

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

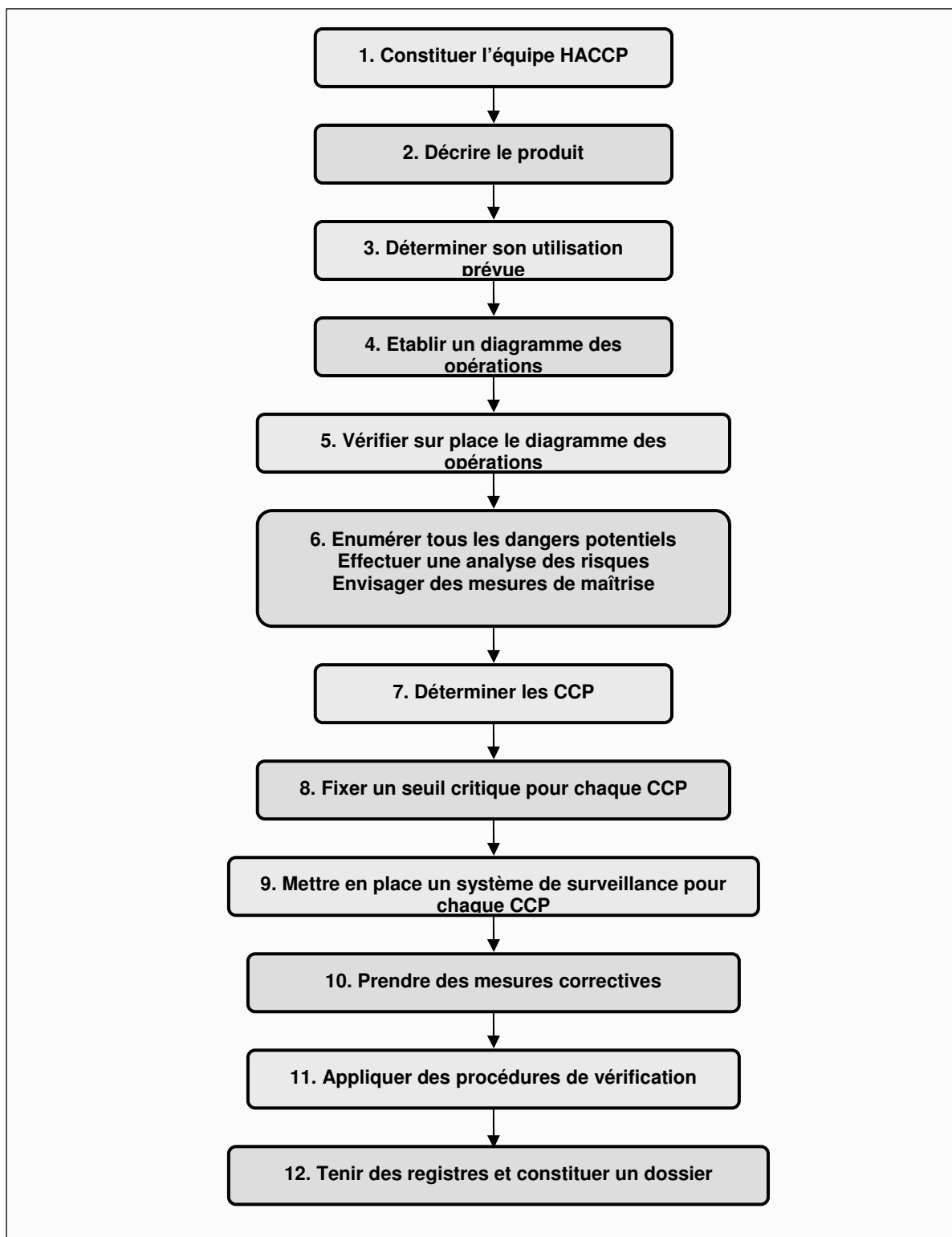
Les données fournies par l'OMS donnent à penser que les maladies d'origine alimentaire (ainsi que l'eau) contribuent dans une large mesure à la mortalité due à la diarrhée (2,1 millions de décès en 2000). On estime que chaque année, les maladies d'origine alimentaire provoquent 76 millions de cas de 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 central 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.

