commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 b) de l'ordre du jour	CX/FH 03/ 4 – Add. 1 Decembre 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Trente-cinquième session
Orlando, Floride, Etats-Unis, du 27 janvier au 1 février 2003

CONSIDERATION DES OBSTACLES A L'APPLICATION DU SYSTEME HACCP, EN PARTICULIER DANS LES PETITES ENTREPRISES Y COMPRIS LES MOINS DEVELOPPEES ET DES APPROCHES POUR LES SURMONTER

Préparé par les Pays-Bas

HISTORIQUE ET ANTECEDENTS

Le système HACCP a été expliqué en détail dans les textes principaux de la Commission du Codex Alimentarius, plus précisément dans l'Annexe HACCP du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Révision 3, 1997).

Les obstacles à la mise en œuvre effective du système HACCP, en particulier dans les petites entreprises et les moins développées (PEMD) et les approches pour les surmonter ont été examinés par le comité depuis 1997. Les propositions d'amendement aux Directives pour la mise en œuvre du système HACCP afin de les rendre plus faciles à appliquer par les PEMD, sont considérées comme une façon de surmonter ces obstacles. Le Comité a conclu pendant ses délibérations que les PEMD, du fait des barrières et limites qui leurs sont inhérentes, éprouvent des difficultés à mettre en œuvre les principes HACCP. Les PEMD se trouvent aussi sous une pression croissante d'appliquer le système HACCP à leurs opérations du fait de facteurs externes comme impératifs légaux, les forces du marché et des prévisions de maîtrise de gestion intérieure.

Les obstacles à la mise en œuvre effective du système HACCP dans les PEMD ont été examinés en détail au cours des récentes sessions du CCHA (1997-2000). Ces mêmes questions furent soulevées par la Consultation d'experts de l'OMS sur les *Stratégies pour l'utilisation du système HACCP dans les PEMD*, tenue en juin 1999, ont également été examinées dans le document CX/FH 99/9 intitulé « Document de travail sur l'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises moins développées », qui fut soumis à l'examen de la 32e session du Comité.

Les directives actuelles du Codex concernant l'application du système HACCP constituent l'un des facteurs/obstacles dont la Consultation d'experts de l'OMS tenue en juin 1999 a considéré qu'ils agissaient comme un frein à une utilisation plus répandue du système HACCP par les PEMD. Les directives existantes partent du principe que le système HACCP peut être appliqué avec souplesse dans toutes les entreprises du secteur alimentaire, indépendamment de leur taille ou de leur nature.

Toutefois, elles fournissent peu d'indications quant à la manière d'appliquer concrètement les sept principes HACCP dans les PEMD. En effet, elles sont davantage axées sur les méthodes que peuvent adopter les plus grandes entreprises du secteur alimentaire. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire l'a reconnu ainsi que le fait que les directives existantes concernant l'application des principes HACCP posaient des difficultés d'utilisation aux petites entreprises et/ou aux entreprises moins développées (PEMD).

HISTORIQUE

Lors de sa 32e session, le Comité a étudié un Document de travail incorporant des informations émanant de la Consultation d'experts de l'OMS. Ce document de travail comportait des conseils pratiques destinés aux gouvernements et aux organisations dans le but d'aider les petites entreprises et les entreprises moins développées à utiliser le système HACCP. Dans l'ensemble, le Comité a convenu de la pertinence du document tout en souhaitant qu'on y ajoute davantage de conseils pratiques explicites concernant l'utilisation du système HACCP par les PEMD. Le Comité a par conséquent demandé à la délégation des Pays-Bas de réviser le Document de travail, en collaboration avec ses partenaires de rédaction.

Lors de sa 33e session, le Comité a étudié le Document de travail CX/FH 00/10 qui comportait des révisions majeures et recommandait le remaniement du texte actuel de l'Annexe HACCP contenu dans le *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3, 1997). Le document révisé intégrait les conseils supplémentaires à l'Annexe HACCP afin de tenir compte de la réalité des PEMD. Le texte remanié du document révisé s'inspirait des conclusions de la Consultation d'experts de l'OMS sur les *Stratégies pour l'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises moins développées (PEMD)*. Les améliorations proposées pour l'Annexe HACCP ne modifiaient en rien les principes HACCP, reconnaissant le fait que les principes HACCP doivent rester inchangés, peu importe qu'ils soient utilisés dans de petites, moyennes ou grandes installations. Toutefois, les améliorations proposées fournissaient de nouveaux conseils pratiques pour l'application du système HACCP dans les PEMD.

A cette session, le Comité a reconnu l'utilité du document CX/FH 00/10 et tous ont appuyé son développement futur. Le Comité a donc convenu de l'amendement des directives HACCP existantes dans le but de faciliter l'utilisation de l'Annexe par les PEMD et a accepté de faire circuler le document à l'étape 3.

