



*Une introduction à
HACCP*

Table des matières

Que signifie le HACCP

Principes du HACCP

Mise en oeuvre du HACCP

Le HACCP et ISO 9000

Le HACCP dans le commerce international

Annexes

Ce bulletin a été préparé, sans mise au point rédactionnelle formelle, par le Service des normes et de la gestion de la qualité, Section des Services d'appui aux entreprises, Division des Services d'appui au commerce, Centre du Commerce International CNUCED/OMC (CCI), 54-56 rue de Montbrillant, 1202 Genève 10, Suisse, en tant que service aux exportateurs et aux industries des pays en développement et des économies en transition. Tél. : (41.22) 730.03.96 ; Fax : (41.22) 730.05.76 ; E-mail : gujadhur@intracen.org; Internet : <http://www.intracen.org> - Adresse postale : CCI, Palais des Nations, 1211 Genève 10, Suisse

Une introduction au HACCP

Sommaire

1. Que signifie le HACCP?	1
2. Principes du HACCP	2
3. Mise en œuvre du HACCP	3
4. Le HACCP et ISO 9000	6
5. Le HACCP dans le commerce international	10

ANNEXES

A. Exemple d'un arbre décisionnel pour identifier les CCP	12
B. Liste de différents sites web fournissant des informations sur le HACCP	13
C. Liste de différents documents relatifs au HACCP	13
a. Documents téléchargeables gratuitement sur Internet	13
b. Livres	14

1. Que signifie le HACCP?

Le HACCP, Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise, est devenu synonyme de salubrité des aliments. Il s'agit d'un "système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments". Le système garantit une gestion efficace de la salubrité des aliments. Il recherche les dangers, ou tout ce qui est susceptible de poser un problème de salubrité des aliments, puis prévoit des contrôles pour veiller à ce que le produit ne soit pas nuisible au consommateur.

A l'origine, le concept du HACCP a été développé comme un système de sécurité microbiologique au début (années 60) du programme spatial habité américain pour garantir la sécurité des aliments pour les astronautes. Le système d'origine a été conçu par Pillsbury Company, en coopération avec la *National Aeronautics and Space Administration* (NASA) aux Etats-Unis et les Laboratoires de l'Armée Américaine.

Un *danger*, selon le système HACCP, est défini comme un "agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé". Un *point critique pour la maîtrise* (CCP) est le "stade auquel une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable".

Le HACCP se fonde sur le principe selon lequel les risques pour la salubrité des aliments peuvent être soit éliminés, soit réduits au minimum grâce à la prévention au stade de la production plutôt que par l'inspection des produits finis. Son objectif est de prévenir les risques le plus tôt possible dans la chaîne alimentaire. La méthode HACCP peut s'appliquer de la phase de la récolte à celle de la consommation. Si l'on ajoute le HACCP à l'inspection traditionnelle et aux activités de maîtrise de la qualité, l'on obtient un système préventif d'assurance de la qualité au sein de l'entreprise. Les entreprises utilisant le système HACCP seront à même de fournir de meilleures garanties au sujet de la salubrité des aliments aux consommateurs ainsi qu'aux autorités de réglementation de l'alimentation.

Dans de nombreuses industries agroalimentaires, les méthodes de fonctionnement en place, et notamment la transformation et la manipulation des aliments, sont souvent trop rigides. L'application du HACCP peut nécessiter des changements radicaux dans la culture et les comportements des professionnels de l'agroalimentaire. Pour exemple, le besoin de rédiger des manuels de procédures et d'effectuer des rapports écrits. Dans de nombreuses industries, il n'est pas courant de rédiger les procédures ou les rapports des paramètres de qualité ou de sécurité, en fait les compétences de chacun en matière de process agroalimentaire se résument à ce qu'il a "dans la tête". Le HACCP nécessite un changement radical des comportements et une grande précision dans les rapports et la documentation, même si la plupart des procédures à documenter sont susceptibles de ne pas être modifiées. De même, ceux qui essaient de mettre en place un système HACCP risquent de rencontrer des difficultés pour bien saisir le concept de contrôle de sécurité alimentaire basé sur les risques, surtout s'ils sont habitués à des contrôles selon des paramètres physiques pré-définis, qui ne sont pas adaptés aux caractéristiques particulières des procédés dans l'industrie agroalimentaire qui les concernent. Il est essentiel pour tous les acteurs au sein d'une société de bien comprendre le système HACCP et d'assurer son bon fonctionnement. Adopter la méthode HACCP uniquement pour satisfaire à une réglementation risque de conduire la société à un échec.

Le système HACCP et les directives concernant son application ont été élaborés par le Comité de l'hygiène alimentaire de la Commission du Codex Alimentarius, un Programme mixte sur les normes alimentaires de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Le système et les directives du HACCP ont été publiés en 1993, puis révisés en 1997.

2. Principes du HACCP

Le système HACCP comprend sept principes, qui permettent d'établir, de mettre en œuvre et de mener un plan HACCP pour l'opération en cours d'étude.

Principe 1

Effectuer une analyse des risques. Identifiez les dangers éventuels associés à tous les stades de la production, en utilisant un graphique d'évolution des étapes du processus. Évaluez la probabilité que ces dangers se concrétisent, et définissez des mesures préventives afin de les maîtriser.

Principe 2

Identifier les points critiques pour la maîtrise (CCP). Déterminer quels sont les points, les procédures ou les étapes opérationnelles qui peuvent être maîtrisés pour éliminer les dangers, ou minimiser la possibilité qu'ils se concrétisent, ou ramener les dangers à un niveau acceptable.

Principe 3

Établir des seuils critiques (des niveaux idéaux et des tolérances) à respecter afin que les CCP soient maîtrisés. Ils doivent impliquer un paramètre mesurable et peuvent être considérés comme le seuil ou la limite de sécurité absolu pour les CCP.

