

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I Email: Codex@faol.org Facsimile: 39(06)5705.4593

Point 9 à l'ordre du jour

**CX/FH 99/9
Octobre 1999**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Trente-deuxième session

Washington, D.C., USA, du 29 novembre au 4 décembre 1999

F

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'UTILISATION DU SYSTEME HACCP DANS LES
PETITES ENTREPRISES ET/OU LES ENTREPRISES MOINS DEVELOPPEES**

(Document préparé par les Pays-Bas)

HISTORIQUE

A sa 31^{ème} session, le Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire a examiné le document CX/FH 98/12 "Document de Travail sur l'Utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et les entreprises moins développées", préparé par les Pays-Bas. Ce document a été élaboré à la suite d'une réunion du groupe de rédaction en avril 1998.

Il a été convenu que la référence aux pays en voie de développement dans une version antérieure du document n'est pas adéquate car il existe des difficultés dans l'application du système HACCP à la fois dans les pays développés et les pays en voie de développement. Le terme "petites entreprises et entreprises moins développées" a été utilisé pour indiquer que, non seulement les petites entreprises, mais aussi les entreprises plus grandes mais moins développées rencontrent des difficultés pour appliquer correctement le système HACCP. En conséquence, la réunion a pris note qu'une certaine flexibilité est nécessaire dans l'application des sept principes HACCP mais que les principes eux-mêmes devraient être conservés.

Le comité a également discuté sur le fait de savoir si le champ d'application devrait ou non couvrir à la fois l'industrie d'exportation et la production pour le marché national. Plusieurs délégations ont exprimé l'opinion selon laquelle aucune distinction ne devrait être faite en se basant sur la destination du produit (exportation ou marché national) car l'objectif essentiel est d'assurer la protection du consommateur. par conséquent, le concept d'équivalence devrait être pris en compte ainsi qu'il en est actuellement discuté au sein du CCFICS. Les pays qui exigent l'application du système HACCP aux produits alimentaires importés devraient donc exiger les mêmes conditions à leur production nationale.

Il a aussi été indiqué que l'échange d'informations entre les gouvernements sur l'application des programmes et le déroulement des formations HACCP serait utile aux autorités officielles en raison du fait que ces dernières peuvent bénéficier de l'expérience d'autres pays dans cette discipline relativement nouvelle.

Le représentant de l'OMS approuve les travaux de préparation du document relatif à l'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et les entreprises moins développées et a offert sa collaboration pour l'élaboration définitive dudit document. L'accent a été mis sur l'importance du document afin d'aborder les problèmes de sécurité alimentaire liés aux petites entreprises, car ces derniers sont la source d'une proportion importante de maladies d'origine alimentaire. Le représentant a recommandé que les résultats des travaux sur cette question soient établis sous forme de conseils aux gouvernements pour l'application du système HACCP dans les petites entreprises.

Le comité est convenu que les Pays-Bas rédigent à nouveau le document de travail.

1. CONSULTATION OMS SUR LES STRATEGIES D'UTILISATION DU SYSTEME HACCP DANS LES PETITES ENTREPRISES ET/OU LES ENTREPRISES MOINS DEVELOPPEES

Du 16 au 19 juin 1999, l'Organisation Mondiale de la Santé a organisé, en collaboration avec le Ministère Néerlandais de la Santé, des Affaires Sociales et des Sports, une *Consultation sur les stratégies d'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées*¹.

Ce document de travail du Codex est basé essentiellement les résultats de la discussion plénière qui s'est tenue pendant la 31^e session du Comité Codex sur l'hygiène alimentaire. Outre ces résultats, les principaux sujets de la Consultation OMS ci-dessus, sont également soulignés dans ce document de travail. Ainsi le rapport de la consultation OMS est-il une source importante d'informations sur le sujet qui sont présentées dans cette Version Révisée du Document de Travail du Codex.

Afin d'éviter des répétitions inutiles et préserver la clarté du texte, certains détails du rapport ne sont pas réitérés ici mais ceux-ci feront seulement l'objet de référence.

Dans une précédente consultation OMS, sur l'*Analyse des risques – Points critiques pour la maîtrise : concept et application*, à laquelle l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) a participé en mai 1995, il a été recommandé que, dès lors que les pays ont décidé d'appliquer le système HACCP, ils développent des stratégies reflétant leurs besoins tels qu'ils les perçoivent.²

La consultation a également recommandé que les facteurs à considérer lorsqu'il s'agit de déterminer les priorités, incluent les informations épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire, les aliments ou procédés de transformation à haut risque ainsi que l'importance économique des secteurs considérés. A cet égard, il convient de rappeler que les maladies d'origine alimentaire qui représentent un problème majeur pour la santé publique dans le monde contemporain, affectent chaque année jusqu'à 10 % ou même davantage de la population des pays industrialisés. Bien qu'aucune estimation ne puisse être établie pour les pays en voie de développement, il est estimé que la prévalence de maladies d'origine alimentaire dans ces régions du monde est même supérieure. A l'échelle mondiale, la fréquence des maladies accompagnées de diarrhées à elle seule a été estimée à 4.000 millions de cas par an ce qui, en soi, indique un problème de sécurité alimentaire sous-jacent grave. Les enquêtes épidémiologiques ont également indiqué qu'une grande proportion des maladies d'origine alimentaire sont le résultat d'une mauvaise hygiène pendant la manipulation des aliments dans les petites entreprises, ce qui en soi peut être un reflet de pratiques de gestion médiocres. De là l'importance de la Consultation OMS qui avait pour objectif d'aborder les problèmes auxquels doivent faire face les petites entreprises ou/et les entreprises moins développées (PEMD) relativement à la sécurité alimentaire et, en particulier, à l'utilisation du système HACCP.

Il est reconnu mondialement que l'application du système HACCP à la production et à la préparation alimentaire comporte des avantages évidents car elle contribue à renforcer la sécurité alimentaire et la prévention de nombreux cas de maladies d'origine alimentaire. Ces avantages sont soulignés dans l'actuel rapport de la Consultation OMS de même que dans d'autres documents OMS.^{3,4} Bien que l'application du système HACCP progresse dans les grandes industries alimentaires, les PEMD ont, pour différentes raisons, des difficultés lors de l'utilisation du système HACCP (cf. Section 5 du rapport de la consultation OMS). Toutefois, l'importance du renforcement de la sécurité alimentaire dans les PEMD pour les stratégies de prévention des maladies d'origine alimentaire ne sera jamais assez soulignée.⁵

¹ OMS/SDE/PHE/FOS/99.7 "Stratégies pour l'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées" rapport d'une Consultation OMS. .

² *Analyse des Risques – Points critiques pour la maîtrise : Concept et Application. Rapport d'une Consultation OMS avec la participation de la FAO.* Document OMS WHO/FNU/FOS/95.7. Organisation Mondiale de la Santé, Genève, 1995.

³ Bryan, F L. *Evaluations de l'analyse des risques – Points critiques pour la maîtrise . Guide d'identification des risques et d'évaluation des risques associés à la préparation et à l'entreposage des aliments.* Organisation Mondiale de la Santé, Genève, 1992.

⁴ *HACCP: Présentation du système d'Analyse des risques et points critiques pour la maîtrise . Document OMS, WHO/FSF/FOS/97.2.* Organisation Mondiale de la Santé, Genève, 1997.

⁵ *Maladies d'origine alimentaire : accent mis sur l'éducation sanitaire.* Organisation Mondiale de la Santé, Genève, (sous presse).

Les problèmes liés à l'utilisation du système HACCP dans les petites industries et dans les pays en voie de développement ont été le sujet de nombreuses discussions au cours des précédentes réunions du Comité Codex sur l'hygiène alimentaire (CCHA). Il a été reconnu qu'une stratégie pour l'application du système HACCP ou d'un système équivalent fondé sur le risque est nécessaire dans des industries où le système de gestion de la sécurité alimentaire n'est pas totalement développé et où les ressources sont rares.