Le Comité a étudié la recommandation du comité, désignée sous New Work, ALINORM 01/21-Add.1. Le Comité a décidé de soumettre le document à des fins d'observations, notamment auprès des pays en développement, afin de décider des modalités de développement des directives. Il a demandé à la délégation des Pays-Bas, en collaboration avec ses partenaires de rédaction, de réviser le document qui devrait être circulé à l'étape 3 à des fins d'examen par le Comité à sa 34ème Session. Des observations ont été émises par l'Inde, la Nouvelle-Zélande et les Etats-Unis.

Lors de sa 34ème session, le Comité a considéré l'Avant-projet de directives révisées pour l'application du système HACCP aux PEMD (CX/FH 01/10)

Le présent document révisé comporte deux Annexes qui offrent des conseils pratiques afin d'aider les gouvernements et les entreprises, plus particulièrement les PEMD, à surmonter les obstacles identifiés dans le cadre de l'utilisation des systèmes HACCP dans les PEMD. L'Annexe I propose certaines modifications à apporter aux directives existantes tandis que l'Annexe II analyse les obstacles à l'utilisation du système HACCP par l'industrie, plus particulièrement par les PEMD, et fournit des recommandations pour surmonter ces obstacles. Il a été aussi indiqué que l'utilisation et le développement de codes spécifiques pour certains secteurs par les gouvernements et l'industrie pourraient s'avérer de grande importance.

Le Comité a aussi discuté l'avant-projet de directives proposé section par section et a accepté un nombre limité de changements. Certaines délégations pensaient que l'Annexe I amendée fournissait des conseils pratiques souples pour l'application d'HACCP aux PEMD, alors que d'autres délégations, en particulier celles de pays en voie de développement, jugeaient qu'une souplesse plus grande encore serait appropriée et que la clarification du terme PEMD ainsi qu'une classification plus détaillée des PEMD était nécessaire.

Le Groupe de Rédaction a confirmé que le but de l'Annexe II était de peut-être servir de base au développement de conseils pratiques plus détaillés par des entités extérieures au cadre Codex, ce que la deuxième recommandation du Comité contenue dans le document CX/FX 01/10 rendait clair.

Le Comité est prié d'examiner les approches pour surmonter les obstacles à l'application du système HACCP décrits dans ce document et de recommander que la FAO et l'OMS élaborent une documentation comportant des conseils pratiques destinée aux gouvernements et à l'industrie afin de les aider à appliquer le système HACCP dans les PEMD. Cette documentation devra tenir compte des obstacles décrits dans le document, des informations nées des délibérations antérieures du Comité et des rapports de consultations d'experts antérieures.

Le comité a débattu de façon extensive le travail futur et l'utilisation de l'Annexe II. Le comité a convenu que l'Annexe II contenait des données importantes sur les obstacles et pouvait être très précieux. Certains pays ont exprimé cependant des opinions contraires quant à l'utilisation envisagée. Certaines délégations pensent que l'Annexe II devrait être utilisée, en particulier par FAO et OMS, dans un but de formation en tant que document d'information dans le développement de conseils pratiques pour le gouvernement et l'industrie pour apporter une aide supplémentaire à l'application du système HACCP aux PEMD. D'autres délégations préconisent l'incorporation de l'Annexe II dans le corps principal de l'Annexe I. Certaines délégations ont aussi indiqué que la décision d'appliquer le contenu de l'Annexe II devrait être laissée aux gouvernements nationaux.

Le Comité a accepté de demander des commentaires sur l'Annexe II. Etant donné que certaines délégations ont exprimé le besoin de considérer le document dans sa totalité, le Comité a aussi convenu que les commentaires écrits et la discussion ci-dessus concernant l'Annexe II (Obstacles à l'application de HACCP, particulièrement dans les PEMD et approches pour les surmonter) devraient être envoyés aux Pays-Bas pour que soit préparée une version mise à jour de l'Annexe II pour être étudiée lors de la prochaine session du Comité. De ce fait, le Comité a été invité à considérer des approches pour surmonter les obstacles à l'application de HACCP décrits à l'Annexe II. Il a aussi été invité à considérer la recommandation que FAO et OMS développent des conseils pratiques pour les gouvernements et l'industrie dans le but d'aider à la mise en œuvre de HACCP dans les PEMD. Ces conseils pratiques tiendraient compte des obstacles décrits dans l'Annexe II, des informations tirées des délibérations précédentes du Comité et des consultations d'expert antérieures.

Des commentaires provenant des Etats-Unis et de la Nouvelle-Zélande ont été reçus en réponse à CL 2001/32-FH, article C3 "Obstacles à la mise en œuvre du système HACCP, particulièrement dans les PEMD et approches pour les surmonter". Ces commentaires suggèrent que les informations de l'Annexe II du document CX/FH 01/9, vues comme un supplément aux informations du rapport de la consultation d'experts de l'OMS sur les Stratégies pour la mise en œuvre du système HACCP dans les PEMD (juin 1999) sont valables et devraient être utilisées pour aider les PEMD. Il a été suggéré que cette aide devrait être développée par la FAO et/ou par l'OMS, par exemple sous la forme d'un document de Conseils Pratiques.