Principe 4

Établir un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP au moyen d'essais ou d'observations planifiés.

Principe 5

Établir les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance indique qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé. Les procédures et les responsabilités relatives aux mesures correctives doivent être spécifiées.

Principe 6

Établir des procédures pour la vérification, y compris des essais et des procédures supplémentaires pour confirmer que le système HACCP fonctionne de manière efficace.

Principe 7

Élaborer de la documentation sur toutes les procédures et rapports relatifs à l'application de ces principes. Des rapports seront tenus pour prouver que le système HACCP est maîtrisé et que les mesures correctives appropriées ont été prises au moindre écart par rapport aux Seuils Critiques.

Le HACCP n'apporte pas de solution à lui tout seul. Il faut y ajouter de bonnes pratiques en matière d'hygiène et autres conditions préalables à la transformation des aliments, ainsi qu'un ferme engagement de la part de la direction : le HACCP ne peut en aucun cas les remplacer. La formation est également une condition essentielle pour le succès d'un système HACCP. Pour faciliter le développement d'un programme de formation

spécifique qui servirait de base au plan HACCP, il convient d'élaborer des instructions et des procédures de travail qui définissent les tâches du personnel concerné à chaque CCP.

3. Mise en œuvre du HACCP

Le système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) est un système qui aide les organismes à identifier d'éventuels risques pour la salubrité des aliments tout au long de la chaîne de production et à prendre des mesures de prévention en vue de les maîtriser. Le HACCP se concentre sur la prévention des risques plutôt que sur le contrôle du produit fini. Une série de 12 mesures vous est proposée ci-dessous; elle reprend les directives élaborées par le Comité de l'hygiène alimentaire de la Commission du Codex Alimentarius. C'est la méthode recommandée pour la mise en œuvre d'un programme HACCP.

Etape 1 : Constituer l'équipe HACCP

Constituez une équipe multidisciplinaire composée de représentants des départements de la production, des installations sanitaires, de la maîtrise de la qualité et de la microbiologie alimentaire. Chaque membre de l'équipe doit être chargé de segments spécifiques de la chaîne alimentaire devant être couverts par le système HACCP et œuvrer au développement du système décrit à partir de l'étape 2. La direction doit accorder un appui total à cette équipe. Si les compétences nécessaires ne sont pas disponibles au sein de l'entreprise, faites venir un consultant pour vous aider.

Etape 2 : Décrire le produit

Procédez à la description complète du produit pour lequel le plan HACCP va être élaboré. Cette description devrait couvrir la composition du produit, sa structure, ses conditions de transformation, son conditionnement, ses conditions de stockage et de distribution, sa durée de conservation et son mode d'emploi.

Etape 3 : Déterminer son utilisation prévue

Identifier l'utilisation prévue du produit par l'utilisateur final ou le consommateur. Vous devez définir le lieu de vente du produit et son groupe cible (par ex. restaurants de collectivités, maisons de retraite, hôpitaux, etc.).

Etape 4 : Établir un diagramme des opérations

Examinez de près le produit/processus et établissez un diagramme des opérations sur lequel s'appuiera l'étude HACCP. Quel que soit le format choisi, étudiez toutes les étapes du processus – y compris les retards pendant ou entre les étapes, entre la réception de la matière première et le placement du produit fini sur le marché – dans l'ordre, et présentez-les sous forme de diagramme détaillé assorti de suffisamment de données techniques. Dans le diagramme, vous pourrez également refléter le mouvement des matières premières, des produits, des déchets, les locaux de travail, la disposition de l'équipement, le stockage des produits et leur distribution, et les mouvements ou rotations d'employés.

Etape 5 : Confirmer sur place le diagramme des opérations

L'équipe HACCP devrait comparer en permanence le déroulement des activités au diagramme des opérations et, le cas échéant, modifier ce dernier.

Etape 6 : Énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés

À l'aide du diagramme des opérations, l'équipe doit dresser la liste des dangers – biologiques, chimiques ou physiques – auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes du processus, et décrire les mesures préventives qu'il convient de prendre pour maîtriser de tels dangers, par exemple l'utilisation de rideaux d'air, le nettoyage des mains et des pieds à l'entrée des zones de transformation, le port d'un couvre-chef, et le recours à de bonnes pratiques de fabrication ou à des procédures axées sur une norme, ou à des procédures axées sur une norme sanitaire.

Etape 7 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise

Vous pourrez utiliser un arbre de décision avec des réponses de type "oui" ou "non" pour vous aider à déterminer les CCP (voir Annexe A). Faites preuve de souplesse dans l'application de l'arbre de décision, et servez-vous de votre bon sens pour éviter, dans la mesure du possible, d'avoir des points de contrôle inutiles tout au long du processus de fabrication. Si vous identifiez des dangers à une étape où le contrôle est nécessaire pour des motifs de sécurité et qu'aucune mesure de prévention n'a été adoptée pour cette étape, modifiez le processus à cette étape-là, ou à une étape précédente ou suivante, afin d'y inclure une mesure de prévention. Par exemple, dans un abattoir, recouvrir les carcasses d'une toile désinfectée afin de prévenir toute infection par les mouches constitue une mesure de prévention au stade des carcasses. Cette mesure remplace une mesure comme le lavage de la viande préparée au stade suivant, car il sera impossible de désinfecter la viande à ce stade, c'est-à-dire pendant les opérations de découpage ou de hachage.

