toujours en mesure de distinguer les bons experts des mauvais. Certains pays font appel à des consultants mais rien ne garantit la qualité des conseils fournis. Dans ces pays et dans d'autres où les services de consultants sont rarement disponibles, les gouvernements et les associations industrielles/commerciales se doivent de fournir aux PEMD un soutien technique adéquat et accessible.

2.2.4 Ressources humaines

Généralement, les PEMD doivent exercer un contrôle strict sur leurs coûts. En conséquence, la main-d'oeuvre dépasse rarement le niveau nécessaire pour assurer la bonne marche quotidienne de l'entreprise. Ce problème empêche souvent d'allouer des ressources pour la mise en oeuvre des systèmes HACCP et réduit la formation dispensée au personnel (autre que la formation en cours d'emploi). Dans certains secteurs, il y a un fort roulement de personnel ou celui-ci travaille généralement sous contrats à court terme; cela explique que les gestionnaires hésitent à investir dans la formation au HACCP, ce qui est parfois considéré comme un manque d'engagement en faveur du système ; toutefois, cela pourrait ne pas être un problème de comportement mais être plutôt attribuable au fait que les ressources humaines sont un produit rare dans les PEMD. En réalité néanmoins, la formation du personnel peut avoir des avantages à long terme, même avec un fort roulement de personnel, car certains employés passent dans d'autres entreprises ou d'autres secteurs et la formation peut entraîner une sensibilisation accrue aux pratiques propres à assurer la sécurité sanitaire des aliments dans les foyers.

2.2.5 Facteurs psychologiques

L'application réussie du HACCP dans les PEMD passe obligatoirement par un changement de comportement. Celui-ci est profondément ancré dans la psyché d'une personne et il est parfois essentiel de comprendre les contraintes psychologiques subies par ceux qui travaillent dans les PEMD souhaitant appliquer le HACCP. Gilling *et al.* (2001) ont eu recours à un modèle médical pour examiner cet obstacle à la mise en oeuvre du HACCP dans des entreprises alimentaires de différentes tailles. Leurs conclusions font penser que dans les petites entreprises alimentaires, les obstacles à la mise en oeuvre du HACCP sont plus nombreux que dans les grandes. Les obstacles invoqués par toutes les entreprises, grandes et petites, comprennent:

- Exigences des clients;
- Pressions temps/coût;
- manque de motivation; et
- la conviction que le HACCP ne ferait pas nécessairement une différence dans leur propre entreprise.

D'autres obstacles rencontrés dans les PEMD sont d'ordre psychologique, en particulier:

- le manque d'auto-efficacité (l'idée qu'une personne est capable d'organiser et d'exécuter un plan d'action);
- l'inertie (l'incapacité d'une personne à renoncer à une pratique habituelle par manque de désir de changement); et
- le refus (la personne ne comprend pas comment le HACCP l'aidera à produire des aliments plus sains dans ses locaux).

L'inertie et le refus sont souvent profondément enracinés dans l'esprit du propriétaire qui est convaincu que son entreprise produit déjà des aliments sains sans système HACCP. Ces contraintes psychologiques tendent à ne pas être prises suffisamment en compte et sont considérées comme un « manque d'engagement de la part des gestionnaires », phrase souvent citée dans la littérature ayant trait au HACCP.

2.3 DIFFICULTES DUES A UN ENVIRONNEMENT PEU FAVORABLE

2.3.1 Questions financières

Les contraintes financières sont un obstacle pratique à la mise en oeuvre du HACCP, ressenties tant par les gouvernements que par l'industrie, et peuvent être particulièrement graves dans les PEMD. En conséquence, l'assistance fournie par les gouvernements et les associations commerciales n'est pas suffisante pour influencer le changement. Une bonne maîtrise des risques peut conduire à des économies pour les gouvernements (par exemple dépenses de santé publique plus faibles et absentéisme réduit sur le lieu de travail); néanmoins, celles-ci sont rarement appréciées ou utilisées pour compenser l'investissement financier initial.

Il est vrai que si les coûts associés au HACCP peuvent décourager les PEMD, ils sont parfois perçus comme plus élevés qu'ils ne le sont en réalité (par exemple, le coût des consultants externes). Un coût réel est le temps du personnel: le temps nécessaire pour la formation et la mise en oeuvre successive peut entraver le fonctionnement quotidien d'une PEMD. Il faut considérer

les économies potentielles à long terme qu'un bon système HACCP peut apporter, notamment la protection contre des préjudices au consommateur et contre d'éventuels litiges à la suite d'intoxications alimentaires. Les preuves concernant le rapport coûts-avantages du système HACCP font défaut: le manque de données et d'études concernant la mise en oeuvre du HACCP et son impact sur la sécurité sanitaire des aliments signifient que les avantages visibles du HACCP ne sont pas tellement évidents.

2.3.2 Infrastructure publique et engagement des gouvernements

Les gouvernements nationaux et leurs institutions et organismes associés doivent s'engager en faveur des systèmes HACCP dans les PEMD: Un engagement externe et interne est important pour l'élaboration et la mise en oeuvre d'une initiative HACCP réussie dans les PEMD. Une politique commune appropriée pour l'application des BPH et du HACCP dans les PEMD est nécessaire pour que les formateurs se comportent de la même façon. Un engagement insuffisant de la part des gouvernements, des connaissances spécialisées inadéquates du HACCP (y compris des vérificateurs ayant reçu une formation insuffisante), une mauvaise coordination au sein des structures gouvernementales et/ou le manque de cohérence dans la mise en oeuvre ou l'application du HACCP ne sont pas propices à l'instauration d'une culture de la sécurité sanitaire des aliments dans laquelle le HACCP pourrait progresser. A cet égard, une des tâches les plus importantes des gouvernements est de sensibiliser l'industrie aux avantages du HACCP et à la nécessité de l'adopter pour produire des aliments sains. Néanmoins, le grand nombre des PEMD pose un grave problème. Les gouvernements doivent former un personnel chargé d'introduire le HACCP dans les PEMD. Il importe de changer la mentalité et d'améliorer les compétences des inspecteurs afin qu'ils puissent évaluer l'efficacité des systèmes HACCP dans les entreprises alimentaires et moins s'appuyer sur des méthodes d'inspection traditionnelles.

2.3.3 Prescriptions juridiques

Il est possible de persuader les PEMD à adopter le HACCP quand il s'agit d'une prescription juridique et, encore plus, lorsque celle-ci est appliquée correctement. La présence seule d'une prescription juridique n'est pas suffisante pour amener tous les propriétaires de PEMD à prendre des mesures, mais elle peut être considérée comme partie intégrante d'un cadre favorisant la mise en oeuvre du HACCP. Toutefois, durant l'élaboration des dispositions juridiques concernant le HACCP, la nature du système ne devrait pas être décrite de manière trop rigide car elle nuirait à la souplesse et à la capacité d'une PEMD à appliquer le système. Il y a lieu de noter que le HACCP juridique n'est pas une nécessité, mais plutôt une question de politique nationale: il sera efficace dans certains pays et certaines cultures, mais ne le sera peut-être pas du tout dans d'autres. Il serait préférable que toute prescription juridique soit en harmonie avec les initiatives que les entreprises alimentaires elles-mêmes pourraient avoir prises.

2.3.4 Sensibilisation des entrepreneurs et attitude de l'industrie et des associations professionnelles

Les forces du marché et les prescriptions en matière d'exportation ont joué un rôle centrale pour la mise en oeuvre du HACCP dans de nombreuses entreprises alimentaires. La mise en oeuvre des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments incorporant le HACCP peut être une

condition préalable à l'accès au marché. Cela est particulièrement évident lorsqu'il s'agit d'entreprises à vocation exportatrice ou d'entreprises fournissant les multinationales du commerce de détail. De nombreuses PEMD, d'autre part, approvisionnent uniquement le marché intérieur et le nombre de détaillants multinationaux est très limité dans certains pays; en conséquence, les PEMD des services de restauration et d'autres secteurs ont rechigné à mettre en oeuvre le HACCP; cela est aussi le cas pour les PEMD qui ravitaillent directement les consommateurs ou les détaillants ou restaurateurs locaux. Les associations professionnelles ont un rôle à jouer en promouvant le HACCP; toutefois, dans de nombreux pays elles n'existent pas et, même si elles sont présentes, les PEMD risquent d'y être sous-représentées par rapport aux grandes entreprises alimentaires.

2.3.5 Sensibilisation des clients

De nombreuses PEMD sont axées sur le client, qu'elles en soient conscientes ou non. En réalité, beaucoup de PEMD sont en contact direct avec le consommateur, ce que les grandes entreprises ne peuvent faire. Par conséquent, le consommateur peut être le moteur du changement, mais lorsque les clients (et les consommateurs) ne perçoivent pas la sécurité sanitaire des aliments comme une question d'importance fondamentale, il est peu probable que les PEMD seront poussées à mettre en oeuvre le HACCP. Dans de nombreux pays, en particulier les pays en développement, la sensibilisation des consommateurs (et la pression qui peut être exercée sur les entreprises alimentaires) ne fait que commencer: il appartient aux gouvernements et aux organisations internationales d'éduquer les consommateurs à cet égard. Lorsque les consommateurs sont analphabètes, les problèmes sont aggravés: une éducation élémentaire peut fournir des connaissances en soins de santé qui constituent la base de la formation en BPH/HACCP. Les médias sont très bien placés pour éduquer les consommateurs et pour encourager la demande d'aliments sains et de systèmes de contrôle appropriés. Néanmoins, l'information peut aussi avoir un effet négatif si elle n'est pas gérée correctement et si les journalistes ne sont pas informés de manière appropriée.

La sécurité sanitaire des aliments devrait constituer une partie importante des opérations commerciales d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire. Les aliments (à l'état brut ou intermédiaire) devraient être achetés auprès d'entreprises qui utilisent des systèmes HACCP. Avec une plus grande sensibilisation des consommateurs, cela devrait créer une demande et inciter fortement à apporter des améliorations dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Il appartient aux gouvernements de:

- prendre en considération l'impact potentiel sur la chaîne d'approvisionnement alimentaire (en fournissant un appui là où il y a une demande de matières premières de la part d'entreprises appliquant le HACCP);
- tenir compte de l'impact sur les prix (c'est-à-dire les augmentations); et
- intervenir pour ce qui concerne la disponibilité ultérieure de matières premières.

2.3.6 Communication

Une mauvaise communication entre gouvernements, industrie et consommateurs peut freiner l'adoption du HACCP. Des stratégies de communication, englobant le contenu de la communication elle-même ainsi que les canaux pour la communication, doivent être partie intégrante de toute politique ou stratégie HACCP. Souvent le seul point de contact officiel avec les PEMD est le fait des inspecteurs officiels; si ceux-ci ne disposent pas de ressources suffisantes, s'ils n'ont pas reçu une formation et s'ils ne sont pas autorisés à fournir des avis ainsi qu'à effectuer des inspections officielles, les stratégies nationales visant à diffuser la mise en oeuvre du HACCP en pâtiront.

3. ÉLABORATION D'UNE STRATÉGIE HACCP POUR LES PEMD DANS LE CADRE D'UNE POLITIQUE NATIONALE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

3.1 INTRODUCTION

Les gouvernements sont responsables de la santé publique et du développement économique; des améliorations dans la sécurité sanitaire des aliments, y compris la mise en oeuvre du HACCP dans les entreprises alimentaires, peuvent avoir un effet positif dans les deux domaines. L'agriculture et le secteur agroalimentaire contribuent pour une grande part à l'économie nationale dans de nombreux pays. La nature spécifique du secteur varie d'un pays à l'autre en ce qui concerne les produits alimentaires, les types de technologies employées, la taille des entreprises, l'accès aux marchés intérieurs et d'exportation, et l'élaboration de BPH et de programmes HACCP. Une vaste gamme de parties prenantes travaillent pour atteindre le but commun de qualité et de sécurité sanitaire des aliments: ministères (santé, agriculture, pêche, éducation, développement, commerce et industrie/entreprises), instituts scientifiques, associations d'entreprises alimentaires, formateurs, consultants et vérificateurs, outre les influences externes (acheteurs, organisations d'accréditation et organismes de normalisation).

Les politiques nationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments servent à coordonner et à maximiser les efforts de toutes les parties prenantes travaillant à un but commun de qualité et sécurité sanitaire des aliments. Le but général d'une politique de sécurité sanitaire des aliments peut être de sauvegarder la qualité et l'innocuité de tous les approvisionnements alimentaires, ce qui aura pour résultats:

- une réduction de l'incidence des maladies d'origine alimentaire;
- des améliorations de la nutrition et de la qualité de vie; et
- une meilleure sécurité alimentaire grâce au dynamisme des entreprises alimentaires.

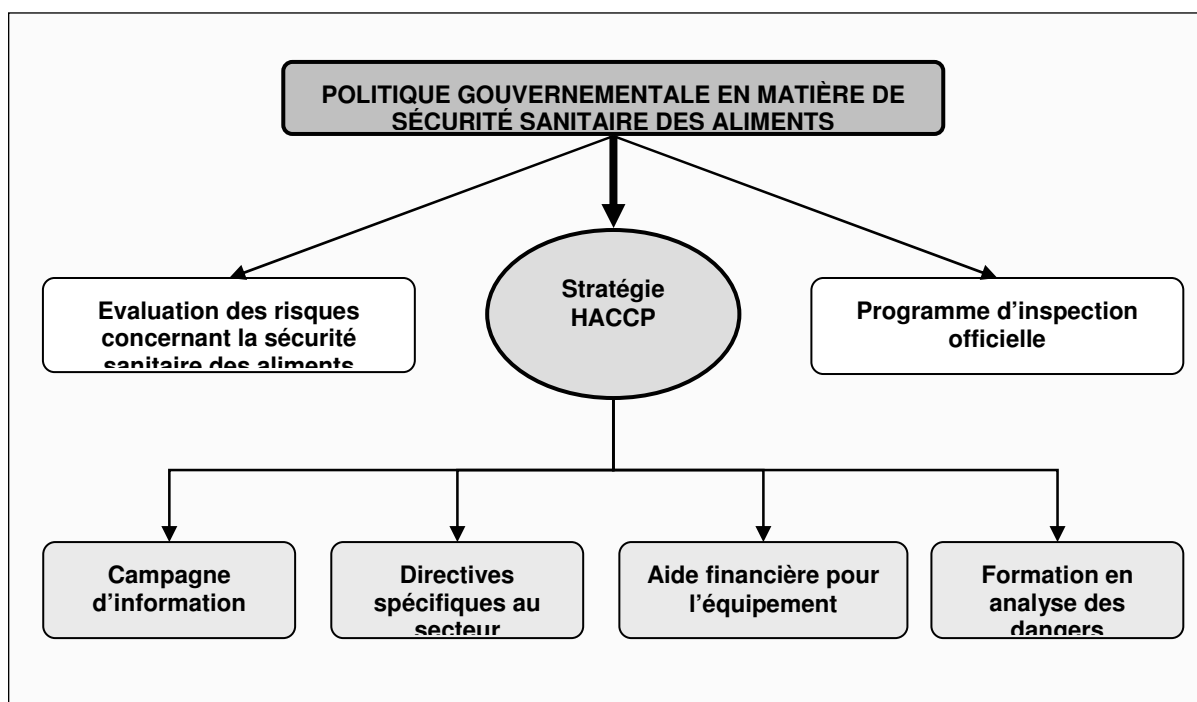
Des politiques efficaces en matière de sécurité sanitaire des aliments donnant une orientation stratégique pour les activités de contrôle des aliments et fournissent un cadre pour la mise en oeuvre de stratégies spécifiques pour parvenir aux buts généraux. L'état d'avancement et les mécanismes d'exécution pour les politiques de sécurité sanitaire des aliments varient d'un pays à l'autre, selon le stade de développement, les problèmes de sécurité sanitaire des aliments et les dispositions administratives. La Figure 2 souligne le rapport entre la politique nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments, les stratégies individuelles et les activités stratégiques pour atteindre les buts de la politique.

L'application des BPH et des programmes HACCP d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire est une priorité pour les gouvernements et les entreprises alimentaires, et les systèmes HACCP ne peuvent être appliqués avec succès si des BPF ne sont pas déjà en place (CCFH, 1997; CCFH, 1998; Anandavally et FAO, 2002; Keeratipibul, Tutanathorn et FAO, 2002; Quintana et FAO, 2002; Gelli et FAO, 2002; Costarrica, 2004). Une stratégie nationale en matière de HACCP devrait tenir compte de la situation de toutes les entreprises alimentaires d'un pays et là où les PEMD fournissent une quantité importante des aliments produits et consommés, il faudrait

s'efforcer principalement de comprendre les besoins spécifiques de ces entreprises et adapter certains éléments de la stratégie nationale à ces besoins. Dans les pays où il n'y a pas de politique gouvernementale en matière de sécurité sanitaire des aliments, les décisions sont généralement prises par d'autres parties prenantes, par exemple les éléments les plus organisés de l'industrie alimentaire, les forces du marché et les organisations hors du pays. Les initiatives de ces groupes de parties prenantes sont importantes, notamment lorsqu'un appui gouvernemental fait défaut; néanmoins, elles peuvent porter à des approches fragmentées ou divergentes, qui à leur tour peuvent être particulièrement préjudiciables au développement et à la pérennité des PEMD, avec des répercussions sur le plan social.

FIGURE 2

Politiques et stratégies gouvernementales



Etant donné les obstacles à la mise en oeuvre du HACCP dans les PEMD (voir Chapitre 2), il est nécessaire que les diverses parties prenantes interviennent sur de nombreux fronts. Pour atteindre les objectifs fixés en matière de sécurité sanitaire des aliments, les activités doivent être organisées d'une manière efficace. Le HACCP est fondé sur une approche interdépartementale et multidisciplinaire cohérente et requiert la participation totale des parties prenantes.

L'élaboration et la mise en oeuvre du HACCP interagissent avec d'autres stratégies, à savoir:

- Amélioration du système officiel de contrôle et inspection des aliments (y compris la formation des inspecteurs).
- Modernisation des laboratoires officiels.
- Evaluation appropriée des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments.
- Amélioration de l'infrastructure locale (eau, routes, fourniture d'électricité).
- Meilleure qualité de la construction des locaux et des installations des établissements alimentaires.

Chaque stratégie comprend une gamme d'activités spécifiques et les diverses stratégies doivent être cohérentes pour que la stratégie HACCP donne de bons résultats.

3.2 ELABORATION D'UNE STRATEGIE POUR LA MISE EN OEUVRE DU HACCP

La première étape consiste à énumérer les objectifs et les résultats recherchés en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments et/ou l'économie, en s'appuyant sur la politique nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments. La stratégie devrait être axée sur la création d'un environnement solidement fondé sur les BPH afin de faciliter la mise en oeuvre du HACCP dans les PEMD. Dans certains pays, il est possible de concevoir une unique stratégie universelle intégrant toutes les activités HACCP dans toutes les PEMD, indépendamment du secteur alimentaire. Dans d'autres, il peut être nécessaire d'élaborer une série de stratégies destinées à des PEMD dans certains secteurs de l'alimentation; il sera bon de coordonner les stratégies afin de s'assurer qu'elles appliquent et reflètent la politique nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Dans les deux cas, les étapes décrites dans ce chapitre pour la création de stratégies efficaces sont applicables. On notera que le terme "stratégie" utilisé dans le contexte de ce document se réfère à une unique stratégie nationale HACCP englobant une série d'activités stratégiques coordonnées mises en oeuvre à l'aide d'un processus planifié. Là où les BPH ne sont pas systématiquement appliquées, le premier objectif est l'amélioration des pratiques d'hygiène de base. La stratégie devrait tirer parti des informations fiables et complètes et comprendre des solutions et leur impact probable. Le secteur de l'industrie alimentaire et la taille des entreprises concernées devraient être spécifiés. Ce n'est que lorsqu'une stratégie est élaborée correctement que sa mise en place à l'aide d'activités spécifiques (voir chapitre 4) permet d'atteindre les résultats recherchés.

La Figure 3 présente la séquence logique des étapes à suivre pour l'élaboration réussie d'une stratégie HACCP. Il n'est pas indispensable que les gouvernements suivent le même ordre; par exemple, il peut être approprié d'évaluer l'impact du projet de stratégie avant de se consulter avec les parties prenantes.

3.2.1 Recueillir des informations

Les informations relatives à la mise en oeuvre du HACCP dans les PEMD devraient être recueillies tant auprès de sources internationales externes qu'auprès de sources nationales internes.

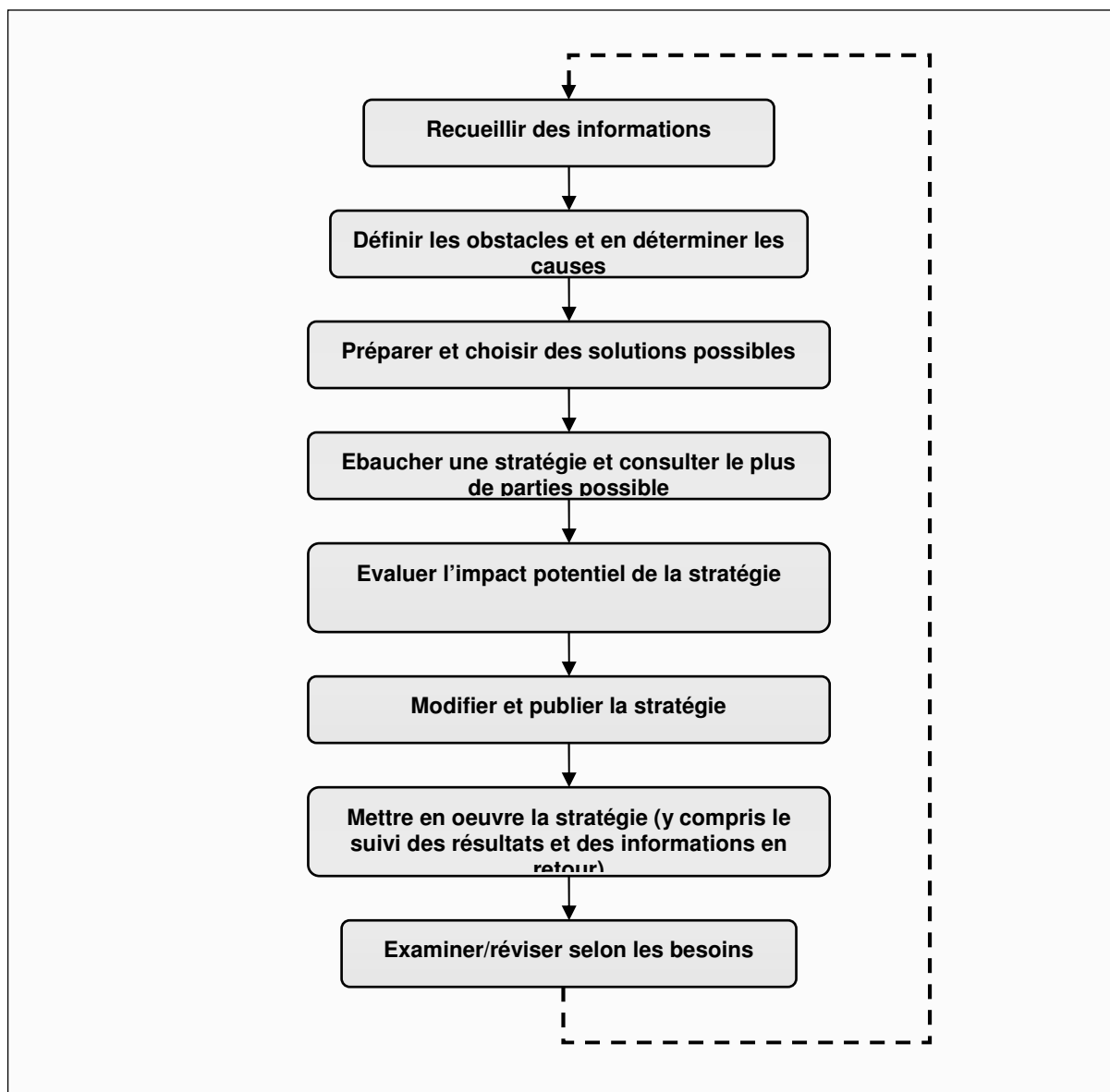
- *Externes.* Il est important de tirer profit des expériences d'autres pays: des organisations telles que la FAO et l'OMS sont des réservoirs très utiles d'informations sur les stratégies nationales, comme le sont les sites Web des gouvernements nationaux ou de leurs organismes, outre la littérature publiée (Mortlock, Peters et Griffiths, 1999; Panisello, Quantick et Knowles, 1999; CFIA, 2004). Il importe que les gouvernements sachent que les influences varient entre les pays (par exemple, profil de l'industrie alimentaire, performance économique, organisations et structures d'appui, infrastructure); elles peuvent sous-tendre l'adoption d'une stratégie particulière mais pourraient ne pas être nécessairement communiquées ouvertement, en effet des stratégies adoptées dans un pays peuvent ne pas

être efficaces dans un autre. Des résumés de quelques expériences nationales figurent à l'Annexe 1.