La Consultation Mixte FAO/OMS sur le *Rôle des agences gouvernementales dans l'évaluation du Système HACCP* (Genève, du 2 au 6 juin 1998)⁶ a également reconnu la nécessité de faciliter et d'évaluer davantage l'application du système HACCP dans les petites entreprises.

La réunion du groupe de rédaction qui s'est tenue à La Haye, en avril 1998, a abordé les problèmes des pays en voie de développement et des petites industries alimentaires, en identifiant un certain nombre de barrières à l'utilisation du système HACCP nécessitant un travail de réflexion et des recommandations sur les façons de les surmonter.⁷ Il a été reconnu que, quelque soit le degré de développement d'un pays, les petites entreprises ont en général davantage de difficultés à appliquer le système HACCP et que le *système Codex d'Analyse des risques – Points critiques pour la maîtrise et les Directives pour son application*⁸ est établi du point de vue des grandes industries alimentaires et que, par conséquent, il n'est bien adapté aux petites entreprises.

Il a été conclu que les gouvernements et les associations commerciales ont un rôle évident à jouer pour faciliter l'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises ou dans d'autres entreprises alimentaires dotées de systèmes de gestion de la sécurité alimentaire moins développés (dénommées entreprises moins développées) et qu'il est donc nécessaire de concevoir des directives spécifiques pour celles-ci.

Les objectifs OMS de la *Consultation OMS sur les stratégies d'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées* étaient de :

- Examiner les difficultés rencontrées lors de l'application du système HACCP dans les PEMD.
- Etudier les initiatives et approches prises par différents gouvernements ou secteurs dans le cadre de l'aide à l'utilisation par les PEMD du système HACCP.
- Définir le rôle des gouvernements et organismes chargés du commerce dans le cadre de l'aide aux PEMD pour l'application du système HACCP.
- Elaborer une stratégie pour l'application du système HACCP par les PEMD, en tenant compte des différentes options pratiques.

Aux fins du rapport OMS, le terme « petites entreprises et/ou entreprises moins développées » (PEMD) désigne les entreprises qui, en raison de leur taille, de leur manque de savoir-faire technique et de ressources économiques, ou du fait de la nature de leurs activités, rencontrent des difficultés dans l'utilisation du système HACCP au sein de leurs activités de production alimentaire. Le terme « entreprises moins développées » fait référence à l'état des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire et non pas au nombre de membres du personnel ou au volume de production. La Consultation aborde l'utilisation du système HACCP dans les PEMD à la fois dans les pays en voie de développement et les pays industrialisés.

⁶ *Conseils sur l'Évaluation réglementaire du système HACCP. Rapport d'une Consultation Mixte FAO/OMS sur le Rôle des agences gouvernementales dans l'évaluation du système HACCP. Document OMS WHO/FSF/FOS/98.5*, pp 25-28. Organisation Mondiale de la Santé, Genève, 1998.

⁷ Document de travail sur le système HACCP dans les petites entreprises et les entreprises moins développées (CX/FH 98/12), préparé par les Pays-Bas et présenté au Comité Codex sur l'hygiène alimentaire, à Orlando, en Floride, du 26 au 30 Octobre 1998.

⁸ *Système d'Analyse des risques – Points critiques pour la maîtrise et les Directives pour son application*. dans «Textes Basiques d'Hygiène Alimentaire ». Secrétariat du Programme Mixte FAO/WHO pour les Normes Alimentaires, FAO, Rome, 1997.

2. STRATEGIES POUR L'UTILISATION DU SYSTEME HACCP DANS LES PETITES ENTREPRISES ET/OU LES ENTREPRISES MOINS DEVELOPPEES

Certaines conditions extérieures (telles que réglementations, exigences du marché, attentes de diligences particulières, ou promotion par les autorités de la santé publique et du contrôle alimentaire) accroissent la pression exercée sur les PEMD pour obtenir d'elles l'application du système HACCP. Dans le passé, le type de conseils fournis aux PEMD a contribué à les décourager d'utiliser le système HACCP car ce système leur semble trop complexe.

Cependant, les sept principes HACCP peuvent être appliqués dans toutes les entreprises de transformation ou de préparation alimentaire, quelque soit leur taille ou à la nature de leurs activités, à condition toutefois que les opérateurs des établissements alimentaires aient été convenablement formés et aient accès aux équipements indispensables, aux supports documentaires pratiques et aux informations.

Lorsqu'elles ne sont pas capables d'élaborer et d'appliquer elles-mêmes tous les éléments du système HACCP, les PEMD doivent avoir recours à un soutien extérieur. Cependant, même lorsque les PEMD réussissent à appliquer le système HACCP, elles doivent obtenir l'engagement de la direction pour exécuter le processus et pour pouvoir effectuer au moins les opérations de description du processus, de surveillance, d'application des actions correctives et de tenue de dossiers.

Même lorsqu'une PEMD ne peut, seule, exécuter tous les éléments essentiels du système HACCP, elle devrait avoir pour objectif l'utilisation d'un système responsable et adéquat de gestion de la sécurité alimentaire.

L'utilisation du système HACCP dans les PEMD doit tenir compte d'un élément important, à savoir l'existence d'une interdépendance critique entre le système HACCP et les programmes préalables à son utilisation (PP).⁹ Avant d'appliquer le système HACCP, les entreprises doivent être avoir adopté les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH). L'application préalable des BPH contribuera à réduire les difficultés associées à l'utilisation du système HACCP et les entreprises se verront encouragées à poursuivre une approche progressive ou évolutive de l'utilisation du système HACCP.¹⁰

Les gouvernements nationaux doivent encourager les agences réglementaires, organismes industriels, des institutions éducatives et, selon le besoin, inciter les experts indépendants à reconnaître leur rôle d'assistance aux PEMD dans le cadre de l'application du système HACCP. Il est essentiel que toutes les parties prenantes, incluant les gouvernements, l'industrie, les consommateurs et les médias surmontent les barrières à l'utilisation du système HACCP. Il est important pour ces acteurs de se consulter et de travailler ensemble pour déterminer les priorités ainsi que les durées de mise en œuvre du système HACCP. Les initiatives d'utilisation du système HACCP dans les PEMD peuvent être locales, régionales, nationales ou internationales. Ces initiatives peuvent aussi être générales ou bien se focaliser sur des secteurs particuliers (tels que : vendeurs ambulants, fabricants de produits alimentaires et services de restauration).

2.1. Les avantages et les barrières à l'utilisation du système HACCP

Les avantages tirés de l'utilisation du système HACCP par tous les secteurs sont évidents, à savoir le gouvernement, l'industrie alimentaire et les consommateurs. Les avantages suivants devraient encourager les entreprises et les gouvernements à utiliser le système HACCP.

Les avantages pour les consommateurs sont: risques réduits de maladies d'origine alimentaire, une plus grande sensibilisation de la population dans le domaine de l'hygiène élémentaire, une confiance accrue dans les ressources alimentaires et une qualité de vie améliorée (santé et économie sociale).

Les avantages pour l'industrie sont : une confiance accrue du consommateur et/ou du gouvernement, la réduction des coûts légaux et d'assurances; l'accès accru au marché, la réduction des coûts de production (rappels de produits moins nombreux, gaspillage de nourriture), la qualité du produit améliorée,

⁹ Les programmes préalables désignent toutes les pratiques et conditions requises avant et pendant l'utilisation du système HACCP et qui sont essentielles à la sécurité alimentaire telles que décrites dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire de la Commission du Codex Alimentarius et autres Codes d'usages.

¹⁰ Motarjemi, Y et Käferstein, F. *Sécurité alimentaire, Analyse des risques et Points critiques pour la maîtrise et augmentation des maladies d'origine alimentaire : un paradoxe ?* Contrôle Alimentaire, 1999, 10:325-333.

l'engagement accru du personnel et des membres de la direction vis-à-vis de la sécurité alimentaire et la diminution des risques commerciaux.

Les avantages pour les gouvernements sont dignes d'être mentionnés : santé publique améliorée, contrôle alimentaire plus efficace et mieux ciblé, coûts de santé publique réduits, encouragement au commerce et confiance accrue de la communauté à l'égard des ressources alimentaires.