Etape 8 : Fixer des seuils critiques pour chaque CCP

Déterminez des seuils critiques pour chaque CCP. Ces seuils sont généralement calculés à partir des spécifications énoncées dans la législation d'un pays relative à l'alimentation ou dans les normes nationales ou internationales (par exemple, les niveaux d'humidité dans le lait en poudre, ou les seuils de pH et de chlore dans l'eau potable). Lorsque les limites ne sont pas tirées des normes réglementaires ou des directives existantes et valables pour les bonnes pratiques en matière de fabrication, l'équipe HACCP devrait se prononcer sur la validité de telles limites par rapport à la maîtrise des risques et aux points critiques pour la maîtrise identifiée.

Etape 9 : Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP

La surveillance est la mesure ou l'observation d'un CCP entreprise pour déterminer la conformité par rapport aux seuils critiques. Les procédures de surveillance doivent permettre de déterminer, s'il y a lieu, la perte de maîtrise au point critique pour la maîtrise (par exemple une maîtrise insuffisante de la température susceptible d'engendrer des erreurs dans le fonctionnement d'une unité de pasteurisation dans une fabrique de produits laitiers). La surveillance des CCP doit être effectuée rapidement, car il s'agit par la suite d'un processus linéaire, et il n'y aura généralement pas suffisamment de temps plus tard pour effectuer des contrôles analytiques approfondis. L'on préfère souvent relever les paramètres physiques et chimiques car ils sont plus rapides et permettent souvent d'indiquer l'état microbiologique du produit.

Le programme d'observation ou de mesure doit indiquer de façon adéquate et pour chaque point critique :

- Qui va se charger de la surveillance et du contrôle ;
- Quand la surveillance et le contrôle vont avoir lieu ; et

- Comment la surveillance et le contrôle vont être effectués.

Tous les relevés et comptes rendus résultant de la surveillance des CCP doivent être signés par la (ou les) personne(s) chargée(s) des opérations de surveillance.

Etape 10 : Prendre des mesures correctives

L'équipe HACCP devrait adopter des mesures correctives et les documenter dans le plan HACCP pour chaque CCP du système HACCP, afin que les écarts puissent être corrigés le cas échéant. Ces mesures correctives devraient inclure :

- L'identification adéquate de la (ou des) personne(s) responsable(s) de la mise en œuvre d'une mesure corrective ;
- Les mesures nécessaires pour corriger l'écart constaté ;
- Les mesures à prendre au sujet des produits manufacturés en dehors de la période de maîtrise du processus ; et
- Des comptes rendus écrits des mesures prises.

Les mesures doivent permettre de vérifier, par exemple, que les CCP sont bel et bien maîtrisés, que l'on a remédié aux procédures ou aux conditions à l'origine de la perte de maîtrise, et que les aliments affectés ont été éliminés en toute sécurité.

Etape 11 : Appliquer des procédures de vérification

Concevoir une procédure de vérification pour veiller à ce que le système HACCP fonctionne correctement. La procédure devrait inclure la fréquence de vérification, cette dernière devant être dirigée par un responsable indépendant. La vérification peut inclure notamment des méthodes d'audit, d'échantillonnage et d'analyse aléatoires.

Etape 12 : Constituer des dossiers et tenir des registres

Le système du HACCP doit pouvoir s'appuyer sur un système efficace et précis de dossiers et de registres. Par exemple, l'analyse des dangers et la détermination des CCP et de leurs seuils (y compris les révisions, s'il y a lieu) doivent être documentés, sous forme par exemple de registres de surveillance des CCP ou de registres sur les écarts détectés et les mesures correctives adoptées pour y remédier.

Coûts habituels de mise en œuvre

Le type et l'importance des coûts relatifs à la mise en œuvre du HACCP varient largement suivant le type de produit ou de fabrication, des conditions existantes et de la manière dont le HACCP est mis en œuvre.

Lorsque les entreprises mettent en œuvre un système HACCP, il n'est pas rare qu'elles aient à apporter des modifications dans des domaines tels l'approvisionnement en matériel, les déchets, le système d'approvisionnement en eau, l'élimination des insectes, la restriction de l'accès aux zones de transformation, l'installation de rideaux d'air et de systèmes de contrôle de la température dans les zones de transformation, si l'on juge ces mesures de prévention nécessaires lors de l'analyse des risques. Le coût total de la mise en œuvre du HACCP dépend de l'état sanitaire et hygiénique général de l'entreprise avant la mise en œuvre du HACCP. Il faut préciser que la mise en œuvre du HACCP ne nécessite pas toujours d'investir dans des équipements et des procédures sophistiqués. Le principal est d'établir des Points de Contrôle Technique et de les surveiller de façon efficace. Nombreux sont les industriels agroalimentaires qui hésitent à mettre en œuvre un système HACCP car ils surestiment les

coûts et/ou apprécient mal les avantages potentiels qu'ils peuvent tirer d'une meilleure qualité de leurs produits, d'une plus longue durée de vie ou d'une réduction des déchets, etc.

Dans les entreprises où les mesures préventives identifiées pendant l'analyse des risques ne nécessitent pas d'équipement supplémentaire ou de modification dans l'agencement de l'usine, le coût de la mise en œuvre du HACCP ne dépendra que des coûts de formation, d'élaboration des plans et manuels HACCP, et du recrutement de consultants (si nécessaire). Le système HACCP nécessitera un investissement initial et continu en ressources humaines et le développement de programmes de formation pour le personnel.

Si l'entreprise décide d'obtenir la certification par tierce partie pour son système HACCP, il lui faudra tenir compte des coûts supplémentaires.

Les études des coûts de mise en œuvre du HACCP indiquent que le coût principal pour la mise en œuvre et le fonctionnement du HACCP est lié à la documentation et aux rapports, en particulier par rapport au temps du personnel. En cas de manque de compétences en interne, les frais de consultants peuvent également être importants, même si très souvent les entreprises sollicitent des consultants là où une simple formation de groupe pourrait suffire.