- *Internes.* Pour obtenir des informations à l'intérieur, une consultation initiale avec les parties prenantes est indispensable; elles disposent souvent d'informations qui ne sont pas accessibles au public et qui situent d'autres informations dans le contexte correct. Il sera utile de recourir aux enquêtes, par exemple sous la forme d'un questionnaire structuré qui devrait être statistiquement validé (FSAI, 2002; Quintana et FAO, 2002; Burt, 2001). On fera preuve de prudence en interprétant les résultats, car l'information fournie par l'auto-diagnostic d'une PEMD pourrait ne pas correspondre exactement à celle obtenue par un tiers vérificateur. Il est recommandé de faire une vérification croisée des résultats de l'enquête avec, par exemple, des rapports d'inspections officielles, des rapports d'associations corporatives ou d'autres enquêtes disponibles. Les conclusions doivent être dans leur ensemble cohérentes et il faudra étudier toute anomalie afin de ne pas risquer d'élaborer une stratégie sur la base de désinformations.

FIGURE 3

Séquence logique pour l'élaboration d'une stratégie de mise en oeuvre du HACCP



Des exemples d'informations nationales pertinentes sont donnés ci-dessous. Ils ne sont pas exhaustifs: les gouvernements devraient dresser une liste plus complète en fonction de la situation de leur pays.

- Maladies d'origine alimentaire
 - Causes profondes de maladies d'origine alimentaire sporadiques et d'épidémies
- Profil économique et structurel de l'industrie alimentaire
 - Contribution au PIB
 - Profil de la taille des entreprises alimentaires
 - Exportations par rapport aux importations
 - Chiffres de l'emploi
 - Compétences et éducation du personnel à tous les niveaux

- Niveau des programmes d'assurance qualité, y compris les programmes d'hygiène de base
 - Disponibilité de personnel spécialisé
- Structures d'appui à la sécurité alimentaire des aliments
 - Gouvernement
 - Industrie
 - Tierce partie
- Pressions internes/points forts et défis
 - Prescriptions juridiques
 - Moteurs politiques
 - Infrastructure de base
 - Niveau de développement économique
 - Structure, organisation et ressources officielles pour le contrôle des aliments
 - Aspects culturels
- Pressions externes/possibilités offertes et points faibles
 - Prescriptions en matière d'exportation
 - Prescriptions juridiques
 - Règles de l'OMC

Une grande partie de ces informations est facilement accessible aux gouvernements et les lacunes peuvent être comblées par des études commandées. Par exemple, des études de diagnostic nationales complètes peuvent être conduites conjointement avec la FAO et les informations recueillies seront incorporées dans un document et utilisées pour appuyer des décisions de politique générale (Anandavally et FAO, 2002; Keeratipibul, Tutanathorn et FAO, 2002; Quintana et FAO, 2002; Gelli, 2002; Costarrica, 2004).

3.2.2 Définir les obstacles et en déterminer les causes

Une fois que les informations ont été recueillies, il est possible de déterminer les obstacles à l'application du HACCP. Ceux-ci ont en général des conséquences sur la santé publique et l'économie. Il est important pour un gouvernement national de décider auquel de ces deux facteurs donner la priorité du fait qu'ils sont inextricablement liés (si le risque pour la santé est élevé, par exemple, il vaudra peut-être mieux freiner l'industrie et par suite l'économie, afin de protéger la santé publique).

Une analyse des informations disponibles permettra de cerner les corrélations entre l'obstacle et ses causes possibles. Néanmoins, il est important de faire la distinction entre corrélation et causalité. Par exemple, le nombre de cas d'intoxications alimentaires peut être inversement relié au niveau d'application du HACCP, mais cela ne signifie pas nécessairement que des poussées d'origine alimentaire puissent être réduites uniquement par la mise en oeuvre du HACCP dans les PEMD.

Afin de détecter la cause d'un obstacle, les PEMD pourraient devoir fournir des informations spécifiques et détaillées. Partant, la collecte d'informations devient un processus itératif pendant toute la durée de la mise en œuvre de la stratégie.

3.2.3 Préparer et choisir des solutions possibles

Diverses approches peuvent être adoptées pour préparer des solutions en vue de surmonter les obstacles détectés (Osborn, 1967). Les moyens à disposition comprennent:

- Analyse d'enquêtes détaillées;
- Indication de solutions possibles par les sondés eux-mêmes; et
- Séances d'information.

Il est recommandé aux gouvernements de trouver des solutions à leurs propres problèmes en tenant compte des besoins et des difficultés au niveau local (voir Chapitre 4). En particulier:

- Centrage sur les exigences nationales: les besoins d'un pays ne reflètent pas toujours ceux d'un autre (par exemple, une approche volontaire peut convenir à un gouvernement tandis qu'une approche obligatoire peut être plus appropriée pour un autre).
- Définir le rôle de différents organismes gouvernementaux et des principales parties prenantes participant à la mise en oeuvre.
- Se référer aux informations recueillies dès le début de l'élaboration de la stratégie pour faire en sorte que les solutions soient pratiques.
- Incorporer dans la stratégie tous les moyens d'incitation disponibles (par exemple, un établissement de financement public ou des plans pour promouvoir les exportations) pour l'application du HACCP dans les PEMD.

3.2.4 Ebaucher une stratégie et consulter le plus de parties possible

Après avoir ébauché une stratégie sur la base de la définition du problème et les meilleures solutions possibles, il est recommandé de consulter une vaste gamme de parties prenantes (consommateurs, industrie alimentaire, organismes gouvernementaux, instituts de recherche et scientifiques et si possible des organisations d'autres pays). La stratégie devrait comporter un but lié à la politique en matière de sécurité sanitaire des aliments et des objectifs liés à la réalisation de ce but. Ensuite, il faudra définir des activités spécifiques pour chaque objectif afin que celui-ci soit atteint (Figure 2). La stratégie a ainsi des chances d'être plus créative, plus efficace et adoptée par un plus grand nombre d'entreprises. Les gouvernements devraient prendre toutes les mesures possibles pour obtenir un engagement pour une stratégie HACCP, et la participation à l'élaboration de la stratégie pourrait être un moyen d'y parvenir (FSAI, 2002; FSA, 2003; ASEZA, 2005; Gelli, 2002; Celaya, 2004). Une stratégie évolue au fil du temps, il est donc important de prévoir un examen régulier, une évaluation continue et des mesures des progrès accomplis; des modifications peuvent être apportées à la lumière des changements de situation survenus durant la mise en œuvre. Toutefois, il ne faudra pas oublier que la stratégie est liée à une politique nationale qui devrait toujours être mise en pratique.

La stratégie doit comprendre un plan d'action coordonné qui permettra d'appliquer les solutions dans des délais réalistes, en tenant compte des nombreux obstacles. La phase de consultation devrait être conçue pour élucider les questions soulevées par la mise en œuvre de la stratégie et en tester les principes de base.

La méthode de consultation varie largement d'un pays à l'autre. Certains suivent un processus standard lorsqu'une nouvelle législation ou de nouvelles normes sont appliquées, par exemple, au Royaume-Uni une consultation a lieu avant la publication de nouvelles directives (FSA, 2004) ou des groupes consultatifs aident à l'élaboration des nouvelles normes utilisées par la Food Standards Australia New Zealand (FSANZ, 2004). Les consultations sur le Web peuvent être efficaces, mais dans certains pays il est parfois nécessaire de réunir les parties prenantes soit indirectement (par le biais d'un document de consultation) soit directement (par des réunions ciblées et des forums de parties prenantes). Il s'est avéré qu'il est préférable d'associer réunions électroniques et réunions traditionnelles. On choisira le mode de consultation en fonction de l'audience visée.

La consultation est essentielle pour que la stratégie ait de bonnes chances de succès. C'est un moyen d'obtenir l'engagement des parties prenantes; cela crée un sens de « propriété » de la stratégie et facilite sa mise en œuvre future. De fait, les gouvernements devraient hésiter à recourir à des méthodes de consultation qui ne parviennent pas à convaincre toutes les parties prenantes à s'engager ou qui ne sont pas transparentes; de même, ils devraient s'assurer que l'information soumise pendant les consultations débouchera sur une action. Autrement, la stratégie risque d'être sapée et son application pourrait s'avérer difficile.

3.2.5 Evaluer l'impact potentiel de la stratégie

Grâce aux informations recueillies, il sera possible de procéder à une évaluation de l'impact potentiel de la mise en œuvre de la stratégie, en particulier pour:

- Prévoir les effets possibles sur chaque groupe de parties prenantes;
- Examiner les questions ayant trait aux ressources économiques; et
- Envisager l'impact social éventuel.

Par exemple, une stratégie qui comprend l'application obligatoire du HACCP peut porter à la fermeture d'un grand nombre de PEMD, à moins que des structures d'appui suffisantes ne soient mises en place. Les coûts de l'application peuvent entraîner une majoration des prix que les consommateurs devront supporter, avec des répercussions négatives sur le marché. En évaluant l'impact probable d'une politique, il est possible de déterminer quelles actions pourraient être nécessaires pour limiter l'impact; on jette ainsi les bases de la stratégie. L'expérience a montré qu'un certain impact est inévitable et qu'il est donc important que les gouvernements prévoient et acceptent les conséquences économiques et sociales de leurs actions.

3.2.6 Modifier et publier la stratégie

Sur la base des informations recueillies durant la phase de consultation et l'évaluation de l'impact, il pourrait être nécessaire de modifier la stratégie. Celle-ci devrait ensuite être publiée sous une forme appropriée et communiquée à tous les groupes de parties prenantes. A cet égard, il est recommandé d'adopter une approche active plutôt que passive car toute personne concernée par la stratégie devra pouvoir y accéder et participer activement à sa mise en oeuvre.

3.2.7 Mettre en oeuvre la stratégie

Une fois que la stratégie a été approuvée et publiée officiellement, un plan d'action est nécessaire, par exemple, l'exécution de la stratégie pourrait être confiée à des groupes d'orientation ou à un organisme spécifique. Indépendamment de la méthode de mise en oeuvre choisie, le gouvernement national devrait garantir que toutes les parties prenantes participent dans une certaine mesure, sans tenir compte de la situation du pays.

Un gouvernement qui s'embarque dans un plan de mise en oeuvre du HACCP doit fournir des ressources financières et humaines suffisantes pour atteindre ses objectifs. Des ressources insuffisantes pourraient être perçues par les PEMD comme un manque d'engagement du gouvernement, et ce au détriment de la stratégie.

Il faudra notamment se pencher sur les questions suivantes: l'enchaînement des activités dans le cadre d'une stratégie HACCP; l'application facultative ou obligatoire du HACCP; et l'option d'une approche progressive. Par exemple, dans certains pays, une approche progressive passant des BPH au HACCP ou une approche facultative devenant obligatoire du HACCP ont été utilisées avec de bons résultats.

Il faut établir le calendrier de la mise en oeuvre. Ainsi, si la stratégie prévoit l'application du HACCP pour tous les types d'entreprises alimentaires, celles-ci pourront suivre un des exemples de calendrier ci-après :

- Toutes les entreprises alimentaires doivent mettre en oeuvre le HACCP dans des délais spécifiés. Cette approche est transparente et « juste » du point de vue des entreprises alimentaires, mais il est difficile pour le responsable de la réglementation de fournir les ressources nécessaires du fait que toutes les entreprises alimentaires ont besoin des ressources allouées par le gouvernement en même temps.
- Des calendriers établis sur la base d'une approche fondée sur les risques, c'est-à-dire que les entreprises doivent d'abord répondre aux exigences du HACCP. Ainsi les ressources seront à coup sûr orientées vers les domaines « à problème ». Toutefois, cela présente quelques inconvénients, en particulier :
 - L'allocation de ressources pour déterminer le risque (à l'aide de données sur les maladies d'origine alimentaire et sur la consommation) ;
 - La nécessité de déterminer des catégories d'aliments; et
 - La nécessité de spécifications de la part du fournisseur et la demande de ressources accrue en résultant (ainsi, si les services d'alimentation [par exemple, les restaurateurs] sont

considérés comme étant à haut risque, ils devront arrêter avec leurs fournisseurs des spécifications et prendre des mesures pour vérifier qu'elles sont respectées).

La formation est une composante essentielle de toute stratégie gouvernementale. Des mesures s'imposent pour faciliter la disponibilité et la fourniture d'une formation appropriée aux fonctionnaires du gouvernement, en particulier, ceux chargés d'aider les PEMD à appliquer le HACCP. Ces fonctionnaires pourraient avoir besoin d'une formation poussée en HACCP et d'une formation spécifique en systèmes fondés sur le HACCP (voir Chapitre 4). Etant donné que les méthodes d'inspection traditionnelles ne conviennent pas pour l'évaluation du HACCP dans les entreprises alimentaires, les fonctionnaires du gouvernement pourraient devoir acquérir les connaissances nécessaires pour effectuer la vérification. Là où les consultants ont l'habitude d'aider les PEMD à appliquer le HACCP, il faudra aussi leur dispenser une formation appropriée.

3.2.8 Examiner et réviser selon les besoins

Les responsables de la mise en oeuvre de la stratégie devraient aussi être chargés du suivi et de l'examen des progrès accomplis, et ce régulièrement, et d'apporter les modifications nécessaires. Pour assurer un succès durable et à long terme, des évaluations périodiques devraient être effectuées (ainsi les progrès importants accomplis feront l'objet d'une reconnaissance publique) durant la phase d'exécution. Cela réaffirmera l'engagement pour la stratégie et les conclusions des examens périodiques pourront être utilisées pour améliorer et ajuster la stratégie selon les besoins.

3.3 CRITERES POUR ESTIMER LE SUCCES DE LA STRATEGIE

L'impact des activités, et en dernière analyse, l'exécution de la stratégie nationale doivent être mesurés. En effectuant une évaluation durant l'examen, il est possible de modifier la stratégie au fur et à mesure qu'elle progresse. Lorsqu'une stratégie HACCP fonctionne, le nombre de PEMD adoptant le HACCP devrait augmenter. D'autre part, il y a eu des cas où le HACCP a été présenté comme une prescription obligatoire, ce qui a conduit à la fermeture de nombreuses usines de transformation ou à l'application inadéquate du système HACCP. Par conséquent, pour mesurer le véritable impact d'une stratégie, il faut définir des indicateurs précis et faire en sorte qu'ils soient représentatifs au moment d'évaluer dans quelle mesure la stratégie a atteint l'objectif global. Les mesures prises avant, durant et après peuvent être utilisées pour analyser les tendances et montrer les améliorations qui à leur tour, assurent une meilleure protection de la santé publique.

3.3.1 Comment mesurer l'application du HACCP

- Quantifier l'augmentation du nombre de PEMD utilisant le système HACCP et les types associés à son adoption (par exemple, est-elle propre à un secteur? Des entreprises d'une certaine taille ou des entreprises à un certain niveau de développement sont-elles omises?).
- Noter le niveau de mise en oeuvre du système et tout changement de comportement ou d'attitude se produisant de ce fait; déterminer les obstacles qui demeurent ou, au contraire, si de nouveaux obstacles sont apparus.

Il importe d'examiner les scénarios « avant » et « après » et la planification est essentielle: une « mesure » devrait être prise avant que l'activité stratégique ne démarre, durant son application et après son achèvement. L'élaboration d'une stratégie devrait comprendre l'examen de la manière de mesurer la mise en oeuvre du HACCP et la sélection d'indicateurs appropriés. Si cela n'est pas essentiel pour tous les éléments de la stratégie, cela est particulièrement important pour les systèmes d'appui financier, la formation et toute adoption de systèmes fondés sur le HACCP.

Un vérificateur professionnel examine en détail à la fois l'ampleur de l'application et la qualité du système HACCP. Une entreprise peut mettre en place assez facilement un système HACCP, mais celui-ci pourrait ne pas être valide ou ne pas offrir le niveau nécessaire de contrôle des dangers liés aux aliments. De la même manière, un système HACCP bien conçu peut être mal appliqué. Les vérificateurs professionnels doivent déterminer la situation avec précision en observant et en questionnant tout le personnel d'une PEMD ainsi qu'en examinant la documentation et les registres. Il pourrait s'agir de vérificateurs indépendants, compétents, de tiers vérificateurs ou de fonctionnaires du gouvernement qualifiés. Dans les deux cas, ils devraient travailler à un protocole transparent concerté pour une meilleure cohérence de l'exercice (FSAI, 2004). Le niveau de détail obtenu correspond au niveau des ressources financières et humaines disponibles; l'étendue de l'exercice dépend de la situation nationale. Pour minimiser les coûts, un échantillon statistique de PEMD peut être soumis à vérification.

S'il est difficile d'évaluer directement les changements dans les connaissances, la mentalité et le comportement en matière de sécurité sanitaire des aliments, un certain nombre d'outils psychologiques ont été utilisés avec succès par exemple:

- L'approche « narrative » comporte des interviews en profondeur, non dirigées, suivies d'une analyse détaillée du contenu pour évaluer la "psyché" de la personne interviewée. Si cette opération est entreprise avant et après une intervention, il est possible de déterminer le changement psychologique dans les connaissances, la mentalité et le comportement dans l'entreprise.
- Concevoir un module de gestion des risques reliant la catégorie de risques dans les entreprises alimentaires et les taux de niveaux de qualité du rapport d'inspection pour décider la fréquence et le calendrier des inspections (par exemple, ASEZA, 2005). Ce système peut fournir une méthodologie systématique fondée sur la science pour surveiller la conformité de l'entreprise et la performance renforcée. Une note d'inspection doit être produite avant que la stratégie soit mise en oeuvre par rapport à laquelle il vous sera possible de faire des comparaisons à des moments précis une fois la stratégie exécutée.

3.3.2 Indicateurs de la réussite de l'application du HACCP

Les indicateurs aident les gouvernements à décider si le HACCP est mis en oeuvre avec succès dans une PEMD ou dans un secteur; il est alors possible de décider si les buts ont été atteints et de se prononcer sur l'issue de la stratégie. Les indicateurs pertinents dépendent de la situation nationale et de l'approche stratégique adoptée. La recherche dans ce domaine est encore à ses débuts, mais certains indicateurs ont été établis et sont énumérés ci-après à titre indicatif:

- Histoire ou antécédents de la PEMD:

- Nombre de violations de la conformité;
 - Conclusions des agents de contrôle de la conformité; et
 - Nombre d'incidents associés à la sécurité sanitaire des aliments.
-
- Nombre de plaintes déposées par les consommateurs (par entreprise ou par secteur).
 - Changement dans le nombre de maladies d'origine alimentaire signalées associées à une entreprise ou à un secteur.
 - Nombre d'entreprises agréées dans un secteur.
 - Nombre de rappels de produits dans une entreprise ou un secteur.
 - Nombre de rejets ou de retenues dans les pays importateurs.
 - Nombre de nouvelles PEMD enregistrées comme ayant adopté le système HACCP.
 - Résultats des missions d'inspection menées par des autorités compétentes étrangères (le cas échéant).

Bien que les indicateurs ne soient pas strictement quantitatifs, il est possible de contrôler les tendances positives et négatives en examinant les points suivants:

- Evaluation de la documentation et des registres sur place (pertinence, exactitude, précision et validité).
- Etude comparative des résultats obtenus par les entreprises (sur la base du profil de gestion des risques, des rapports d'inspection notés et de l'échelle de classement).

Aux Pays-Bas, l'agent de contrôle de la conformité utilise une liste de contrôle fondée sur un ou plusieurs principes du HACCP durant chaque inspection. Les résultats (c'est-à-dire conforme ou non) sont introduits dans un ordinateur portable et analysés. Cela donne une idée de la mesure dans laquelle le secteur se conforme aux principes du HACCP et fournit une base pour les prochaines activités (par exemple, priorités futures, communication avec l'association du secteur, fourniture d'informations supplémentaires au secteur). La sélection d'indicateurs fondés sur les dossiers des agents de contrôle de la conformité peut varier dans le temps du fait de l'expérience acquise durant l'opération.

4. ACTIVITÉS STRATÉGIQUES PROPRES À FACILITER LA MISE EN OEUVRE DU HACCP DANS LES PEMD

Le présent chapitre donne des exemples des types d'activité pouvant être considérées comme partie intégrante de la stratégie. Entreprises individuellement, les activités n'ont guère de chances de résoudre les difficultés auxquelles se heurtent les PEMD, il est donc nécessaire d'adopter une approche stratégique complète et cohérente. S'il est important d'évaluer la mesure dans laquelle les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées (voir Chapitre 1), il y a lieu de noter que l'application d'un système fondé sur les risques tel que le HACCP ne saurait remplacer un solide programme de BPH ni en éliminer la nécessité. En effet, tant les BPH que le HACCP peuvent être renforcés de manière interdépendante pour une approche globale permettant de produire des aliments sains. Dans de nombreux pays, les PEMD nécessitent un appui efficace pour renforcer l'application des BPH et du système HACCP.

L'Annexe 1 passe en revue des approches nationales, comprenant quelques-unes ou toutes les activités stratégiques ci-après. L'Annexe 2 décrit dans les grandes lignes l'application des activités spécifiques pour chacun des sept principes du HACCP dans les PEMD.

Deux groupes distincts et également valides d'activités stratégiques sont décrits dans le présent chapitre:

- La Section 4.1 décrit des activités qui sont vitales pour appuyer la mise en oeuvre du HACCP dans les PEMD.
- La Section 4.2 décrit des approches fondées sur le HACCP élaborées et appliquées avec de bons résultats par divers gouvernements nationaux et autres parties concernées.

Il faudra éviter d'entreprendre une seule activité isolément et il sera inutile d'incorporer tous les exemples d'activités stratégiques décrits pour une stratégie HACCP réussie.

Si un gouvernement national a élaboré sa stratégie en suivant la description donnée au chapitre précédent, il devrait trouver des informations suffisantes pour choisir les meilleures activités stratégiques. La Section 4.1 présente quelques-unes des principales caractéristiques des diverses activités, leurs avantages respectifs (et leurs inconvénients, le cas échéant) et certains des problèmes qui pourraient surgir. On donne aussi des exemples d'activités stratégiques donnant de bons résultats.

4.1 ACTIVITES D'APPUI

4.1.1 Fourniture d'une aide financière

Un gouvernement qui se lance dans une stratégie d'application du HACCP doit fournir des ressources financières et humaines pour atteindre ses objectifs. Toutefois, ces ressources sont souvent orientées vers la production de matériels pour les PEMD ou des activités de contrôle officiel, et non directement accessibles sous la forme d'un soutien ou d'une assistance.

Il faudrait aussi reconnaître que les coûts financiers associés au HACCP représentent un obstacle important pour les PEMD et l'accès aux matériels et à la formation requis pour l'application du HACCP peut exiger la fourniture d'une aide financière. Des fonds peuvent être alloués de différentes manières :

- Dans certains pays, il est possible d'obtenir des subventions par le biais d'associations professionnelles établies.
- Une initiative volontaire novatrice a été prise par le Gouvernement hongrois visant à mobiliser des fonds auprès du secteur public et de l'industrie, fonds qui couvrent jusqu'à 50 pour cent des frais assumés par les entreprises alimentaires pour élaborer des plans HACCP. Ce plan géré par le gouvernement a également facilité la formation au sein des entreprises alimentaires (Sebok, 2002).
- Dans de nombreux pays, le gouvernement a fourni une aide financière pour améliorer les bonnes pratiques d'hygiène et l'élaboration d'un système HACCP, par exemple en Thaïlande (Keeratipibul, Tutanathorn et FAO, 2002), au Brésil (Gelli et FAO, 2002) et au Chili (Quintana et FAO, 2002). L'accent dans ces cas a été mis sur les BPH, car les gouvernements ont estimé que sans BPH, les PEMD n'étaient pas en mesure de mettre en œuvre le HACCP.⁴
- Au Canada, le programme d'adaptation du HACCP a compris une aide financière au secteur agroalimentaire (Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2005).
- En Colombie, le Centre de recherche en économie et compétitivité internationale de l'Université de Javeriana, gère un programme à l'appui de l'application des BPF (bonnes pratiques de fabrication) dans les PEMD à l'aide de fonds nationaux pour le développement des PEMD⁵.

Lorsqu'une aide financière est accordée aux PEMD pour faciliter l'application du HACCP (par le biais, par exemple de l'élaboration d'un plan HACCP ou d'une formation), les responsables des politiques doivent fournir des installations d'appui appropriées. Cela exige une coordination et une coopération entre les différents organismes intéressés. Les procédures pour obtenir une aide financière doivent être simples afin de faciliter l'adoption du système par les PEMD; des mesures de contrôle appropriées doivent être mises en place pour garantir que l'aide fournie sera utilisée efficacement.

