

**AVANT-PROJET DE PRINCIPES GÉNÉRAUX
EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE****(Avancé à l'étape 5)**

1. La viande doit être saine et propre à la consommation humaine et toutes les parties y compris les gouvernements, le secteur et les consommateurs ont un rôle à jouer pour atteindre ce but.¹¹¹

Cet avant projet se penche sur le but primordial en matière d'hygiène de la viande, à savoir la viande doit être à la fois saine et propre à la consommation humaine. Dans un système fondé sur l'analyse des risques tout au long de la chaîne allant du producteur au consommateur, toutes les parties, à savoir le secteur, les gouvernements et les consommateurs, ont un rôle à jouer pour garantir la sécurité et la salubrité.

2. L'autorité compétente devrait bénéficier de moyens légaux pour l'établissement et l'exécution des prescriptions réglementaires en matière d'hygiène pour la viande et assumer l'ultime responsabilité de leur respect. Il incombera au responsable de l'établissement de produire une viande saine, propre à la consommation humaine et respectant les prescriptions réglementaires en matière d'hygiène pour la viande. Les parties concernées devront être légalement tenues de fournir les informations et l'assistance requises par l'autorité compétente.

Même si l'on considère que toutes les parties ont un rôle à jouer en matière d'hygiène de la viande, il incombe à l'autorité compétente d'établir les normes et d'être l'ultime garant du respect des exigences de sécurité et salubrité telles qu'elles sont spécifiées dans les règlements.

3. Les programmes d'hygiène pour la viande devront avoir pour objectif principal la protection de la santé publique, être fondés sur une évaluation scientifique des dangers que peut présenter la viande pour la santé humaine, et prendre en compte tous les périls pouvant menacer la sécurité sanitaire de l'aliment, identifiés par les opérations de surveillance et de recherche et autres activités pertinentes.

En ce qui concerne les échanges internationaux de denrées alimentaires, l'accord sur les normes sanitaires et phytosanitaires de l'OMC exige que les mesures sanitaires soient fondées sur des principes scientifiques ainsi que sur une évaluation des risques pour la santé humaine, à partir des techniques d'analyse des risques mises au point par les organisations internationales concernées. Il est désormais généralement accepté tant au niveau international - Codex - qu'au niveau national - autorités compétentes de chaque gouvernement membre - que les normes d'hygiène des produits alimentaires doivent être basées, dans la mesure du possible et de la praticabilité, sur une évaluation scientifique et une analyse des risques.

4. Les principes de la gestion des risques en matière de sécurité alimentaire doivent être intégrés, dans la mesure du possible et s'il y a lieu, à la conception et la mise en œuvre de programmes d'hygiène pour la viande².

Le système Codex agit à plusieurs niveaux pour élaborer des directives incorporant l'analyse des risques dans la conception et la mise en place de normes d'hygiène alimentaire. L'élaboration d'un cadre de travail pour la gestion des risques alimentaires

¹ Les prescriptions d'hygiène spécifiques pour la viande devraient combattre les dangers biologiques, chimiques et physiques ainsi que les caractéristiques pathophysiologiques et autres pouvant affecter la salubrité pour la consommation humaine.

² Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Avant-projet de principes et de directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 01/7 et ALINORM 03/13 par. 99 – 128); Comité du Codex sur les principes généraux, Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques, CL 2001/24-GP.

pour la santé humaine repose sur quatre étapes : évaluation des risques (y compris analyse des risques), analyse des options disponibles pour la gestion des risques, mise en place des mesures d'hygiène, surveillance et révision.

5. [Dans la mesure du possible et de la praticabilité, les autorités compétentes doivent définir des objectifs de sécurité alimentaire (OSA)³ en fonction d'une méthodologie basée sur l'analyse des risques, afin de définir de manière objective le niveau de maîtrise des dangers permettant de réaliser les objectifs en termes de santé publique.]

Le concept d'OSA est relativement nouveau dans le Codex. Etant donné la primauté des systèmes HACCP dans le contrôle alimentaire, il est clair que l'on ne pourra atteindre les objectifs de l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, qu'en établissant un "pont" entre le niveau de protection du consommateur ("niveau de protection approprié") et le degré de contrôle des dangers que le système HACCP doit forcément fournir. Le concept d'OSA a pour origine le besoin d'atteindre un niveau souhaité de protection du consommateur en disposant d'une mesure objective du degré de contrôle des dangers alimentaires.

6. Les prescriptions en matière d'hygiène pour la viande devront maîtriser, dans toute la mesure du possible, les dangers tout au long de la chaîne alimentaire. Les informations disponibles auprès du producteur primaire devront être prises en compte afin d'adapter les prescriptions d'hygiène pour la viande au tableau de la morbidité et à la fréquence des dangers dans la population animale productrice de viande.