Mesures d'économie

Pour que la mise en œuvre du HACCP soit rentable, il est conseillé aux PME de développer les compétences de leur personnel en vue de la préparation des plans HACCP et autres procédures du système. Cette compétence peut être acquise grâce à la formation. Si nécessaire, il est possible de recruter pour une période courte un spécialiste de l'alimentation expérimenté et connaissant les bonnes pratiques de fabrication et les systèmes HACCP. Ce spécialiste peut également se charger de la formation du personnel de l'entreprise. Par mesure d'économie, vous pouvez incorporer le système HACCP dans d'autres systèmes de gestion de la qualité, comme ISO 9001, qui sont peut-être déjà en place (voir Section 4). Le coût des audits internes périodiques et de la certification par la tierce partie s'en trouvera réduit d'autant.

4. Le HACCP et ISO 9000

L'industrie alimentaire est très réglementée par les législations locales, nationales et internationales relatives à la salubrité des aliments. Qui plus est, les consommateurs sont prudents lorsqu'ils prennent la décision d'acheter des aliments crus ou préparés. Les consommateurs se sentent généralement plus en confiance lorsqu'ils ont la preuve que la gestion de la qualité a été appliquée pendant l'élaboration des produits alimentaires ou des boissons, et que le responsable de la réglementation alimentaire a supervisé le processus.

La famille de normes ISO 9000 est par nature générale; elle a été mise au point pour aider les organismes de tous types et de toutes tailles à mettre en œuvre et à faire fonctionner un système de gestion de la qualité. De nombreuses entreprises, qu'elles soient petites ou grandes, dans le monde entier, qui transforment et/ou conditionnent des produits alimentaires, ont mis en œuvre ISO 9000 et obtenu la certification par tierce partie. Ces entreprises peuvent également utiliser le HACCP ou des systèmes similaires dans le cadre de leur système d'assurance de la qualité. Certaines entreprises ont recours à la fois à ISO 9000 et au HACCP dans le cadre d'un système intégré de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments.

ISO 9000 se concentre sur les besoins et les attentes du client; or l'une des attentes principales du client est la salubrité des aliments. L'application du HACCP dans le cadre du système de gestion de la qualité ISO 9000 est mieux à même de renforcer l'efficacité d'un système de salubrité des aliments que si ISO 9001 et le HACCP sont mis en œuvre séparément. Les deux systèmes mettent davantage l'accent sur la prévention que sur la correction des problèmes ou des lacunes une fois qu'ils ont eu lieu. Une entreprise qui met en place un système HACCP n'est pas tenue de respecter la norme ISO 9001, mais il est fortement conseillé de le faire.

Les sept principes du HACCP peuvent être intégrés aux exigences d'ISO 9001:2000, comme nous vous l'expliquons ci-dessous :

Documentation sur le système de gestion de la qualité

Lors de la préparation de la documentation pour ISO 9001 (par exemple le manuel qualité, les procédures relatives au système qualité, les instructions de travail, les plans qualité), tenez compte du principe 7 du HACCP, qui vous demande de constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés pour veiller à ce que les critères relatifs aux aspects de salubrité des aliments soient intégrés dès le stade de la documentation.

Responsabilité de la direction

Au moment de définir les exigences relevant de la responsabilité de la direction (par exemple la politique qualité, les objectifs en matière de qualité, la planification, l'orientation client, la communication, la responsabilité et la compétence), vous pouvez inclure les exigences du principe 1 (procéder à une analyse des risques), du principe 2 (déterminer les points critiques pour la maîtrise) et du principe 4 (mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP). Par exemple :

- Dans la politique qualité, insistez sur le fait que l'organisme est pleinement conscient des problèmes relatifs à la chaîne alimentaire en faisant référence à la production alimentaire, l'hygiène et la salubrité ;
- Examinez le plan du HACCP tout en planifiant le système de gestion de la qualité ; et
- Attirez l'attention de votre personnel sur le rôle qu'il a à jouer dans la mise en œuvre des politiques et des objectifs fixés et pour répondre aux attentes du client aussi bien sur le plan de la sécurité que sur celui de la qualité alimentaires.

Gestion des ressources

Lorsqu'il s'agit de gérer les ressources pour ISO 9000 (par exemple les ressources humaines, l'infrastructure, le cadre de travail, et autres services), assurez-vous que vous avez mis à disposition les ressources nécessaires pour prévenir les risques (principe 1 du HACCP) et pour maîtriser les CCP (principe 4). Par exemple :

- La conception et l'entretien du site de travail a un impact majeur sur la salubrité des aliments ;

- L'entretien approprié de l'équipement peut également garantir que les dangers n'aient pas de répercussions sur le procédé de production alimentaire ;
- Des conditions d'hygiène et sanitaires adéquates sur le site de transformation, notamment les égouts, la lutte anti-parasitaire, le tri des déchets, les visites médicales pour les employés, la mise à disposition de vêtements de travail adéquats (manteaux, bottes, protection pour la tête, etc.) sont déterminants pour la production alimentaire.