Un certain nombre de barrières s'opposent à l'utilisation du système HACCP dans les PEMD. Les barrières potentielles à l'installation du système HACCP doivent être identifiées et examinées en tant que premier pas vers l'élaboration d'une quelconque stratégie d'utilisation du système HACCP.

Ces barrières varient d'un pays à l'autre ou d'un secteur à l'autre. Certaines sont dues à des facteurs internes au sein des entreprises individuelles, comme par exemple le niveau de connaissances ou les ressources dont dispose l'entreprise. D'autres peuvent être dues à des facteurs externes tels que la disponibilité du gouvernement ou le soutien de l'industrie.

Les barrières peuvent comprendre : un manque d'engagement de la part du gouvernement, l'absence d'exigences de la part des clients et de marché, l'absence d'obligations légales, les contraintes financières, les contraintes relevant des ressources humaines, le manque de savoir-faire et/ou d'aide technique, des infrastructures et installations inadaptées et des communications inadéquates.

2.2. Promouvoir et appliquer le système HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées

Les questions suivantes doivent être prises en considération dans une quelconque stratégie de promotion de l'utilisation du système HACCP dans les PEMD.

2.2.1. Engagement du gouvernement

L'engagement de la part du gouvernement¹¹ est probablement le facteur le plus important dans l'élaboration et l'utilisation d'une initiative HACCP menée avec succès. A cet égard, l'une des interventions les plus importantes du gouvernement consiste à sensibiliser le secteur industriel aux avantages liés à l'application du système HACCP et à la nécessité d'utiliser ce système pour garantir la production d'aliments sains.

La sensibilisation et l'engagement du gouvernement peuvent être influencés par : des données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire et la contamination des aliments; la vigilance et les intérêts du consommateur, le besoin de sécurité alimentaire et la nécessité du système HACCP pour exporter les produits alimentaires vers d'autres pays et le soutien d'organisations alimentaires telles que la Commission du Codex Alimentarius, OMS, FAO et l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC).

Afin de promouvoir l'utilisation du système HACCP et d'assurer l'engagement des entreprises, les gouvernements peuvent avoir besoin d'attirer l'attention des entreprises alimentaires sur les avantages obtenus dans le cadre de la rationalisation de la gestion de la sécurité alimentaire. Les risques inhérents à certains produits alimentaires, à certains procédés de fabrication devraient être soulignés. Il conviendrait d'indiquer les coûts, incluant les frais de compensation résultant de problèmes de production, de même que la valeur du système HACCP qui préserve l'image de marque de l'entreprise des conséquences de cas d'intoxication et /ou de rappel de produits.

2.2.2. Exigences du client et du marché

La sécurité alimentaire devrait représenter une partie importante des activités commerciales au travers de la chaîne alimentaire. Ainsi, les entreprises devraient-elles s'assurer qu'elles achètent des produits alimentaires chez des fournisseurs, des transporteurs et des détaillants agréés qui, à leur tour, utilisent des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire. En même temps qu'une meilleure information des consommateurs, ce système devrait permettre de susciter des demandes d'amélioration de la sécurité alimentaire.

¹¹ Toutes les agences gouvernementales, incluant la santé, l'agriculture, le commerce, le tourisme, l'industrie, la planification, etc.

Les exigences du consommateur peuvent constituer un moteur important pour encourager les entreprises à utiliser le système HACCP. A cet égard, le gouvernement et les organisations internationales ont un rôle important à jouer en matière d'éducation des consommateurs. Les médias peuvent exercer une influence puissante dans l'éducation des consommateurs, en réclamant des produits sains et des systèmes de contrôle appropriés. Toutefois, les médias peuvent aussi avoir un effet négatif s'ils ne sont pas gérés et informés de manière appropriée.

2.2.3. Rôle de l'industrie et des associations commerciales

L'industrie et les associations commerciales ont un rôle particulièrement important à jouer dans la promotion de l'utilisation du système HACCP dans les PEMD et dans le soutien des PEMD lors de l'utilisation du système HACCP. Si ces associations n'existent pas, il convient alors d'envisager leur création.

Le rôle de telles associations peut comprendre l'assistance à la production de guides à destination de l'industrie, la diffusion d'informations relatives à l'utilisation du système HACCP et la collecte de données sur les produits, les dangers et les risques.

L'industrie peut aussi utiliser d'autres moyens pour aider les PEMD comme par exemple l'élaboration de spécifications du produit, la communication des informations sur des plans HACCP génériques et l'aide par la formation, la documentation et une compétence centralisée ou encore des services de négociation à coûts réduits et le soutien aux PEMD (par exemple, achat en vrac ou prix réduits pour les membres des associations), et la coopération avec les médias et les gouvernements en représentant le secteur.

Dans de nombreux cas, l'industrie peut prendre l'initiative de l'utilisation du système HACCP. L'initiative peut venir de l'entreprise elle-même qui décide alors d'adopter le système HACCP pour renforcer la sécurité alimentaire et/ou la qualité alimentaire et/ou pour des raisons liées au marché. Les industries alimentaires qui ont l'expérience des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire apprécieront davantage le besoin d'adopter le système HACCP. Généralement, celles-ci reconnaissent l'importance du système HACCP car il facilite l'accès aux marchés nationaux ou étrangers, protège la réputation de l'entreprise et satisfait les exigences du client.

2.2.4. Obligations légales

Au niveau des PEMD, il semble que l'intervention active du gouvernement soit nécessaire pour promouvoir et faciliter ce changement. A cette fin, les gouvernements peuvent, selon le cas, envisager l'application de mesures obligatoires^{12, 13}. Que le système HACCP soit utilisé volontairement ou suite à des mesures visant à l'imposer, les gouvernements devraient accorder la priorité aux secteurs industriels pour lesquels l'utilisation du système HACCP est plus importante, envisager la création de comités d'exécution du système HACCP ou un système de collaboration avec toutes les parties concernées (y compris les consommateurs, les représentants de l'industrie, les associations commerciales, etc.) et organiser des campagnes de sensibilisation.

Les gouvernements devraient élaborer des documents fournissant des consignes et conseils et comprenant des modèles génériques et devraient former les organismes réglementaires dans le domaine du système HACCP.

Les autorités compétentes pourraient veiller, au travers des autorités de contrôle et d'autres entités, à ce que les BPH soient utilisées et devraient mettre en œuvre des schémas reconnaissant les systèmes HACCP, et au besoin, réviser les lois relatives à l'alimentation afin d'abandonner l'approche par l'analyse des produits finis pour adopter une approche basée sur le système de gestion de la sécurité.

Des initiatives pourraient être financées afin d'accélérer l'utilisation du système HACCP dans les secteurs à haut risque.

¹² HACCP: *Présentation du système d'Analyse des risques – Points critiques pour la maîtrise*. Document OMS WHO/FSF/FOS/97.2. Organisation Mondiale de la Santé, Genève, 1997.

¹³ Motarjemi, Y and Käferstein, F. *Sécurité alimentaire, système d'Analyse des risques – Points critiques pour la maîtrise et l'augmentation des maladies alimentaire: Un Paradoxe?* Contrôle alimentaire, 1999, 10:325-333.

2.2.5. Prise en considérations des coûts

Les contraintes économiques peuvent représenter une barrière pratique pour l'application du système HACCP à la fois pour les gouvernements et l'industrie. Ces contraintes pourraient faire que la l'assistance du gouvernement ou des associations industrielles ou commerciales soit considérablement réduite et que la capacité de l'établissement lui-même à appliquer le système HACCP soit très limitée. Cependant, lors de l'évaluation des coûts d'utilisation des systèmes HACCP, il est important de prendre en considération les économies à long terme réalisées par le gouvernement (en particulier la santé publique) et le secteur industriel.

Ces économies pourraient inclure : la réduction des frais relatifs à la santé publique par la réduction des maladies d'origine alimentaire, la diminution du nombre de litiges par la réduction des problèmes de sécurité alimentaire, la réduction de la détérioration des aliments par une meilleure manipulation, un meilleur entreposage et des traitements plus appropriés des aliments de même qu'une réduction des conflits dans le milieu du travail en raison d'un engagement accru de la part de la direction et du personnel.