En réponse à CL 2002/36-FH "Demande de commentaires à l'Etape 6 sur l'Avant-projet de Directives Révisées pour la mise en œuvre du système HACCP", certains pays ont commenté sur les problèmes qui sont le sujet du document "Considération des Obstacles à la mise en œuvre du

système HACCP, particulièrement dans les petites entreprises et dans les entreprises moins développées et des approches pour les surmonter". On a conseillé d'y faire référence dans le document principal HACCP et de l'y ajouter. Certaines propositions ont été avancées pour reconnaître les difficultés rencontrées par les PEMD dans la mise en œuvre de tous les sept principes du système HACCP.

Tous les commentaires ont trait à l'utilisation et à la position futures du texte présenté antérieurement sous l'intitulé Annexe II de CX/FH 01/10. Aucune proposition d'en changer ou d'en amender le contenu n'a été reçue. Pour cette raison, le texte dans la dernière partie de ce document (titre : OBSTACLES A LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME HACCP, PARTICULIEREMENT DANS LES PEMD ET DES APPROCHES POUR LES SURMONTER) demeure inchangé.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

Il a été mentionné que de nombreux pays et de nombreuses régions, ainsi que certains secteurs industriels à l'intérieur de pays ou de régions, ont besoin d'un supplément de conseils pratiques et de soutien pour aider les PEMD à mettre en œuvre le système HACCP, en dehors de la version amendée de l'Avant-projet de Directives pour le Système HACCP à l'étape 7.

Le type d'information présenté dans ce document (CX/FH ¾ - Add.1) n'est, en grande partie, pas compatible avec les documents de conseils pratiques en format Codex tels que *Directives pour la mise en œuvre du système HACCP* dans l'Annexe du CAC/RCP 1-1969, Rev.3, (1997). Pour cette raison il a été recommandé dans le document précédent (CX/FH 01/10) de demander à la FAO et à l'OMS de fournir des instruments de formation et de soutien pour ces conseils pratiques supplémentaires. Codex devrait encourager les organisations internationales à donner priorité à cette tâche et à fournir les experts nécessaires pour la faciliter.

Certains pays ont acquis une expérience positive en appliquant le système HACC dans les PEMD sur la base de conseils pratiques spécifiques au secteur industriel, parfois appelé : *codes d'hygiènes spécifiques au secteur basés sur HACCP*. Une aide dans le développement de ce type de conseils pratiques, normalement basés à la fois sur Code de pratique international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire et sur les Directives pour la mise en œuvre du système HACCP, pourrait s'avérer très utile.

Les conseils pratiques supplémentaires mentionnés ci-dessus et les instruments de soutien pourraient, dès qu'ils deviennent disponibles, être référencés dans les Textes de Bases d'Hygiène Alimentaire Codex appropriés.

OBSTACLES A LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME HACCP, PARTICULIEREMENT DANS LES PEMD ET APPROCHES POUR LES SURMONTER

Le système HACCP a été expliqué en détail dans les textes principaux de la Commission du Codex Alimentarius : *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Révision 3, 1997). Toutefois, ces principes sont difficiles à appliquer dans les PEMD en raison des nombreux obstacles et des limites inhérentes aux PEMD. Par conséquent, l'objectif des informations ci-après est de fournir une orientation et des conseils pour aider les PEMD à appliquer les principes HACCP en tenant compte de ces obstacles.

Il importe de préciser davantage la signification de PEMD afin d'éviter toute confusion. 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* » (OMS/SDE/PHE/FOS/99.7) définit le terme PEMD de la façon suivante :

> *Le terme « petites entreprises et/ou entreprises moins développées » (PEMD) a trait à des entreprises qui, en raison de leur taille, de leur manque de compétences techniques, de ressources économiques ou de la nature de leurs activités, éprouvent des difficultés au niveau de la mise en œuvre du système HACCP dans leur entreprise alimentaire. Le terme « entreprise moins développée » a trait au statut du système de gestion de la sécurité alimentaire et non au nombre de membres du personnel ni au volume de production.*

Il importe de prendre chaque obstacle en considération, en fonction du cadre des attributions du Codex, et de vérifier si la modification proposée pour le texte des présentes directives contenues dans l'Annexe I peut contribuer à le surmonter, ou si d'autres activités prévues par le cadre des attributions du Codex peuvent être utiles à cet égard. D'autres recommandations pour aider les PEMD, telles que favoriser des interventions appropriées de la part des gouvernements, de l'industrie et des organisations commerciales, sont mentionnées. Les rôles de l'OMS et de la FAO, voire d'autres organismes internationaux, peuvent être déterminants pour une application plus efficace du système HACCP dans les PEMD.