Processus de réalisation du produit

Dans vos processus de réalisation des produits (par exemple, la planification, l'identification et l'examen des exigences du client, la conception et le développement, l'achat et le contrôle des opérations), vous pouvez intégrer plusieurs principes HACCP. Ces derniers doivent inclure le principe 1 (identification des risques), le principe 2 (détermination des CCP) et le principe 4 (mise en place d'un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP), par exemple :

- Inclure l'étude du HACCP et les points critiques pour la maîtrise dans le processus de planification de la réalisation du produit.
- Identifier les utilisateurs et consommateurs potentiels pour chaque produit. Accordez suffisamment d'attention aux exigences spécifiques des groupes de consommateurs tels que les bébés, les enfants, les patients et les personnes âgées, etc.
- Déterminer les exigences des clients et les prescriptions réglementaires spécifiques tels les limites de contrôle pour les pesticides, les résidus et les métaux lourds; les méthodes de test, etc.
- Considérer la salubrité des aliments comme prioritaire lors du développement de nouveaux produits. Consultez les prescriptions réglementaires relatives au produit pendant le développement du produit.
- Lors du processus d'achat, vérifier la capacité du fournisseur de respecter les limites critiques aux points critiques pour la maîtrise pour les matières premières, l'équipement, les produits de nettoyage, les services de transport, les services d'essais en laboratoire, l'entreposage et la distribution.
- Dans votre plan HACCP, inclure l'identification du produit et sa traçabilité à chaque stade du processus pour garantir la conformité avec les dispositions légales pour le contrôle de la traçabilité du lot pour les matières premières et les matériaux d'emballage.
- Inclure les contrôles identifiés dans le plan HACCP pour le stockage, la manutention et la livraison de votre produit, tels le contrôle de température et d'humidité, la durée de conservation, l'hygiène, la contamination.
- Les processus tels la pasteurisation et la stérilisation nécessitent des conditions de production bien définies, un personnel formé, des machines et un équipement adaptés afin de ne pas dépendre uniquement du test du produit final.

- La vérification des appareils de mesure et de supervision dans l'industrie alimentaire est déterminante, et il peut s'avérer nécessaire d'obtenir des données au moyen d'études inter-laboratoires.

Mesures, analyse et amélioration

Pour les activités de mesure, d'analyse et d'amélioration des processus d'ISO 9000, vous pouvez vous référer au principe 3 du HACCP (fixer des seuils critiques), au principe 4 (mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP), au principe 5 (déterminer des mesures correctives) et au principe 6 (appliquer une procédure de vérification du bon fonctionnement).

- Le plan HACCP doit déboucher sur un *plan de surveillance*, qui doit inclure la surveillance du produit, du processus, des services et des aspects liés à l'environnement de la salubrité des aliments. Les relevés de mesure et de surveillance constituent l'épine dorsale d'un système du HACCP documenté, car ils prouvent qu'un produit s'inscrit dans le cadre des limites acceptées.
- Le principe primordial qui sous-tend la mise en place d'un système HACCP est celui qui consiste à garantir que la production se déroule en toute sécurité. D'aucuns diront que l'inspection après-coup ne va pas dans le sens de ce principe, et que par conséquent, il est déterminant de recueillir des informations pour savoir si les contrôles identifiés et entrepris ont porté leurs fruits. Les résultats des activités de surveillance montreront si les mesures de maîtrise ont été efficaces.

Généralités

Les exigences du système de gestion de la qualité, en matière de formation, d'audit interne et de revue de la direction, garantissent l'efficacité des opérations et des mesures du système du HACCP via un audit interne. Une revue périodique des résultats d'audit et des autres données, par la direction, permet de garantir que le système continuera de fournir les résultats souhaités, à savoir garantir la salubrité des aliments pour les consommateurs.

L'approche du HACCP et le système de gestion de la qualité ISO 9000 sont complémentaires. Pour les entreprises qui n'ont pas encore mis en place un système qualité mais qui ont décidé d'adopter le HACCP pour contrôler les exigences de sécurité alimentaire, il est conseillé de développer d'abord un système HACCP et de l'intégrer dans un système qualité, une fois que la société aura décidé d'appliquer ISO 9000. Les sociétés qui ont déjà mis en place un système qualité suivant ISO 9001 peuvent utiliser l'approche HACCP pour mettre à niveau leur planning qualité afin d'y intégrer les aspects de sécurité alimentaire, si cela n'a pas encore été fait.

Normes nationales du système du HACCP

Bon nombre de pays ont élaboré des normes du système HACCP, et certains organismes de certification proposent la certification par tierce partie aux entreprises qui appliquent ces normes. Par exemple, Det Norske Veritas (DNV), un organisme international de certification, propose la certification accréditée du système de gestion de la salubrité des

aliments conformément à la norme danoise DS 3027, *Requirements for Food Safety according to HACCP*.

Le *Bureau of Indian Standards* (BIS) dispose de deux programmes de certification pour l'industrie alimentaire, le premier consacré exclusivement au système HACCP, et le second portant sur un système combiné HACCP et ISO 9000 :

- Certification de la sécurité alimentaire en fonction de la norme indienne IS 15000:1998, *Food Hygiene – Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) – System and Guidelines for Its Application*.
- La certification du système de gestion de la qualité fondé sur le HACCP propose deux certifications en un seul audit : la certification du système qualité selon la norme indienne IS/ISO 9000, et la certification du HACCP selon IS 15000:1998.

5. Le HACCP dans le commerce international

Il est important que les PME du secteur de la transformation des aliments se servent du HACCP, et ce pour deux motifs. Tout d'abord, le HACCP permet d'obtenir des avantages sur le plan interne, comme la réduction du risque de fabriquer et de vendre des produits dangereux, ce qui suscite la confiance du consommateur dans les produits vendus. Ensuite, dans de nombreux pays, les autorités chargées de la réglementation alimentaire sont en train d'inclure, ou vont probablement le faire, le HACCP dans leur réglementation relative à l'alimentation. En mettant en œuvre le HACCP, vous aurez de meilleures chances de succès en tant qu'exportateur vers ces pays. Voici quelques exemples :