Pour alléger les contraintes économiques, il est important d'assurer une utilisation efficace des ressources financières disponibles. Ceci peut être accompli, par exemple, par l'élaboration de guides spécifiques aux secteurs ainsi que des plans génériques couvrant les composantes de l'utilisation du système HACCP communes à toutes les entreprises dans un secteur. De même, l'achat d'équipements ou de services en vrac par une association industrielle/commerciale ou le gouvernement pourrait aider à l'utilisation du système HACCP en réduisant le coût d'utilisation par les entreprises individuelles.

Les contraintes économiques peuvent être minimisées en étalant les coûts sur une plus longue période de temps, en réduisant donc le coût annuel d'utilisation. Les approches d'étalement des coûts incluent :

- Echelonner l'utilisation sur le temps pour que le gouvernement et l'entreprise puissent procéder à des étapes évolutives gérables, par exemple en introduisant d'abord les GHP et ensuite en utilisant graduellement le système HACCP fondées sur les risques prioritaires de santé publique ;
- Focaliser l'utilisation secteur par secteur.

2.2.6 Contraintes au niveau des ressources humaines

Les ressources humaines représentent des atouts précieux dans n'importe quelle entreprise. Toutefois, on observe fréquemment que des séries de cas d'intoxication alimentaire sont associées à des erreurs humaines et des lacunes au niveau du système de gestion. Les nombreuses barrières que l'on rencontre dans l'utilisation du système HACCP sont également liées aux ressources humaines.

Le manque d'engagement de la part de la direction et le manque de compréhension du système HACCP représentent certaines de ces barrières. A cet égard, il est souvent nécessaire de changer d'attitude et de politique d'organisation à l'égard des nouvelles approches de gestion. Une mauvaise perception des risques peut également représenter un problème fondamental rencontré dans le cadre de l'utilisation du système HACCP. De plus, d'autres barrières supplémentaires peuvent exister du fait de manque de temps lié à une rotation rapide du personnel, de même qu'un manque de compétence et de formation du personnel. Le manque de compétence est d'ailleurs pérennisé par l'absence de l'enseignement de la sécurité alimentaire dans les programmes d'étude des écoles professionnelles.

Ce qui suit pourrait donc être considéré comme une partie de toute initiative HACCP. La sécurité alimentaire est une fonction de gestion et les BPH de même que le système HACCP sont essentiels au fonctionnement efficace et responsable d'une entreprise. Des programmes de sensibilisation identifiant les avantages économiques et sociaux de l'utilisation du système HACCP sont essentiels pour les agences réglementaires, les gérants de PEMD et tous ceux qui manipulent les aliments.

Les entreprises doivent, pendant les premières phases du développement du plan HACCP, investir dans des heures supplémentaires au niveau de leur personnel ainsi que dans des ressources supplémentaires, selon le besoin. Lorsque l'adoption du système HACCP implique des changements de comportement ou d'organisation, les nouveaux rôles et les nouvelles responsabilités dans le cadre de la sécurité alimentaire doivent être clairement identifiés et gérés avec précaution.

Le gouvernement ou les associations commerciales devraient concourir à l'élaboration et à la formulation de listes de conseillers et experts HACCP.

2.2.7 Formation

Une formation adaptée est importante pour surmonter les barrières relevant des ressources humaines. En matière de conseils à la formation et de programmes modèles, il est fait référence au document OMS intitulé *Aspects de la formation au Système d'analyse des risques - Points critiques pour la maîtrise*^{14,15,16} de même qu'à d'autres manuels produits par la FAO et l'OMS.

La formation HACCP devrait faciliter la compréhension du système. Elle devrait être interactive et devrait compléter une formation préalable en matière d'hygiène alimentaire ou une expérience équivalente.

Les recommandations qui vont suivre, relativement à la formation du personnel des PEMD doivent être mises en exergue. Les programmes de formation devraient s'adresser à la fois aux employés travaillant au sein des PEMD et aux responsables officiels qui veillent à l'application du système. La formation doit engendrer des changements de comportement et non pas exiger uniquement l'acquisition du savoir. Ainsi, la formation devrait viser à augmenter la compétence et mettre en jeu l'évaluation y afférente.

La formation devrait être adaptée aux besoins des PEMD et devrait être exécutée sur le terrain, ou bien fondée sur des cas pratiques.

Les conseils de formation doivent être adaptés aux exigences locales en prenant en compte les différences culturelles et linguistiques.

La formation devrait être flexible, comprenant l'enseignement à distance, la formation sur le tas et la reconnaissance de l'expérience acquise tout en étant communiquée/dispensée à un niveau et d'une manière adaptés à l'audience cible.

Le matériel de formation devrait se conformer aux recommandations des normes nationales, des directives du Codex et, selon le besoin, comporter une homologation extérieure des cours et/ou des documents d'enseignement.

Une formation HACCP achevée avec succès devrait être associée à un ensemble approprié d'instruments de motivation et de récompenses, notamment des avantages salariaux ou promotionnels à long terme ou à d'autres moyens de fidéliser le personnel. La direction doit mettre en valeur la formation et les propriétaires/gérants eux-mêmes devraient donc être formés et devraient prévoir les installations nécessaires à l'accomplissement de la formation telle que requise.

La formation ne devrait pas être considérée comme un événement sans suite. Elle doit être mise à jour et si possible, faire l'objet de dossiers de formation.

2.2.8 Soutien technique

Les PMED manquent souvent de compétence technique qui leur est nécessaire pour utiliser, seules, le système HACCP et ont donc besoin du soutien extérieur. La capacité des gouvernements et des associations industrielles/commerciales à fournir un soutien technique adéquat est un facteur essentiel dans l'utilisation efficace du système HACCP par les PMED.

Le type de soutien technique qui peut être offert par les gouvernements ou les associations industrielles/commerciales comprend l'apport d'une formation technique adéquate et adaptée au niveau d'éducation, de langage et la culture des responsables des PMED et du personnel. La disponibilité d'un soutien scientifique approprié et mis à jour devrait être facilitée ainsi que l'accès à des services d'analyse à faibles coûts.

¹⁴ *Aspects de la formation au Système d'analyse des risques – Points critiques pour la maîtrise (HACCP). Rapport d'un Atelier OMS sur la formation HACCP.* Document OMS WHO/FNU/FOS/96.3. OMS Genève, 1996.

¹⁵ *HACCP: Principes et Pratique. Un Manuel WHO/ICD.* Document OMS WHO/SDE/PHE/FOS/99.3. Organisation Mondiale de la Santé, Genève, 1999.

¹⁶ *Systèmes de qualité et de sécurité alimentaire. Manuel de formation sur l'hygiène alimentaire et Système d'analyse des risques – Points critiques pour la maîtrise.* Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. Rome 1998

L'apport de conseils génériques accessibles et spécifiques au secteur concerné, à destination des entreprises, tels que des guides industriels, des modèles¹⁷, et des plans HACCP génériques est un des facteurs de succès essentiels.

Créer et maintenir des programmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire et faciliter les accès aux données épidémiologiques collectées sont deux points importants pour étayer une analyse des risques spécifique à un secteur.

2.2.9 Infrastructures et installations

L'utilisation du système HACCP peut nécessiter des améliorations dans les infrastructures et installations à la fois au sein de la communauté et dans l'entreprise elle-même. A cet égard les gouvernements et les entreprises doivent assumer certaines responsabilités.

Les gouvernements ont un rôle à jouer et, parfois, l'obligation de veiller à ce que l'infrastructure appropriée (électricité, routes, sources d'eau potable, usines d'assainissement) soit en place et que la pollution soit réduite au minimum.

Les entreprises devraient s'assurer que les locaux, les surfaces de travail et les équipements soient conçus, construits et entretenus de façon à en faciliter le nettoyage et à réduire toute possibilité de contamination croisée. Des installations appropriées devraient être prévues pour encourager l'hygiène individuelle des personnels.