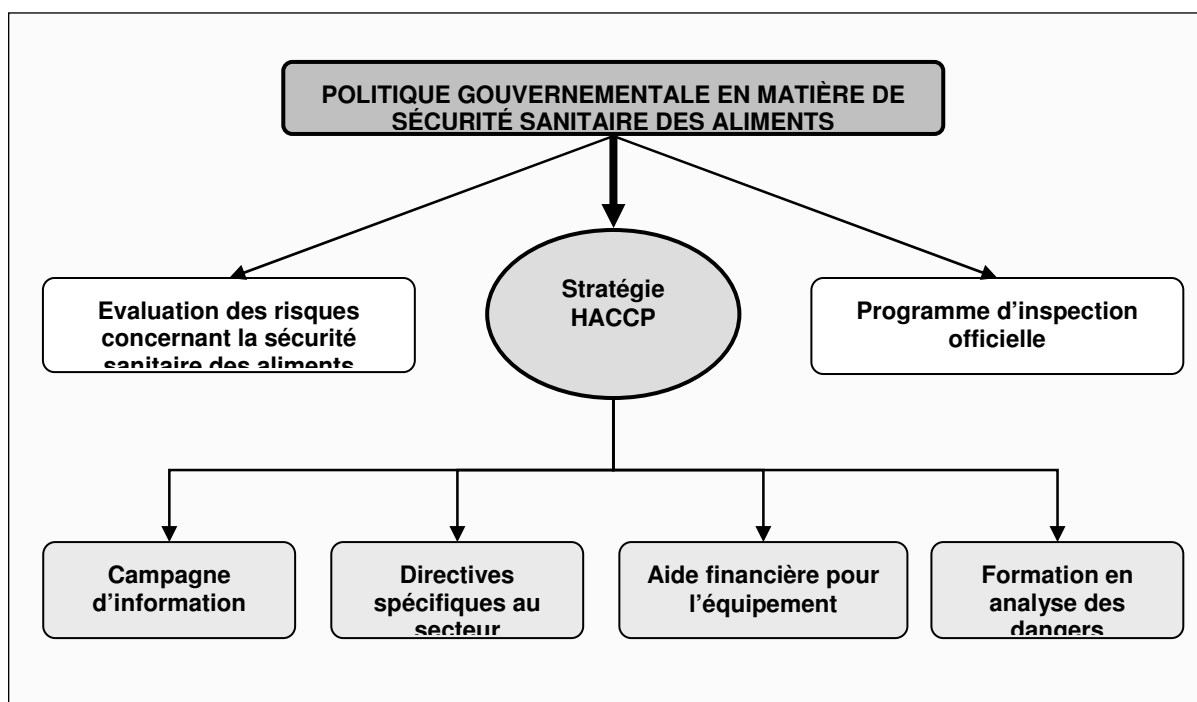
Des politiques efficaces en matière de sécurité sanitaire des aliments donnant une orientation stratégique pour les activités de contrôle des aliments et fournissent un cadre pour la mise en oeuvre de stratégies spécifiques pour parvenir aux buts généraux. L'état d'avancement et les mécanismes d'exécution 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.