Chacun des obstacles énumérés ci-dessous est perçu comme ayant des effets néfastes sur la mise en œuvre et/ou l'utilisation du système HACCP, particulièrement dans les PEMD. Des approches sont donc proposées pour surmonter ces obstacles.

APERÇU DES OBSTACLES A LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME HACCP PAR LES PEMD

Obstacles ayant des répercussions directes sur les PEMD, « obstacles internes »

1. Hygiène de base insuffisante
2. Manque de compétences et d'informations
3. Contraintes au niveau des ressources humaines (formation inadéquate, personnel insuffisant)
4. Contraintes financières apparentes et réelles

Obstacles non contrôlés par les PEMD, « obstacles externes »

5. Absence d'infrastructures et d'engagements gouvernementaux appropriés
6. Absence d'obligations légales (préalables et HACCP)
7. Manque de sensibilisation du secteur des affaires et attitude peu positive des associations industrielles et manufacturières
8. Manque de sensibilisation de la clientèle, y compris des consommateurs
9. Absence de programmes d'éducation et de formation appropriés
10. Manque de compétences, d'informations et de soutien technique au niveau des PEMD
11. Absence d'infrastructures et d'installations appropriées

12. Absence de communications adaptées (voir sensibilisation)

ANALYSE DES OBSTACLES ET RECOMMANDATIONS POUR LES SURMONTER

1. Hygiène de base insuffisante

Caractéristiques

L'application d'un système HACCP devient inutile si l'hygiène de base fait défaut au sein des entreprises de transformation alimentaire. Une entreprise de transformation alimentaire ne réussira à mettre en œuvre un système HACCP que si elle fonctionne en conformité avec *les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex*, les Codes d'usages recommandés du Codex et la législation en matière de sécurité alimentaire. Le cas échéant, la législation existante en matière de sécurité alimentaire devrait être améliorée.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

- Modifier le texte relatif aux directives HACCP pour mettre en évidence l'importance d'une hygiène de base adéquate, tel que proposé dans l'Annexe I.
- Promouvoir l'utilisation des Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex et le concept de programmes préalables.
- Une législation appropriée en matière de sécurité alimentaire devrait être en place et appliquée par les gouvernements.
- Favoriser le soutien (financier) destiné à la formation des parties intéressées dans le but de souligner le rôle d'une hygiène alimentaire de base.
- Promotion par les gouvernements, les organisations internationales, les associations industrielles et les organismes professionnels du rôle fondamental de l'hygiène de base.

2. Manque de compétences et d'informations

Caractéristiques

Souvent, les PEMD ne possèdent pas les compétences techniques appropriées pour mettre seules en œuvre un système HACCP. Elles peuvent donc avoir besoin d'une aide venant de l'extérieur. Elles devraient avoir accès aux informations indispensables pour appliquer de manière appropriée un système HACCP, par exemple comment procéder à une analyse adéquate des dangers. La capacité des gouvernements, et plus particulièrement des associations industrielles et manufacturières, à fournir un soutien technique adéquat est un facteur clé d'une mise en œuvre réussie d'un système HACCP au sein de PEMD.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Les gouvernements ou les associations industrielles et manufacturières pourraient fournir le soutien technique suivant :

- Une formation technique appropriée qui tienne compte du niveau d'éducation, de culture et de langage des gestionnaires et du personnel de la PEMD.
- L'accès facile à un soutien scientifique d'actualité adéquate.

- L'accès a des conseils généraux spécifiques à certains secteurs d'entreprise, notamment des guides de services industriels, des modèles[1] de guide et des plans HACCP type. Cette documentation pourrait également servir d'outils de formation.
- Elaborer et maintenir un programme de surveillance des maladies d'origine alimentaire et faciliter l'accès aux données épidémiologiques recueillies.
- L'accès à des bases de données contenant des renseignements précis sur des produits et des procédés ainsi que sur les risques connexes.
- L'accès à des services d'analyse à coût raisonnable.

3. Contraintes au niveau des ressources humaines (formation inadéquate, personnel insuffisant)

Caractéristiques

Le manque de main-d'œuvre, le manque de compétences imputable à une formation inadéquate du personnel, le manque d'engagement de la direction et une compréhension insuffisante du système HACC sont parmi les principaux obstacles à la mise en œuvre du système HACCP. À cet égard, il faut souvent modifier les comportements et la culture de l'organisation pour développer de nouvelles approches de gestion. En outre, les échéanciers, le roulement rapide du personnel et une perception inadéquate des risques constituent des problèmes et des obstacles fondamentaux pour la mise en œuvre du système HACCP.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

- Une formation appropriée est indispensable pour surmonter les obstacles reliés aux ressources humaines. Pour obtenir des conseils en matière de formation HACCP, les PEMD peuvent consulter le document de l'OMS intitulé « Aspects de la formation au système de point critique pour la maîtrise de l'analyse des risques » ainsi que les autres manuels préparés par la FAO et l'OMS.
- Une formation continue et des connaissances mises à jour
- Les directives concernant la formation doivent être adaptées aux besoins locaux et tenir compte des caractéristiques culturelles et linguistiques. Elles doivent correspondre aux besoins des PEMD. Il faut envisager une approche souple en matière de formation. Voici certains exemples : l'apprentissage à distance, la formation en milieu de travail et la reconnaissance des compétences acquises.