Un équipement de surveillance adéquat et calibré doit être disponible et utilisé de façon correcte ; et outre l'inspection visuelle, des tests rapides devront être effectués, si possible, pour fournir des résultats en temps réel.

2.2.10 Communication

Des communications inadaptées entre le gouvernement et les entreprises peuvent empêcher l'adoption du système HACCP. Les stratégies de communication doivent faire partie de l'initiative HACCP. Ces stratégies devraient inclure:

- Des informations sur les besoins de changement et les avantages du système HACCP¹⁸.
- L'encouragement à la production de guides pour l'industrie, contenant des modèles détaillant l'application du système HACCP à différents secteurs d'industrie.
- La fourniture de guides supplémentaires et spécifiques aux besoins des PMED.
- L'éducation des consommateurs quant à l'importance de la sécurité alimentaire pour la santé, par des canaux différents incluant l'enseignement de l'hygiène alimentaire dans les écoles. Les associations commerciales et groupes de consommateurs pourraient aussi parrainer de telles mesures en fournissant des ressources financières et/ou pédagogiques.

Pour assurer une compréhension générale, il est important d'utiliser une terminologie appropriée et adaptée telle que celle qui est utilisée dans les documents du Codex. L'utilisation de canaux appropriés et efficaces pour la communication est également importante assurer pour une communication effective. Ces systèmes de communication peuvent inclure des associations industrielles/commerciales, la presse, les expositions, les autorités de contrôle et même les médias. D'autres moyens de communication adéquats comprennent la production de brochures, affiches, vidéos et autres outils, la création d'annuaires ou listes d'entreprises, collèges, universités et établissements d'enseignement ainsi que l'utilisation de sites Internet adaptés.

2.2.11 Evaluation

Dès le début, chaque initiative devrait être préparée avec soin et les coûts devraient être estimés. Cependant, afin d'augmenter les chances de succès, l'évaluation devrait être menée avant l'utilisation, en

¹⁷ Un document fournissant des conseils généraux sur l'élaboration d'un Guide et qui peut contenir des conseils relatifs au contenu, à la structure, aux questions à aborder ainsi que le processus d'élaboration.

¹⁸ HACCP: *Présentation du Système d'analyse des risques - Point critiques pour la maîtrise.* Document OMS, WHO/FSF/FOS/97.2. Organisation Mondiale de la Santé, Genève, 1997.

tenant compte de la perception de l'industrie quant aux barrières, son attitude à l'égard du système HACCP, les sources d'information préférées et les méthodes de communication optimales. L'évaluation devrait inclure des données qualitatives et quantitatives.

Après l'application, l'initiative HACCP devrait être évaluée pour estimer son rendement en matière de coûts, sa conformité à la législation (si nécessaire), sa fidélité au programme et la façon d'y apporter des améliorations.

Il importe aussi de montrer le succès de l'utilisation du système HACCP pour augmenter la prise de conscience par les entreprises alimentaires des avantages d'HACCP. L'impact des initiatives HACCP sur le renforcement de la sécurité alimentaire peut être mesuré directement (ex. par les données collectées à partir des programmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire ou de surveillance de la contamination alimentaire).

Une évaluation indirecte du succès pourrait être fondée sur des données collectées dans les industries et sur les résultats d'évaluation ou le contrôle de la conception et l'utilisation du système HACCP.

L'échelle temporelle formera le cadre des évaluations qui peuvent, pour l'obtention maximale de bénéfices, exiger une étude de marché avant l'application. La nature précise de l'échelle temporelle dépendra des priorités du pays ou de l'industrie considérée et peut être établie chaque année sur le court, moyen et long terme.

3. CONSEILS D'ELABORATION DES GUIDES DE SECTEURS SPECIFIQUES A L'INDUSTRIE

3.1 Introduction

De nombreux pays ont élaboré des guides de secteurs spécifiques de l'industrie pour aider à l'utilisation du système HACCP. Ces guides s'avèrent être une source de conseils particulièrement utiles pour les PEMD et jouent un rôle important dans l'amélioration de la sécurité alimentaire et l'aide aux entreprises pour l'utilisation du système HACCP. Dans de nombreux pays, ces guides ont été élaborés d'une façon coordonnée, en impliquant toutes les parties concernées telles que les gestionnaires d'entreprises, les associations commerciales, les agences réglementaires et les groupes de consommateurs, ce qui permet d'obtenir une compréhension commune entre les parties concernées de l'application de la législation et l'exécution des contrôles HACCP.

3.3.1 Etat actuel des guides

Dans certains pays, tels que les pays membres de l'Union Européenne, les obligations légales à l'égard du système HACCP ou des systèmes de contrôle de la gestion de la sécurité alimentaire fondés sur le système HACCP sont déjà en place. Il a été procédé à l'élaboration de guides BPH et HACCP à destination de secteurs spécifiques qui peuvent être utilisés volontairement par les industries alimentaires pour se conformer aux dispositions d'une législation. Le *Code d'usages international recommandé du Codex sur les principes généraux d'hygiène alimentaire* et le texte du Codex sur *le Système d'analyse des risques - Points critiques pour la maîtrise (HACCP) et Directives pour son application* ont également facilité la préparation de ces guides qui sont désormais très largement utilisés dans plusieurs pays tels que le Brésil, le Canada, la Colombie, la France, l'Allemagne, l'Irlande, l'Italie, le Mexique, les Pays-Bas, l'Espagne, le Royaume-Uni et les USA.

Les guides ont été élaborés pour une gamme considérable d'entreprises dans les secteurs de la vente en gros, de la transformation et de la vente au détail (ex. traiteurs, bouchers et commerces de boulangerie, marchés et foires). Il convient d'insister sur le fait que l'usage d'un guide ne représente qu'un moyen de se conformer aux obligations légales.

Le contenu des guides varie en fonction de leur champ d'application, du secteur ciblé, des obligations légales locales et des autres conditions locales. Ils peuvent couvrir les BPH, l'application des principes HACCP, la microbiologie alimentaire ou la formation du personnel. Certains sont illustrés par des diagrammes, des plans HACCP génériques et des listes de contrôle. Certains contiennent des conseils sur les mesures supplémentaires prises en matière de bonnes pratiques qui vont au-delà des obligations légales.

3.3.2 *Avantages*

Les guides peuvent être utiles à la fois pour les entreprises individuelles et pour le secteur concerné. Ils fournissent une aide pratique aux secteurs de l'industrie alimentaire leur permettant de se conformer aux exigences légales en matière de sécurité alimentaire, incluant, au besoin, les exigences HACCP. Les associations commerciales utilisent aussi les guides pour améliorer les normes de sécurité alimentaire et accroître la confiance du public dans les produits fabriqués. Les guides peuvent aussi constituer la base d'un accord commun entre les secteurs spécifiques de l'alimentation et les agences réglementaires en ce qui concerne l'application de la législation et l'utilisation pratique du système HACCP. Ils aident également les entreprises à surmonter quelques-unes des barrières identifiées précédemment et peuvent aider à la communication entre les parties concernées. Les guides fournissent aux secteurs industriels des critères harmonisés en matière de sécurité alimentaire et une norme approuvée par tout le secteur sur les bonnes pratiques d'hygiène. Dans certains cas, les guides constituent la bases des programmes de formation.

Pour les entreprises individuelles, un des avantages majeurs des guides est le fait qu'ils représentent une source unique et acceptée de conseils. De plus, dans le cas où un guide offre un conseil sur l'application du système HACCP dans les PEMD, il contribue à accroître les connaissances et la compréhension des opérateurs quant aux risques associés à leurs produits. Les guides peuvent leur fournir des conseils pratiques quant au contrôle de ces risques et augmentent ainsi la sécurité des aliments produits et favorisent une approche cohérente de l'utilisation du système HACCP. Le guide contribue aussi à minimiser le coût de l'application du système HACCP, tout en offrant des conseils à un prix relativement modéré.