⁴ D'autres exemples de renforcement des bonnes pratiques d'hygiène comme moyen progressif de mettre en œuvre le HACCP à un stade plus avancé sont documentés dans Celaya (2004) et Costarrica (2004).

⁵ www.puj.edu.co/centro/cieci/index.html

Aide financière	
<i>Quelques caractéristiques</i>	<i>Avantages</i>
Fonds destinés à l'élaboration du HACCP dans les PEMD Fonds destinés à l'élaboration de codes d'usages en matière d'hygiène fondés sur le HACCP pour certains secteurs Equiperment et installations améliorés Administration par une seule agence moyennant une structure d'appui locale Mécanisme simple pour obtenir des fonds Mécanisme de soutien pour sensibiliser à l'aide financière Système de surveillance pour évaluer la réussite	Facilite la mise en oeuvre du HACCP comme partie d'une approche globale Fournit l'occasion d'améliorer l'équipement et les installations Rehausse le niveau de la formation et des capacités techniques Montre l'engagement du gouvernement pour les PEMD Minimise l'impact social et économique potentiel de l'approche obligatoire du HACCP Sensibilise au HACCP dans le secteur de l'industrie alimentaire et aux facteurs clés à contrôler (par exemple, temps-température)
<i>Exemples</i>	<i>Problèmes potentiels</i>
Fonds destinés exclusivement à la formation en hygiène générale et au HACCP Subventions liées à l'achat de cours de formation et de systèmes HACCP ou programmes certifiés/agrétés approuvés par le gouvernement Prêts disponibles à des taux favorables ou possibilités de remboursement à long terme pour les PEMD Accès à des services d'étalonnage de l'équipement à des taux réduits ou subventions pour acheter un équipement Fourniture d'équipements essentiels (par exemple, thermomètres)	Non disponible dans les pays ayant des budgets limités Inefficace si elle n'est pas accompagnée d'autres activités de soutien Pourrait avoir besoin de l'appui de programmes et formation HACCP approuvés par le gouvernement Pourrait s'avérer coûteuse pour les gouvernements Limitée dans le temps et nécessite des moyens d'évaluation des dépenses appropriés

4.1.2 Fourniture d'orientations et d'informations explicatives

La majorité des stratégies HACCP mises en place par les gouvernements sont caractérisées par la fourniture d'orientations et d'informations sous la forme de manuels, opuscules, dépliants, vidéos, etc. Ces orientations sont très utiles pour faire prendre conscience du HACCP dans les PEMD, en fournissant des avis clairs et en expliquant le concept de HACCP, mais le contenu pratique tend à être limité et ainsi il ne suffit pas à lui seul à stimuler la mise en oeuvre du HACCP dans les PEMD.

Un grand nombre de documents succincts et de dépliants ont été préparés présentant le concept de HACCP et les avantages offerts par ce système pour les PEMD (voir Annexe 1). Les opuscules d'orientation expliquent la terminologie du HACCP et de la sécurité sanitaire des aliments en vue de traiter les obstacles techniques décrits au chapitre 2. Des orientations spécifiques ont aussi été mises au point par les gouvernements pour des types particuliers de PEMD. Ces documents d'orientation donnent en général des conseils aux PEMD et leur indiquent la direction à prendre, plutôt qu'ils ne leur donnent une aide pratique. Ils fournissent des informations et renforcent les capacités parmi les entreprises alimentaires ; en outre, ils sensibilisent davantage les consommateurs à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et des bonnes pratiques d'hygiène, ce qui peut les conduire à faire pression sur les entreprises alimentaires pour qu'elles relèvent le niveau global de sécurité sanitaire des aliments produits.

Orientations et informations explicatives	
<i>Certaines caractéristiques</i>	<i>Avantages</i>
Brèves et spécifiques Promotionnelles et instructives Conviennent à la formation dans des secteurs spécifiques Aident à accéder à d'autres informations et conseils Écrites dans un langage simple Disponibles dans les langues appropriées Bien illustrées Contiennent de bons exemples pratiques utiles pour les PEMD Relativement bon marché (ou gratuites) à imprimer et distribuer Comprennent des conseils sur la manière de mettre en oeuvre le HACCP, en particulier l'identification des dangers, l'identification des CCP et la validation/vérification des systèmes HACCP Traitent des problèmes se posant pour un secteur spécifique	Utiles pour transmettre directement des messages simples Seront probablement lues si elles sont écrites et publiées correctement Constituent une première introduction sur le sujet et les services disponibles Fournissent un appui continu à ceux qui viennent d'ouvrir une entreprise alimentaire Servent de matériel de référence Peuvent engager les PEMD au départ Renforcent la sensibilisation et l'engagement des PEMD Peuvent signaler un appui pour les PEMD
<i>Exemples</i>	<i>Problèmes potentiels</i>
Manuels Guides de la marche à suivre Références techniques Guides sur les dangers Documents de promotion Vidéos	L'engagement initial doit être suivi d'autres mesures car les PEMD pourraient avoir besoin d'une aide plus fine pour mettre en oeuvre le HACCP Les PEMD ont souvent besoin d'un appui avec d'autres séries d'avis et de communication Les nuances ou la complexité ne sont pas communiquées Elles supposent que le destinataire sait assez bien lire et écrire

Exemples de publications:

- Au Chili, le Service de l'agriculture et de l'élevage du Ministère de l'agriculture, a élaboré plusieurs documents d'orientation sur les BPH, le HACCP, la traçabilité et d'autres thèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments (SAG, 2006).
- En Argentine, l'Agence pour les mesures phytosanitaires et la sécurité sanitaire des aliments du Ministère de l'agriculture, a publié plusieurs documents d'orientation pour l'évaluation du HACCP dans le secteur de la viande et de la volaille et des critères pour évaluer les vérificateurs du HACCP (SENASA, 2001).
- Au Pérou, l'Institut péruvien des asperges et autres plantes maraîchères⁶ et la Commission pour la promotion des exportations du Pérou⁷ ont mis au point un modèle et une norme technique pour la production en toute sécurité des asperges qui ont été appliqués avec succès dans tout le pays (troisième producteur mondial d'asperges) (PROMPEX et IPEH, 2004).

⁶ www.ipeh.org/index.asp

⁷ www.prompex.gob.pe

4.1.3 Formation au HACCP

La formation est essentielle pour la mise en oeuvre d'un système HACCP durable et aucune stratégie gouvernementale ne devrait négliger cet élément. La fourniture d'une formation de courte durée, officielle ou non, au personnel des PEMD est examinée ci-après. Les PEMD rencontrent des difficultés particulières pour dispenser une formation en raison de leur taille et de contraintes financières (voir chapitre 2), et il importe d'identifier les besoins respectifs de tous les opérateurs du secteur. Il incombe aux gouvernements de faciliter la fourniture d'une formation appropriée au secteur des PEMD.

Les initiatives varient en fonction des structures éducatives en place dans le pays. Par exemple:

- Certains gouvernements ont parrainé et organisé des cours de formation formels fournis par des entités commerciales choisies ou d'autres institutions – par exemple la Thaïlande (Keeratipibul, Tutanathorn et FAO, 2002), le Brésil (Gelli et FAO, 2002) et le Chili (Quintana et FAO, 2002).
- Au Costa Rica, le Centre pour la recherche et le transfert de technologies gère un programme de formation et d'assistance BPF/HACCP réunissant plusieurs pays d'Amérique centrale; depuis 1990, il a eu un appui de l'Alliance HACCP pour les fruits de mer (Etats-Unis d'Amérique), l'Institut des ressources naturelles (Royaume-Uni) et le Projet multinational pour la gestion de la qualité et la productivité des PEMD (Organisation des Etats américains [OEA])⁸.
- Les pays ne disposant pas des ressources nécessaires pour établir et parrainer officiellement la formation peuvent établir des normes pour des cours élaborés par des tiers (par exemple, des organisations commerciales) ou préparer des documents ayant un programme de cours approuvé pour des cours de formation HACCP. Les documents peuvent être utilisés par les PEMD pour déterminer si la formation dans laquelle ils investissent est la norme correcte. Ces documents ont été établis et utilisés en Irlande.
- En Nouvelle-Zélande, l'autorité de réglementation a travaillé avec les organisations de formation pour élaborer des normes unitaires pour le HACCP (y compris des évaluations sur place des entreprises alimentaires pour déterminer la compétence des manipulateurs d'aliments).
- Au Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a créé un partenariat avec un service national chargé des programmes de formation pour produire du matériel didactique destiné au secteur de la transformation des fruits de mer. Le Conseil national du secteur des produits de la mer a contribué à la mise en place dans tout le pays de cours de formation en HACCP, hygiène personnelle, assainissement, etc. (NSSC, 1996-2006).

Une autre initiative consiste à envoyer des experts dans les PEMD chargés de donner des avis et une formation spécifiques sur place (Gelli, 2002; Costarrica, 2004); cette activité exige de nombreuses ressources mais est très efficace. Quelle que soit l'approche adoptée pour la formation, il faut tenir compte du niveau d'alphabétisation et de la capacité à calculer au sein des PEMD ainsi que des contraintes de temps et des limitations financières. Lorsque le personnel connaît les principes d'hygiène de base (par exemple, grâce à une formation scolaire élémentaire), il est possible d'optimiser les ressources investies dans la formation en HACCP.

⁸ <http://www.cita.ucr.ac.cr>

Formation au HACCP	
<i>Certaines caractéristiques</i>	<i>Avantages</i>
Brève et spécifique pour certaines entreprises alimentaires Facilite le flux d'information et l'acquisition de compétences Comprend des programmes préalables ainsi que le HACCP Ne prive pas les PEMD de leur personnel pendant de longues périodes Axée sur les aspects pratiques plutôt que sur les aspects théoriques Élément de suivi dans l'entreprise elle-même: • Aide pratique dans l'application d'information nouvellement apprise • Contrôle que l'apprentissage a donné des résultats • Mécanisme pour vérifier que les résultats de la formation sont cohérents avec l'approche nationale, telle qu'une norme gouvernementale ou un programme de cours approuvé Coût accessible Largement disponible Comprend la composante "former les formateurs" Elaborée en consultation avec les PEMD Accessible au moment opportun	Facilite la mise en oeuvre du HACCP Alignée sur les normes de mise en application là où le HACCP est obligatoire, mais assez souple pour faciliter l'application du HACCP dans les PEMD Peut être adaptée aux besoins et aux procédés des PEMD Montre l'appui du gouvernement aux PEMD
<i>Exemples</i>	<i>Problèmes potentiels</i>
Formation sur le tas et formation organisée par un ministère Auto-apprentissage y compris télé-enseignement Fourniture d'études de cas et matériels Etablit des programmes de cours au contenu uniforme	Peut exiger beaucoup de ressources dans les PEMD (les coûts comprennent les ressources nécessaires, en temps et en personnel) Exige des structures d'appui et un suivi

4.1.4 Programmes volontaires

Le HACCP ou les systèmes fondés sur le HACCP peuvent être mis en oeuvre à l'aide de programmes volontaires. Dans certains cas, cette mise en œuvre a lieu par étapes : elle commence par un HACCP volontaire et se poursuit par un HACCP obligatoire. Les programmes volontaires et obligatoires peuvent aussi être appliqués en parallèle, en fonction de divers facteurs, y compris le secteur des entreprises alimentaires et les exigences du pays importateur (Costarrica, 2004).

Que le HACCP soit obligatoire ou volontaire, les PEMD ont besoin d'orientations et de ressources pour pouvoir appliquer le système avec de bons résultats. Des exemples de programmes volontaires sont donnés ci-dessous :

- En Malaisie, la mise en oeuvre du HACCP par les entreprises alimentaires est volontaire (Merican, 2000).
- Le Département thaïlandais des pêches a utilisé des programmes HACCP volontaires pour améliorer les pratiques concernant la sécurité sanitaire des aliments, les normes et la marche à suivre pour l'approbation des produits de la pêche destinés à l'exportation (Suwanrangsi et Keerativiriyaporn, 2004).

- SafeFood Production NSW en Australie a introduit un plan volontaire de sécurité sanitaire des aliments fondé sur le HACCP pour les producteurs de lait de chèvre (SafeFood Production New South Wales, 2003.).

Programmes volontaires	
<i>Quelques caractéristiques</i>	
Ils peuvent précéder des programmes obligatoires ou les compléter dans certains secteurs Ils ne nécessitent pas une phase de transition pour la mise en oeuvre Ils exigent une campagne d'information gouvernementale pour faire connaître au public les programmes et leurs avantages Ils peuvent être appliqués dans tous les types d'entreprises alimentaires Ils peuvent inclure une récompense/marque pour les entreprises qui démontrent leur conformité Ils peuvent être appliqués davantage sur les marchés intérieurs où les exigences des pays importateurs n'ont pas besoin d'être pris en considération Ils peuvent être élaborés par le gouvernement ou par des associations d'entreprises alimentaires Ils doivent faire ressortir les avantages du HACCP pour les petites entreprises	
<i>Avantages</i>	<i>Inconvénients</i>
Les entreprises peuvent concevoir et mettre en oeuvre le système à leur propre rythme Libre choix de mettre en oeuvre le système, les entreprises devraient donc souhaiter réussir Engagement clair des gestionnaires Moins de pression sur le gouvernement car les entreprises adoptent le programme progressivement, et donc espacent leur demande d'évaluation de leur conformité Peuvent alléger le fardeau lié au rythme des inspections, les entreprises suivant le programme volontaire étant inspectées moins fréquemment Peuvent réduire la charge de travail dans les laboratoires d'analyse des produits finis	Les entreprises à haut risque pourraient ne pas demander une approche volontaire et pourraient donc fonctionner sans appliquer les meilleures pratiques Les entreprises alimentaires pourraient améliorer leurs systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments à des rythmes différents Pourraient ne pas contribuer à relever les niveaux nationaux de sécurité sanitaire des aliments lorsque le taux d'adoption par les entreprises est faible Les services d'inspection des aliments peuvent interpréter les prescriptions de manière différente, ce qui conduit à une application non uniforme Moins d'influence de la part des organismes gouvernementaux, il est donc difficile d'évaluer l'impact dans les entreprises alimentaires

4.1.5 Dispositions obligatoires et contrôle de la conformité

Promouvoir le HACCP en tant que prescription juridique peut faciliter sa mise en oeuvre dans les PEMD, mais uniquement si le soutien nécessaire est fourni. La majorité des PEMD souhaitent se conformer à la loi mais elles ne sont pas toujours en mesure de le faire, et ce pour plusieurs raisons. Les gouvernements devraient donc envisager l'application d'un plan HACCP volontaire avant de l'imposer. Le HACCP obligatoire devrait être utilisé seulement comme partie intégrante d'une stratégie globale comprenant des avis, une formation et les moyens d'appui décrits dans le présent chapitre, y compris l'application des BPH. Il faudrait prendre en considération les risques pour les consommateurs et cibler les secteurs de l'alimentation qui sont une source importante de maladies d'origine alimentaire.

Les agents de contrôle de la conformité et les inspecteurs sont souvent le seul personnel techniquement qualifié disponible avec lequel les PEMD entretiennent des contacts réguliers. Si leur tâche principale consiste à assurer la conformité aux prescriptions juridiques, ils jouent aussi

un rôle consultatif important. C'est pourquoi les agents de contrôle de la conformité ne devraient pas participer directement à l'élaboration du système HACCP destiné aux PEMD. Ils pourraient en revanche aider une PEMD à se conformer en lui indiquant des sources pour des avis et une formation. Si ces agents donnent des avis sur la mise en place et l'exécution d'un plan HACCP, il faudra bien préciser comment cela pourrait influencer sur leur tâche de contrôleur. Un principe directeur pourrait être que tout avis d'un agent de contrôle de la conformité est donné compte tenu de la nécessité de se conformer aux prescriptions. Dans certains pays, on fait une distinction bien nette entre les agents chargés de contrôler la conformité et les agents ayant un rôle consultatif et éducatif.

Il faudrait encourager les PEMD et leur donner suffisamment de temps pour se conformer au HACCP obligatoire. La politique d'un pays relativement à l'application des règlements relève du gouvernement national et dépend des problèmes sociaux et économiques. Il a été démontré que l'application du HACCP est renforcée lorsque des poursuites sont prévues à l'encontre des entreprises qui s'obstinent à ne pas se conformer.

L'introduction par étapes de dispositions obligatoires peut être efficace. Par exemple, lors de la mise en œuvre du HACCP dans un secteur spécifique, la conformité volontaire pourrait être autorisée pendant un certain temps (avec l'option d'offrir des moyens d'incitation) avant de rendre les dispositions obligatoires. Le secteur serait ainsi en mesure d'identifier les dangers préoccupants et d'élaborer des systèmes appropriés pour la maîtrise dans des délais raisonnables. Dans certains pays, le HACCP a été obligatoire pour les entreprises alimentaires exportatrices et peu à peu introduit dans les secteurs produisant pour la consommation intérieure. Toute mesure de ce genre devrait être communiquée en temps opportun.

Dispositions obligatoires	
<i>Quelques caractéristiques</i>	
Appliquées après la mise en place de programmes de BPH Introduites comme partie du cadre juridique global Mise en oeuvre progressive des prescriptions obligatoires Prescriptions juridiques souples axées sur les principes du HACCP et non sur le processus de mise en oeuvre Mises en oeuvre parallèlement à une politique d'application Mises en application par étapes Large diffusion des prescriptions juridiques et des politiques d'application Application cohérente conformément à la politique établie Précédées par un programme volontaire provisoire et une formation appropriée le cas échéant Disponibilité d' « outils » (codes, modèles, etc.) pour aider à la mise en oeuvre élaborée en consultation avec les membres du secteur alimentaire pertinent	
<i>Avantages</i>	<i>Inconvénients</i>
Démontrent l'intention nationale de mettre en oeuvre le HACCP Permettent de protéger juridiquement la santé publique Agissent comme un levier supplémentaire pour la mise en oeuvre du HACCP Augmentent la crédibilité parmi les pays importateurs Avec un appui et une application appropriés, peuvent réduire le temps nécessaire pour la mise en oeuvre du HACCP Réduisent l'exigence pour les entreprises d'évaluer les dangers associés aux marchandises à l'arrivée, lorsqu'elles proviennent d'une entreprise travaillant selon les principes HACCP	Ne fonctionneront pas sans une structure d'appui associée pour les PEMD Peuvent avoir un impact social et économique inacceptable Peuvent bloquer une mise en oeuvre novatrice du HACCP en cas de prescription juridique trop stricte Mauvaise utilisation des ressources là où les programmes préalables manquent encore

4.1.6 Certification HACCP

La certification est une procédure par laquelle une tierce partie garantit par écrit qu'un produit ou un procédé sont conformes à la norme correspondante. Avec le certificat, l'acheteur a la preuve convaincante que le fournisseur se conforme à certaines normes.

Les systèmes de certification relatifs à la conformité avec une norme HACCP agréée sont mis en oeuvre dans de nombreux pays dans le cadre de programmes volontaires ou obligatoires. Ils peuvent être rattachés à des programmes internationaux, tels que le Consortium britannique des détaillants (BRC) ou la Norme pour la qualité des aliments sains. Dans de nombreux pays, le secteur du commerce de détail participe de plus en plus directement; il a mis au point ses propres normes en soulignant les exigences et les conditions auxquelles les fournisseurs doivent satisfaire.

Certification HACCP	
<i>Certaines caractéristiques</i>	
Exige une norme judicieusement établie pour évaluer la conformité Comprend l'évaluation des BPH et du HACCP Nécessite des tiers vérificateurs formés et qualifiés Exige une promotion parmi les entreprises alimentaires pour assurer son adoption Ne devrait pas être une procédure trop coûteuse ni trop lourde Etablie par le gouvernement ou par des groupes privés Peut faire partie d'un programme volontaire ou obligatoire	
<i>Avantages</i>	<i>Inconvénients</i>
Peut relever les niveaux de sécurité sanitaire des aliments Peut faciliter le commerce et l'évaluation des programmes de qualité à différentes étapes de la chaîne alimentaire Peut réduire la pression sur le système national de contrôle des aliments Peut faciliter le commerce national et international Evaluation indépendante de l'entreprise alimentaire	Peut donner une fausse impression de sécurité si elle n'est pas correctement mise en œuvre Peut ne pas accorder assez d'importance aux exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments Les coûts supplémentaires pour les entreprises alimentaires peuvent exclure les PEMD Des systèmes de certification trop nombreux peuvent créer une confusion dans les entreprises alimentaires Peut se concentrer sur l'obtention du certificat sans tenir suffisamment compte des dangers potentiels dans les aliments Requiert des tiers vérificateurs

4.1.7 Fourniture de compétences techniques par les consultants et autres conseillers

Les PEMD sont limitées par les capacités techniques dont elles disposent; en conséquence, il leur faut souvent avoir recours à une assistance technique externe auprès des gouvernements, des associations professionnelles, des établissements d'enseignement ou des conseillers commerciaux. Le développement du HACCP est reflété par le développement dans les avis disponibles. Toutefois, les avis ne sont pas toujours appropriés ni applicables et la qualité des avis professionnels peut varier considérablement parmi les consultants. Ceux-ci peuvent posséder les connaissances nécessaires en HACCP, mais ils peuvent rendre son application très compliquée pour les PEMD; dans d'autres cas, les consultants n'ont pas les connaissances pratiques nécessaires dans un domaine spécifique.

En théorie, les gouvernements garantissent que la fourniture d'avis est réglementée, mais en pratique, ils disposent rarement des ressources nécessaires pour le faire. Néanmoins, ils peuvent tenter d'assurer que des avis sont disponibles et accessibles auprès de sources approuvées, et ce en prenant diverses mesures, par exemple:

- Bon nombre de gouvernements assurent une formation et des services de consultation par le biais d'instituts d'enseignement ou appuient les initiatives des associations professionnelles dans ce domaine; néanmoins, étant donné la pléthore de PEMD, il est difficile de satisfaire toutes les demandes d'avis.
- Des directives aident les PEMD à choisir des consultants; mais cela ne donne pas un taux de réussite de 100 pour cent (par exemple, en Irlande).
- Certains pays ont des répertoires et un système de certification des consultants, ce qui permet de maintenir la qualité des avis. En Nouvelle-Zélande par exemple, les consultants sont

évalués par rapport à une unité standard, et ils peuvent être reconnus comme étant compétents dans ce domaine.

- Des avis peuvent être donnés par écrit aux entreprises alimentaires pour les aider à choisir un consultant en alimentation approprié.
- Un système d'enregistrement pour les consultants est en place en Afrique du Sud, où les scientifiques naturels (y compris les formateurs en HACCP) s'enregistrent auprès du South African Council for Natural and Scientific Professions (SACNASP). Cette organisation a été chargée récemment en vertu d'une loi du Parlement d'engager des poursuites contre les membres qui n'agissent pas de manière professionnelle, conformément au Code de déontologie du SACNASP (SACNASP, 2003). Le site Web comprend une copie de la loi, ainsi que la marche à suivre pour les demandes, les critères d'enregistrement, les formulaires de demande et les frais de demande.
- Des groupes de PEMD peuvent être créés pour accéder à une seule source d'avis, partager des expériences et dans une certaine mesure débattre entre eux; cela peut aussi entraîner une réduction des coûts pour les PEMD pour se procurer des avis.

Fourniture de compétences techniques par les consultants et autres conseillers	
<i>Quelques caractéristiques</i>	
Avis et formation liés à la stratégie nationale Organisation gouvernementale/approbation des instituts d'enseignement et des organisations professionnelles Réglementation des consultants indépendants pour assurer la qualité des avis concernant: • L'enregistrement • La certification Communication claire avec les PEMD pour indiquer qui offrent les meilleurs avis Facilement accessibles pour les PEMD	
<i>Avantages</i>	<i>Inconvénients</i>
Appuie la stratégie HACCP Développe les compétences dans les PEMD Réduit les dépenses pour le gouvernement Fournit un appui technique sur place déterminant pour l'application du HACCP dans les PEMD	Peut exiger que le gouvernement procure de nombreuses ressources pour établir et réglementer ces systèmes Il est difficile pour le gouvernement de gérer correctement ces systèmes Peut être une source d'informations peu fiables Les coûts sont répercutés sur les PEMD

Outre les activités décrites, il existe d'autres mesures que les gouvernements peuvent prendre pour une mise en oeuvre réussie de leur stratégie HACCP :

- Effectuer une analyse coûts/avantages pour aider les PEMD dans la planification financière.
- Elaborer des systèmes de communication efficaces entre différents organismes gouvernementaux et entre le gouvernement et les PEMD (directement ou par le biais de groupes organisés) pour assurer des messages cohérents et réduire les possibilités d'incompréhension.
- Faciliter le transfert des compétences des entreprises plus développées aux PEMD: une grande entreprise peut aider un petit fournisseur à élaborer son plan HACCP ou fournir un

appui technique à des PEMD similaires. Ces arrangements sont à l'avantage du partenaire le plus important du fait que la réputation du secteur alimentaire est mieux protégée.