4. **Contraintes financières apparentes et réelles**

Caractéristiques

Les contraintes économiques constituent un obstacle concret à la mise en œuvre du système HACCP par les gouvernements et l'industrie, plus particulièrement au niveau des PEMD. Ces contraintes peuvent s'exprimer par une aide considérablement réduite des gouvernements et des associations manufacturières et industrielles, une capacité insuffisante de l'entreprise à mettre en œuvre le système HACCP. Il importe cependant de tenir compte des économies réalisées à long terme par les budgets des gouvernements (particulièrement dans le secteur de la santé) et de l'industrie lors de l'évaluation des coûts de la mise en œuvre de systèmes HACCP.

[1] Document qui contient des conseils généraux sur l'élaboration d'un guide, dont des informations relatives au contenu, aux problèmes de structure à examiner et au processus d'élaboration.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Les mesures suivantes peuvent être prises pour éviter les contraintes financières :

- Développer des guides concernant des secteurs spécifiques et des modèles génériques de mise en œuvre de systèmes HACCP qui s'appliquent à toutes les entreprises d'un secteur donné. Le Codex pourra demander aux organisations internationales telles que la FAO et l'OMS de mettre sur pied une base de données centrale qui regrouperait les guides existants et des informations sur leur champ d'application, l'usage prévu, etc. Cette base de données devrait être affichée sur un site Web.
- Le Codex pourra demander à la FAO et à l'OMS d'étudier les avenues et les mécanismes de soutien continu aux gouvernements, aux organisations internationales, aux associations industrielles et aux organisations professionnelles.
- Mettre en place un calendrier raisonnable (y compris l'inclusion d'échéanciers concomitants) que les gouvernements et les entreprises pourront utiliser comme approche par étapes plus facilement réalisable pour la mise en œuvre de systèmes HACCP. À titre d'exemple, mettre d'abord de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en place puis introduire graduellement le système HACCP.
- Favoriser une mise en œuvre secteur par secteur.
- Soutenir (financièrement) l'étude des produits. Les PEMD peuvent consulter les documents de recherche gouvernementaux et utiliser de telles bases de données.
- Utiliser des programmes de vérification à participation à frais partagés.

5. Absence d'infrastructures et d'engagements gouvernementaux appropriés

Caractéristiques

L'engagement des gouvernements[2] est un des plus importants facteurs du développement et de la mise en œuvre réussie d'un système HACCP. À cet égard, les gouvernements doivent par-dessus tout sensibiliser sans cesse l'industrie quant aux avantages et à la nécessité d'intégrer un système HACCP à la production d'aliments sûrs.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

La sensibilité et l'engagement des gouvernements peuvent être stimulés de la manière suivante :

- Données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire et la contamination des denrées alimentaires ;
- Sensibilisation et préoccupations des consommateurs ;
- La nécessité d'un système HACCP pour assurer la sécurité des denrées alimentaires destinées à l'exportation ;
- Service d'assistance offert par les organisations internationales, par exemple la Commission du Codex Alimentarius, l'OMS, la FAO et l'organisation mondiale du commerce (OMC).

S'ils veulent promouvoir les systèmes HACCP et s'assurer de l'engagement des entreprises, les gouvernements devront attirer l'attention des entreprises alimentaires sur les éléments suivants :

[2] Tous les organismes gouvernementaux y compris dans les secteurs de la santé, e l'agriculture, du commerce, de l'industrie, du tourisme, de la planification, etc.

- Les avantages de la rationalisation au niveau de la gestion de la sécurité alimentaire ;
- Les risques inhérents à certains produits alimentaires ou à certains procédés de fabrication ;
- Les coûts, y compris les coûts d'indemnisation suite à des défauts de productions ;
- La valeur qu'offre le système HACCP en matière de préservation de l'image de l'entreprise contre toute poussée et/ou retrait de produits du marché.