- Au Royaume-Uni, le *Food Safety Act* de 1990 (la loi sur la salubrité des aliments) et le *Food Hygiene Inspection Codes of Practice* (le code de conduite pour l'inspection de l'hygiène alimentaire) incluent tous deux le HACCP.
- Le Canada a développé le *Food Safety Enhancement Programme* - FSEP (Programme de renforcement de la salubrité des aliments) afin d'encourager la mise en place de procédures fondées sur le HACCP dans tous les établissements agréés du secteur de l'agriculture et de la transformation des aliments.
- Le *Australian Quarantine and Inspection Service* (AQIS) a mis au point un nouveau système d'inspection connu sous le nom de *Food Hazard Control System* - FHCS, (Système de maîtrise des risques alimentaires).
- Aux *États-Unis*, le conseiller alimentaire du *Center for Food Safety and Applied Nutrition* (Centre pour la salubrité des aliments et la nutrition appliquée) a recommandé que le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) encourage, puis impose l'application du HACCP à l'ensemble de l'industrie alimentaire. La FDA a révisé son Code de l'alimentation en 1993, afin de le rendre compatible avec les concepts HACCP. Le règlement HACCP de la FDA relatif aux poissons et produits de la pêche produits et commercialisés aux États-Unis est entré en vigueur en décembre 1997. En vertu de ce règlement, la FDA vérifie les plans HACCP élaborés par les producteurs. Cela s'applique également aux poissons et produits de la pêche importés aux États-Unis. Les importateurs sont tenus d'obtenir les plans HACCP

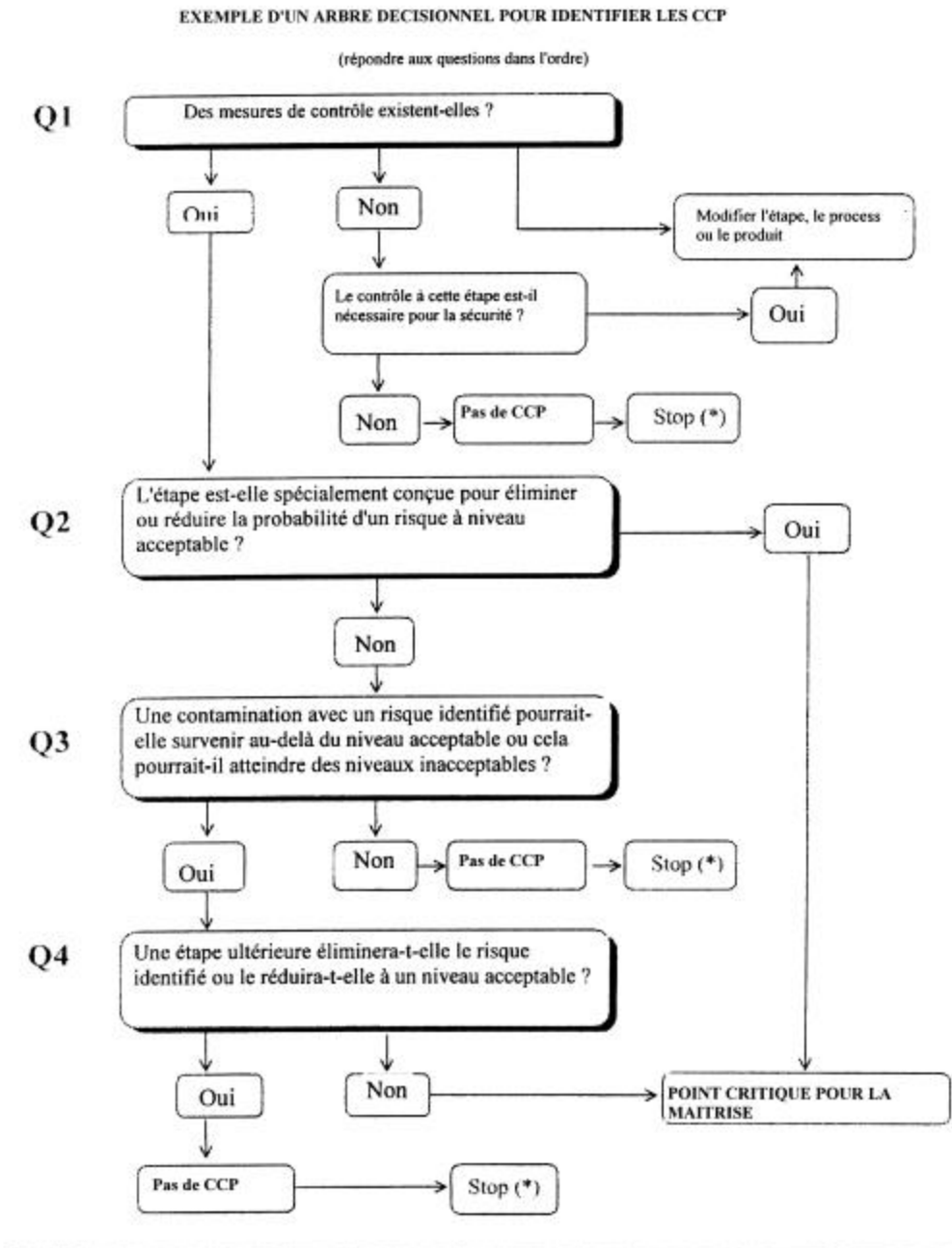
auprès des producteurs (exportateurs) dans les pays exportateurs et de les soumettre à la FDA pour vérification. En outre, de nombreux principes HACCP sont déjà en vigueur dans l'industrie des conserves alimentaires à faible teneur en acidité, réglementée par la FDA. L'industrie des jus est soumise à la réglementation HACCP conformément à un calendrier échelonné débutant en janvier 2002. Le Ministère américain de l'agriculture réclame l'application du HACCP dans les usines de transformation de la viande et de la volaille depuis janvier 1999. La FDA a publié le *Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guide* (Guide de Contrôle et des Risques des Produits à base de Poisson) en septembre 1996 pour aider les industriels à développer leur propre plan HACCP, à identifier les risques et à formuler des stratégies de contrôle de ces risques. La FDA développe en ce moment des réglementations visant à établir le HACCP comme la directive de sécurité alimentaire dans d'autres secteurs de l'industrie agroalimentaire.