- Créer de petits groupes de PEMD pour partager les ressources disponibles et regrouper les expériences et la compréhension technique.
- Financer des centres de ressources locaux où des orientations, un appui et une formation moins onéreux en matière de HACCP peuvent être fournis.
- Etudier comment fournir en continu un appui de manière à ce que les BPH et le HACCP soient compris et correctement appliqués.
- Elaborer des programmes d'études sur les BPH et le HACCP à l'usage des écoles et des universités.
- Mettre en place des cours de formation fondés sur internet ou sur CD ROM afin de fournir à prix modique des programmes de formation ou des directives efficaces sur le HACCP.

4.2 APPROCHES FONDEES SUR LE HACCP

Les directives générales du Codex permettent d'interpréter sa méthodologie avec une certaine souplesse, à condition qu'elles soient soutenues par les sept principes HACCP sans exception. D'autres méthodes, souvent appelées « approches fondées sur le HACCP », pourraient être la meilleure façon de faciliter l'application du HACCP dans les PEMD car elles offrent divers moyens de parvenir au même objectif. Néanmoins, là où des plans fondés sur le HACCP sont adoptés, la notification doit être communiquée à toutes les parties prenantes nationales pour obtenir un consensus.

Si un gouvernement national décide d'élaborer des approches fondées sur le HACCP dans le cadre de sa stratégie HACCP, il devrait tester les programmes dans quelques entreprises avant de les lancer dans toutes les entreprises alimentaires. Il serait bon de surveiller de près un programme pilote et d'en utiliser les résultats pour peaufiner l'approche.

Il y a des pour et des contre relativement aux approches fondées sur le HACCP, mais ces avis ne sont pas tous applicables à toutes les formes de ces approches.

Approches fondées sur le HACCP	
Avantages	Inconvénients
Meilleure sécurité alimentaire des aliments Intégration dans un système global de gestion de la sécurité sanitaire des aliments Facilitent et accélèrent la mise en œuvre du HACCP et des programmes préalables Orientations claires pour de bonnes pratiques concernant l'hygiène et la sécurité sanitaire Bonnes bases pour la formation et l'éducation Encouragent l'application éclairée, continue et cohérente du HACCP dans les PEMD Renforcent les mesures de vérification et de contrôle de la conformité Fournissent des solutions HACCP plus prescriptives que préfèrent les PEMD Plus faciles à assembler et à gérer N'exigent pas que le personnel des PEMD possède une profonde connaissance du HACCP ou d'autres connaissances techniques connexes Fournissent une vue d'ensemble utile Tenue de registres à un niveau élémentaire (documentation consistant habituellement dans le document d'orientation lui-même: pas de travail supplémentaire pour les PEMD)	Les partenaires commerciaux internationaux peuvent exiger des preuves d'équivalence au système HACCP du Codex Ont peu de chances d'être appliquées sans une formation adéquate Efficacité limitée dans les PEMD où peu de personnes savent lire et écrire, à moins que des approches très spécifiques fondées sur le HACCP ne soient élaborées pour ce groupe cible Sont de grosses consommatrices de ressources durant l'élaboration, à moins qu'elles ne soient appuyées par un vaste réseau d'associations professionnelles ou d'autres groupements d'industries Pourraient ne pas être toujours spécifiques aux PEMD mais ciblées pour les entreprises de toutes tailles d'un secteur particulier Leur efficacité doit être validée Le manque d'organisation des PEMD en groupes d'entreprises pourrait ne pas favoriser l'emploi de ces approches L'accent peut être mis sur le plan documenté, et non sur son application effective dans l'entreprise Il est difficile de prévoir tous les dangers qui pourraient découler de légères variations dans des procédés apparemment standard. Éléments de connaissances techniques requis pour les adapter

Certaines des approches fondées sur le HACCP élaborées et appliquées par des gouvernements nationaux et d'autres parties concernées sont expliquées ci-dessous.

4.2.1 Documents contenant codes et normes

Les documents contenant codes et normes (par exemple, codes d'usages en matière d'hygiène, normes nationales agréées) sont volontaires ou obligatoires (selon la politique gouvernementale adoptée), spécifiques à un secteur et décrivent dans le détail des séries de règles et de pratiques visant à fournir des informations et à faciliter la mise en œuvre du HACCP. Les documents contenant des codes et des normes varient en ce qui concerne le niveau de détails qu'ils fournissent sur le HACCP; ils traitent aussi habituellement d'éléments connexes (par exemple, programmes préalables, procédures de rappel, traçabilité, engagement des gestionnaires) et peuvent décrire un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Le document final pourrait être approuvé par le gouvernement: les PEMD se conformant au code ou à la norme sont considérés comme se conformant à la loi.

Les codes d'usages en matière d'hygiène fonctionnent bien aux Pays-Bas, par exemple: la loi y oblige les entreprises alimentaires à être membres de leur association professionnelle respective, ce qui se traduit par une forte protection de l'association professionnelle et un appui au secteur alimentaire (voir Annexe 1).

Ci-après sont énumérées quelques caractéristiques de documents contenant des codes et des normes:

- Ils traitent des éléments connexes (par exemple, programmes préalables, procédures de rappel, traçabilité, engagement des gestionnaires) et fournissent un système de gestion complet de la sécurité sanitaire des aliments.
- Ecrits et approuvés par des gouvernements en collaboration avec des PEMD directement ou par le truchement des associations professionnelles.
- Décisions techniques prises par un expert qualifié.
- Reconnus par les agents de contrôle de la conformité.
- Ecrits dans un langage simple (le jargon HACCP peut être remplacé par un langage simple, par exemple «dangers» est remplacé par «choses pouvant aller mal» et «choses pouvant porter préjudice aux consommateurs»).
- Souples et «faits sur mesure» pour répondre aux besoins des PEMD.
- Spécifiques au secteur (par exemple, boulangeries, abattoirs, vendeurs sur la voie publique).
- Identifient les CCP, les seuils critiques et les actions correctives classiques.
- Soutiennent des formes simples de tenue de registres (par exemple, gestion des températures, programmes de nettoyage, matières premières à l'arrivée).
- Accessibles et bien distribués.
- Soutenus par des avis aisément disponibles.

4.2.2 Plans génériques fondés sur le HACCP

Des plans génériques fondés sur le HACCP ont été mis en place par des gouvernements et d'autres parties intéressées pour aider les PEMD à mettre en oeuvre le HACCP. Un plan général HACCP pré-établi doit être peaufiné et adapté à chaque entreprise alimentaire; ses éléments de base seront:

- Un diagramme décrit le procédé alimentaire auquel le plan générique s'applique.
- L'analyse des risques est effectuée et les points de contrôle critiques (CCP) les plus communs et leurs seuils critiques sont déterminés.
- Des mesures correctives sont détaillées.
- Des orientations sont souvent fournies concernant la documentation.

Des exemples bien connus de cette approche ont été mis au point par le Département de l'agriculture des Etats-Unis (USDA) visant les établissements produisant de la viande et des volailles (par exemple, le Modèle générique pour l'abattage des volailles de l'USDA, 1999).

Les plans génériques visent à aider les opérateurs du secteur alimentaire à se pencher sur les problèmes potentiels de sécurité sanitaire des aliments et sur la manière de les résoudre; ils permettent aux entreprises alimentaires de s'adapter à des variations propres au site dans les procédés et les produits. Cette approche convient mieux aux entreprises qui appliquent des procédés cohérents dans le secteur, en particulier des opérations linéaires (par exemple, abattage d'animaux, coupe de la viande, lavage et emballage des fruits et des légumes). Elle est moins appropriée pour des procédés complexes à opérations multiples (par exemple, dans les secteurs de la vente au détail et de la restauration), où une méthode de remplacement consiste à assembler des plans génériques individuels à l'aide d'une approche modulaire:

- Des éléments de sous-procédés sont choisis dans divers plans génériques et sont ensuite assemblés dans un plan HACCP sur mesure.
- Les dangers sont recensés et les CCP et les seuils critiques sont fixés pour chaque sous-procédé.
- L'entreprise alimentaire choisit les sous-procédés lui convenant le mieux.
- Ils peuvent être utilisés pour créer de nombreux plans HACCP différents pour de multiples procédés.
- Un niveau d'interprétation et de personnalisation par la PEMD est requis.

La Nouvelle-Zélande a utilisé avec succès l'approche modulaire (voir Annexe 1), comme l'a fait l'Irlande du Nord (FSANI, 2003). En outre, une campagne de promotion d'un plan générique fondé sur le HACCP pour les œufs est en cours en Nouvelle-Zélande (NZFSA, 2004).

Les plans génériques fondés sur le HACCP varient en ce qui concerne le niveau d'appui offert. Quelques plans recensent les dangers appropriés, tandis que d'autres suggèrent seulement les dangers éventuels (cela exige que les PEMD sélectionnent les dangers applicables à leurs propres procédés). Certains exigent que le plan HACCP soit élaboré à partir des documents de référence fournis, tandis que d'autres créent des documents modulaires de manière à ce qu'ils puissent se transformer en plan HACCP documenté (à cet égard, ils ressemblent souvent à un manuel).

Dans ce dernier cas, le propriétaire ou le gestionnaire de l'entreprise alimentaire travaille du début à la fin du manuel en remplissant les sections comme indiqué en tenant compte des procédés utilisés dans leur propre entreprise. Ainsi, le manuel dûment rempli devient le plan. La plupart des systèmes élaborés à ce jour exigent encore la tenue de quelques registres. Toutefois, dans les systèmes modulaires les plus récents, la tenue de registres est réduite au minimum (FSANI, 2003).

Du fait que ces systèmes fondés sur le HACCP ne ressemblent pas aux systèmes HACCP traditionnels, il est essentiel que les gouvernements participent à leur élaboration. Cela est particulièrement important lorsqu'une stratégie comprend un plan HACCP obligatoire, car les agents de contrôle de la conformité pourraient ne pas reconnaître le système comme étant conforme. Il faut donc que les PEMD et ces agents reçoivent la même formation.

Sont énumérées ci-dessous certaines caractéristiques des plans génériques efficaces fondés sur le HACCP:

- Elaborés en collaboration avec toutes les parties intéressées (fonctionnaires de gouvernement, PEMD, associations professionnelles, enseignants, etc.).
- Spécifiques à un secteur où les procédés sont similaires.
- Fournissent une analyse des risques documentée et des références pertinentes.
- Fournissent une présentation normalisée pour tout le plan qui comprend des CCP, leurs seuils critiques et des mesures correctives.
- Expliquent brièvement comment les seuils critiques maîtrisent le(s) danger(s).
- Donnent des exemples de documentation et de directives sur son exécution.
- Décrivent des méthodes de vérification et de validation et leur fréquence.
- Expriment clairement le besoin d'une adaptation sur place.

4.2.3 Méthodologies évolutives fondées sur le HACCP

Les méthodologies évolutives fondées sur le HACCP se situent entre les approches traditionnelles (créées par une entreprise particulière et entièrement spécifiques à celle-ci) et des approches complètement génériques (comportant l'application de plans et de mesures de contrôle pré-établis). Les difficultés auxquelles sont confrontées les PEMD ont déjà été examinées dans le présent document (voir chapitre 2) et des systèmes intermédiaires ont été mis en place pour aborder ces problèmes. Ces systèmes pourraient sembler à première vue trop éloignés du HACCP du Codex. Toutefois, s'ils s'appuient fermement sur les sept principes, ils offriront probablement un moyen de progresser aux PEMD qui jugent les méthodes traditionnelles du HACCP trop difficiles à appliquer, exigeant trop de temps et trop coûteuses. Les méthodologies évolutives fondées sur le HACCP appliquent une ou plusieurs des méthodes ci-après:

- Fournir aux entreprises des informations sur les risques et les dangers propres à leur type particulier de production alimentaire, afin de réduire les niveaux de connaissances scientifiques et de jugement requis par l'entreprise.
- Associer dangers généraux (c'est-à-dire les programmes préalables) et dangers spécifiques (c'est-à-dire le système HACCP) de manière à ce que les entreprises puissent comprendre et par conséquent maîtriser ces dangers.
- Regrouper les dangers et les mesures de contrôle similaires pour faciliter la mise en oeuvre du HACCP par l'entreprise.
- Utiliser des méthodes qui réduisent le nombre de registres à tenir (par exemple, tenue d'un «journal» ou de registres simplifiés fondés sur la «gestion à titre exceptionnel»).
- Recentrer les exigences en matière de vérification et de contrôle de la conformité sur la compréhension et le contrôle des procédés de l'entreprise (cela pourrait être appelé surveillance de l'auto-vérification).

Un exemple d'emploi de l'une de ces méthodologies évolutives est le système «Safer Food Better Business» (Aliments plus sains, meilleure entreprise) élaboré par la United Kingdom Food Standards Agency (Agence du Royaume-Uni sur les normes alimentaires) (voir Annexe 1):

- Associe les dangers généraux (c'est-à-dire les programmes préalables) et spécifiques (c'est-à-dire le système HACCP).
- La criticité est indiquée par le niveau et la fréquence de la surveillance requise.
- La tenue de registres consiste en la tenue d'un journal signé quotidiennement par la personne responsable de la sécurité sanitaire des aliments.
- La tenue de registres se fait à titre exceptionnel, c'est-à-dire qu'un enregistrement écrit n'est fait que lorsque les choses vont mal et que des mesures correctives sont prises.
- Une surveillance est entreprise régulièrement par auto-vérification, c'est-à-dire par le gestionnaire responsable et par intermittence par des agents officiels de contrôle de la conformité.

RÉFÉRENCES

- Adak, G.K., Meakins, S.M., Yip, H., Lopman, B.A. & O'Brien, S.J.** 2005. Disease risks from foods, England and Wales, 1996-2000. *Emerging Infectious Diseases*, 11(3). Disponible aussi sur: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no03/04-0191.htm>.
- Agriculture and Agri-Food Canada.** 2005. *Portraits of success: Canadian Adaptation and Rural Development Fund*. Disponible sur: http://www.agr.ac.ca/acaaf/card/pdf/portraitofsuccess_e.pdf.
- Anandavally, N. & FAO.** 2002. *A case study on Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP): Implementation in India*.
- ASEZA (Aquaba Special Economic Zone Authority).** 2005. Risk management approach on food compliance – model strategy, Hashemite Kingdom of Jordan. Document présenté à la troisième Session du Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient, Amman, Jordanie, 7-10 mars 2005, sous la forme d'un document de séance n° 2. Disponible sur: http://www.aqabazone.com/environment/E_Food_Control_Aware.html.
- Burt, P.** 2001. *A survey to identify the state of knowledge regarding the implementation of Food Safety Programmes (FSP's), the current barriers to the implementation of FSP's and the resources which will assist food businesses to develop and implement FSP's*. New Zealand, Crown Public Health (non publié).
- CCFH (Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire).** 2003. Considération des obstacles à l'application du système HACCP, en particulier dans les petites entreprises y compris les moins développées et des approches pour les surmonter (CX/FH 03/4-add.1). Préparé par les Pays-Bas et présenté au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Orlando, Floride, 27 janvier – 1^{er} février 2003.
- CCFH.** 2001. Avant-projet de directives sur l'application du HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées (CX/FH 01/10). Préparé par le Pays-Bas et présenté au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Thaïlande, 8-13 octobre 2001.
- CCFH.** 2000. Document de travail sur l'application du HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées (PEMD) (CX/FH 00/10). Préparé par les Pays-Bas et présenté au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Washington D.C., 23-28 octobre 2000.
- CCFH.** 1999. Document de travail sur la mise en oeuvre du HACCP dans les petites et/ou les entreprises moins développées (CX/FH 99/9). Préparé par les Pays-Bas et présenté au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Washington DC, 29 Nov. - 4 décembre 1999.
- CCFH.** 1998. Document de travail sur le HACCP dans les petites entreprises et les entreprises moins développées (CX/FH 98/12). Préparé par les Pays-Bas et présenté au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Orlando, Floride, 26-30 octobre 1998.
- CCFH.** 1997. Document de travail sur l'élaboration d'orientations fondées sur les risques pour l'utilisation de systèmes similaires au HACCP dans les petites entreprises, en particulier dans les pays en développement (CX/FH 97/12). Préparé par les Pays-Bas avec l'aide du Secrétariat du Codex et présenté au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Washington D.C., 20-24 octobre 1997.

- Celaya, C.** 2004. Evaluación de la implantación del sistema APPCC en pequeñas industrias alimentarias de la Comunidad de Madrid. Tesis Doctoral. Universidad Complutense de Madrid, Espana.
- CFIA (Canadian Food Inspection Agency).** 2004. *HACCP: a national survey of federally registered meat and poultry establishments*. Available at:
<http://www.inspection.gc.ca/english/anim/meavia/manobl/200407surve.shtml>.
- Costarrica, M.L.** 2004. *Evaluación de la aplicación del sistema APPCC (HACCP) en industrias alimentarias de países en vías de desarrollo*. Universidad de Córdoba, Espana.
- DTI (Department of Trade and Industry).** 1999. *Small and medium enterprise (SME) statistics for the United Kingdom*. London, DTI.
- FAO & OMS.** 2003. *Code d'usages international recommandé. Principes généraux d'hygiène alimentaire*, CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 4-2003, comprenant l' « Appendice sur le Système d'analyse des risques - Points critiques pour la maîtrise (HACCP) et Directives concernant son application ».
- FSA (Food Standards Agency).** 2004. *Food hygiene law consultation launched: Food Standards Agency, UK*. Available at:
<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/oct/fhleg>.
- FSA.** 2003. *Strategy for the wider implementation of HACCP. United Kingdom*. Available at:
www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsa030203.pdf.
- FSAI (Food Safety Authority of Ireland).** 2004. *Guidance Note 11: Assessment of compliance with the HACCP based element (regulation 4.2) of the European Communities (Hygiene of foodstuffs) Regulations 2000*. (S.I. No. 165 of 2000) (Rev. 1). Available at: www.fsai.ie.
- FSAI.** 2002. *National HACCP strategy*. Available at:
www.fsai.ie/industry/haccp/industry_haccp_strategy.asp.
- FSAI.** 2001. Survey of the implementation of HACCP and food hygiene training in Irish food businesses. Available at: www.fsai.ie/industry/haccp/survey_HACCP_july2001.pdf.
- FSANI (Food Standards Agency Northern Ireland).** 2003. *Safe catering – Your guide to HACCP* (Version 3).
- FSANZ (Food Standards Australia New Zealand).** 2004. *Annual Report 2003-2004*.
- Gelli, D. & FAO.** 2002. *A case study on Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP): Implementation in Brazil*.
- Gilling, S.J., Taylor, E., Kane, K. & Taylor, J.Z.** 2001. Successful hazard analysis and critical control point implementation in the United Kingdom: understanding the barriers through the use of a behavioural adherence model. *J. Food Prot.*, 64 (5): 710-715.
- Keeratipibul, S., Tutanathorn, H. & FAO.** 2002. *A case study on Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP): Implementation in Thailand*.
- Mead, P.S., Slutsker, L., Dietz, V., McCaig, L.F., Bresee, J.S., Shapiro, C., Griffin, P.M. & Tauxe, R.V.** 1999. Food related illness and death in the United States. *Emerging Infectious Diseases*, 5: 607-625.
- Merican, Z.** 2000. The role of government agencies in assessing HACCP – the Malaysian procedure. *Food Control*, 11: 371-372.

- Mortlock, M.P.A., Peters, A.C. & Griffiths, C.J.** 1999. Food hygiene and hazard analysis critical control point in the United Kingdom food industry: practices, perceptions and attitudes. *J. Food Prot.*, 62: 786-792.
- NSSC (National Seafood Sector Council).** 1996-2006. *Regulatory skills upgrading products: Basic seafood spoilage and food safety, industrial safety for workers in the seafood processing industry* (and HACCP DVD). Available at: http://www.nssc.ca/eng_doc.cfm?DocID=10#C.
- NZFSA (New Zealand Food Safety Authority).** 2004. Risk management programme template for eggs. Available at: <http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/subject/eggs/index.htm>.
- OMS.** 1999. *Stratégies pour l'application du système HACCP dans les petites entreprises, y compris les moins développées*. Rapport d'une consultation de l'OMS. WHO/SDE/PHE/FOS/99.7. Genève, OMS.
- OMS.** 1998. *Orientations pour l'évaluation réglementaire du HACCP*. Rapport d'une consultation mixte FAO/OMS sur le rôle des agences gouvernementales en matière d'évaluation réglementaire du HACCP. WHO/FSF/FOS/98.5. Genève, OMS.
- Osborn, A.F.** 1967. *Applied imagination: Principles and procedures of creative problem solving*. Third revised edition, New York, Charles Scribner and Sons.
- Panisello, P.J., Quantick, P.C. & Knowles, M.J.** 1999. Toward the implementation of HACCP: results of a UK regional survey. *Food control*, 10: 87-98.
- PROMPEX (Peruvian Export Promotion Agency) & IPEH (Peruvian Asparagus and Other Vegetables Institute).** 2004. IICA case reference 2004. Available at: http://www.infoagro.net/shared/docs/a3/CODEX_PERU.pdf.
- Quintana, M. & FAO.** 2002. *A case study on Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP): Implementation in Chile*.
- SACNASP (South African Council for Natural and Scientific Professions).** 2003. Act 27 of 2003. Available at: www.sacnasp.org.za/pdf/sacnaspact.pdf.
- SafeFood Production New South Wales.** 2003. *Annual Report 2002/2003*.
- SAG (Agriculture and Livestock Service).** 2006. Biblioteca Digital. Available at: <http://www.sag.gob.cl/portal/page?Pageid=206,1 & dad=portal&schema=PORTAL>.
- Sebok, A.** 2002. Experiences in application of HACCP systems in small and medium sized businesses in Hungary. Paper presented at the Pan-European Conference on Food Safety and Quality, Budapest, Hungary, 25-28 Feb. 2002.
- SENASA (Phytosanitary and Food Safety Agency).** 2001. Planes de control y erradicacion de les enfermedades que atacan a los animales. Available at: <http://www.senasa.gov.ar/>.
- Suwanrangsi, S. & Keerativiriyaporn, S.** 2004. How official services foster and enforce the implementation of HACCP by industry and trade. Presented at the Second FAO/WHO Global Forum for Food Safety Regulators, Bangkok, Thailand, 12-14 Oct. 2004.
- Taylor, E.** 2001. HACCP in small companies: benefit or burden? *Food Control*, 12: 217-222

ANNEXE 1

Vue générale des approches nationales visant à faciliter l'application du HACCP dans les PEMD⁹

La mesure dans laquelle les gouvernements aident à l'application du système HACCP tient à la politique nationale. Compte tenu du faible taux d'adoption du HACCP par l'industrie alimentaire, de nombreux gouvernements prennent des décisions stratégiques pour faciliter sa mise en oeuvre. Toutefois, l'approche adoptée dépend des objectifs fixés par la politique nationale elle-même. Après une analyse des niveaux de mise en œuvre actuels, la plupart des pays examinent les obstacles auxquels se heurtent l'industrie alimentaire et tentent de les surmonter en prenant des initiatives conçues expressément. Certains gouvernements tentent de mesurer la conformité au HACCP au début et à la fin des initiatives afin d'évaluer l'effet et la valeur monétaire. Les types d'initiatives dépendent de facteurs culturels, économiques, organisationnels et géographiques, qui varient d'un pays à l'autre.

Les résumés d'études de cas ci-après seront très utiles. Ils donnent une bonne idée de la vaste gamme d'activités et des différentes approches adoptées pour faire appliquer le HACCP dans les PEMD. Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments sont généralement plus avancés dans les entreprises alimentaires exportatrices, tandis que les aliments destinés aux marchés intérieurs sont généralement produits dans des conditions moins contrôlées.

Brésil

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- Au Brésil, le contrôle des aliments est confié à plusieurs entités, principalement le Ministère de la santé, le Ministère de l'agriculture, de l'élevage et des approvisionnements et le Ministère de l'industrie, du développement et du commerce;
- Le système de contrôle est évalué et révisé de manière à refléter l'évolution du processus de production et du développement économique et social au Brésil. Constitué au départ de règlements et d'actions au coup par coup, il s'est peu à peu transformé en un système intégré de plus grande envergure.
- Le gouvernement s'est efforcé d'accroître l'efficacité du système, en faisant appel à des institutions qui interviennent avec leurs propres ressources de gestion et bénéficient d'une certaine autonomie.
- En 1999, l'Agence nationale de vigilance sanitaire (ANVISA) a été créée pour protéger et promouvoir la santé de la population, garantir la sécurité sanitaire des produits et la salubrité des services et encourager la participation de la population à l'élaboration de politiques et de programmes.
- Les décisions en matière de réglementation sont prises sur la base des trois valeurs reconnues par l'ANVISA: connaissances, transparence et responsabilité.

⁹ Les auteurs de cette étude de cas sont cités page x.