Il convient cependant d'insister sur le fait qu'un guide ne peut pas remplacer la responsabilité individuelle d'un opérateur à l'égard de son établissement. Les opérateurs devront encore analyser leur production pour détecter des problèmes potentiels de sécurité alimentaire et s'assurer que les systèmes de contrôle nécessaires sont en place. Un des défis posés par le guide est que, pour le rendre plus complet et informé, on ne le rende si important en taille qu'il en devienne donc moins attractif.

3.3.3 *Éléments essentiels à prendre en considération au cours de l'élaboration d'un guide*

- Toutes les parties concernées doivent participer au processus d'élaboration.
- Les guides devraient être pratiques et faciles à utiliser par l'audience visée.
- Ils devraient aborder la conformité aux exigences locales en matière de sécurité alimentaire.
- Même lorsqu'ils ne sont pas destinés aux petites entreprises, ils devraient prendre en compte les problèmes pratiques des PEMD dans le secteur concerné eu égard à l'application du système HACCP.
- Il convient de prendre en compte les coutumes et les usages et coutumes locaux et culturels.
- Les guides devraient être révisés périodiquement ou à l'apparition d'un nouveau risque important, ou encore lorsque la législation est modifiée.

3.3.4 *Contenu du guide*

Pour qu'un guide soit réussi, il doit satisfaire les besoins de ses utilisateurs. Bien que le présent rapport mette l'accent sur l'application du système HACCP, il convient d'insister sur le fait que les programmes préalables devraient aussi être en place. Néanmoins, pour des raisons pratiques, il peut être avantageux d'incorporer des conseils d'hygiène élémentaire dans les guides. Les guides devraient également établir une distinction claire entre les mesures qui sont nécessaires pour assurer une hygiène élémentaire et celles qui font partie du programme HACCP.

La table des matières suivante est suggérée:

1. Champ et domaine d'application
2. Objectif
3. Glossaire

4. Principes Généraux d'hygiène alimentaire et leur application pratique au secteur concerné. Les conseils fournis dans cette section peuvent être fondés sur le *Code des principes généraux d'hygiène alimentaire* du Codex. Les questions à couvrir dans cette section incluent : conception et installations, maîtrise des opérations, entretien et assainissement, hygiène personnelle et transport.
5. Des programmes modèles et des procédures à suivre, incluant des questions telles que la lutte contre les ravageurs et le nettoyage/assainissement.
6. Exemples de documents et de registres utiles, tels que dossiers de surveillance et questionnaires médicaux.
7. Informations pertinentes relatives à la formation qui pourrait être adaptée aux besoins du secteur concerné. Il convient de tenir compte des niveaux et types de formation adéquats, y compris la formation en matière de BPH, HACCP et l'utilisation du guide lui-même. Les guides peuvent aussi comprendre des suggestions relatives aux manuels de formation. Les besoins d'un secteur en formation peuvent être pris en compte pendant l'élaboration du guide. Il peut être également utile d'inclure l'information sur la formation disponible, notamment lorsque les normes nationales de formation ou les cours homologués sont disponibles.
8. HACCP:
 - Le guide devrait comprendre des conseils pratiques sur l'HACCP. Ces conseils peuvent offrir des informations sur le concept HACCP et, plus important encore, sur la manière avec laquelle les principes HACCP peuvent être mis en pratique dans les PEMD dans le secteur concerné. En ce qui concerne le système HACCP, le guide devrait contenir des conseils sur les risques probables de sécurité alimentaire dans les entreprises et expliquer leur relation avec les étapes opérationnelles. Des mesures de maîtrise appropriées devraient être comprises en fonction des points critiques pour la maîtrise et les limites critiques qui y sont associées, les procédures de surveillance et les actions correctives.
 - Procédures de vérification. Pour les PEMD, il est important que les directives relatives à la vérification soient aussi pratiques que possible. A cette fin, des listes de contrôle peuvent être incluses dans les guides pour faciliter la vérification.¹⁹ Certains pays ont adopté des systèmes qui permettent à des tiers, autres que les opérateurs de l'établissement, tels que des responsables du contrôle, des clients ou des organisations commerciales professionnelles, de faire partie du processus de vérification.
 - Documentation et dossiers. La question de la documentation pour les petites entreprises a souvent été épineuse. Les guides devraient identifier les documents et archives qui doivent être conservés pour s'assurer que les contrôles sont en place et poursuivis. L'archivage peut être simple et devrait être élaboré suivant les besoins des petites entreprises. De tels documents et dossiers peuvent inclure : relevés de température, comptes-rendus de nettoyage, absentéisme, listes de contrôle et dossiers de formation du personnel. Un conseil quant au temps maximum de conservation des documents et archives devrait être aussi inclus.
 - Validation: Il est peu probable que les PEMD disposent d'une compétence en matière de validation. Par conséquent, des données validées de manière externe sont nécessaires. Elles peuvent comprendre par exemple les obligations légales, les normes nationales ou internationales, telles que celles qui sont recommandées par la Commission du Codex Alimentarius ou les normes recommandées par les associations ou groupes commerciaux qui assureront l'efficacité du processus.

3.3.5 Plans génériques HACCP

Pour les PEMD, un plan générique HACCP peut constituer un point de départ utile. Les plans génériques sont des exemples de plans HACCP mis au point pour un produit alimentaire spécifique ou un processus

¹⁹ *Conseils sur l'évaluation réglementaire du système HACCP. Rapport d'une Consultation mixte FAO/OMS sur le rôle des agences gouvernementales dans l'évaluation HACCP.* Document OMS WHO/FSF/FOS/98.5, pp 25-28. Organisation Mondiale de la Santé, Genève, 1998.

de transformation qui peuvent être utilisés pour guider les opérateurs d'établissements fabriquant de tels produits ou utilisant de tels processus. Les plans génériques ne sont utilisables que s'ils sont adaptés au produit alimentaire ou processus de transformation spécifiques.

3.3.6 Terminologie

Une attention particulière devrait être accordée à la terminologie utilisée. Les langages ou jargons scientifiques peuvent ne pas être compris par les utilisateurs du guide et compromettre ainsi la clarté des textes.

3.3.7 Gestion du processus d'élaboration

Il convient de veiller à ce qu'un mécanisme ou une procédure sont en place pour s'assurer la participation de toutes les parties concernées par la production des guides. Plus cette participation est précoce et rapprochée, plus grandes sont les chances de succès. Les apports des agences réglementaires locales et gouvernementales, de l'industrie et des consommateurs devraient être recherchés. Il est possible d'atteindre cet objectif par : un groupe de travail chargé de la rédaction du guide, un processus de consultation, des séminaires et/ou des audiences publiques.

Il conviendrait d'élaborer une ébauche de guide qu'on pourra tester quant à son applicabilité et utilité dans le secteur ciblé.

Certains pays ont choisi d'utiliser des organismes nationaux de normalisation pour la création de ces guides. En effet, ces organismes disposent de compétences et expérience dans l'élaboration de directives et peuvent même obtenir un consensus. Les documents d'information publiés en tant que normes nationales peuvent aussi être utilisés pour former la base de programmes de certification.

3.3.8 Utilisation d'un modèle

L'idéal serait que les secteurs industriels procèdent eux-mêmes à la conception et l'élaboration des guides. Cependant, les gouvernements devraient reconnaître qu'ils peuvent avoir besoin de faciliter le processus d'élaboration, spécialement lorsque la participation du secteur industriel est faible ou inexistante. Pour atteindre les objectifs ci-dessus, un modèle détaillant les conseils sur la compilation de tels guides pourrait être conçu par le gouvernement. Un tel système existe dans certains pays (France et Royaume Uni) où les modèles comportent des conseils sur le processus de conception et la préparation d'une consultation. En outre, ce type de modèle peut offrir des conseils sur la structure, la présentation, et le contenu d'un guide et sur les responsabilités de toutes les parties concernées.

3.3.9 Homologation officielle et évaluation

Il peut être utile pour les gouvernements de mettre en place un mécanisme d'homologation officielle des guides. Cette fonction pourrait être exercée par un office gouvernemental ou au travers d'une agence officielle agréée et nommée à cette fin. Ceci permettrait aux entreprises et agences de contrôle d'utiliser un guide tout en étant assurées qu'il n'est pas en conflit avec la législation sur la sécurité alimentaire. L'homologation officielle avant la publication finale est souhaitable.