Les mesures de sécurité sanitaire des aliments peuvent être mises en place à plusieurs niveaux de la chaîne alimentaire, et un système optimal d'hygiène de la viande appliquera les mesures disponibles aux niveaux où elles seront le plus efficaces pour la réduction des risques alimentaires pour la santé humaine. Du fait de la nature particulière des systèmes de production de viande fraîche, l'optimisation des activités d'hygiène de la viande au niveau du traitement dépend de la fourniture d'informations en provenance de la production primaire.

7. Le responsable de l'établissement devra appliquer les principes HACCP. Dans la mesure du possible, ces principes devront également être appliqués à la conception et à l'application des mesures d'hygiène tout au long de la chaîne alimentaire.

Le système HACCP est désormais reconnu comme étant le système d'hygiène alimentaire privilégié dont l'application incombe tout d'abord aux responsables d'établissements. Cependant, il existe des réserves quant à la praticabilité du système HACCP au niveau de la ferme, et par conséquent cet avant-projet de principes doit demeurer souple en ce qui concerne son application à tous les secteurs de la chaîne alimentaire.

8. Lorsque des systèmes d'assurance de la qualité ont été volontairement mis en œuvre, les autorités compétentes devraient prendre en compte la contribution de tels systèmes lors de la vérification des prescriptions réglementaires.

L'usage de systèmes d'assurance qualité est très répandu dans l'industrie alimentaire. L'inclusion volontaire des activités d'hygiène de la viande dans un système global d'assurance qualité mis en vigueur par le responsable d'établissement devrait normalement améliorer son impact et amener les autorités compétentes à en prendre compte dans l'exercice de leurs responsabilités réglementaires en diminuant par exemple la fréquence des contrôles HACCP. Le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations, étudie à l'heure actuelle le document de travail intitulé « Avant-projet de directives pour l'utilisation de systèmes d'assurance qualité afin de satisfaire aux prescriptions en matière d'aliments », qui explore le rôle que pourrait

³ A sa trente-quatrième session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a décidé que son groupe de rédaction utiliserait provisoirement la définition suivante proposée par l'ICMSF. Objectif pour la sécurité alimentaire: la fréquence et/ou la concentration maximale d'un danger [microbiologique] dans un aliment au moment de la consommation, qui offre le degré approprié de protection de la santé publique [(DPA)] (ALINORM 03/13, par. 123)

jouer l'autorité compétente dans la reconnaissance officielle de tels systèmes d'assurance qualité.

9. Les diverses activités à mettre en place pour garantir l'hygiène de la viande devraient être exécutées par un personnel possédant la formation, les connaissances, les compétences et les capacités définies, le cas échéant, par l'autorité compétente.

L'hygiène de la viande nécessite la mise en œuvre d'un éventail complexe d'activités, et le personnel chargé de leur exécution n'est pas toujours directement employé par l'autorité compétente ; il en est ainsi d'un certain nombre de pays qui ont mis à l'essai des systèmes d'inspection ante-mortem et post-mortem impliquant en partie le personnel du secteur privé. La formation et la compétence de tout le personnel impliqué dans l'hygiène de la viande sont un élément clef pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, et la définition de la formation, des connaissances, des compétences et des capacités ainsi que des rôles du personnel concerné relève de la responsabilité de l'autorité compétente.

10. L'autorité compétente devra, le cas échéant, définir le rôle des personnes participant aux activités d'hygiène de la viande, notamment celui de l'inspecteur vétérinaire.
11. L'autorité compétente devra s'assurer que le responsable de l'établissement dispose de systèmes appropriés pour tracer la viande et la retirer de la chaîne alimentaire. La communication avec les consommateurs et les autres parties concernées devra être envisagée.

L'existence de systèmes adéquats pour le rappel des produits est une exigence de plus en plus reconnue par le secteur.

12. Selon les circonstances, les résultats du suivi et de la surveillance des populations animales et humaines devront être examinés et les prescriptions en matière d'hygiène de la viande devront être examinées et/ou modifiées si nécessaire.

Un cadre pour gérer de façon efficace les risques alimentaires pour la santé humaine nécessite le contrôle et la surveillance de la population des consommateurs pour déterminer si les mesures d'hygiène permettent d'atteindre le niveau requis de protection du consommateur. En outre, la surveillance de la population animale pour des dangers spécifiés pourrait s'avérer nécessaire pour déterminer la fréquence d'animaux contaminés ou infectés entrant dans la chaîne alimentaire.

13. Les autorités compétentes devraient, s'il y a lieu, reconnaître l'équivalence d'autres prescriptions d'hygiène et mettre en place des mesures d'hygiène pour la viande satisfaisant les objectifs requis en matière de sécurité sanitaire et d'acceptabilité et promouvant des pratiques loyales dans le commerce de la viande.

L'équivalence des mesures d'hygiène alimentaire est un sujet de plus en plus important qui touche le commerce international des aliments. « L'équivalence correspond à l'état selon lequel les mesures sanitaires appliquées dans un pays exportateur, bien que différentes de celles appliquées dans un pays importateur, atteignent, comme le démontre le pays exportateur, le niveau de protection des consommateurs requis dans le pays importateur ». (Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certifications des importations et des exportations, Alinorm 01/30A, Annexe III)