- L'ANVISA favorise la formation de ses propres employés et du personnel du Système national de vigilance sanitaire, qui comprend des spécialistes provenant des Etats, des municipalités et des districts.
- Des partenariats ont été mis en place avec des instituts d'enseignement et de recherche.

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

- La formation du personnel est importante pour la mise en oeuvre des nouveaux règlements en matière de sécurité sanitaire des aliments:
 - Le partenariat avec l'Université de Brasilia, par le biais d'un cours supérieur spécialisé en vigilance sanitaire, a conduit à l'attribution d'un diplôme à plus de 300 spécialistes.
 - L'Organisation panaméricaine de la santé, par le biais de l'Institut panaméricain pour la protection alimentaire et la lutte contre les zoonoses, organise des cours destinés aux techniciens et aux vérificateurs en HACCP et dispense une formation à 1 254 techniciens en vigilance sanitaire au niveau des Etats et des municipalités.
 - Grâce au partenariat avec le Service national d'apprentissage industriel, plus de 3 500 techniciens de l'industrie alimentaire et des entreprises de services alimentaires ont été formés à la mise en oeuvre de la méthodologie HACCP dans leurs activités.
- Le « Programme pour des aliments sains » exécuté à l'échelon national diffuse des connaissances et fournit des avis aux petites et moyennes entreprises alimentaires concernant les bonnes pratiques de fabrication et de manipulation, portant à une augmentation de l'offre d'aliments sains.
- Le « Portail pour l'information scientifique sur la vigilance sanitaire » établi par l'ANVISA, en partenariat avec le Centre d'information sur les sciences de la santé pour l'Amérique latine et les Caraïbes, fournit un accès en ligne aux principales sources internationales d'information sur la santé, y compris des collections bibliographiques de sites Internet touchant la vigilance sanitaire et des répertoires des autorités de tutelle et des instituts de recherche de plusieurs pays.
- Les procédures d'analyse des risques permettent à l'ANVISA, dans le cadre de ses activités de vigilance sanitaire, de lancer un processus novateur permettant de déréglementer l'homologation de nombreux groupes d'aliments, considérés comme présentant de faibles risques pour la consommation humaine. Cette action permet à l'ANVISA d'utiliser ses ressources plus efficacement, en concentrant ses efforts sur les groupes de produits alimentaires présentant des risques élevés.

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

- L'accent mis sur l'analyse des risques permet à l'ANVISA de mettre à jour le cadre réglementaire existant, en travaillant en partenariat avec un nombre important d'établissements d'enseignement et d'instituts de recherche scientifique et technologique, dans le pays et à l'étranger.
- Actuellement, l'ANVISA s'appuie sur un comité technique de l'alimentation (avec des représentants de sept universités), une commission technico-scientifique sur des aliments fonctionnels pour l'évaluation de nouveaux aliments et des allégations d'étiquetage (avec des représentants de neuf autres universités) et des groupes techniques avec des spécialistes des

additifs alimentaires, des matériaux d'emballage des aliments et de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments (avec des représentants d'universités et d'instituts de recherche).

- La transparence du processus de réglementation est obtenue grâce à la participation de producteurs, de consommateurs et d'associations professionnelles au processus de renforcement de la réglementation: consultation ouverte au public afin de recueillir les suggestions de toutes les parties intéressées.
- La décentralisation des activités de réglementation et d'inspection sanitaire dans les pays ayant de vastes territoires tels que le Brésil est une question importante. Le Système unifié de santé réunit toutes les organisations s'occupant de la santé, tant publiques que privées, mais ces dernières ne jouent qu'un rôle complémentaire. L'ANVISA est l'une des organisations de ce système. Elle opère de manière décentralisée, les responsabilités étant partagées entre les gouvernements fédéraux, des Etats, des districts et municipaux.
- Il est de plus en plus important de comprendre l'environnement externe; cela devient possible grâce à la participation à des instances internationales telles que le Codex Alimentarius, le Mercosur (Accord de libre-échange entre l'Argentine, le Brésil, le Paraguay et l'Uruguay), l'Accord SPS (Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires), la Convention sur la diversité biologique (Protocole de Cartagena) et d'autres accords internationaux. S'ils comprennent l'environnement externe, les producteurs et les exportateurs de produits alimentaires pourront accroître leur participation au commerce international des denrées alimentaires.

Cameroun

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- Il existe depuis 2000 une structure gouvernementale pour la normalisation et la certification des produits alimentaires.
- Le Ministère camerounais de la santé publique a publié un guide sur la manipulation des aliments vendus sur la voie publique.
- Depuis 1990, de nombreuses associations de consommateurs ont été créées.
- Le secteur industriel et l'Etat collaborent au contrôle de la qualité des aliments produits localement ainsi que des aliments importés.
- Les établissements d'enseignement forment des ingénieurs et des techniciens spécialisés dans le contrôle de la qualité des aliments.

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

Chaque ministère joue un rôle différent (souvent épaulé par des associations de consommateurs):

- Le Ministère de la santé publique doit protéger la santé des consommateurs et est par conséquent responsable de la sécurité sanitaire des aliments. Des contrôles sont effectués pour assurer la conformité avec les normes de fabrication, les règlements d'étiquetage et les prescriptions relatives à la composition nutritionnelle. Les inspections portent sur les unités de production (brasseries, fabriques de sel, laiteries, boulangeries, etc., en particulier sur le milieu de production), les produits alimentaires finis ou importés, ainsi que l'équipement et les ustensiles utilisés pour manipuler les aliments.

- Le Ministère de l'agriculture est chargé de l'enregistrement des intrants agricoles (engrais, pesticides, etc.) et effectue des contrôles phytosanitaires par le biais de services décentralisés au niveau des provinces et des districts.
- Le Ministère du commerce et de l'industrie est chargé de l'élaboration de normes nationales.
- Le Ministère des pêches et de l'élevage enregistre les produits vétérinaires et procède à des contrôles dans les abattoirs, les ports et les marchés par le biais de services décentralisés au niveau des provinces et des districts.
- Le Ministère de l'eau effectue des contrôles principalement sur les eaux minérales.
- Le Ministère de l'enseignement supérieur est responsable de la recherche fondamentale et appliquée concernant la qualité des aliments et de la formation des ingénieurs et techniciens spécialistes de la qualité des aliments.

Les contrôles et les inspections font ressortir les problèmes ci-après:

- Utilisation de pesticides et d'insecticides pour conserver les aliments.
- Mauvaises conditions d'hygiène dans les restaurants et pour les denrées alimentaires vendues sur la voie publique.
- Ruptures dans la chaîne du froid entraînant une détérioration de la viande et du poisson.
- Absence de conformité aux prescriptions d'étiquetage.
- Manque de sensibilisation aux normes alimentaires parmi les fabricants et les importateurs de produits alimentaires.
- Présence sur les marchés de produits alimentaires périmés.

Parmi les difficultés les plus graves, citons:

- Absence d'installations et d'infrastructures, et manque de personnel qualifié.
- Manque de connaissances de normes élaborées et internationales pour des contrôles parmi les partenaires, les importateurs, les producteurs locaux, etc. les plus intéressés.
- Absence d'action coordonnée dans le secteur alimentaire.

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

Il est difficile de coordonner les opérations des nombreux ministères intéressés, partant, l'application du HACCP n'est pas très rigoureuse au Cameroun. Il est donc impératif d'identifier toutes les institutions directement ou indirectement concernées, de définir leurs responsabilités et d'établir un cadre de coordination et de partenariat. A long terme, une agence de sécurité sanitaire des aliments devra être créée.

Canada

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- Il n'existe pas de politique nationale pour l'application du système HACCP. Trois niveaux gouvernementaux (fédéral, provincial et municipal) sont responsables de la sécurité sanitaire des aliments et chaque autorité a adopté des stratégies différentes pour affronter les problèmes dans ce domaine.

- L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) fournit tous les services d'inspection fédérales ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments, y compris les aliments qui sont importés au Canada ou qui sont destinés à l'exportation hors du Canada ou entre les provinces.
- L'ACIA suit deux stratégies pour la mise en oeuvre du HACCP dans les établissements de transformation des aliments enregistrés au niveau fédéral:
 - Programme de gestion de la qualité (PGQ) pour le secteur de la transformation du poisson, obligatoire depuis 1992 et appliqué dans un millier d'établissements.
 - Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) pour le secteur agro-alimentaire (viande, fruits et légumes transformés, œufs, produits laitiers, miel et sirop d'érable). Il s'agit actuellement d'un programme volontaire, mais des modifications législatives le rendront bientôt obligatoire pour le secteur de la transformation de la viande.
- L'ACIA collabore également avec l'industrie dans le cadre d'un programme de salubrité des aliments au niveau des exploitations agricoles pour appliquer des systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur le HACCP dans les exploitations.

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

L'ACIA a été créée en 1997, cumulant les responsabilités concernant la salubrité des aliments des trois différents départements fédéraux et regroupant des stratégies distinctes relatives à la sécurité sanitaire des aliments pour les différents secteurs alimentaires. Ces stratégies (PGQ et PASA) ont été sans cesse remaniées afin de répondre aux problèmes particuliers des différents secteurs. Toutefois, les expériences sont partagées entre les deux programmes pour contribuer à l'harmonisation et à l'amélioration.

Le secteur de la transformation du poisson au Canada est vaste et divers et compte largement sur les marchés internationaux. En 2003, plus de 80 pour cent des produits de la pêche canadiens ont été exportés vers environ 125 pays chaque année pour une valeur de 4,7 milliards de dollars canadiens 2003. Le HACCP étant exigé pour les importations sur la plupart de ces marchés, sa mise en oeuvre effective est essentielle pour maintenir cette importante industrie. Le gouvernement canadien collabore avec l'industrie, les associations et les institutions pour faire en sorte que les outils et les orientations nécessaires soient disponibles afin de faciliter la conception et la mise en oeuvre des plans PGQ par les transformateurs individuels. Compte tenu des problèmes techniques et du manque de ressources auxquels l'industrie est confrontée, il a fallu concevoir un programme souple mais qui en même temps tient dûment compte de tous les problèmes liés à la salubrité des aliments.

Le PASA reconnaît et vérifie les systèmes HACCP (programmes préalables et plans HACCP) dans les établissements agréés au niveau fédéral de transformation de la viande et de la volaille, les produits transformés, les produits laitiers, les œufs entiers, les œufs traités, le miel, l'érable et les alevins. L'ACIA adopte une approche volontaire pour tous les produits de base susmentionnés, à l'exception de la viande et de la volaille, pour lesquelles le HACCP va devenir obligatoire. L'agence étudiera la possibilité d'adopter une approche obligatoire pour les autres produits de base en tenant compte de la disponibilité de l'industrie et des exigences internationales.

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

L'élaboration et la mise en oeuvre du PGQ et du PASA constituent une expérience très utile. Les leçons les plus importantes retenues à ce jour sont les suivantes:

- Adopter une approche progressive de la mise en oeuvre par l'industrie. Ne pas s'attendre à ce que l'industrie soit capable de tout faire tout de suite, mais chercher à apporter des améliorations régulières et se concentrer sur ce que le transformateur a fait et non sur ce qu'il doit encore faire.
- Ecouter et communiquer. Lorsqu'un transformateur ne parvient pas à se plier à certaines exigences, ce n'est pas parce qu'il ne veut pas produire un produit sain mais c'est peut-être parce qu'il ne comprend pas l'exigence ou son importance. Il faut être à l'écoute, avoir une idée bien claire des exigences et les exposer.
- Faire preuve de souplesse. Permettre aux transformateurs d'élaborer un système HACCP adapté à leur travail; cela renforcera la volonté d'engagement et conduira à une mise en œuvre plus efficace et à une amélioration continue.
- Fournir au transformateur les outils nécessaires pour l'aider à mieux comprendre les prescriptions, par exemple, des guides et des sites Web.
- Éviter les plans génériques. Ceux-ci conduisent à une adaptation forcée. Dans le PGQ, des modèles de plan qui tiennent compte des suggestions de l'industrie ont été fournis et utilisés uniquement à des fins de démonstration.
- Appliquer un processus de mise en oeuvre clair pour ceux qui ne parviennent pas à se conformer au programme réglementaire. Il est important d'être ni trop strict ni trop souple en ce qui concerne l'application; l'engagement sera moindre si les transformateurs ne pensent pas qu'ils seront évalués et l'efficacité du programme en pâtira.

A ce jour, l'effort a porté principalement sur la mise en oeuvre du nouveau système HACCP. Dans l'avenir, il est important de pouvoir mesurer la performance des stratégies relatives à la salubrité des aliments. Il faut établir des indicateurs qui permettront de démontrer que la salubrité des aliments est une réalité. Ce processus produira des données et des informations sur l'efficacité tant des contrôles effectués par chaque transformateur que de la conception et de la marche du programme.

Inde

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- Des lois existent pour certains produits d'exportation; dans certains domaines (poisson et fruits de mer, produits laitiers, volaille, oeufs, miel), l'application de BPH et du HACCP est obligatoire.
- Un seul organisme est chargé de la certification officielle des exportations.
- Le HACCP est déjà appliqué pour les exportations dans quelque 450 unités.
- Il y a un grand nombre de vérificateurs officiels.

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

Plusieurs organisations jouent un rôle dans les politiques de réglementation concernant la sécurité sanitaire des aliments. Le Ministère de la santé et de la protection de la famille est responsable de la sécurité sanitaire au niveau intérieur, y compris des importations alimentaires. Si actuellement l'application du HACCP n'est pas obligatoire à l'intérieur du pays, un système de contrôle des exportations bien défini est en place.

La loi de 1963 sur les exportations (contrôle de la qualité et inspection) autorise le gouvernement central à notifier des produits pour l'inspection et la certification avant l'expédition, à définir des normes minimales (qui tiennent généralement compte des normes internationales, des normes en vigueur dans les pays importateurs et des spécifications contractuelles); et à prescrire les modalités d'inspection et de certification des exportations (qu'elles soient obligatoires ou volontaires). Le système de contrôle des exportations est géré par l'Export Inspection Council of India (Conseil indien de l'inspection des exportations - EIC- organe officiel de certification des exportations de l'Inde) par le biais de ses organisations de terrain dont les sièges se trouvent à Chennai, Delhi, Kochi, Kolkata et Mumbai et 41 bureaux secondaires, y compris des laboratoires dans l'ensemble du pays.

Au fil des ans, conformément aux dispositions de la loi, le gouvernement a notifié près de 1 000 produits de base pour l'inspection et la certification avant l'expédition aux fins d'exportation. Les secteurs visés comprennent: produits chimiques, pesticides, produits à base de caoutchouc, produits des industries mécaniques, produits alimentaires et agricoles, textiles et chaussures. Les aliments sont les plus visés, notamment le riz basmati, le poivre noir, les produits de la mer, les fruits et les légumes, les produits à base d'oeufs et les produits laitiers. L'inspection et la certification de tous les produits notifiés étaient au départ obligatoires, mais au début des années 1990 (dans le cadre des réformes économiques), les procédures de certification des exportations ont été simplifiées permettant ainsi à diverses catégories d'exportateurs d'être exemptés de l'inspection et de la certification avant l'expédition obligatoires par l'EIC. Néanmoins, avec la création de l'OMC, les questions relatives à la qualité ont pris de l'importance, tout comme le rôle des normes et de la législation, en particulier concernant la sécurité sanitaire des aliments. Les produits de la mer, les produits à base d'oeufs, les produits avicoles, la viande et les produits carnés ainsi que le miel, sont soumis à une certification obligatoire pour l'exportation par l'EIC. La certification n'est pas obligatoire pour d'autres produits alimentaires (bien que beaucoup d'entre eux soient notifiés dans le cadre de la loi) et dans de nombreux cas (par exemple, lorsqu'un pays importateur exige une certification), l'EIC certifie les produits à sa discrétion.

Pour la plupart des produits susmentionnés, une certification fondée sur les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments est appliquée, basée sur les HACCP/BPF/BPH du Codex. Le système de certification comporte l'agrément des unités (sur la base d'une évaluation par rapport aux exigences prescrites dans les notifications respectives), suivi d'une surveillance périodique par l'EIC selon une approche en trois étapes:

- Surveillance périodique: contrôler les registres; procéder à des contrôles, y compris assainissement et hygiène; prendre des échantillons de matières premières, eau, glace, écouvillons, produits transformés/finis, etc. pour des essais indépendants portant sur divers paramètres.

- Visites de supervision par des cadres supérieurs: faire en sorte que les unités et les agents chargés de la surveillance se conforment.
- Vérifications générales par le bureau principal: contrôler la conformité et l'efficacité du système; responsabiliser les bureaux régionaux.

L'approche ci-dessus, dans laquelle est intégré le HACCP, est mise en oeuvre dans plus de 450 usines de transformation des aliments axées sur l'exportation de poisson et produits de la pêche, produits laitiers, produits avicoles, viande et produits carnés et produits à base d'oeufs.

Outre l'EIC, des organes de promotion des exportations jouent un rôle important en aidant les usines de transformation à appliquer le HACCP. Ces organismes de promotion sont actifs dans divers secteurs (par exemple, produits de la mer, épices, produits agricoles et thé). Ils élaborent des directives et des modules pour des secteurs spécifiques et organisent des projets pour des groupes d'industries afin d'aider à la mise en oeuvre du HACCP et d'autres activités similaires. Par exemple, l'organe responsable du développement de produits alimentaires a supervisé un projet pour la transformation de la pulpe de mangue: le projet a duré environ deux ans et une assistance a été fournie à quelque 24 unités d'exportation pour mettre en oeuvre le HACCP.

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

Jusqu'ici, l'accent était mis sur le HACCP dans les usines à vocation exportatrice, il se déplace aujourd'hui vers les industries nationales. Des initiatives ont été lancées pour introduire les bonnes pratiques agricoles (BPA) au niveau de la production primaire avec la participation d'organes de promotion ainsi que du Ministère de l'agriculture et du Ministère de la santé et de la protection de la famille. Certaines de ces initiatives sont décrites ci-dessous:

- Un programme d'accréditation du HACCP est établi par l'organisme d'accréditation national en Inde, le Conseil indien de la qualité.
- L'application du HACCP dans le pays est encore intensifiée grâce à un projet de renforcement des capacités patronné par la Banque mondiale et mis en oeuvre avec la collaboration du Ministère de la santé et de la protection de la famille.
- Les secteurs visés durant la première phase comprennent: produits laitiers, viande et volaille, fruits et légumes, produits de boulangerie et hébergement. L'objectif est de préparer des manuels de formation et de commencer une formation au HACCP. La deuxième phase concerne le poisson et les fruits de mer, les aliments pour nourrissons, les bonbons et la confiserie, les glaces et les produits de confiserie congelés et le secteur de la restauration institutionnelle.
- Des manuels de formation ont été préparés pour la première phase. La formation en HACCP, BPF et BPL (bonnes pratiques de laboratoire) pour l'industrie est dispensée conjointement avec des associations professionnelles, y compris la Confédération indienne de l'alimentation, du commerce et de l'industrie, la Fédération des chambres de commerce et d'industrie de l'Inde, les associations d'hôtels et de restaurants, le Conseil national du développement du secteur laitier et la Confédération de l'industrie indienne.
- Des modules de formation fondés sur le HACCP pour certains secteurs (par exemple, produits laitiers, viande et volaille, fruits et légumes, produits de boulangerie et hébergement) ont déjà été créés, tandis que d'autres sont en cours de préparation.

- Un plan autonome de certification du HACCP est en cours de préparation à l'EIC, fondés sur le HACCP du Codex; il s'adresse tout particulièrement aux établissements à vocation exportatrice qui doivent répondre aux exigences du Codex et à celles des pays importateurs.

Irlande

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- Une politique nationale est en place pour la protection des consommateurs et la conformité au HACCP.
- La législation nationale exige que le système HACCP soit appliqué dans les entreprises alimentaires pendant quatre ans avant que des initiatives soient prises.
- Un seul organisme est chargé de l'inspection officielle.
- La Direction des inspections est dotée d'un personnel suffisant, qualifié et motivé.
- L'industrie alimentaire peut faire appel aux services de tiers expérimentés.

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

Le gouvernement irlandais a mis en place une agence gouvernementale indépendante, la Food Safety Authority of Ireland (FSAI) (Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments), chargée de superviser la sécurité sanitaire des aliments au niveau national en 1999. Une des politiques de la FSAI était d'améliorer la conformité de l'industrie alimentaire à la législation de la Communauté européenne qui exige que les entreprises alimentaires aient un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondé sur les principes HACCP.

Une enquête a été menée par téléphone auprès d'entreprises alimentaires en 2000 pour déterminer le niveau de conformité avec la législation européenne en vigueur et identifier les obstacles à une bonne mise en oeuvre du HACCP¹⁰. Elle a été suivie d'un atelier auquel ont participé des inspecteurs officiels et des représentants de l'industrie alimentaire. Durant l'atelier, une stratégie nationale HACCP a été formulée qui tient compte des suggestions de toutes les parties prenantes. La stratégie a été définie en détail par un groupe d'orientation sur le HACCP composé de représentants de la FSAI et de dix conseils sanitaires chargés de l'inspection de 40 000 des 43 000 établissements alimentaires en Irlande¹¹. Il s'agit dans l'ensemble de PEMD du secteur du commerce de détail et des services d'alimentation. En même temps, un forum de l'industrie a été mis en place avec des représentants du secteur des services d'alimentation. Un forum composé de détaillants existait déjà.

La stratégie a été exécutée par étapes en centrant toutes les ressources sur un groupe cible à la fois. Les groupes cibles ont été choisis sur la base du risque pour la santé des consommateurs et des ressources disponibles pour aider chaque groupe. Des informations sur le HACCP ont été élaborées pour chaque groupe sélectionné, grâce aux suggestions des inspecteurs officiels et des forums de l'industrie¹². Chaque groupe cible a suivi plusieurs étapes: inspection et évaluation par

¹⁰ www.fsai.ie/industry/haccp/survey_HACCP_july2001.pdf

¹¹ www.fsai.ie/industry/haccp/industry_haccp_strategy.asp

¹² www.fsai.ie/publications/haccp/HACCP_CATERING.pdf
www.fsai.ie/publications/haccp/WHAT_IS_HACCP.pdf

les inspecteurs officiels de manière à créer un plan de départ¹³; fourniture d'avis par les inspecteurs; distribution de matériels pertinents et campagnes de sensibilisation tant par la FSAI que par les associations professionnelles. Dans chaque cas, une date limite a été fixée pour l'achèvement des activités dans chaque groupe cible.

Une note d'orientation à l'usage des inspecteurs du HACCP fournit des avis sur les mesures d'exécution à prendre¹⁴. Une fois le processus mené à bien dans un groupe cible, des inspections complètes sont effectuées pour évaluer l'amélioration. On encourage des poursuites officielles à l'encontre des PEMD qui n'ont encore rien fait pour mettre en oeuvre le HACCP.

L'aide au premier groupe cible, c'est-à-dire les hôtels, s'est terminée en juin 2004 et de bons progrès ont été accomplis. Toutefois, un petit groupe d'hôtels n'a pas commencé à élaborer des plans HACCP; il pourrait faire l'objet de poursuites.

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

Bien qu'il soit encore trop tôt pour évaluer complètement les effets de l'approche irlandaise, il semble qu'elle fonctionne bien sur la base des mesures de la mise en oeuvre du HACCP dans les groupes cibles avant et après l'application de la stratégie. Néanmoins, elle exige beaucoup de ressources pour les inspecteurs officiels et des progrès ne peuvent être faits que dans un groupe cible à la fois. La stratégie représente une approche fondée sur une action positive par les inspecteurs officiels soutenus par le gouvernement et des associations professionnelles. Elle laisse les entreprises alimentaires élaborer leur propre système en ne fournissant que des orientations plutôt que des systèmes HACCP génériques. Il est reconnu que dans un avenir proche, afin de s'occuper de certains types de PEMD, une approche simplifiée fondée sur le HACCP pourrait être nécessaire et des ressources devront être allouées à cet effet.