6. Absence d'obligations légales (préalables et HACCP)

Caractéristiques

Le recours à la législation et à des mesures exécutoires peut s'avérer contre-productif et freiner la capacité et la volonté de mettre en œuvre un système HACCP. Cependant, une obligation légale d'appliquer le système HACCP, accompagnée d'une mise à exécution appropriée, peut être un atout pour favoriser l'application d'un système HACCP. Toutefois, la mise en place légale d'un système HACCP n'est pas une nécessité mais plutôt une question de politique nationale applicable à certains pays et cultures et pas à d'autres. Dans bien des cas, l'introduction aux systèmes HACCP se fera par le biais de l'industrie. La motivation pourra émaner d'une compagnie qui, désireuse d'améliorer la sécurité et/ou la qualité de ses denrées alimentaires ou pour des raisons commerciales, a pris la décision d'adopter le système HACCP. Les industries alimentaires qui possèdent déjà des compétences en matière de systèmes de gestion de la sécurité alimentaire reconnaîtront peut-être davantage la nécessité d'adopter le système HACCP. En général, ces industries reconnaissent l'avantage qu'offre le système HACCP en matière d'accès aux marchés intérieurs et extérieurs, de protection de la réputation de l'entreprise et de réponse à la demande des consommateurs.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

En ce qui concerne les PEMD, il est à prévoir qu'une intervention gouvernementale active sera nécessaire pour stimuler et faciliter ce changement. À cet égard, les gouvernements devront sans doute, le cas échéant, envisager la nécessité de recourir à des mesures obligatoires.[3, 4] Le rôle des parties intéressées consiste à inciter les gouvernements à mettre en œuvre et à appliquer une législation appropriée en matière de sécurité alimentaire. Que la mise en œuvre du système HACCP soit volontaire ou obligatoire, les gouvernements peuvent :

- Voir : engagement des gouvernements ;
- Envisager la mise sur pied de comités ou de forums sur la mise en œuvre de systèmes HACCP, en collaboration avec toutes les parties intéressées (y compris les consommateurs, les représentants de l'industrie, les associations commerciales, etc.) ;
- Former des autorités réglementaires en matière de systèmes HACCP ;
- S'assurer, par l'entremise des autorités réglementaires et autres organismes, de l'utilisation de BPH ;
- Elaborer des plans qui tiennent compte des systèmes HACCP ;
- Réviser, le cas échéant, les lois sur l'alimentation afin de délaisser le contrôle aux points terminaux au profit d'une approche basée sur un système de gestion de la sécurité.

7. Manque de sensibilisation du secteur des affaires et attitude peu positive des associations industrielles et manufacturières

---

[3] *HACCP : Introducing the Hazard Analysis and Critical Control Point System*. Document de l'OMS WHO/FSF/FOS/97.2, Organisation mondiale de la santé, Genève, 1997.

[4] Motarjemi, Y et Käferstein, F. Food Safety, Hazard Analysis and Critical Control Point and the Increase in *Foodborne Diseases: A paradox?* Food Control, 1999, 10:325-333.

Caractéristiques

Les industries alimentaires qui possèdent déjà des compétences en matière de systèmes de gestion de la sécurité alimentaire reconnaîtront peut-être davantage la nécessité d'adopter le système HACCP. En général, ces industries reconnaissent l'avantage qu'offre le système HACCP en matière d'accès aux marchés intérieurs et extérieurs, de protection de la réputation de l'entreprise et de réponse à la demande des consommateurs. Cependant, dans de nombreux pays, les incitatifs pour l'application de systèmes HACCP sont déficients dans le secteur des petites entreprises et/ou des entreprises moins développées.

Les associations industrielles et manufacturières doivent jouer un rôle important dans la promotion des systèmes HACCP au sein des PEMD et soutenir leur mise en œuvre. En l'absence de telles associations, il serait souhaitable d'envisager leur création.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Le rôle du gouvernement devrait consister à :

- Effectuer le suivi de la mise en œuvre des systèmes HACCP, particulièrement dans les PEMD ;
- Favoriser la création d'associations alimentaires et manufacturières et promouvoir leur rôle dynamique dans la promotion de la sécurité alimentaire et de l'application de systèmes HACCP. Particulièrement dans les PEMD ;
- Promouvoir la sécurité alimentaire de manière proactive par l'intermédiaire d'incitatifs, de surveillance gouvernementale moindre, de formation gratuite, de primes de sécurité alimentaire et de relations publiques ;
- Sensibiliser l'industrie aux risques pour les consommateurs qu'entraîne l'absence d'un programme HACCP.

Le rôle des associations industrielles et manufacturières consiste à :

- Contribuer à la production de guides industriels ;
- Communiquer les informations pertinentes pour la mise en œuvre des systèmes HACCP ;
- Recueillir les données relatives aux produits, aux dangers et aux risques ;
- Elaborer les caractéristiques des produits ;
- Fournir des renseignements généraux sur les plans HACCP ;
- Offrir une formation, de la documentation, des conseils et une expertise centrale ;
- Négocier un soutien et des services rentables pour les PEMD (par exemple, achat en vrac ou prix réduit pour les commerçants membres) ;
- Collaborer avec le secteur et le représenter auprès des moyens de communication de masse et des gouvernements ; et
- Sensibiliser l'industrie aux risques (pertes commerciales et débouchés commerciaux restreints) qu'entraîne l'absence d'un programme HACCP.