Pour déterminer l'efficacité d'un guide, il conviendrait de procéder à son évaluation après un délai raisonnable, de préférence par les mêmes experts qui ont élaboré le guide. Par souci de clarté, chaque guide devrait comporter une référence à sa date de publication ou aux guides précédents qu'il pourrait éventuellement remplacer.

3.3.10 Utilisation des guides

Les PEMD bénéficient plus particulièrement de l'usage d'une seule source de directives. Dès lors que les efforts de production du guide ont été déployés, il est également important de s'assurer que les utilisateurs potentiels sont informés de son existence. Parallèlement à la phase d'élaboration, il conviendra de prendre des dispositions pour sa diffusion. Les mêmes parties qui ont contribué à l'élaboration du guide peuvent également participer à ce stade de processus. Les utilisateurs potentiels, canaux et méthodes de distribution devraient être identifiés. S'il n'est pas gratuit, il est important que le prix du guide ne soit pas un obstacle à son achat et à son utilisation.

L'accès et l'utilisation des guides peuvent être facilités par:

- Une distribution par des associations commerciales et des agences réglementaires ;
- La publicité et l'organisation de séminaires d'information ;
- La mise au point d'une formation fondée sur le guide ; et
- L'aide du gouvernement dans le cadre de la promotion des guides.

4. DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DU SYSTEME HACCP AUX PETITES ENTREPRISES ET/OU ENTREPRISES MOINS DEVELOPPEES ²⁰

4.1 Introduction

Les Directives pour l'application du Système HACCP, qui font partie de l'actuel système HACCP, telles que définies par les Commissions du Codex Alimentarius (Annexe du CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997)), ne sont pas totalement satisfaisantes pour leur application aux PEMD. Pour cette raison, la Consultation OMS sur les stratégies d'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées (juin 1999) a proposé un autre ensemble de directives destinées à fournir des conseils spécifiques sur l'application des principes HACCP dans les Petites Entreprises et les Entreprises et/ou Moins Développées (PEMD)²¹. L'élaboration de ces directives tient compte du fait que les sept principes HACCP peuvent être appliqués avec une certaine flexibilité dans les PEMD à condition qu'un soutien adéquat soit prévu et que les conditions préalables soient réunies. Il convient de prendre en considération également les ressources disponibles et les contraintes auxquelles les PEMD doivent faire face au travers de la chaîne alimentaire.

Le texte suivant est une version résumée des Directives pour l'application du système HACCP aux PEMD, tel qu'il fut présenté dans le rapport de la Consultation OMS indiqué ci-dessus. Pour plus de détails, veuillez consulter le rapport de l'OMS ²².

4.2 Programmes préalables (PP)

Afin d'appliquer le système HACCP de manière efficace, les entreprises alimentaires devraient avoir déjà adopté les programmes préalables (PP), à savoir qu'elles doivent avoir adopté et appliqué les *Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex*, les Codes d'usages recommandés du Codex applicables en se conformant à la législation sur la sécurité alimentaire. Les mesures de maîtrise pertinentes devraient être prises au sein des PEMD, lorsque la situation permet difficilement d'établir une limite critique mais qu'elle requiert néanmoins un système de contrôle (ex. hygiène personnelle),

4.3 Engagement de la direction

L'engagement de la direction de l'établissement est essentiel pour utiliser et maintenir un système HACCP efficace. L'engagement de la direction devrait être communiqué à tout le personnel de l'établissement. La personne responsable de l'élaboration du plan HACCP devrait être clairement identifiée et un coordinateur HACCP devrait même être nommé dans certaines entreprises de taille moyenne.

4.4 Procédures préliminaires

4.4.1 Approche du système HACCP basée sur l'équipe dans les PEMD

L'approche traditionnelle du système HACCP recommande l'utilisation d'une équipe ayant recours aux compétences internes et externes pour concevoir le plan HACCP. Les PEMD ne disposent pas nécessairement de toutes les compétences requises et les gestionnaires de ces entreprises peuvent alors solliciter un soutien extérieur approprié.

²⁰ Ces directives peuvent être utiles pour établir des conseils pour un secteur spécifique de même que pour aider des entreprises individuelles à appliquer le système HACCP.

²¹ Le terme *petites entreprises et/ou entreprises moins développées* désigne les entreprises qui en raison de leur taille, du manque de ressources techniques et économiques, ou par la nature de leurs activités, peuvent rencontrer des difficultés lors de l'utilisation du système HACCP au sein de leur structure de production alimentaire. Le terme « entreprise moins développée » fait référence à l'état des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire (ex : entreprises avec des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire moins développés) et non pas au nombre de membres du personnel ou au volume de production.

²² WHO/SDE/PHE/FOS/99.7 "Stratégies d'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées", rapport d'une Consultation OMS

4.4.2 Décrire les processus et produits visés

Le champ d'application du plan HACCP doit être clairement défini lors de l'application du système HACCP. Dans les PEMD, le champ d'application peut viser les produits individuels spécifiques, les groupes de produits comportant des caractéristiques similaires (présentant par exemple des risques semblables) et les étapes de la transformation qui sont utilisées pour un certain nombre de produits similaires.

Si une entreprise utilise un *guide*, il est important que celui-ci soit spécifique aux produits alimentaires et/ou aux procédés de fabrication visés.

4.4.3 Décrire et confirmer les processus

Il convient de décrire les étapes du processus pour appliquer le système HACCP à une PEMD. L'idéal serait que cette description soit établie sous forme de diagramme pour chaque produit. Toutefois, lorsqu'une large gamme de produits différents sont fabriqués au sein d'un même établissement (ex : dans de nombreux commerces de vente au détail, traiteurs), une telle procédure pourrait s'avérer impossible. Dans de telles circonstances, le diagramme peut par contre décrire le flux de produits classés en fonction de la catégorie du risque présenté et pour lesquels des processus de transformation similaires sont appliqués. Une autre approche de la description des opérations de fabrication peut être opérée sans attention spéciale à l'endroit des types de produits.

4.5 Application des principes HACCP

4.5.1 Principe 1: Procéder à l'analyse des risques

A la suite d'une étude initiale des maladies d'origine alimentaire prévalentes dans la région, il convient d'identifier les risques reconnus comme importants et pouvant survenir au cours de l'une des étapes de la fabrication. Ils peuvent être de type microbiologique (organismes pathogènes), chimique (résidus chimiques), ou physique (fragments de verre).

Lorsqu'elle procède à l'analyse des risques, la PEMD devrait consulter ou faire usage des bases de données spécifiques au secteur concerné ou des guides contenant l'information sur les risques relevant de la fabrication/du produit ou faire appel à des compétences externes. Toutefois, la PEMD devrait prendre les mesures appropriées pour s'assurer que tous les risques supplémentaires sont pris en considération et évalués, y compris les risques introduits par les matières premières.

4.5.2 Principe 2: Identifier les points critiques pour la maîtrise des risques (CCP)

L'identification des Points critiques pour la maîtrise des risques (CCP) doit tenir compte de toutes les étapes où les risques peuvent être maîtrisés. Pour déterminer si une étape ou un processus de fabrication représente un CCP, la PEMD doit déterminer si la mesure de maîtrise peut être appliquée à cette étape ou au processus de fabrication et si une déviation à ce point donné peut provoquer un risque potentiel au niveau du produit fini.

4.5.3 Principe 3: Etablir des limites critiques

Les limites critiques devront être spécifiées pour chaque point critique pour la maîtrise des risques. Les limites critiques de chaque CCP doivent être réalistes et cependant suffisantes pour garantir la sécurité alimentaire.

Les critères de mesure et d'observation utilisés pour établir les limites critiques peuvent inclure les relevés de température, de durée, du pH et du taux de chlore. Toutefois, l'établissement de tels critères peut être impossible pour la plupart des PEMD. Aussi devraient-elles être encouragées à faire le meilleur usage des critères de température et de durée qui sont les plus adaptés à leurs activités quotidiennes et à leur expérience. Bien que l'évaluation sensorielle ne soit pas le meilleur moyen d'établir les limites critiques, elle peut être utilisée pour compléter les autres outils d'évaluation mentionnés.