- Au sein de l'Union européenne, la Directive No. 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, exige de l'industrie alimentaire qu'elle mette au point des systèmes s'inspirant du HACCP pour garantir la salubrité des aliments. Cette Directive suggère en outre que les États membres puissent développer des codes de conduite pour les industries spécifiquement alimentaires et adopter EN 29000 (l'équivalent européen de la série ISO 9000) pour mettre en œuvre les règles générales d'hygiène et les directives relatives aux bonnes pratiques en matière d'hygiène. La Décision de la Commission européenne du 20 mai 1994 (94/356/CE) préconise la mise au point d'un système d'"auto-contrôle" pour la production et la vente des produits de la pêche dans les pays de l'Union européenne. Cette décision s'applique également aux importations. L'*auto-contrôle* est le terme utilisé pour toutes les mesures visant à garantir et démontrer qu'un produit de la pêche satisfait aux exigences de la Décision ci-dessus. Les mesures d'auto-contrôle figurant dans la Décision incluent les critères HACCP. L'Union européenne a également décidé que les plans HACCP élaborés par des producteurs ou des exportateurs devaient être vérifiés par une autorité désignée par elle. Par exemple, en Inde, l'Union européenne a chargé le *Export Inspection Council* (Conseil d'inspection des exportations), un organe statutaire relevant du Ministère du commerce, de vérifier les plans HACCP des exportateurs.
- La certification par tierce partie à titre facultatif, prévue par le HACCP, existe dans plusieurs pays européens ainsi qu'en Australie, en Nouvelle-Zélande, au Brésil et en Inde. Elle commence également à être appliquée dans certains pays d'Amérique latine, au Moyen-Orient et en Asie du Sud.

Comme nous l'avons montré ci-dessus, il existe différents moyens d'intégrer le concept HACCP dans les exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire. Dans certains cas, par exemple aux États-Unis, des plans HACCP détaillés peuvent être obligatoires, dont les éléments de base seront transposés et mis en œuvre par les industriels agroalimentaires dans leurs propres opérations. Dans d'autres cas, il peut exister une réglementation générale qui exige la mise en œuvre de contrôles de sécurité alimentaire HACCP, par exemple pour certains produits dans l'Union européenne. Dans tous les cas, les industriels agroalimentaires doivent prouver l'efficacité de leur système HACCP, même si la méthode spécifique de mise en place et de fonctionnement du système reste souple. Par ailleurs, dans certains cas, un système HACCP complet en sept points peut être nécessaire, vérification comprise, alors que parfois un système en six points, sans exigence particulière de vérification, peut être demandé. Cependant, il faut préciser qu'un système HACCP mis en place de façon appropriée, garantissant un fonctionnement efficace dans la durée, nécessite les sept points.

ANNEXES

A. Exemple d'un arbre décisionnel pour identifier les CCP



Traiter le prochain risque identifié dans le processus décrit.

Les niveaux acceptables et inacceptables seront définis dans le cadre des objectifs généraux, en identifiant les points de contrôle critiques dans le plan HACCP.

Source : <http://www.who.int/fsf/Codexreview/diagramCodexHACCP.pdf>

B. Liste de différents sites web fournissant des informations sur le HACCP

- Commission du Codex Alimentarius de la *Food and Agricultural Organisation* (FAO) aux Nations-Unies. <http://www.codexalimentarius.net> Ce site contient des informations sur les Normes du Codex ainsi que d'autres normes relatives au HACCP.
- Le site web de la *Food and Drug Administration* aux Etats-Unis est disponible sur <http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>. Ce site fournit des informations utiles sur les principes HACCP et ses directives d'application.
- *National Center for Food Safety and Technology* (NCFST) – Consortium d'universitaires, d'industriels et du gouvernement collaborant, dans l'Illinois aux Etats-Unis, pour garantir la sécurité et la qualité d'alimentation dans le pays. <http://www.iit.edu/~ncfs/>
- *Society for Food Hygiene Technology* au Royaume-Uni. Un groupe de professionnels qui ont reconnu le besoin pour un organisme de couvrir les intérêts et les avis de tous les acteurs de l'hygiène alimentaire, dans sa plus large application, dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. <http://www.sofht.co.uk>
- Le site web du *Seafood Network Information Centre* fournit des informations sur les plans HACCP généraux et les avancements actuels dans le domaine du HACCP appliqué aux fruits de mer. <http://seafood.ucdavis.edu/pubs/99resources.htm>

C. Liste de différents documents relatifs au HACCP

a) Documents téléchargeables gratuitement sur Internet

Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses (Stratégies pour l'utilisation du HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées) (1999), Organisation mondiale de la santé (OMS), Avenue Appia 20, 1211 Genève 27, Suisse, Tél. : +41 22 791 21 11, Fax : +41 22 791 3111, E-mail : info@who.int Internet : <http://www.who.int> Téléchargement gratuit sur le site de l'OMS à l'adresse <http://www.who.int/fsf/smallHACCPconsultreport.pdf>. Ce rapport présente les avantages et les obstacles à la mise en oeuvre du HACCP, donne des conseils sur le développement de guides pour des secteurs industriels spécifiques et fournit des directives sur l'application du Système HACCP dans les Petites Entreprises et /ou les Entreprises en Développement.

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Principles and Application (Principes d'Analyse des Risques, Points Critiques pour leur Maîtrise (HACCP) et Directives d'Application), disponible sur Internet : <http://www.fst.vt.edu/haccp97/> Adopté par le *National Advisory Committee* sur les Critères Microbiologiques pour les Aliments aux Etats-Unis, ce document est une revue des principes HACCP et de leurs directives d'application.