Japon

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- Le HACCP n'est pas exigé par les lois et règlements nationaux concernant la sécurité sanitaire des aliments.
- Un système d'approbation du HACCP et des BPH volontaires a été introduit en vertu de la Loi sur l'assainissement des aliments en 1995, applicable aux établissements produisant du lait et des produits laitiers, des produits carnés, des produits à base de surimi, des aliments en conserve à faible taux d'acidité et des boissons gazeuses. Malgré cela, il y a eu en 2000 de nombreux cas d'intoxications dues à une boisson à base de lait fabriquée dans un établissement dont le système HACCP avait été approuvé. Tant le gouvernement que l'industrie se heurtent encore à de grosses difficultés pour sensibiliser davantage à l'importance du HACCP les responsables de la sécurité sanitaire des aliments dans les usines de transformation des aliments.

www.fsai.ie/publications/haccp/HACCP_TERMINOLOGY.pdf

www.fsai.ie/publications/haccp/HACCP_EXTERNAL_CONSULTANT.pdf

¹³ http://www.fsai.ie/publications/haccp/HACCP_EXTERNAL_CONSULTANT.pdf

¹⁴ www.fsai.ie

- En 1998, la Loi de soutien au HACCP est entrée en vigueur: des prêts à faibles taux d'intérêt et des réductions d'impôt ont été proposés aux industries alimentaires intéressées à introduire le HACCP ainsi qu'un système de contrôle de la qualité des aliments fondé sur les principes HACCP afin qu'elles puissent moderniser leurs installations et leur équipement. Conformément à cette loi, pour chaque produit de base, les organisations industrielles élaborent des normes et demandent l'approbation à la fois au Ministère de l'agriculture, des forêts et des pêches (MAFF) et au Ministère de la santé, du travail et de la protection sociale (MHLW). Une fois les normes approuvées, les entreprises appartenant à l'organisation et ayant besoin de prêt à faibles taux d'intérêt pour moderniser leurs installations (par exemple séparer les zones sales des zones propres) et leur équipement (par exemple, système de surveillance automatique de la température) peuvent demander l'approbation d'un plan fondé sur le HACCP par l'organisation industrielle pour accéder au prêt et pouvoir bénéficier de la réduction d'impôt.
- Les inspecteurs de l'hygiène des aliments aux niveaux national et des districts suivent un stage de formation de trois jours et jouent des rôles distincts:
 - Niveau national: examen des documents sur le HACCP et les BPH et vérification sur place pour l'approbation par le MHLW.
 - Niveau du district: inspections périodiques dans les établissements.
- Dix-sept gouvernements de district et de grandes villes ont lancé un système d'approbation du HACCP sur une base volontaire pour certaines entreprises alimentaires, par exemple:
 - Gouvernement métropolitain de Tokyo (système fondé davantage sur les BPH).
 - Gouvernement du district de Hyogo (systèmes fondés sur le HACCP et les BPH pour la transformation de la viande, l'abattage et la transformation des volailles, la transformation des fruits de mer, les grandes entreprises de restauration et les établissements de préparation de boîtes-repas) .
 - Les districts de Wakayama, Tottori et Aichi (systèmes pour les grandes entreprises de restauration, hôtels et restaurants d'auberge, fabriques de confiserie, repas prêts-à-consommer).En outre, d'autres districts ont commencé à promouvoir le système HACCP dans les petites et moyennes entreprises alimentaires.
- Avec une aide financière du MAFF, l'Association japonaise pour l'hygiène des aliments (organisation industrielle pour la promotion de la sécurité sanitaire des aliments parmi ses membres) a organisé des cours de formation au HACCP pour les industries alimentaires.

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

Après l'épidémie d'*Escherichia coli* O157:H7 à Sakai en 1996, la nécessité d'introduire et d'appliquer le système HACCP dans les entreprises alimentaires a été reconnue à la fois par l'industrie et par le gouvernement. Depuis l'introduction d'un système d'approbation du HACCP sur une base volontaire en vertu de la Loi sur l'hygiène alimentaire, l'approbation a été donnée par le MHLW à:

- 158 établissements de transformation du lait;
- 179 établissements de fabrication de produits laitiers;

- 82 établissements de fabrication de produits carnés;
- 24 fabriques de produits à base de surimi;
- 36 établissements de fabrication des aliments peu acides en conserve; et
- 87 établissements de fabrication de boissons gazeuses.

En vertu de la loi de soutien au HACCP, 20 organisations industrielles pour différents produits de base (par exemple, aliments congelés, aliments prêts à consommer, boîte-repas, confiserie et boulangerie) appliquent des normes approuvées par les MHLW/MAFF. En outre, 205 établissements ont élaboré des plans HACCP, obtenu l'approbation de l'organisation industrielle, et reçu des prêts à faibles taux d'intérêt d'une organisation financière liée au MAFF. En outre, des organisations d'industries alimentaires ont préparé des orientations sur le HACCP, les BPH et les procédures d'assainissement normalisées.

Plus de 200 établissements alimentaires ont été agréés par des gouvernements de district dans le cadre du système d'approbation du HACCP.

Entre avril 2003 et mars 2005, 4 166 personnes ont suivi des stages de formation de base au HACCP d'une journée, 580 personnes ont suivi des stages de formation avancée au HACCP de 4 jours et 36 personnes ont suivi des cours destinés aux formateurs dispensés par l'Association japonaise d'hygiène alimentaire.

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

- Un engagement solide de la part des dirigeants est nécessaire pour introduire le HACCP à la fois dans les grandes entreprises et dans les PEMD.
- La mise en oeuvre continue et appropriée d'un plan HACCP est aussi déterminante que l'élaboration du plan.
- L'élaboration d'un diagramme précis, en particulier l'identification des points où les matières premières ou intermédiaires sont réutilisées et comment elles le sont, est très importante pour évaluer la probabilité de contamination.
- La fourniture d'une formation appropriée à tous les employés participant à la mise en oeuvre du HACCP, leur faisant comprendre le rôle et la responsabilité de chaque employé participant au HACCP, est un facteur de réussite déterminant.

Mexique

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- La politique nationale pour la protection contre les risques pour la santé repose sur l'analyse des risques.
- Deux grandes organisations sont chargées de la sécurité sanitaire des aliments avec des fonctions complémentaires:
 - le Département de la santé (l'autorité compétente pour la sécurité sanitaire des aliments); and
 - le Département de l'agriculture (l'autorité compétente pour la santé animale et végétale).

- Une approche progressive est adoptée, volontaire ou obligatoire: d'abord les BPH, puis les BPF et enfin les procédures d'assainissement normalisées, suivies du HACCP facultatif.
- Des règlements nationaux prévoient des BPH obligatoires (depuis 1996) et il existe des exigences obligatoires concernant la documentation pour l'ensemble de l'industrie alimentaire (depuis 2000).

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

Le Mexique compte plus de 100 millions d'habitants. Il y a 1,8 million de services d'alimentation – établissements alimentaires, grossistes et détaillants de produits alimentaires, services d'alimentation (commerçants et vendeurs ambulants) dont 61 pour cent sont des services d'alimentation gérés par une seule personne et seulement 1,3 pour cent compte plus de 51 employés. Les employés de l'industrie alimentaire reçoivent en moyenne une éducation formelle de 7 à 8 ans, c'est-à-dire que la grande majorité n'a reçu qu'une instruction élémentaire.

La Commission fédérale pour la protection contre les risques sanitaires (COFEPRIS) a été créée en 2002; elle regroupe tous les départements fédéraux ayant des responsabilités réglementaires au Ministère de la santé, c'est-à-dire ceux responsables des produits alimentaires, des produits de consommation, des médicaments et des appareils médicaux, de la salubrité de l'environnement, des services de santé, des greffes d'organes et des transfusions de sang et de la santé des travailleurs. Les principes de l'analyse des risques sont appliqués pour la protection de la santé publique et une division a été mise en place pour l'évaluation des risques. Les actions pour la gestion des risques englobent la réglementation, l'inspection et la conformité, ainsi que des mesures non réglementaires, par exemple des accords avec l'industrie alimentaire concernant l'éducation, la formation et l'auto-inspection.

Le Service national de santé, qualité et sécurité agro-alimentaires (SENASICA) relève du Secrétariat à l'agriculture, à l'élevage et aux pêches. Il a été constitué en 2001 et regroupe les départements fédéraux de la santé animale et végétale. SENASICA joue un rôle de réglementation pour soutenir la sécurité sanitaire des aliments comme facteur important pour l'expansion des marchés nationaux et étrangers pour la viande, la volaille, le miel et les fruits.

COFEPRIS et SENASICA coordonnent toutes les activités de la ferme à la table avec la participation des départements des gouvernements fédéraux (par exemple Economie et Environnement), mais de nouveaux efforts devront être déployés pour mettre en place un système homogène de contrôle des aliments. SENASICA encourage les BPA et les BPF pour la production de fruits et autres produits frais en fournissant des lignes directrices et une aide financière aux programmes de sécurité sanitaire des aliments mis en oeuvre par des sociétés privées.

La politique nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments est appliquée avec cohérence depuis 1992. Néanmoins, le HACCP n'est obligatoire que lorsqu'il est exigé par les marchés d'exportation (les BPH et le HACCP sont certifiés sur demande de l'autorité compétente du pays importateur). Le Secrétariat à la santé se concentre sur le respect des BPH obligatoires et des exigences concernant la documentation dans l'industrie et le commerce des produits alimentaires.

Jusqu'en 1996, les BPH étaient facultatives. Par la suite, elles sont devenues obligatoires pour l'industrie alimentaire moyennant des règlements établis par le biais de larges consultations avec toutes les parties prenantes. Le HACCP n'est obligatoire que pour les produits de la mer (depuis 1997). En 1996, des règlements relatifs aux BPF ont été établis pour plusieurs industries alimentaires. Entre 1992 et 2002, ont été élaborées et diffusées plus de 500 000 directives relatives aux BPH et directives génériques sur le HACCP pour différents secteurs industriels et services d'alimentation. En 2000, une documentation obligatoire concernant des programmes de nettoyage, d'assainissement et de lutte intégrée est entrée en vigueur, renforçant les préalables pour la mise en oeuvre du HACCP.

Un programme de formation pour les inspecteurs des aliments et l'industrie alimentaire a été lancé en collaboration avec l'Université autonome nationale du Mexique, couvrant les BPH, le HACCP et la vérification du HACCP; plus de 400 personnes ont reçu une formation au cours des treize dernières années. Un programme de formation pour les inspecteurs des aliments a commencé en 1996; en 2005, plus de 2 000 fonctionnaires avaient reçu une formation dans divers domaines.

En 1993, une stratégie a été introduite, axée sur des groupes spécifiques d'industries alimentaires. Des groupes cibles ont été sélectionnés sur la base d'une approche fondée sur les risques et des ressources ont été investies pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments. L'approche a exigé de nombreuses ressources, mais s'il y a eu des améliorations importantes concernant l'iodation et la fluoration du sel, le lait pasteurisé, l'eau purifiée et les poissons et fruits de mer, seules des améliorations mineures ont été apportées à la sécurité sanitaire d'autres groupes d'aliments dans un grand nombre de PEMD, par exemple pour le fromage frais, sur les marchés publics et dans les restaurants.

Les normes officielles mexicaines relatives aux BPH pour l'industrie alimentaire et le secteur des services d'alimentation ont été en vigueur pendant plus de huit ans et doivent être revues. COFEPRIS entend inclure le HACCP sur une base volontaire, comme premier pas vers la mise en oeuvre du HACCP dans les secteurs à haut risque (avec l'assentiment de toutes les parties prenantes).

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

- L'application des BPH, des BPF et du HACCP fait partie d'un processus d'apprentissage continu.
- Les BPH et les procédures d'assainissement normalisées pour toutes les entreprises alimentaires ont posé les jalons pour la mise en oeuvre du HACCP sur une base volontaire, conduisant ensuite à un HACCP obligatoire dans certaines industries à haut risque une fois que le système est prêt et que des ressources sont disponibles.
- COFEPRIS prépare une vérification des BPH/HACCP par des tiers comme outil pour aider à la mise en oeuvre volontaire des programmes de sécurité sanitaire des aliments pour les industries intéressées, y compris le secteur des services d'alimentation.
- Pour une plus grande efficacité des mesures pour la sécurité sanitaire des aliments, il est important de sensibiliser en donnant des notions de base.

Pays-Bas

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

Les Pays-Bas ont une population de 16 millions d'habitants. Au total, 130 000 entreprises sont actives dans la production ou la distribution de produits alimentaires. Parmi celles-ci, 3 500 sont considérées de grandes entreprises industrielles; les autres sont des petites et moyennes entreprises, et en général, elles manquent de connaissances et d'expérience dans le domaine du HACCP. La plupart des entreprises ne sont pas en mesure de concevoir et de mettre en oeuvre elles-mêmes un système de sécurité sanitaire des aliments.

Conformément à la directive UE 43/93, les obligations fondamentales pour la sécurité sanitaire des aliments sont devenues loi en 1996. Si certaines entreprises ont vu immédiatement les avantages des dispositions, il était clair que sans une pression de la part du gouvernement et des associations de consommateurs, la mise en oeuvre n'aurait pas abouti.

Les Pays-Bas vantent depuis très longtemps une vaste gamme d'associations professionnelles. Ces associations et les conseils ont un statut juridique et jouent un rôle très important entre le gouvernement et les entreprises alimentaires. La loi oblige chaque entreprise alimentaire dans une branche spécifique à devenir membre de l'association correspondante. En retour, les entreprises sont représentées et soutenues par l'association de différentes manières. Un dialogue ouvert est établi entre les associations et le gouvernement par le biais de groupes de discussion, où toutes les associations, les organisations de consommateurs et la Food and Consumer Product Safety Authority (VWA) (Autorité chargée de la sécurité sanitaire des aliments et de la sécurité du consommateur) sont représentées et peuvent discuter l'introduction de lois concernant les produits alimentaires.

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

Guides d'hygiène:

- Des associations professionnelles représentant certains secteurs alimentaires ont préparé des guides d'hygiène pour des branches spécifiques concernant la sécurité sanitaire des aliments fondée sur le HACCP. Les guides:
 - Fournissent une garantie que les aliments préparés dans le secteur sont sains;
 - Donnent des avis en matière d'hygiène de base et des instructions concernant la sécurité sanitaire des aliments; et
 - Utilisent une terminologie qui est compréhensible, tenant compte du niveau d'éducation et du bagage culturel de ceux à qui s'adressent le document.
- Le Ministère de la santé publique et les organisations de consommateurs ont accueilli cette initiative avec enthousiasme.
- Les guides sont examinés dans les groupes de discussion susmentionnés. Après la discussion et la conclusion d'un accord avec la VWA, le guide d'hygiène est approuvé par le Ministère de la santé publique pour une période de quatre ans, après laquelle le guide doit être revu.
- De 1997 à 1999, plus de 25 guides d'hygiène ont été approuvés.

- Les articles juridiques sont formulés de manière à ce que le propriétaire d'une entreprise alimentaire puisse choisir comment appliquer les mesures et les contrôles de sécurité sanitaire des aliments, en établissant et appliquant un système de sécurité sanitaire des aliments personnalisé ou en suivant un guide d'hygiène fondé sur le HACCP approuvé. Les entreprises alimentaires qui travaillent sans appliquer un système de sécurité sanitaire des aliments ou sans suivre un guide d'hygiène sont considérées comme commettant un délit juridique.
- En 2001, les premiers guides d'hygiène ont été évalués. Des critères de vérification microbiologiques ont été introduits et il est devenu possible de vérifier différentes étapes du processus en analysant des échantillons en cours de fabrication par rapport à différents critères microbiologiques. Dix guides d'hygiène sont actuellement disponibles contenant des critères de vérification microbiologique adaptés aux PEMD.

Exécution:

- Malgré des références aux systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur le HACCP dans la législation et la disponibilité de guides d'hygiène, la conformité aux règlements n'est pas encore assurée. En 1998, l'inspection gouvernementale a commencé à assurer la conformité avec les procédures et les instructions de travail liées aux systèmes de sécurité sanitaire des aliments.
- Une méthode d'exécution progressive a été choisie et les associations ont été consultées pour identifier les priorités. Cette méthode de travail présente plusieurs avantages:
 - Les associations professionnelles peuvent communiquer des priorités à tous les membres, qui commencent alors à travailler en observant le guide d'hygiène.
 - Les entreprises peuvent appliquer les normes de sécurité sanitaire des aliments par étapes et s'habituent peu à peu à assurer systématiquement cette sécurité.
 - Les instructions destinées à l'inspecteur sont limitées à des priorités convenues et établies.
 - L'enregistrement des résultats de l'inspection donne un aperçu du niveau de respect des procédures et des instructions de travail.

Résultats:

- La sécurité sanitaire des aliments a été contrôlée comme il est décrit ci-dessus pendant 7 ou 8 ans et la majorité des entreprises sont aujourd'hui rompues à l'utilisation des guides d'hygiène.
- Plusieurs priorités (objectifs liés aux CCP) ont été identifiées et sont contrôlées durant chaque inspection:
 - Réception et entreposage de matières premières/marchandises
 - Température (entreposage/préparation)
 - Nettoyage et désinfection
 - Contamination croisée
- Des mesures ont été prises pour définir les CCP:
 - Instructions et procédures concernant les priorités dans le guide d'hygiène
 - Procédures de conformité par le propriétaire et le personnel, en appliquant les mesures de contrôle correctes et en prenant au besoin les mesures correctives qui s'imposent
 - Enregistrement de toutes les mesures disponibles concernant les CCP

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

Après avoir travaillé pendant plus de 7 ans sur le système des guides d'hygiène pour les PEMD, il est possible de tirer les conclusions suivantes:

- Les inspections dans les entreprises alimentaires ont changé, passant des inspections générales à des inspections ciblées aux points critiques. Les inspecteurs doivent recevoir une formation spécifique.
- La méthode d'inspection est normalisée: il est plus facile de surveiller le niveau national de sécurité sanitaire des aliments dans les différentes catégories d'entreprises alimentaires et il est possible d'établir un ordre de priorité.
- Il existe un guide d'hygiène approprié pour chaque type de PEMD. Néanmoins, certains points devront être revus dans un proche avenir.
- Il est possible d'encourager les propriétaires et le personnel des PEMD à agir selon le guide d'hygiène dans certaines situations, par exemple, en le simplifiant.
- Il est possible d'améliorer l'éducation du personnel des PEMD en ce qui concerne le guide d'hygiène.

Nouvelle-Zélande

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- La responsabilité de l'ensemble de la législation concernant les denrées alimentaires incombe à un seul organisme.
- Il y a des prescriptions obligatoires pour l'application des BPH et du HACCP dans certains secteurs, particulièrement pour les exportations (par exemple, produits d'origine animale, produits de la mer et produits laitiers).
- Intention de rendre obligatoires les programmes fondés sur le HACCP dans toutes les entreprises alimentaires.

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

La New Zealand Food Safety Authority (NZFSA) (Autorité néo-zélandaise de sécurité sanitaire des aliments) a été créée le 1er juillet 2002. Elle a adopté une nouvelle approche de la sécurité sanitaire des aliments en regroupant toutes les fonctions du Ministère de l'agriculture et des forêts et du Ministère de la santé touchant ce domaine. Elle a notamment pour objectif de mettre en place un système de réglementation des aliments intégré applicable tout au long de la chaîne alimentaire. Avant d'aborder les initiatives en cours, il y a lieu de décrire brièvement la politique suivie en matière de HACCP avant la création de la NZFSA.

La viande, les produits laitiers et d'autres types d'aliments étaient réglementés différemment et en général indépendamment les uns des autres, et le HACCP était envisagé de diverses manières. Au moment de la création de la NZFSA, les secteurs de la viande et des produits laitiers s'apprêtaient à rendre obligatoire le HACCP dans toutes les entreprises dans des délais bien précis; le secteur intérieur pouvait appliquer volontairement des programmes fondés sur le HACCP.

On a relevé des différences dans l'application des BPH et dans la manière dont elles étaient associées au HACCP:

- Le Ministère de l'agriculture et des forêts (responsable des secteurs de la viande et des produits laitiers) avait établi des prescriptions distinctes pour les BPH et le HACCP.
- Le Ministère de la santé avait intégré les BPH et le HACCP, ce qui exigeait que les dangers pour les programmes préalables soient identifiés pour les raisons suivantes:
 - Les programmes préalables utilisés dans le secteur national étaient périmés et prescrits.
 - Les dangers maîtrisés par les programmes préalables devaient être réexaminés afin de déterminer s'ils convenaient au processus.
 - L'expérience a permis d'établir que l'importance de ces programmes s'était réduite par rapport à la composante HACCP et qu'ils étaient souvent oubliés.

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

Le groupe chargé des produits d'origine animale au sein de la NZFSA signale que l'utilisation de guides, plans et modèles HACCP génériques a été couronnée de succès, cela grâce à de bonnes relations de travail avec les associations du secteur alimentaire, dont certaines sont des PEMD. Cela signifie que le groupe peut fournir une aide pour les approches fondées sur le HACCP et des matériels et modèles de documents d'orientation. Un bon exemple d'un résultat de cette approche collective est le «Modèle de programme pour la gestion des risques liés aux œufs»¹⁵.

Une autre initiative réussie du groupe chargé des produits d'origine animale est un programme actif de révision des activités HACCP génériques visant à refléter le concept actuel de HACCP et à améliorer les matériels et modèles de documents d'orientation fondés sur les informations fournies en retour par les entreprises alimentaires et les vérificateurs externes.

Le groupe chargé des aliments produits localement et importés au sein de la NZFSA a poursuivi la mise en oeuvre à titre facultatif des programmes fondés sur le HACCP. L'équipe a noté quatre résultats positifs:

- Un dossier des ressources contenant des orientations pour le HACCP, des questions fréquemment posées et des dispositions législatives a été très utile aux entreprises alimentaires¹⁶.
- Des solutions fondées sur un modèle semblent être faciles à appliquer par tous les types d'entreprise alimentaire; le modèle de la NZFSA sur les maladies du personnel en est un exemple¹⁷.
- L'ouverture d'un dialogue entre la NZFSA, les organismes locaux de réglementation, les vérificateurs externes et les entreprises alimentaires a permis d'apporter des améliorations dans le processus d'approbation des programmes fondés sur le HACCP (y compris les vérifications périodiques et l'examen des programmes sur place).
- Le passage volontaire à des programmes fondés sur le HACCP a particulièrement bien fonctionné pour les chaînes d'entreprises alimentaires. C'est là que la direction d'une chaîne d'entreprises alimentaires (par exemple, restaurants-minute, stations-service ou supermarchés)

¹⁵ <http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/subject/eggs/index.htm>

¹⁶ <http://www.nzfsa.govt.nz/processed-food-retail-sale/fsp/index.htm>

¹⁷ <http://www.nzfsa.govt.nz/processed-food-retail-sale/templates/index.htm>

élabore un programme fondé sur le HACCP pour tous les sites. Le programme inclut une formation sur la façon d'exécuter le programme (y compris l'identification des dangers propres au site) et de s'y conformer en permanence, ainsi que la formation intensive en sécurité sanitaire des aliments pour chaque manipulateur d'aliments. Le taux de réussite est supérieur lorsque la direction s'occupe particulièrement du suivi dans les points de vente après les vérifications externes.

Le succès de ces «accords généraux» ou modèles génériques pour les entreprises similaires a conduit à penser que la mise en oeuvre réussie des programmes fondés sur le HACCP pour les PEMD dépend de la mise au point de ces outils.

L'application volontaire du HACCP dans le secteur intérieur et l'harmonisation des exigences du HACCP entre les divers secteurs de l'alimentation est traitée dans la Revue des aliments de production nationale de l'Autorité néo-zélandaise de sécurité sanitaire des aliments¹⁸.

La Nouvelle-Zélande propose que les plans de gestion fondée sur les risques, connus sous le nom de «Plans de contrôle des aliments» comprennent de «bonnes pratiques d'exploitation» et le HACCP. Les bonnes pratiques d'exploitation visent à englober les sections pertinentes sur la sécurité sanitaire et l'adéquation des aliments, de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques d'hygiène. Les bonnes pratiques d'exploitation devraient présenter les caractéristiques suivantes:

- Capables de maîtriser ou d'aider à maîtriser un danger lié à la sécurité sanitaire ou à un problème d'adéquation des aliments, couvrant des questions comme la formation.
- Fondées sur la science autant que possible.
- Pertinentes au type d'aliment et au procédé alimentaire.
- Documentées sous les rubriques suivantes:
 - Objet
 - Champ d'application
 - Autorités et responsabilités
 - Matériels et équipement
 - Procédure effective (y compris la surveillance, les mesures correctives et la vérification interne)
 - Tenue de registres et établissement de rapports
- Formulées et documentées avant l'application des principes HACCP.
- Révisées en concomitance avec l'application des principes HACCP.

Les plans de contrôle des aliments devraient comprendre les composantes suivantes au niveau approprié pour l'entreprise:

- Responsabilités et autorités (détails administratifs tels que le nom et l'adresse)
- Champ d'application (description du produit et du procédé)
- Exigences réglementaires pertinentes

¹⁸ <http://www.nzfsa.govt.nz/policy-law/projects/domestic-food-review/index.htm>

- Bonnes pratiques d'exploitation (voir ci-dessus)
- Documentation et tenue de registres
- Application des principes HACCP (y compris identification et analyse des dangers, détermination des points de contrôle et des seuils critiques, surveillance des points de contrôle critiques et mesures correctives le cas échéant, et vérification interne)
- Formation
- Vérification externe et compétences et droits du vérificateur

La clé de l'application réussie des plans de contrôle des aliments réside dans la simplicité des plans et le rôle de l'organisme de réglementation.