8. Manque de sensibilisation de la clientèle, y compris des consommateurs

Caractéristiques

Lorsque les clients (et les consommateurs) ne reconnaissent pas véritablement l'importance de la question de la sécurité alimentaire, l'industrie aura tendance à délaisser celle-ci ou à tout le moins, de ne pas y accorder l'attention nécessaire. Cela est d'autant plus vrai pour les PEMD.

La sécurité alimentaire devrait être une composante importante des relations d'affaires quotidiennes, et ce sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. À cet égard, les entreprises devraient s'assurer que leurs aliments proviennent de fournisseurs, de transporteurs et de détaillants compétents qui, eux aussi, appliquent des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire. Cela devrait permettre, en présence de consommateurs avertis, de susciter une demande accrue pour l'amélioration de la sécurité alimentaire.

Les exigences des consommateurs peuvent être un véritable élément moteur de l'application de systèmes HACCP par les entreprises. À cet égard, les gouvernements et les organisations internationales jouent un rôle important dans l'éducation des consommateurs. Les moyens de communication de masse peuvent influencer grandement l'éducation des consommateurs, et stimuler la demande pour des denrées alimentaires sûres et des systèmes de maîtrise appropriés. Ils peuvent cependant avoir un effet néfaste s'ils sont mal utilisés et informent mal les consommateurs.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

- Dissémination de l'information parmi les clients et les consommateurs en tout point de la chaîne alimentaire par l'entremise des gouvernements et de l'industrie quant aux différents aspects des systèmes HACCP et de la sécurité alimentaire en général.
- Promotion effectuée par les organisations internationales.
- Etiquetage et homologation HACCP des produits.

9. Absence de programmes d'éducation et de formation appropriés

Caractéristiques

Tel que mentionné précédemment, le manque de main-d'œuvre, le manque de compétences imputable à une formation inadéquate du personnel, le manque d'engagement de la direction et une compréhension insuffisante du système HACCP sont parmi les principaux obstacles à la mise en œuvre du système HACCP. À cet égard, l'accès à des programmes efficaces d'éducation et de formation conçus en fonction de ces obstacles est très limité. Le manque de compétences se perpétue à travers l'exclusion de la sécurité alimentaire des programmes des établissements d'enseignement professionnel.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

- Offrir une formation appropriée est un élément essentiel pour surmonter les obstacles associés aux ressources humaines. Cela est particulièrement crucial pour les PEMD. Pour obtenir des conseils en matière de formation HACCP, les PEMD peuvent consulter le document de l'OMS intitulé « Aspects de la formation au système de point critique pour la maîtrise de l'analyse des risques » ainsi que les autres manuels préparés par la FAO et l'OMS. (Une liste de ces manuels et documents faciles à se procurer devra être fournie).
- Intégrer des approches HACCP au programme d'éducation professionnelle.
- Les programmes de formation peuvent être élaborés par des organisations parrainées par les gouvernements ou par toute autre organisation axée sur les PEMD. Le programme de formation doit de préférence faire appel aussi bien aux employés qu'aux préposés à l'application.

- Une formation continue et des connaissances mise à jour.
- Une approche souple dans l'utilisation des ressources humaines, par ex. faciliter l'accès aux organisations professionnelles.
- Les directives concernant la formation doivent être adaptées aux besoins locaux et tenir compte des caractéristiques culturelles et linguistiques. Elles doivent correspondre aux besoins des PEMD. Il faut envisager une approche souple en matière de formation. Voici certains exemples : l'apprentissage à distance, la formation en milieu de travail et la reconnaissance des compétences acquises.
- Les programmes de sensibilisation en matière d'éducation et de formation qui énumèrent les avantages économiques et sociaux découlant de la mise en œuvre de systèmes HACCP sont des outils indispensables pour les agents de réglementation, les gestionnaires de PEMD et les manipulateurs de denrées alimentaires.
- Intégrer des approches HACCP au programme d'éducation professionnelle.
- Les programmes de formation peuvent être élaborés par des organisations parrainées par les gouvernements ou par toute autre organisation axée sur les PEMD. Le programme de formation doit de préférence faire appel aussi bien aux employés qu'aux préposés à l'application.
- Les associations gouvernementales et manufacturières devraient contribuer au développement et à l'élaboration de registres d'experts et de conseillers compétents en matière de système HACCP

10. Manque de compétences, d'informations et de soutien technique au niveau des PEMD

Caractéristiques

Souvent, les PEMD ne possèdent pas les compétences techniques appropriées pour mettre seules en œuvre un système HACCP. Elles peuvent avoir besoin d'une aide venant de l'extérieur. La capacité des gouvernements, et plus particulièrement des associations industrielles et manufacturières, à fournir un soutien technique adéquat est un facteur clé d'une mise en œuvre réussie d'un système HACCP au sein de PEMD.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Les gouvernements ou les associations industrielles et manufacturières pourraient fournir le soutien technique suivant :