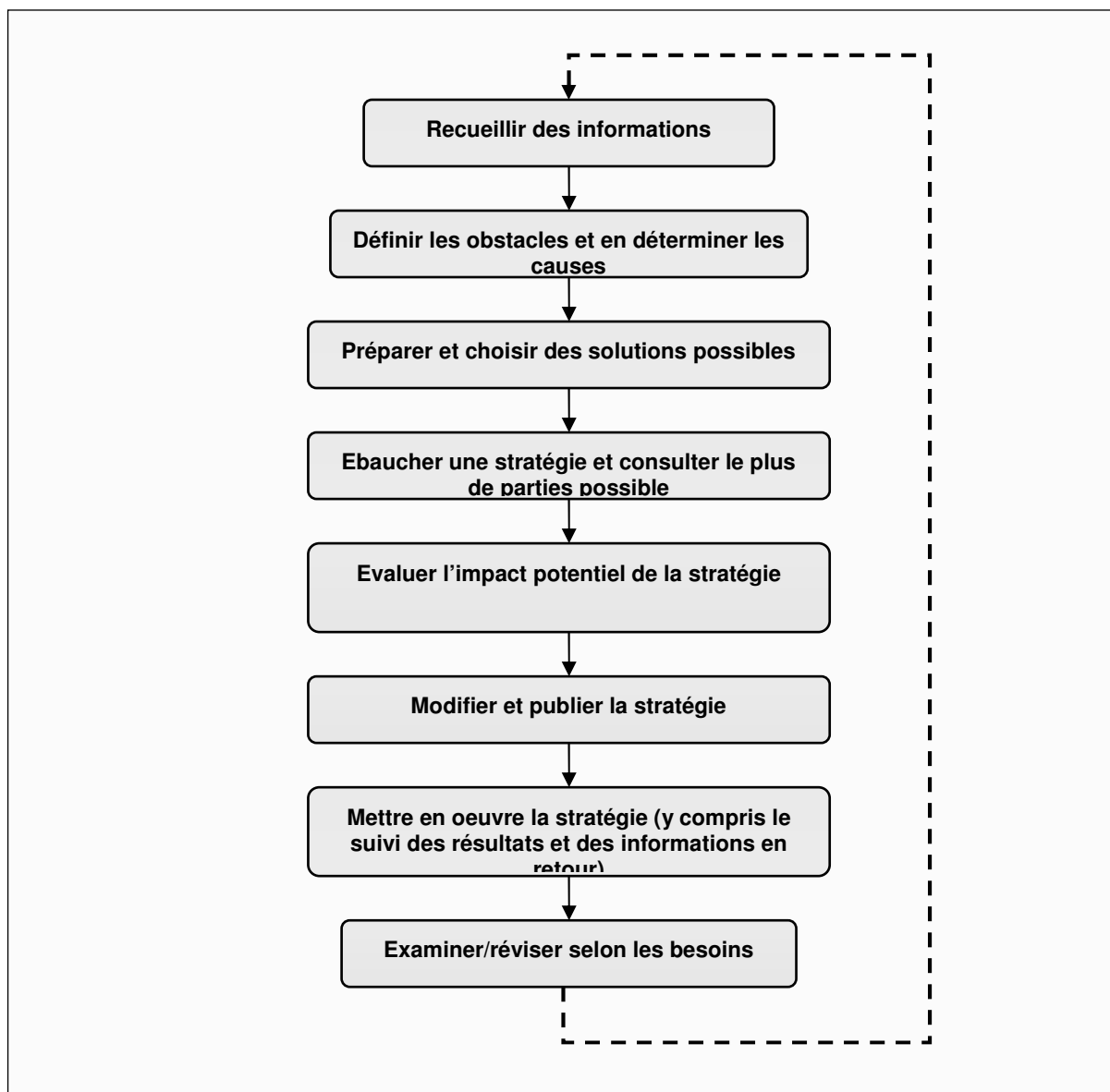
- *Externes.* Il est important de tirer profit des expériences d'autres pays: des organisations telles que la FAO et l'OMS sont des réservoirs très utiles d'informations sur les stratégies nationales, comme le sont les sites Web des gouvernements nationaux ou de leurs organismes, outre la littérature 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/agrérés 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>
<p>Brèves et spécifiques</p> <p>Promotionnelles et instructives</p> <p>Conviennent à la formation dans des secteurs spécifiques</p> <p>Aident à accéder à d'autres informations et conseils</p> <p>Écrites dans un langage simple</p> <p>Disponibles dans les langues appropriées</p> <p>Bien illustrées</p> <p>Contiennent de bons exemples pratiques utiles pour les PEMD</p> <p>Relativement bon marché (ou gratuites) à imprimer et distribuer</p> <p>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</p> <p>Traitent des problèmes se posant pour un secteur spécifique</p>	<p>Utiles pour transmettre directement des messages simples</p> <p>Seront probablement lues si elles sont écrites et publiées correctement</p> <p>Constituent une première introduction sur le sujet et les services disponibles</p> <p>Fournissent un appui continu à ceux qui viennent d'ouvrir une entreprise alimentaire</p> <p>Servent de matériel de référence</p> <p>Peuvent engager les PEMD au départ</p> <p>Renforcent la sensibilisation et l'engagement des PEMD</p> <p>Peuvent signaler un appui pour les PEMD</p>
<i>Exemples</i>	<i>Problèmes potentiels</i>
<p>Manuels</p> <p>Guides de la marche à suivre</p> <p>Références techniques</p> <p>Guides sur les dangers</p> <p>Documents de promotion</p> <p>Vidéos</p>	<p>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</p> <p>Les PEMD ont souvent besoin d'un appui avec d'autres séries d'avis et de communication</p> <p>Les nuances ou la complexité ne sont pas communiquées</p> <p>Elles supposent que le destinataire sait assez bien lire et écrire</p>