Pour une mise en oeuvre réussie des plans de contrôle des aliments, la NZFSA, en tant qu'organisme de réglementation dans ce domaine, devrait fournir des modèles et d'autres directives pour ces plans afin de répondre au besoin de 30 000 à 40 000 entreprises. Les entreprises alimentaires ont déjà appliqué des plans ou, en raison de leur taille ou de l'emploi de procédés de marque par exemple, elles élaborent des plans individuels pour chacune de leurs opérations.

Les modèles de plans de contrôle des aliments sont présentés généralement comme partie intégrante de codes d'usages pour des secteurs alimentaires particuliers ou soutenus par ceux-ci, avec des éléments de BPH et de HACCP et toutes les exigences réglementaires y sont clairement définies. Des modèles de plans de contrôle pourraient déjà être disponibles dans un secteur alimentaire ou pourraient bien exister sous une forme complémentaire dans un autre pays (solution qui pourrait convenir aux entreprises néo-zélandaises).

Le type d'outil produit varie en fonction du niveau de compréhension d'un secteur alimentaire particulier. Les principes HACCP sont inclus dans le modèle, de sorte que ceux qui gèrent une petite ou une moyenne entreprise n'ont pas besoin de répéter cette étape.

La Nouvelle-Zélande n'a pas commencé à appliquer sur une grande échelle l'approche ci-dessus. Des documents de travail proposant que les plans de contrôle des aliments soient dans l'avenir l'outil de choix pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments ont été rendus publics. En fonction des demandes, les progrès devraient se poursuivre.

Afrique du Sud

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- La législation nationale créant un cadre favorable pour rendre le HACCP obligatoire dans différents secteurs de l'industrie alimentaire.
- Un projet de coopération technique (PCT) de la FAO entrepris pour déterminer, entre autres choses, l'applicabilité des principes HACCP pour la vente d'aliments sur la voie publique (un type de PEMD).
- Des règlements en matière d'hygiène applicables à tous les secteurs de l'industrie alimentaire élaborés comme moyen d'harmoniser les normes d'hygiène nationales.

- Une solide collaboration entre toutes les autorités responsables du contrôle des aliments, l'industrie et le secteur universitaire, par le biais de divers groupes de travail et comités.

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

En Afrique du Sud, le contrôle des aliments incombe principalement aux secteurs de l'agriculture et de la santé du South African Bureau of Standards (SABS) (Bureau sud-africain des normes).

Le secteur agricole est chargé des tâches ci-après:

- Assurer de bonnes pratiques agricoles;
- le contrôle des abattoirs;
- l'élaboration et l'application de normes concernant la qualité des aliments;
- certaines normes d'étiquetage;
- certaines importations et exportations;
- l'homologation d'organismes génétiquement modifiés (OGM);
- l'homologation de remèdes agricoles; et
- le fonctionnement du point d'information SPS national.

En outre, le Ministère de l'agriculture a autorisé l'Organe de contrôle des exportations de denrées périssables à effectuer des inspections physiques de ces denrées (par exemple, fruits et légumes frais) pour les exportations à partir de l'Afrique du Sud.

Le secteur de la santé est chargé de:

- l'élaboration de normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments et à la nutrition;
- problèmes d'hygiène alimentaire (à l'exclusion des abattoirs);
- certains aspects de l'étiquetage des denrées alimentaires;
- la qualité de certains produits; et
- certaines activités concernant les importations.

Le secteur de la santé intervient à trois niveaux – national, provincial et local:

- Le Département de la santé (niveau national) , par le biais de la Direction - contrôle des aliments, est chargé de:
 - Coordonner les activités de contrôle des aliments dans le pays;
 - Elaborer des politiques et une législation;
 - Appuyer les autorités provinciales et locales; et
 - Faire office de point de contact national du Codex.
- Les départements provinciaux de la santé (dont neuf), par le biais du service de la salubrité de l'environnement, sont chargés de:
 - Coordonner, entre autres, les activités de contrôle des aliments dans la province;
 - Elaborer des normes provinciales;
 - Appuyer et surveiller les autorités locales; et
 - Assurer des services de spécialistes tels que les services de salubrité portuaire au nom du département national.
- Les autorités locales, par le biais du service de l'hygiène du milieu, doivent:
 - Faire appliquer les lois;
 - Entreprendre des activités de promotion de la santé;

- Examiner les plaintes;
- Identifier et maîtriser les dangers pour la santé; et
- Surveiller la conformité et veiller à la collaboration intersectorielle.

La division de la réglementation du SABS administre les spécifications obligatoires (règlements techniques) pour le compte du Ministre du commerce et de l'industrie pour:

- Produits de la pêche en conserve et congelés; et
- produits carnés en conserve.

Les exigences minimales de ces spécifications sont fondées sur les BPH et le HACCP et contiennent également des exigences minimales concernant la protection des consommateurs, la composition, la qualité et l'étiquetage des aliments. Le système d'inspection du SABS est fondé sur la surveillance et l'évaluation de la conformité des usines, des bateaux de pêche, des procédés et des produits. Ces spécifications sont également applicables aux produits importés. Le SABS est aussi l'autorité compétente pour la certification du poisson et des produits de la pêche destinés à l'exportation.

Plusieurs évaluations du système de contrôle des aliments de l'Afrique du Sud ont porté à la conclusion qu'il était inefficace du fait que:

- personne ni aucun organisme ne se sont exprimés de façon autonome ou coordonnée en ce qui concerne les questions de contrôle des aliments;
- de multiples juridictions et des lois faisant double emploi et périmées ont entravé la réglementation effective des aliments en Afrique du Sud;
- l'application des lois n'a pas été coordonnée;
- il n'y a pas eu de programme national de surveillance ni de base de données nationale; et
- tous ces inconvénients ont abouti à une utilisation inefficace des ressources humaines et autres.

Plusieurs modèles ont été proposés pour le nouveau système de contrôle des aliments, par exemple:

- *Système à organismes multiples*
Les responsabilités inhérentes au contrôle des aliments sont partagées entre les ministères de la santé, de l'agriculture, du commerce et de l'industrie. Ce système est très semblable au système de contrôle des aliments actuellement en vigueur en Afrique du Sud. Il présente l'inconvénient de créer un système fragmenté manquant de coordination entre les différents organismes s'occupant de la politique alimentaire, de la surveillance et du contrôle des aliments. On retrouve également cette fragmentation entre les autorités nationales, provinciales et locales, de sorte que les consommateurs ne reçoivent pas le même niveau de protection dans tout le pays.
- *Système à organisme unique*
Avec un seul organisme ayant un mandat très précis, la responsabilité du contrôle des aliments est consolidée. Ce système permet de répondre rapidement aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments et d'utiliser les ressources de manière plus efficace, y compris l'harmonisation des normes alimentaires et leur application uniforme. Cette option présenterait de multiples avantages, mais malheureusement elle ne correspond pas aux arrangements constitutionnels de l'Afrique du Sud, où certains aspects du contrôle des aliments sont du ressort des autorités provinciales.

- *Système intégré*

Ce système permet de séparer les activités normatives des activités opérationnelles, et donc de séparer les fonctions d'évaluation des risques de celles concernant la gestion des risques et distingue le rôle de l'autorité de celui de l'organe d'inspection. Ce type de système présente l'avantage d'être applicable tout au long de la chaîne alimentaire.

Avant d'envisager un modèle, il faut examiner de nombreux facteurs:

- Les prescriptions constitutionnelles nationales, compte tenu des structures des autorités nationales, provinciales et locales.
- Les plans stratégiques actuels des départements ministériels.
- Les activités de contrôle des aliments entreprises par d'autres organismes.
- Les obligations de l'Afrique du Sud concernant les accords SPS/OTC (obstacles techniques au commerce) de l'OMC et d'autres accords commerciaux internationaux.
- La protection de la santé publique pour tous les Sud-Africains.

En outre, le champ d'application du système de contrôle des aliments doit être en relation étroite avec les conditions culturelles, économiques et politiques de l'Afrique du Sud, couvrant tous les produits agricoles produits, transformés et vendus ainsi que les aliments importés.

Le Ministère de l'agriculture a entrepris une restructuration avec la création des Services sud-africains des aliments agricoles et de l'inspection des quarantaines et de plusieurs nouvelles Directions:

- Santé animale
- Santé végétale
- Sécurité sanitaire des aliments et assurance qualité

Ces changements constituent la première étape vers l'établissement d'un unique système intégré de contrôle des aliments afin d'aborder les problèmes posés par la fragmentation, le manque de coordination et le chevauchement des efforts. Les étapes successives sont les suivantes:

- Obtenir l'approbation du système au niveau le plus élevé.
- Nommer un groupe spécial pour l'examen des différentes options et choisir le modèle le plus efficace pour la situation sud-africaine.
- Elaborer et approuver un cadre de politique générale.
- Elaborer et approuver une politique globale concernant la structure, le personnel, les ressources, etc.
- Publier un projet de loi pertinent et promulguer la loi y relative.
- Formuler et appliquer les nouveaux règlements.

De toute évidence, la création d'un nouveau système de contrôle des aliments, même lorsqu'elle est considérée nécessaire et urgente, n'est pas une opération simple. En effet, le besoin d'un nouveau système de contrôle des aliments en Afrique du Sud a été noté il y a dix ans et, bien que les fonctionnaires à tous les niveaux des organismes de contrôle des aliments (national, provincial et local), les représentants de l'industrie, les organes d'inspection accrédités et les groupes d'inspecteurs privés conviennent tous de la nécessité de créer une Autorité nationale pour le contrôle des aliments, les parties prenantes sont encore bien loin d'avoir pris une décision sur le modèle de système de contrôle des aliments à suivre et sur la manière de le mettre en oeuvre.

Thaïlande

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- Politique nationale pour la protection des consommateurs et la conformité au HACCP.
- Enquête nationale sur la possibilité de mettre en oeuvre le HACCP dans les entreprises alimentaires avant l'établissement d'un calendrier requérant l'incorporation du HACCP dans la législation nationale.
- Un seul organisme est responsable de l'inspection officielle.
- Ressources humaines bien formées et fortement motivées (consultants, inspecteurs officiels et tiers vérificateurs).
- Coordination entre les universités, les associations industrielles et commerciales (cours sur la sécurité sanitaire des aliments, recherche, formation).

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

La Thaïlande compte un grand nombre d'entreprises de transformation des produits alimentaires et s'appuie sur une politique bien établie concernant l'exportation de ses produits, ce qui explique la charge de travail énorme de la Thai Food and Drug Administration (Administration thaïlandaise des denrées alimentaires et des médicaments – FDA thaïlandaise, Ministère de la santé publique), principal organisme de réglementation pour le système national de sécurité sanitaire des aliments. En octobre 2002, le gouvernement thaïlandais a mis en place le Bureau national des normes concernant les produits agricoles de base et les produits alimentaires (ACFS) qui relève du Ministère de l'agriculture et des coopératives, chargé d'élaborer des normes et de superviser la sécurité sanitaire des produits agricoles et alimentaires destinés à l'exportation. L'ACFS fait également office d'organe d'accréditation national (uniquement pour les produits alimentaires et agricoles) et accrédite le système d'inspection des Départements des pêches, de l'agriculture et de l'élevage (qui relève du Ministère de l'agriculture et des coopératives) chargés du contrôle des produits alimentaires et agricoles à exporter.

Par le biais de l'ACFS, le Ministère de l'agriculture et des coopératives cherche à harmoniser le système de certification et d'inspection et à être reconnu au niveau international. L'ACFS s'emploie à améliorer la conformité des établissements qui exportent des produits alimentaires à la législation des pays importateurs, ce qui exige un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondé sur les principes HACCP. Une approche «de la ferme à la table» a été introduite récemment, avec l'application de bonnes pratiques agricoles (BPA) au niveau de l'exploitation et des BPF et du HACCP dans les établissements alimentaires.

Le Département de la santé (qui relève du Ministère de la santé publique) est responsable de la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur des services d'alimentation (restaurants, hôtels, cantines, supermarchés, marchés de produits frais, magasins d'alimentation et vente d'aliments sur la voie publique). La Thaïlande a un grand nombre d'entreprises alimentaires dans ce secteur, dont la plupart sont des PEMD.

En résumé, les principales responsabilités sont partagées comme suit:

- L'ACFS supervise la sécurité sanitaire des produits alimentaires destinés à l'exportation.

- La FDA thaïlandaise veille à la sécurité sanitaire des produits alimentaires destinés à la consommation intérieure.
- Le Département de la santé est chargé du secteur des services d'alimentation.

Des initiatives favorisant l'application du HACCP en Thaïlande ont eu lieu pendant un certain temps. Par exemple, en 1996, le National Food Institute (NFI) (Institut national des denrées alimentaires) a été établi sous la tutelle du Ministère de l'industrie pour faciliter la mise en oeuvre du HACCP. Plus récemment, le NFI est devenu un représentant certificateur pour la Campden and Chorleywood Food Research Association (Royaume-Uni) et l'European Food Safety Inspection Service (EFSIS) (Service européen d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments) et n'est donc plus une organisation neutre pour la mise en place du HACCP en Thaïlande. Par conséquent, il est encore nécessaire d'établir un centre national d'information sur la sécurité sanitaire des aliments et la mise en oeuvre du HACCP (y compris l'harmonisation des systèmes HACCP) pour appliquer avec efficacité le HACCP dans tous les secteurs de l'alimentation.

C'est surtout la pression des pays importateurs qui dicte actuellement la mise en oeuvre du HACCP. Il faut donc éduquer les consommateurs thaïlandais de façon à ce qu'ils demandent l'application du HACCP dans le pays. Le 24 juillet 2001, la FDA thaïlandaise a émis des règlements concernant les BPF (règles d'hygiène de base qui doivent être appliquées avant le système HACCP); ils présentent toutefois de nombreux obstacles pour les petites entreprises alimentaires. Malgré l'aide fournie par le gouvernement (sous la forme, par exemple, de prêts à faibles taux d'intérêt et de consultations gratuites), l'application des BPF n'est pas encore courante dans tout le pays. Alors que la FDA thaïlandaise tente de surmonter les obstacles et de mettre en oeuvre intégralement les règlements en matière de BPF dans tous les secteurs de l'alimentation, l'application du HACCP reste facultative et il n'y a pas de calendrier bien défini pour sa mise en oeuvre.

Pour une mise en oeuvre efficace du HACCP, il faut dispenser une formation à un nombre suffisant de consultants, de vérificateurs et d'inspecteurs qualifiés. En outre, il est aussi impératif de former le personnel des entreprises alimentaires dans le but de le sensibiliser à la sécurité sanitaire des aliments et cela prend beaucoup de temps. Des cours de formation au HACCP sont organisés par le NFI, des universités et des associations d'entreprises alimentaires. Ces cours sont centrés sur le système de documentation du HACCP; très peu de cours sont axés sur l'analyse des dangers dans les aliments. Pour la Thaïlande, ainsi que pour les autres pays en développement, il faudrait envisager des méthodes de formation plus systématiques.

Pour le secteur des services d'alimentation (placé sous le contrôle du Département de la santé), il n'y a pas d'indication claire concernant l'application du HACCP, étant donné que l'application du HACCP du Codex à ce secteur semble très difficile. Depuis 2002, le Département de la santé a encouragé les entreprises alimentaires à adhérer au projet «Aliments sains, bon goût». Les entreprises alimentaires qui observent les BPH de base recevront la marque «Aliments sains, bon goût». Un certain nombre d'entreprises alimentaires, y compris les marchés des produits frais ont adhéré à ce projet volontaire. Le système fondé sur le HACCP doit être développé pour ce secteur.

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

L'application des BPF ou des BPH avant la mise en oeuvre du HACCP s'avère efficace, étant donné que les BPF et les BPH constituent les bases pour la mise en oeuvre du HACCP et ne nécessitent pas une grande connaissance de l'analyse des risques liés aux aliments, concept difficile à comprendre pour les PEMD.

L'élaboration d'un système HACCP exige de nombreuses ressources et une harmonisation. Le système fondé sur le HACCP approprié doit être élaboré pour le secteur des entreprises alimentaires. Il n'est pas facile d'estimer le temps requis pour mettre en oeuvre le HACCP et une enquête s'impose au niveau national. Les leçons retenues durant la mise en oeuvre du HACCP dans le secteur des exportations alimentaires et les perspectives d'avenir sont résumées ci-après:

Leçons retenues	Perspectives d'avenir
Une pression doit être exercée pour encourager la mise en œuvre du HACCP.	- La législation nationale pour la mise en oeuvre du HACCP devrait être établie clairement à l'avance. - Il faut faire appel aux décideurs afin de cibler la mise en oeuvre du HACCP en établissant des priorités fondées sur les risques. - Il faut éduquer les consommateurs afin qu'ils puissent exercer une pression pour l'application du HACCP auprès des entreprises alimentaires qui produisent pour la consommation intérieure.
L'élaboration du système HACCP présente des variations selon les vérificateurs/inspecteurs externes.	- Une organisation centrale est nécessaire pour harmoniser le système HACCP. - Un seul organe est nécessaire pour organiser l'inspection officielle et contrôler/accréditer les vérificateurs du gouvernement et les tiers vérificateurs, afin de réduire la confusion parmi les entreprises alimentaires durant l'élaboration du système HACCP.
La formation, l'éducation, l'expérience et l'information sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, risques liés aux aliments et leur maîtrise) ne sont pas suffisantes pour une application efficace du système HACCP	- La formation systématique de toutes les parties prenantes s'impose (comment sensibiliser à la sécurité sanitaire des aliments; analyse des dangers pour des secteurs alimentaires spécifiques; intégration de l'analyse des risques dans le système HACCP). - Une organisation centrale est requise pour l'élaboration du système HACCP.

Royaume-Uni

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

- Un grand nombre de services d'alimentation (>540 000) dont plus de 60 pour cent sont des traiteurs.
- Les services de restauration sont divers avec un fort roulement de personnel et de nombreuses ouvertures et fermetures d'entreprises et un faible taux d'alphabétisation.

- Depuis l'an 2000, pour obtenir une licence, les bouchers doivent, en vertu de la loi nationale, disposer d'un système HACCP.
- La législation nationale exige depuis 2002 que les responsables des établissements de traitement des viandes adoptent des procédures d'hygiène fondées sur les principes HACCP.
- Une initiative concernant la sécurité sanitaire des aliments prise avec des fromagers professionnels a été lancée en janvier 2002 pour promouvoir des protocoles fondés sur le HACCP.
- Les règlements de l'UE exigeant l'application des cinq premiers principes du HACCP font partie intégrante de la législation du Royaume-Uni depuis 1995.
- Une campagne d'hygiène alimentaire lancée en 2002 a visé les entreprises alimentaires dans le but de réduire les intoxications alimentaires.
- Les activités d'exécution et d'éducation relèvent principalement des autorités locales.
- De nombreuses entreprises du secteur manufacturier appliquent déjà des procédures de sécurité sanitaire des aliments fondées sur le HACCP pour satisfaire aux exigences des clients.

BREVE DESCRIPTION DE L'APPROCHE ET DES RESULTATS OBTENUS A CE JOUR

La Food Standards Agency (FSA) (Agence des normes alimentaires) du Royaume-Uni a été créée en 2000 dans le but de protéger les consommateurs et d'améliorer les normes alimentaires. Les progrès accomplis en ce qui concerne la mise en oeuvre des procédures de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans les entreprises alimentaires sur la base des principes HACCP sont considérés comme un facteur clé jouant en faveur de l'objectif de la FSA de réduire les maladies d'origine alimentaire. La FSA reconnaît que, pour atteindre les objectifs de santé publique, la prochaine législation de la Communauté européenne devra donner de nouvelles orientations à de nombreuses entreprises afin de les aider à se conformer en mettant en place un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondé sur les principes du HACCP.

La FSA a mené une enquête auprès des autorités locales en 2001. Il en résulte que l'adoption de méthodes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondées sur les principes HACCP était plus fréquente dans les établissements de transformation des aliments que dans les services de restauration. Une estimation de la prévalence de l'analyse des dangers documentée dans les services de vente au détail et de restauration a été faite dans le cadre des études de surveillance entreprises par le Bureau de coordination de l'autorité locale sur les services de réglementation et l'Agence pour la protection de la santé. Les six études effectuées depuis 2001 dans plus de 9 000 établissements en Angleterre et dans le Pays de Galles font ressortir une grande variation dans l'adoption de l'analyse des dangers documentée, qui va de 8 pour cent (vente à emporter) à 70 pour cent (services de vente au détail). La moyenne pour tous les établissements était de 55 pour cent. En outre, des enquêtes menées récemment en Ecosse et en Irlande du Nord ont indiqué que la moyenne correspondante pour les services de restauration seulement dans ces pays est d'environ 35 pour cent. La stratégie de la FSA vise une conformité totale éventuelle avec les exigences pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondée sur les principes HACCP dans la prochaine législation.

La stratégie de la FSA vise à produire une pochette de matériel d'orientation et de matériel d'appui pour différentes approches du HACCP, reconnaissant la diversité de l'industrie et l'impossibilité d'appliquer une solution unique.

La FSA a décidé de répondre aux besoins de matériels d'orientation d'abord dans le secteur de la restauration, étant donné la forte proportion de services de restauration (environ 60 pour cent) et du fait que c'est le secteur dans lequel il reste le plus à faire. C'est aussi un secteur particulièrement difficile qui attend des orientations, du fait qu'il ne peut être traité comme une usine de production en chaîne. La nature et la taille des entreprises de restauration sont si différentes qu'il est très improbable qu'une approche unique puisse satisfaire aux exigences de tout le secteur.

La pochette de matériel de la FSA donne aux entreprises la possibilité de choisir un moyen de se conformer qui répond le mieux à leurs besoins et à leur style de gestion préféré. Les entreprises sont aussi libres d'utiliser d'autres modèles.

La FSA met actuellement au point un outil de gestion de la sécurité sanitaire des aliments "aliments plus sains, meilleure entreprise", fondé sur sa campagne d'hygiène alimentaire, conjointement avec les agents d'exécution, les traiteurs, les experts du HACCP, les chercheurs en sciences de l'alimentation et les associations professionnelles. Cet outil de gestion est destiné aux petites et moyennes entreprises de restauration (<10 employés), qui représentent près de 90 pour cent de toutes les entreprises de restauration au Royaume-Uni, et s'adresse au propriétaire ou au gestionnaire de l'entreprise. FSA Ecosse et FSA Irlande du Nord ont aussi produit du matériel d'orientation.

Des matériels d'orientation sont mis au point en partenariat avec toutes les parties intéressées, notamment les autorités locales, les représentants de l'industrie, les associations professionnelles et les entreprises. La FSA a reconnu qu'il est nécessaire de s'appuyer sur les connaissances déjà acquises par les entreprises, notamment les micro-entreprises, pour parvenir à la mise en oeuvre d'un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. La FSA a également reconnu la diversité existant dans le secteur des services de restauration et a entrepris un certain nombre de projets pour garantir que les matériels d'orientation conviennent à ces secteurs. Plusieurs projets sont en cours consistant à tester l'applicabilité des orientations et des méthodes de communication. Les résultats de ce travail serviront à perfectionner les matériels d'orientation, les éléments de la pochette de matériel et la stratégie de la FSA pour la mise en oeuvre à partir de 2005.

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

L'approche adoptée au Royaume-Uni, qui s'appuie sur la flexibilité des Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex pour contrôler une opération alimentaire et dans le respect des règlements de l'Union européenne qui fournit aux petites entreprises de restauration un outil pour se conformer, s'appuie sur des méthodes progressives et éducatives pour la mise en oeuvre. Le succès de l'approche sera fonction des résultats des essais dont il sera tenu compte dans les orientations futures et pour l'appui aux entreprises. Il est clair que le secteur des entreprises (en l'occurrence, les traiteurs) a besoin de participer à plein titre à la production de matériels d'orientation et que les matériels doivent être rigoureusement testés avant d'être utilisés sur une grande échelle. On reconnaît que le perfectionnement des orientations en matière de HACCP sera probablement dirigé par l'industrie, et qu'il faudra peut-être plusieurs années pour parvenir à la conformité totale. Un appui continu au niveau national et régional sera fourni par le biais des autorités locales et des associations professionnelles ainsi que par le gouvernement.

ANNEXE 2

Les sept principes du système HACCP et les activités stratégiques dans les PEMD

L'Annexe 1 décrit dans les grandes lignes les diverses activités pouvant être entreprises seules ou en combinaison dans le cadre de la politique nationale pour l'application du système HACCP dans les PEMD. A l'appui des outils spécifiques qui peuvent être ou ont été utilisés, des informations sont présentées ci-dessous indiquant brièvement les méthodes employées pour aider les PEMD à se conformer à des principes HACCP particuliers.