- Une formation technique appropriée qui tienne compte du niveau d'éducation, de culture et de langage des gestionnaires et du personnel de la PEMD.
- L'accès facile à un soutien scientifique d'actualité adéquat.
- L'accès à des services d'analyse à coût raisonnable.
- L'accès a des conseils généraux spécifiques à certains secteurs d'entreprise, notamment des guides de services industriels, des modèles[5] et des plans HACCP type.
- Elaborer et maintenir un programme de surveillance des maladies d'origine alimentaire et faciliter l'accès aux données épidémiologiques recueillies et présentées sous une forme facilement utilisable par l'industrie, plus particulièrement par les PEMD.

[5] Document qui contient des conseils généraux sur l'élaboration d'un guide, dont des informations relatives au contenu, aux problèmes de structure à examiner et au processus d'élaboration.

- Encadrement offert par les associés commerciaux.

11. Absence d'infrastructures et d'installations appropriées

Caractéristiques

De piètres infrastructures et l'absence d'installations appropriées peuvent nuire considérablement à l'application de systèmes HACCP, particulièrement au niveau des PEMD. La mise en œuvre d'un système HACCP peut exiger que des améliorations soient apportées aux infrastructures et aux installations, aussi bien au niveau de la communauté que de l'entreprise même.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Les entreprises devraient s'assurer :

- Que les lieux, les surfaces de travail et les équipements sont conçus, construits et entretenus de manière à en faciliter l'entretien et à réduire au minimum tout risque de contamination croisée ;
- Que le personnel dispose d'installations appropriées pour favoriser de bonnes pratiques d'hygiène personnelle ;
- De l'accès à de l'équipement de contrôle adéquat, calibré et utilisé de manière appropriée ; et outre l'inspection visuelle, que des vérifications rapides soient effectuées pour obtenir des résultats en temps réel, dans la mesure du possible ;
- De l'accès à des solutions pratiques adaptées telles que, par exemple des programmes de contrôle à participation à frais partagés.

Les gouvernements ont pour mission, et dans certains cas pour obligation, de s'assurer qu'une infrastructure appropriée est mise en place (électricité, routes, approvisionnement en eau sûr, installations d'égouts) et que la pollution environnementale est réduite au minimum.

12. Absence de communications adaptées

Caractéristiques

L'absence de communications adaptées entre les organisations internationales, les gouvernements et l'industrie, et au sein même de ces éléments, peut freiner l'introduction d'un système HACCP. Toute initiative de mise en œuvre d'un système HACCP doit s'accompagner de stratégies de communication, applicables aussi bien au contenu qu'aux voies de communication.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Les stratégies de communication devraient inclure les éléments suivants :

- Informations relatives à la nécessité du changement et aux avantages offerts par les systèmes HACCP.[6]
- Favoriser la production de guides industriels comportant de la documentation sur l'application de systèmes HACCP au sein de divers secteurs de l'industrie.
- Fournir des orientations supplémentaires et spécifiques aux PEMD.

[6] *HACCP : Introducing the Hazard Analysis and Critical Control Point System*. Document de l'OMS WHO/FSF/FOS/97.2.

- Education des consommateurs quant à l'importance de la sécurité alimentaire pour la santé en utilisant de multiples voies dont l'introduction de l'apprentissage de l'hygiène alimentaire en milieu scolaire. Les associations manufacturières et les groupes de consommateurs pourraient également parrainer de telles mesures en fournissant un soutien financier ou des ressources en matière d'enseignement.

- S'assurer d'une interprétation uniforme. Il importe d'utiliser une terminologie précise et cohérente, telle celle utilisée dans les documents du Codex.

- L'utilisation des voies de communication appropriées et efficaces est indispensable pour assurer une communication dynamique. En voici quelques exemples:
    - Associations industrielles et manufacturières
    - Presse professionnelle et salons professionnels
    - Autorités chargées de l'application
    - Moyens de communication de masse
    - Production de dépliants, d'affiches, de vidéos et autres outils de communication
    - Mise sur pied de registres ou de listes d'entreprises, de collèges, d'universités et d'organismes éducatifs
- Favoriser l'accès à l'orientation, particulièrement par l'entremise de technologies de communication modernes telles qu'Internet (le World Wide Web, par exemple).
- Activités organisées par les gouvernements, les organisations internationales, les associations industrielles et les organisations professionnelles, susceptibles de contribuer à l'amélioration de la gestion de la sécurité alimentaire, plus particulièrement dans les PEMD :
    - Traduction de documents pertinents
    - Simplification des documents d'orientation

Accès à des bases de données contenant des informations spécifiques sur la sécurité alimentaire.