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>
<p>Brève et spécifique pour certaines entreprises alimentaires</p> <p>Facilite le flux d'information et l'acquisition de compétences</p> <p>Comprend des programmes préalables ainsi que le HACCP</p> <p>Ne prive pas les PEMD de leur personnel pendant de longues périodes</p> <p>Axée sur les aspects pratiques plutôt que sur les aspects théoriques</p> <p>Élément de suivi dans l'entreprise elle-même:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Coût accessible</p> <p>Largement disponible</p> <p>Comprend la composante "former les formateurs"</p> <p>Elaborée en consultation avec les PEMD</p> <p>Accessible au moment opportun</p>	<p>Facilite la mise en oeuvre du HACCP</p> <p>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</p> <p>Peut être adaptée aux besoins et aux procédés des PEMD</p> <p>Montre l'appui du gouvernement aux PEMD</p>
<i>Exemples</i>	<i>Problèmes potentiels</i>
<p>Formation sur le tas et formation organisée par un ministère</p> <p>Auto-apprentissage y compris télé-enseignement</p> <p>Fourniture d'études de cas et matériels</p> <p>Etablit des programmes de cours au contenu uniforme</p>	<p>Peut exiger beaucoup de ressources dans les PEMD (les coûts comprennent les ressources nécessaires, en temps et en personnel)</p> <p>Exige des structures d'appui et un suivi</p>

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

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>	
<p>Avis et formation liés à la stratégie nationale</p> <p>Organisation gouvernementale/approbation des instituts d'enseignement et des organisations professionnelles</p> <p>Réglementation des consultants indépendants pour assurer la qualité des avis concernant:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enregistrement • La certification <p>Communication claire avec les PEMD pour indiquer qui offrent les meilleurs avis</p> <p>Facilement accessibles pour les PEMD</p>	
<i>Avantages</i>	<i>Inconvénients</i>
<p>Appuie la stratégie HACCP</p> <p>Développe les compétences dans les PEMD</p> <p>Réduit les dépenses pour le gouvernement</p> <p>Fournit un appui technique sur place déterminant pour l'application du HACCP dans les PEMD</p>	<p>Peut exiger que le gouvernement procure de nombreuses ressources pour établir et réglementer ces systèmes</p> <p>Il est difficile pour le gouvernement de gérer correctement ces systèmes</p> <p>Peut être une source d'informations peu fiables</p> <p>Les coûts sont répercutés sur les PEMD</p>

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

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