

ANNEXE 1

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

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

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

Brésil

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

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

Cameroun

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

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

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

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

Parmi les difficultés les plus graves, citons:

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

Canada

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

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

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

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

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

Inde

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

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

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

Irlande

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

Japon

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

¹⁴ www.fsai.ie

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

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

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

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

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

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

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

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

Mexique

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

Pays-Bas

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

Guides d'hygiène:

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

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

Exécution:

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

Résultats:

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

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

Nouvelle-Zélande

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

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

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Afrique du Sud

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

Le secteur agricole est chargé des tâches ci-après:

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

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

Le secteur de la santé est chargé de:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- *Système à organismes multiples*

Les responsabilités inhérentes au contrôle des aliments sont partagées entre les ministères de la santé, de l'agriculture, du commerce et de l'industrie. Ce système est très semblable au système de contrôle des aliments actuellement en vigueur en Afrique du Sud. Il présente l'inconvénient de créer un système fragmenté manquant de coordination entre les différents organismes s'occupant de la politique alimentaire, de la surveillance et du contrôle des aliments. On retrouve également cette fragmentation entre les autorités nationales, provinciales et locales, de sorte que les consommateurs ne reçoivent pas le même niveau de protection dans tout le pays.

- *Système à organisme unique*

Avec un seul organisme ayant un mandat très précis, la responsabilité du contrôle des aliments est consolidée. Ce système permet de répondre rapidement aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments et d'utiliser les ressources de manière plus efficace, y compris l'harmonisation des normes alimentaires et leur application uniforme. Cette option présenterait de multiples avantages, mais malheureusement elle ne correspond pas aux arrangements constitutionnels de l'Afrique du Sud, où certains aspects du contrôle des aliments sont du ressort des autorités provinciales.

- *Système intégré*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Thaïlande

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

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

En résumé, les principales responsabilités sont partagées comme suit:

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

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

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

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

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

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

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

Leçons retenues	Perspectives d'avenir
Une pression doit être exercée pour encourager la mise en œuvre du HACCP.	<ul style="list-style-type: none"> • La législation nationale pour la mise en oeuvre du HACCP devrait être établie clairement à l'avance. • Il faut faire appel aux décideurs afin de cibler la mise en oeuvre du HACCP en établissant des priorités fondées sur les risques. • Il faut éduquer les consommateurs afin qu'ils puissent exercer une pression pour l'application du HACCP auprès des entreprises alimentaires qui produisent pour la consommation intérieure.
L'élaboration du système HACCP présente des variations selon les vérificateurs/inspecteurs externes.	<ul style="list-style-type: none"> • Une organisation centrale est nécessaire pour harmoniser le système HACCP. • Un seul organe est nécessaire pour organiser l'inspection officielle et contrôler/accréditer les vérificateurs du gouvernement et les tiers vérificateurs, afin de réduire la confusion parmi les entreprises alimentaires durant l'élaboration du système HACCP.
La formation, l'éducation, l'expérience et l'information sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, risques liés aux aliments et leur maîtrise) ne sont pas suffisantes pour une application efficace du système HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • La formation systématique de toutes les parties prenantes s'impose (comment sensibiliser à la sécurité sanitaire des aliments; analyse des dangers pour des secteurs alimentaires spécifiques; intégration de l'analyse des risques dans le système HACCP). • Une organisation centrale est requise pour l'élaboration du système HACCP.

Royaume-Uni

FACTEURS NATIONAUX JOUANT EN FAVEUR DE L'APPROCHE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LEÇONS RETENUES ET PERSPECTIVES D'AVENIR

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

ANNEXE 2

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

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

METHODES ASSOCIEES A L'APPLICATION DES SEPT PRINCIPES DU HACCP

PRINCIPE 1 – PROCEDER A UNE ANALYSE DES RISQUES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aucune stratégie de remplacement n'a été identifiée.

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

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

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

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

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

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

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

ÉTUDES FAO: ALIMENTATION ET NUTRITION

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

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

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

Disponibilité: octobre 2007

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

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

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