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application (Principes d'Analyse des Risques, Points Critiques pour leur Maîtrise

(HACCP) et Directives d'Application), Alinorm 97/13A Annexe II, Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire, Commission du Codex Alimentaire, <http://www.codexalimentarius.net>. Le Codex définit les termes utilisés dans le HACCP et les sept principes HACCP, présente douze étapes pour l'application du HACCP ainsi qu'un arbre décisionnel pour identifier les CCP.

b. Livres

Quality Management Systems for the Food Industry, A Guide to ISO 9001/2 (Système Qualité pour l'Industrie Agroalimentaire, un guide pour ISO 9001/2), Andrew Bolton, Editeur, GBP 66. Edition reliée, 208 pages, dernière édition octobre 1996, Aspen Publishers, ISBN : 07 5140 30 32. Ce livre traite de la série de normes ISO 9000:1994 et fournit des directives sur les moyens d'obtenir une certification, tout en faisant référence à des sources d'informations, de formation et de directives supplémentaires. Il décrit les normes, ce qu'elles signifient et comment les appliquer. Les conseils sont fournis selon le format de base, pour un système de gestion de la qualité approprié pour l'industrie agroalimentaire.

ISO 15161:2001, Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 9001:2000 aux industries de l'alimentation et des boissons. Organisation internationale de normalisation (ISO). CHF 116. ISO, Case postale 56, CH 1211, Genève 20, Suisse, Tel : +41 22 749 0111, Fax : +41 22 733 34 30, E-mail : sales@iso.ch Internet : <http://www.iso.org> La norme est disponible auprès des organismes de normalisation nationaux dans les pays membres de l'ISO. Ce document contient des directives d'application de la norme ISO 9001:2000 pour l'industrie agroalimentaire et des boissons et explique comment intégrer le HACCP dans un système de gestion de la qualité ISO 9001.

The economics of HACCP – costs and benefits (L'économie du HACCP – coûts et avantages).

Unnevehr L J (Dr.), Editeur ; Department of Agricultural and Consumer Economics, Université de l'Illinois, Etats-Unis. 2000, 412 pages. Eagan Press, St. Paul, Minnesota, Etats-Unis. Ce nouveau livre regroupe des articles présentés lors d'une conférence tenue en juin 1998 sur "L'économie du HACCP". Plus de 130 participants ont assisté à la conférence, qui traitait différents problèmes croissants en matière d'économie et de recherche agroalimentaire liés à l'utilisation du HACCP dans l'industrie agroalimentaire.

HACCP: A Practical Approach (HACCP : une approche pratique).

Mortimore S. and Wallace C., 2ème édition 1998, 403 pages. Gaithersburg, Maryland : Aspen, Aspen Publishers, Inc. 200 Orchard Ridge Drive, 20878 Gaithersburg, MD Etats-Unis. Etude présentant une approche étape par étape pour le développement d'un Système d'Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques (HACCP) ; elle explique chaque technique HACCP et donne des exemples ; elle comprend des cas d'étude illustrant différents aspects d'application HACCP dans les systèmes de gestion agroalimentaire.

How to HACCP: an illustrated guide (Un guide illustré pour appliquer le HACCP)

Dillon M and Griffith C., 1995. 83 pages. M.D. Associates, Cleethorpes Enterprise Centre, Unit 43, Jackson Place, Humberston, Grimsby, South Humberside DN 36 4AS Royaume-

Uni. Manuel sur le développement d'un système d'Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques (HACCP) conçu pour aider les petites entreprises et les étudiants à mieux comprendre les aspects pratiques des systèmes de gestion et de production agroalimentaire ; il explique la méthodologie HACCP, présente une revue des méthodes d'évaluation et d'analyse des risques, comprend des illustrations et des schémas et est complété d'annexes fournissant des informations pratiques et des sources de références visant à aider l'équipe HACCP.

Food Quality and Safety Systems – A training manual on food hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system (Système de sécurité et de qualité alimentaire – un manuel de formation sur l'hygiène alimentaire et l'Analyse des Risques, Points Critiques pour leur Maîtrise (HACCP)). Food and Agriculture Organization (FAO) aux Nations-Unies, 1998, 243 pages, Groupe de Gestion des Publications, Division d'Information FAO, ISBN: 92-5-104115-6. Le livre est destiné aux formateurs en assurance qualité et sécurité alimentaire au niveau gouvernemental et industriel. Le manuel comprend trois parties : Principes et méthodes de formation : Code International de Bonnes Pratiques conseillé – Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire ; et le système d'Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques (HACCP).

CCI : Votre partenaire pour le développement du commerce

Le Centre du commerce international (CCI) est l'agence de coopération technique de la Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (CNUCED) et de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) chargée des aspects opérationnels du développement des échanges axés sur l'entreprise.

Le CCI aide les économies en développement et en transition, en particulier leurs secteurs commerciaux, à exploiter au maximum leur potentiel de développement des exportations et à améliorer leurs opérations d'importation.

Les six services essentiels du CCI sont les suivants :

- ▶ Développement des produits et des marchés
- ▶ Développement de services d'appui au commerce
- ▶ Information commerciale
- ▶ Mise en valeur des ressources humaines
- ▶ Gestion des achats et approvisionnements internationaux
- ▶ Évaluation des besoins et conception de programmes



Centre du commerce international

C N U C E D / O M C

CCI : Votre partenaire pour le développement du commerce

Pour plus d'information :

Siège : CCI, 54–56, rue de Montbrillant, Genève, Suisse.

Adresse postale : CCI, Palais des Nations, 1211 Genève 10, Suisse.

Téléphone : +41 22 730 0111 *fax* : +41 22 733 4439 *e-mail* : itcreg@intracen.org *Internet* : <http://www.intracen.org>