4.5.4 Principe 4: Etablir un système de suivi des points critiques pour la maîtrise

Le système de suivi est essentiel pour s'assurer que les étapes critiques sont bien maîtrisées. Il sert à identifier les points du processus qui sont sujets à une perte de contrôle. Il sert aussi à identifier les actions correctives nécessaires permettant de maîtriser à nouveau le processus.

Le système de suivi ne sera efficace que si le propriétaire de l'établissement, le gérant et ses employés disposent des connaissances, savoir-faire et la responsabilité pour préparer des aliments sûrs. La PEMD devrait former les employés et s'assurer qu'ils suivent scrupuleusement les procédures, qu'ils surveillent les CCP et qu'ils appliquent les actions correctives si les limites critiques ne sont pas atteintes.

4.5.5 Principe 5: Etablir des actions correctives à mettre en œuvre lorsque les procédures de suivi indiquent qu'un CCP n'est pas maîtrisé

Des actions correctives spécifiques doivent être établies pour chaque CCP. Les actions correctives doivent spécifier ce qu'il convient de faire pour rétablir la maîtrise du CCP et s'assurer que les produits présentant un risque potentiel ne sont pas mis sur le marché.

Les actions correctives comprennent des étapes visant à rectifier le problème et des étapes pour traiter le produit affecté.

Les actions correctives peuvent être simples telles que poursuivre le traitement de l'aliment par la chaleur à une température adéquate ou appliquer un nouveau traitement au produit. Parfois il peut être nécessaire de prendre des mesures plus sévères telles que la mise à l'écart d'un lot d'ingrédients livrés. Le soutien externe peut être nécessaire pour faire un tel choix.

4.5.6 Principe 6: Etablir des procédures de vérification

La vérification sert à déterminer si le système HACCP fonctionne correctement et ensuite à mettre en lumière les faiblesses qui doivent être rectifiées. La vérification peut aussi être faite pour d'autres raisons, comme par exemple des changements au niveau des processus comportant des conséquences potentielles sur la sécurité.

La vérification est habituellement exécutée par une autre personne que celle qui est responsable des activités prévues par le plan, comme par exemple, le suivi. La vérification peut, par exemple, être assurée par le gérant de l'établissement, ou le superviseur de l'employé affecté à une activité de suivi spécifique, une agence réglementaire ou d'autres organismes.

Pour que les procédures de vérification soient utilisables par une PEMD, les méthodologies doivent être simples à mettre en œuvre et faciles à noter.

4.5.7 Principe 7: Etablir des procédures efficaces pour la gestion des registres relatifs aux principes HACCP et à leur application .

Les procédures HACCP doivent être documentées. La documentation et la consignation des données sont essentielles à l'application du système HACCP. La documentation et la consignation des données devraient correspondre à la nature et à la dimension de l'entreprise. La documentation et la consignation des données devraient être suffisantes pour permettre à l'entreprise d'être assurée que les contrôles sont en place et maintenus.

Les données servent à indiquer que les limites critiques à chaque CCP sont atteintes ou que les actions correctives appropriées ont été prises lorsque les limites se sont pas atteintes.

Le système de consignation le plus simple qui s'intègre automatiquement aux opérations existantes est toujours le meilleur. Un système simple, mais néanmoins efficace est plus facile à utiliser et à communiquer aux employés. Le système de consignation des données peut faire usage des documents existants, tels que des factures de livraison ou de simples listes de contrôle pour documenter les données de températures des produits.

Les registres simples pour la consignation des données représentent peut-être les outils les plus courants. Toutes les pratiques et actions requises par le système HACCP devraient être documentées pour aider les PEMD ou les organismes de contrôle externes dans leurs activités de vérification.

4.6 Validation du système HACCP

Diverses activités de confirmation sont nécessaires tout au long de l'application du système HACCP pour valider le déroulement efficace des étapes du plan.

La responsabilité de la validation varie en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ainsi que de la disponibilité des ressources.

La PEMD ne dispose pas nécessairement des compétences suffisantes pour assurer la validation. Aussi les PEMD peuvent avoir recours aux données validées de manière externe, telles que dans la législation, les normes nationales, les normes du Codex Alimentarius ou les normes recommandées par les associations ou organisations commerciales.

5. APPROCHES ET FORMATS DES DIRECTIVES

L'expérience pratique de ces dernières années a démontré que les directives sont nécessaires pour garantir au maximum la sécurité alimentaire dans les trois cas suivants:

1. Les grandes industries disposant d'un bon système de gestion et de compétences requises en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité alimentaire peuvent établir et maintenir leur propre système HACCP, fondé sur l'analyse des risques, les bonnes pratiques de fabrication et des conditions préalables en matière d'hygiène élémentaire. Les actuels Principes généraux du Codex et leur annexe HACCP et les Directives pour l'application du système HACCP servent au mieux ce type d'entreprises.
2. Les industries de taille moyenne ou moins développées disposant de compétences et niveaux d'expertise plus limités dans le domaine de la sécurité alimentaire et de sa gestion, sont probablement mieux servies par un modèle ou une approche plus générale du système HACCP qui soit spécifique à leur secteur industriel. Ce modèle ou système général devrait de préférence être conçu par des représentants de leurs secteurs, avec l'assistance de consultants commerciaux et/ou des experts gouvernementaux. La formation dans ce domaine pourrait viser la connaissance des risques spécifiques à ces industries et leur maîtrise. Ce type d'approche ne serait pas efficace si les conditions précitées ne sont pas réunies.
3. Les petites entreprises ou industries de la catégorie des PEMS, manquant presque complètement de compétences spécifiques en matière d'hygiène alimentaire, auront de grandes difficultés pour appliquer correctement un modèle spécifique ou un système HACCP spécifique visant les secteurs industriels en général, ainsi qu'il a été vu au point 2. Elles ne peuvent réunir les conditions spécifiques, ainsi qu'il leur est demandé et sont donc dans une situation différente. La meilleure approche dans ce cas semble être l'utilisation d'un Code d'usages en matière d'hygiène, spécifique à leur secteur, préférablement conçu par des représentants de ce secteur, avec l'aide de consultants et/ou du gouvernement. Les programmes de formation devraient avant tout cibler l'hygiène alimentaire élémentaire et l'utilisation d'un Code d'usages spécifique à leur secteur et idéalement devraient aussi comprendre la connaissance des risques les plus importants spécifiques à ces industries.

Les stratégies d'utilisation du système HACCP dans les PEMD devraient prendre en compte les barrières associées aux situations ci-dessus et il conviendrait d'élaborer dans ce contexte des stratégies à court et à long terme avec des objectifs réalistes.

6. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

1. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire devrait envisager la conception et l'adoption de Directives séparées pour l'application du système HACCP dans les PEMD faisant partie du document des Principes généraux.
2. Compte tenu des barrières à l'utilisation du système HACCP par les PEMD, les gouvernements et les associations industrielles/commerciales devraient développer des stratégies pour faciliter cette utilisation.
3. Une attention spéciale doit être accordée à l'application des stratégies aux PEMD disposant de moyens et de compétences limités dans le domaine de l'hygiène alimentaire.
4. Pendant l'utilisation du système HACCP dans les PEMD, une attention spéciale devrait être accordée aux stratégies identifiées et aux directives établies par la Consultation OMS¹.
5. Compte tenu du rôle important joué par les guides spécifiques aux secteurs dans l'utilisation du système HACCP dans les PEMD, tous les efforts devraient être déployés pour la préparation et la diffusion de tels documents.
6. Il est recommandé que les organisations internationales, telles que la FAO ou l'OMS, établissent une base de données sur les guides existants incluant les informations sur leur champ d'application, langage, utilisation et que cette base de données soit accessible par un site internet.
7. Afin d'assister les pays en voie de développement, les organisations internationales telles que la FAO ou l'OMS pourraient explorer les façons et les moyens de fournir une aide continue aux gouvernements et aux industries.