METHODES ASSOCIEES A L'APPLICATION DES SEPT PRINCIPES DU HACCP

PRINCIPE 1 – PROCEDER A UNE ANALYSE DES RISQUES

- Amalgamer les dangers généraux (c'est-à-dire les programmes préalables) et spécifiques (c'est-à-dire le système HACCP) de manière à ce que les entreprises puissent les comprendre et par conséquent les maîtriser.
- Regrouper les dangers et les mesures de maîtrise similaires pour faciliter l'application du HACCP par l'entreprise. Les exemples comprennent le respect des exigences en matière d'entretien durant le nettoyage et l'observation de la déclaration d'intention (qui indique dans les grandes lignes les différentes opérations effectuées par une entreprise alimentaire) comme la base d'une liste d'exigences en matière de formation.
- Identifier le danger à un niveau suffisant de détail pour que l'analyse puisse conduire à l'identification de mesures de contrôle appropriées¹⁹. Les agents peuvent être identifiés à divers niveaux de détail:

Détail	Par exemple, dangers biologiques
↓	
Catégorie large	Agents biologiques Bactéries, champignons, virus, parasites Agents pathogènes Agents pathogènes (capable de coloniser l'intestin chez l'homme)
Détails très spécifiques	<i>Salmonella</i> <i>Salmonella</i> Typhimurium phage type 104

Par exemple, pour la préparation de pâtés à la viande qui sont consommés chauds dès qu'ils sont cuits, il suffit d'identifier les agents pathogènes comme danger probable dans les composants de la viande crue. On peut identifier des agents pathogènes précis, tels que *Salmonella*, *Campylobacter*, *Clostridium* et *Yersinia*, et des parasites, tels que *Toxoplasmosis Gondii*, mais cela ne changera pas le résultat du contrôle. Tous les agents pathogènes et les

¹⁹ Source: New Zealand Ministry of Health, 2002. Guidance about the design, implementation and operation of Food Safety Programmes and the content of Codes of Practice, non publié.

parasites des végétaux sont effectivement détruits par la chaleur durant la cuisson; tous les producteurs de spores (par exemple, l'espèce *Clostridia*), n'ont pas le temps de se régénérer. Néanmoins, dans la préparation de pâtes à la viande qui sont entreposés et distribués, l'analyse doit être plus détaillée. Il faudrait identifier *Clostridia perfringens* et *Bacillus cereus* du fait que ces producteurs de spores peuvent se développer si la vitesse de refroidissement et la température d'entreposage du produit ne sont pas contrôlées. L'approche devra être plus détaillée pour la préparation de riz cuit. *Bacillus cereus* devrait être identifié comme un danger probable dans le riz car c'est un producteur de spores, il n'est pas éliminé par la cuisson. Des contrôles doivent être effectués pendant le refroidissement du riz cuit et jusqu'à la fin de la préparation de l'aliment. Le danger doit être identifié à ce niveau plus détaillé et la nature de la formation de spores doit être mise en lumière.

- Redéfinir les dangers comme des «problèmes» et les mesures de maîtrise comme des «mesures pour gérer les problèmes» (ou des expressions similaires) pourrait réduire la confusion dans les entreprises alimentaires.

PRINCIPE 2 – DETERMINER LES POINTS CRITIQUES POUR LA MAITRISE (CCP):

- Il est utile de préparer un matériel d'orientation générale qui viendra s'ajouter à l'arbre de décision. L'information doit décrire comment appliquer les mesures de maîtrise, apprivoiser les technologies et fixer les limites acceptables et inacceptables. On trouvera un exemple de ce matériel d'orientation sur le site Web de l'Autorité néo-zélandaise de sécurité sanitaire des aliments:
http://www.nzfsa.govt.nz/processed-food-retail-sale/fsp/faq/index.htm#P35_1457.
- Définir les points critiques pour la maîtrise recommandés est une méthode qui peut être suivie par les transformateurs d'aliments les plus simples, par exemple dans le secteur des services d'alimentation. Avec cette approche, il faudra veiller à ce que les points critiques pour la maîtrise ne deviennent pas prescrits. Les entreprises alimentaires devraient toujours pouvoir opter pour un autre système de maîtrise dont l'équivalence a été établie.

PRINCIPE 3 – FIXER LE OU LES SEUIL(S) CRITIQUE(S):

- La validation se fait habituellement par des essais scientifiques ou des références à la littérature scientifique. Cela est souvent considéré difficile pour les PEMD qui n'ont pas facilement accès à l'information ou ne sont pas en mesure de la comprendre. Il est courant que la validation soit complétée par des renvois à des lois datées et normatives. Le rôle des responsables de la réglementation est de recueillir les seuils critiques communément utilisés et de les valider en s'appuyant sur la littérature scientifique. Des seuils «généralement considérés comme inoffensifs» (appelés parfois «GCCl») et comprenant ceux associés à de bonnes pratiques d'hygiène, devraient aussi être inclus dans cette ressource. En mettant ces compilations à la disposition des entreprises, on facilite la détermination de seuils critiques appropriés.

PRINCIPE 4 – METTRE EN PLACE UN SYSTEME DE SURVEILLANCE PERMETTANT DE MAITRISER LES CCP:

- Utiliser des méthodes qui réduisent la quantité de données à enregistrer (par exemple sous la forme d'un «journal» ou de registres simplifiés fondés sur la «gestion par l'exception»).
- Les mesures de la température ont été considérées comme un obstacle à l'application du HACCP. La surveillance visuelle pour déterminer le moment où le seuil critique est atteint est possible dans deux cas:
 - Là où il y a une grande marge entre le seuil critique et la température finale atteinte moyennant la méthode de cuisson traditionnelle (par exemple, faire frire du bacon pour obtenir des tranches de bacon croustillantes).
 - La corrélation entre les modifications visuelles dans la couleur et la texture d'un aliment et les seuils critiques atteints à ce point est validée. Certains travaux de validation sur ce point ont été achevés et d'autres se poursuivent. A moins qu'il n'y ait une validation pour montrer la corrélation dans un type d'aliment, il n'est pas recommandé de recourir à des vérifications visuelles pour déterminer le moment où le seuil critique est atteint.
- Il faudrait aussi donner des instructions simples pour montrer comment alléger le fardeau de la surveillance. Elles devraient tenir compte du fait que lorsque l'on dispose de données historiques concernant la surveillance et qu'il y a cohérence dans l'action, il sera possible de réduire les opérations de surveillance.

PRINCIPE 5 – DETERMINER LES MESURES CORRECTIVES A PRENDRE LORSQUE LA SURVEILLANCE REVELE QU'UN CCP DONNE N'EST PAS MAITRISE:

Aucune stratégie de remplacement n'a été identifiée.

PRINCIPE 6 – APPLIQUER DES PROCEDURES DE VERIFICATION AFIN DE CONFIRMER QUE LE SYSTEME HACCP FONCTIONNE EFFICACEMENT:

Les solutions pour la vérification interne dans les entreprises ayant peu d'employés comprennent:

- Le vérificateur externe de l'entreprise alimentaire vérifie les données enregistrées sur la surveillance des CCP tous les quinze jours (c'est-à-dire données envoyées par fax au vérificateur). Cette option peut poser problème au niveau du coût. Une autre méthode qui permettrait d'éviter cette dépense consiste à faire appel à des personnes qui souhaitent devenir vérificateurs. Cela constituerait une bonne formation pour les vérificateurs potentiels et une vérification interne dans l'entreprise alimentaire.
- L'entreprise alimentaire pourrait aussi demander à un membre de la famille ou à un associé de se charger de la vérification interne. Dans ce cas, il sera impératif que cette personne reçoive une formation afin que la vérification soit utile.
- Lancer un programme «d'échange» entre des entreprises similaires: les propriétaires d'entreprises similaires assurent la vérification interne d'une autre entreprise et vice versa.
- Permettre à l'entreprise alimentaire d'entreprendre elle-même sa vérification interne et demander que le vérificateur externe revoie l'efficacité du système de vérification interne. Si elle la juge insuffisante, l'entreprise devra recourir à l'une des options susmentionnées

- Recentrer les exigences relatives à l'exécution et à la vérification sur la compréhension et le contrôle des procédés de l'entreprise (une sorte de surveillance de l'auto-vérification).
- Le coût potentiel de la vérification externe est évidemment un autre obstacle à la mise en oeuvre du HACCP. Le responsable de la réglementation peut financer cette tâche ou s'en charger lui-même, mais il n'y a pas beaucoup d'autres options. Au Royaume-Uni, dans le système «Aliments plus sains, meilleure entreprise», l'évaluation du système advient par auto-vérification— c'est-à-dire que l'activité est entreprise par le gestionnaire responsable et par intermittence par des agents d'exécution officiels.

PRINCIPE 7 – CONSTITUER UN DOSSIER DANS LEQUEL FIGURERONT TOUTES LES PROCEDURES ET TOUS LES RELEVES CONCERNANT CES PRINCIPES ET LEUR MISE EN APPLICATION:

- Opter pour la tenue d'un journal est un moyen d'assurer que des données seront consignées avec le minimum d'efforts. Cela permet de conserver ensemble tous les relevés effectués en une journée de travail.
- Des listes de contrôle et des stylos placés près de la zone à surveiller permettront de gagner du temps et seront un aide-mémoire pour le préposé.

Un exemple d'un système utilisant les diverses méthodes décrites ci-dessus est celui mis au point au Royaume-Uni par la Food Standards Agency (voir Annexe 1) intitulé «Aliments plus sains, meilleure entreprise». Le système proposé amalgame les dangers généraux (c'est-à-dire les programmes préalables) et spécifiques (c'est-à-dire le système HACCP), mais leur gravité est indiquée par le niveau et la fréquence de la surveillance requise. L'élément «tenue de registre» du système est centré sur un journal qui est signé quotidiennement par la personne responsable de la sécurité sanitaire des aliments. L'accent est mis sur la tenue de registres à titre exceptionnel, c'est-à-dire qu'une information est consignée par écrit uniquement lorsque les choses vont mal et qu'une mesure corrective s'impose. L'évaluation du système est faite régulièrement par auto-vérification, c'est-à-dire que l'activité est entreprise par le gestionnaire responsable et par intermittence par des agents de contrôle de la conformité officiels.

1/1	Review of food consumption surveys 1977 – Vol. 1. Europe, North America, Oceania, 1977 (A)	14/13	Analyse des résidus de pesticides dans les laboratoires de contrôle de la qualité des aliments, 1995, (A F)
1/2	Review of food consumption surveys 1977 – Vol. 2. Africa, Latin America, Near East, Far East, 1979 (A)	14/14	Quality assurance in the food control chemical laboratory, 1993 (A)
2	Rapport de la Conférence mixte FAO/OMS/PNUE sur les mycotoxines, 1977 (A E F)	14/15	Imported food inspection, 1993 (A F)
3	Rapport d'une consultation mixte d'experts FAO/OMS sur le rôle des graisses et huiles alimentaires en nutrition humaine, 1977 (A E F)	14/16	Radionuclides in food, 1994 (A)
4	JECFA specifications for identity and purity of thickening agents, anticaking agents, antimicrobials, antioxidants and emulsifiers, 1978 (A)	14/17	Défauts visibles inacceptables des récipients, 1998 (A E F)
5	Directives générales pour l'usage des normes d'identité et de pureté, 1981 (A F)	15	Les glucides en nutrition humaine, 1980 (A E F)
5 Rév. 1.	Directives générales pour l'usage des normes d'identité et de pureté, 1983 (A F)	16	Analyse des données d'enquêtes sur la consommation alimentaire, 1981 (A E F)
5 Rev. 2.	JECFA – guide to specifications, 1991 (A)	17	Normes d'identité et de pureté: édulcorants, émulsifiants, aromatisants et autres additifs alimentaires, 1981 (A F)
6	The feeding of workers in developing countries, 1976 (A E)	18	Bibliography of food consumption surveys, 1981 (A)
7	Normes d'identité et de pureté pour des colorants alimentaires, des préparations enzymatiques et d'autres additifs alimentaires, 1980 (A F)	18 Rev. 1	Bibliography of food consumption surveys, 1984 (A)
8	Les femmes et la production alimentaire, la manutention des aliments et la nutrition, 1979 (A E F)	18 Rev. 2	Bibliography of food consumption surveys, 1987 (A)
9	Arsenic and tin in foods: review of commonly used methods of analysis, 1979 (A)	18 Rev. 3	Bibliography of food consumption surveys, 1990 (A)
10	Prévention des mycotoxines, 1979 (A E F)	19	Normes d'identité et de pureté: pour des solvants entraîneurs, des émulsifiants et stabilisants, des préparations d'enzymes, des aromatisants, des colorants alimentaires, des édulcorants et d'autres additifs alimentaires, 1982 (A F)
11	La valeur économique de l'allaitement au sein, 1980 (A F)	20	Les graines de légumineuses dans l'alimentation humaine, 1982 (A E F)
12	Normes d'identité et de pureté pour des colorants alimentaires, des aromatisants et d'autres additifs alimentaires, 1980 (A F)	21	Mycotoxin surveillance – a guideline, 1982 (A)
13	Perspectives sur les mycotoxines, 1983 (A E F) <i>Manuels sur le contrôle de la qualité des produits alimentaires:</i>	22	Alimentation, nutrition et agriculture: lignes d'orientation pour les programmes de formation agricole en Afrique, 1982 (A F)
14/1	Food control laboratory, 1979 (A Ar)	23	Gestion des programmes d'alimentation des collectivités, 1982 (A E F P)
14/1 Rev. 1	The food control laboratory, 1986 (A)	23 Rév. 1	Gestion des programmes d'alimentation des collectivités, 1995 (A E F)
14/2	Additives, contaminants, techniques, 1980 (A)	24	Evaluation of nutrition interventions, 1982 (A)
14/3	Commodities, 1979 (A)	25	Normes d'identité et de pureté: pour tampons et sels, émulsifiants, épaississants, stabilisants, aromatisants, colorants alimentaires, édulcorants et autres additifs alimentaires, 1982 (A F)
14/4	Analyse microbiologique, 1981 (A E F)	26	Food composition tables for the Near East, 1983 (A)
14/5	Food inspection, 1981 (A Ar) (Rév. 1984, A E)	27	Review of food consumption surveys 1981, 1983 (A)
14/6	Food for export, 1979 (A E)	28	Normes d'identité et de pureté pour tampons et sels, émulsifiants, épaississants, stabilisants, solvants d'extraction, aromatisants, édulcorants et autres additifs alimentaires, 1983 (A F)
14/6 Rev. 1	Food for export, 1990 (A E)	29	Pertes de qualité des graines alimentaires après la récolte, 1984 (A F)
14/7	Food analysis: general techniques, additives, contaminants and composition, 1986 (A C)	30	FAO/WHO food additives data system, 1984 (A)
14/8	Food analysis: quality, adulteration and tests of identity, 1986 (A)	30 Rev. 1	FAO/WHO food additives data system, 1985 (A)
14/9	Introduction à l'échantillonnage des aliments, 1989 (A Ar C E F)	31/1	Normes d'identité et de pureté des colorants alimentaires, 1985 (A F)
14/10	Training in mycotoxins analysis, 1990 (A E)	31/2	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, 1985 (A F)
14/11	Management of food control programmes, 1991 (A)		
14/12	Assurance de la qualité dans le laboratoire d'analyse microbiologique des aliments, 1992 (A E F)		

32	Résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments, 1985 (A/E/F)		foods. Monographs prepared by the sixty-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 2004 (A)
33	Nutritional implications of food aid: an annotated bibliography, 1985 (A)	42/1	Edible plants of Uganda. The value of wild and cultivated plants as food, 1989 (A)
34	JECFA specifications for identity and purity of certain food additives, 1986 (A F**)	43	Guidelines for agricultural training curricula in Arab countries, 1988 (Ar)
35	Review of food consumption surveys 1985, 1986 (A)	44	Review of food consumption surveys 1988, 1988 (A)
36	Guidelines for can manufacturers and food canners, 1986 (A)	45	Exposure of infants and children to lead, 1989 (A)
37	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, 1987 (A F)	46	Les aliments vendus sur la voie publique, 1990 (A/E/F)
38	JECFA specifications for identity and purity of certain food additives, 1988 (A)	47/1	Utilisation des aliments tropicaux: céréales, 1990 (A E F)
39	Le contrôle de la qualité dans l'industrie du traitement des fruits et légumes, 1987 (A E F)	47/2	Utilisation des aliments tropicaux: racines et tubercules, 1990 (A E F)
40	Directory of food and nutrition institutions in the Near East, 1987 (A)	47/3	Utilisation des aliments tropicaux: arbres, 1990 (A E F)
41	Residues of some veterinary drugs in animals and foods, 1988 (A)	47/4	Utilisation des aliments tropicaux: légumineuses tropicales, 1990 (A E F)
41/2	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Thirty-fourth meeting of the joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1990 (A)	47/5	Utilisation des aliments tropicaux: graines oléagineuses tropicales, 1990 (A E F)
41/3	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Thirty-sixth meeting of the joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1991 (A)	47/6	Utilisation des aliments tropicaux: sucres, épices et stimulants, 1990 (A E F)
41/4	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Thirty-eighth meeting of the joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1991 (A)	47/7	Utilisation des aliments tropicaux: fruits et feuilles, 1990 (A E F)
41/5	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fourtieth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1993 (A)	47/8	Utilisation des aliments tropicaux: produits animaux, 1990 (A E F)
41/6	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Forty-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1994 (A)	48	Numéro non assigné
41/7	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Forty-third meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1994 (A)	49	JECFA specifications for identity and purity of certain food additives, 1990 (A)
41/8	Residues of some veterinary drugs in animals and foods, 1996 (A)	50	Traditional foods in the Near East, 1991 (A)
41/9	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Forty-seventh meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1997 (A)	51	L'évaluation de la qualité des protéines. Rapport de la consultation conjointe d'experts FAO/OMS, 1993 (A F)
41/10	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Forty-eighth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1998 (A)	52/1	Compendium of food additive specifications – Vol. 1, 1993 (A)
41/11	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fiftieth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1999 (A)	52/2	Compendium of food additive specifications – Vol. 2, 1993 (A)
41/12	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fifty-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 2000 (A)	52 Add. 1	Compendium of food additive specifications – Addendum 1, 1992 (A)
41/13	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fifty-fourth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 2000 (A)	52 Add. 2	Compendium of food additive specifications – Addendum 2, 1993 (A)
41/14	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fifty-eighth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 2002 (A)	52 Add. 3	Compendium of food additive specifications – Addendum 3, 1995 (A)
41/15	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fifty-eighth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 2002 (A)	52 Add. 4	Compendium of food additive specifications – Addendum 4, 1996 (A)
41/16	Residues of some veterinary drugs in animals and	52 Add. 5	Compendium of food additive specifications – Addendum 5, 1997 (A)
		52 Add. 6	Compendium of food additive specifications – Addendum 6, 1998 (A)
		52 Add. 7	Compendium of food additive specifications – Addendum 7, 1999 (A)
		52 Add. 8	Compendium of food additive specifications – Addendum 8, 2000 (A)
		52 Add. 9	Compendium of food additive specifications – Addendum 9, 2001 (A)
		52 Add. 10	Compendium of food additive specifications – Addendum 10, 2002 (A)
		52 Add. 11	Compendium of food additive specifications – Addendum 11, 2003 (F)
		52 Add. 12	Compendium of food additive specifications – Addendum 12, 2004 (A)

52	Add. 13 Compendium of food additive specifications – Addendum 13, 2005 (A)	76	produits de la pêche, 2003 (A E F)
53	Meat and meat products in human nutrition in developing countries, 1992 (A)		Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments – Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003 (A F E)
54	A paraître		
55	Sampling plans for aflatoxin analysis in peanuts and corn, 1993 (A)	77	Food energy – Methods of analysis and conversion factors. 2003 (A)
56	Body mass index – A measure of chronic energy deficiency in adults, 1994 (A)	78	Energy in human nutrition. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation, 2003 (A). Paru comme no 1 dans la FAO Food and Nutrition Technical Report Series entitled Human energy requirements, Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation, 2004 (A)
57	Les graisses et huiles dans la nutrition humaine – Rapport d’une consultation mixte d’experts, 1996 (A E F Ar)		
58	Application des principes du système de l’analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) dans le contrôle des produits alimentaires, 1995 (A E F)	79	L’évaluation de la sécurité sanitaire des aliments issus d’animaux génétiquement modifiés (y compris les poissons), 2004 (A F E)
59	L’éducation nutritionnelle du public, 1996 (A E F)	80	Marine biotoxins, 2004 (A)
60	Food fortification - Technology and quality control, 1996 (A)	81	Réglementations relatives aux mycotoxines dans les produits d’alimentation humaine et animale, à l’échelle mondiale en 2003, 2004 (A C E F)
61	Biotechnology and food safety, 1996 (A)		
62	Nutrition education for the public – Discussion papers of the FAO Expert Consultation, 1996 (A)	82	Safety evaluation of certain contaminants in food, 2005 (A)
63	Alimentation de rue, 1997 (A/E/F)	83	Globalization of food systems in developing countries: impact on food security and nutrition, 2004 (A)
64	Worldwide regulations for mycotoxins 1995 – A compendium, 1995 (A)		
65	Risk management and food safety, 1997 (A)	84	The double burden of malnutrition – Case studies from six developing countries, 2006 (A)
66	Carbohydrates in human nutrition, 1998 (A E)	85	Probiotics in food – Health and nutritional properties and guidelines for evaluation, 2006 (A E)
67	Les activités nutritionnelles au niveau communautaire – Expériences dans les pays du Sahel, 1998 (F)		
68	Validation of analytical methods for food control, 1998 (A)	86	Orientations FAO/OMS à l’usage des gouvernements concernant l’application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire, 2006 (A E F)
69	Animal feeding and food safety, 1998 (A)		
70	L’application de la communication des risques aux normes alimentaires et à la sécurité sanitaire des aliments, 2005 (A Ar C E F)	87	Food safety risk analysis – A guide for national food safety authorities, 2006 (A E F)
71	Consultation mixte FAO/OMS d’experts sur l’évaluation du risque microbiologique dans les aliments, 2004 (A E F)	88	Promotion de la participation des pays en développement aux avis scientifiques FAO/OMS, 2006 (A E F)
72	Consultation mixte FAO/OMS d’experts sur l’évaluation du risque microbiologique dans les aliments – Caractérisation des risques liés à la présence de <i>Salmonella</i> spp. dans les œufs et les poulets de chair et de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer, 2002 (A E F)		
73	Manual on the application of the HACCP system in mycotoxin prevention and control, 2001 (A E F)		
74	Safety evaluation of certain mycotoxins in food, 2001 (A)		
71	Risk assessment of <i>Campylobacter</i> spp. in broiler chickens and <i>Vibrio</i> spp. in seafood, 2003 (A)		
72	Assuring food safety and quality – Guidelines for strengthening national food control systems, 2003 (A)		
73	Manuel sur l’application du Système de l’analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HCCP) pour la prévention et le contrôle des mycotoxines, 2003 (A E F)		
74	Safety evaluation of certain mycotoxins in food, 2001 (I)		
75	Evaluation des risques pour <i>Campylobacter</i> spp. dans les poulets et pour <i>Vibrio</i> spp. dans les		

Disponibilité: octobre 2007

A – Anglais	Multil. – Multilingue
Ar – Arabe	* Epuisé
C – Chinois	** En préparation
E – Espagnol	
F – Français	
P – Portugais	

On peut se procurer les Cahiers techniques de la FAO auprès des points de vente des publications de la FAO, ou en s’adressant directement au Groupe des ventes et de la commercialisation, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie.

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) appuient l'élaboration continue de politiques nationales visant à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, dans le but de protéger la santé des consommateurs et de favoriser l'expansion économique. Le présent document a été préparé par la FAO et l'OMS suite à la demande d'avis formulée à la trente-cinquième Session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises et les entreprises moins développées (PEMD) du secteur alimentaire, afin de les aider à surmonter les obstacles détectés par les pays membres. Ce document aidera les autorités nationales à élaborer des politiques, stratégies et plans d'action visant à améliorer la sécurité sanitaire et le commerce des produits alimentaires moyennant l'application du HACCP dans les PEMD. Il contient des informations rétrospectives et un résumé des travaux de la Commission du Codex Alimentarius concernant le HACCP. Il cerne les difficultés auxquelles se heurtent les petites entreprises alimentaires pour appliquer le HACCP; expose sommairement les étapes à suivre pour élaborer une stratégie HACCP; et décrit un certain nombre d'activités stratégiques fondées sur l'expérience commune de nombreux experts. Il donne dans la mesure du possible des exemples d'approches adoptées au niveau national. Ce document d'orientation est conçu à l'usage des gouvernements qui élaborent une politique nationale pour l'application du HACCP dans les PEMD, et des professionnels qui donnent des avis pour l'élaboration de politiques nationales (par exemple, fonctionnaires administratifs, associations d'entreprises alimentaires, consultants, vérificateurs, formateurs/spécialistes de l'éducation). Il favorisera une interaction complète entre les gouvernements et le secteur des petites entreprises.

ISBN 978-92-5-205596-9 ISSN 1014-2908



9 789252 055969

TC/M/A0799F/1/10.07/700

ISBN 978-92-4-259503-1



9 789242 595031