

# Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire



Organisation  
mondiale de la Santé



Organisation des  
Nations Unies pour  
l'alimentation et  
l'agriculture

# Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ont pris toutes les dispositions voulues pour vérifier les informations contenues dans la présente publication. Toutefois, le matériel publié est diffusé sans aucune garantie, expresse ou implicite. La responsabilité de l'interprétation et de l'utilisation dudit matériel incombe au lecteur. En aucun cas, la FAO et l'OMS ne sauraient être tenues pour responsables des préjudices subis du fait de son utilisation.

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de la FAO ni de l'OMS aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO ou de l'OMS, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

(FAO) ISBN 978-92-5-205596-9

(WHO) ISBN 978-92-4-259503-1

ISBN 978-92-4-259503-9 (NLM classification: WA 695)

Catalogage à la source: Bibliothèque de l'OMS

Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises et les entreprises moins développées du secteur alimentaire.

1. Contamination alimentaire - prévention et contrôle. 2. Traitement aliments - normes. 3. Hygiène alimentaire. 4. Gestion sécurité. 5. Programme national santé. 6. Ligne directrice. I. Organisation mondiale de la Santé. II. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce produit d'information peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite du détenteur des droits d'auteur. Les demandes d'autorisation devront être adressées au:

Chef de la Sous-division des politiques et de l'appui en matière de publications électroniques

Division de la communication, FAO

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie

ou, par courrier électronique, à [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org)

ou auprès des Editions de l'OMS, Organisation mondiale de la Santé,

20 Avenue Appia, 1211 Genève 27, Suisse (télécopie : +41 22 791 4806;

adresse électronique: [permissions@who.int](mailto:permissions@who.int)).

# TABLE DES MATIÈRES

<b>REMERCIEMENTS</b>	<b>vii</b>
<b>COLLABORATEURS</b>	<b>ix</b>
Participants au forum électronique	ix
Participants à la Réunion d'Experts	ix
Evaluation par des pairs	x
Auteurs des résumés d'études de cas	x
Secrétariat conjoint FAO/OMS	xi
<b>SIGLES ET ACRONYMES</b>	<b>xii</b>
<b>AVANT- PROPOS</b>	<b>xiii</b>
<b>1. INTRODUCTION</b>	<b>1</b>
1.1 Historique	1
1.2 Document d'orientation FAO/OMS	1
1.2.1 Objectifs	1
1.2.2 Champ d'application	2
1.2.3 Définition des termes	2
1.2.4 Audience visée	3
1.2.5 Vue générale du document	3
1.3 Le système HACCP	4
1.3.1 Le fardeau lié à la sécurité sanitaire des aliments	4
1.3.2 Directives du Codex concernant le HACCP	4
1.3.3 Rôle des gouvernements et avantages potentiels	7
1.3.4 Rôle des entreprises alimentaires et avantages potentiels	8
1.3.5 Etudier des approches pour l'application du HACCP dans les PEMD	9
1.3.6 Interdépendance entre les systèmes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène	9
<b>2. LE SECTEUR DES PETITES ENTREPRISES ET DIFFICULTES A L'ECHELLE MONDIALE</b>	<b>11</b>
2.1 Obstacles dans les entreprises alimentaires	12
2.1.1 Infrastructure et installations	12
2.1.2 Hygiène de base	12
2.2 Difficultés concernant le personnel	13
2.2.1 Sensibilisation et compétences	13
2.2.2 Education et formation	13
2.2.3 Soutien technique	14
2.2.4 Ressources humaines	14
2.2.5 Facteurs psychologiques	15
2.3 Difficultés dues à un environnement peu favorable	15
2.3.1 Questions financières	15

2.3.2	Infrastructure publique et engagement des gouvernements	16
2.3.3	Prescriptions juridiques	16
2.3.4	Sensibilisation des entrepreneurs et comportement de l'industrie et des associations professionnelles	16
2.3.5	Sensibilisation des clients	17
2.3.6	Communication	18
<b>3.</b>	<b>ELABORATION D'UNE STRATEGIE HACCP POUR LES PEMD DANS LE CADRE D'UNE POLITIQUE NATIONALE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS</b>	<b>19</b>
3.1	Introduction	19
3.2	Elaboration d'une stratégie pour la mise en oeuvre du HACCP	21
3.2.1	Recueillir des informations	21
3.2.2	Définir les obstacles et en déterminer les causes	24
3.2.3	Préparer et choisir des solutions possibles	25
3.2.4	Ebaucher une stratégie et consulter le plus de parties possible	25
3.2.5	Evaluer l'impact potentiel de la stratégie	26
3.2.6	Modifier et publier la stratégie	27
3.2.7	Mettre en oeuvre la stratégie	27
3.2.8	Examiner et réviser selon les besoins	28
3.3	Critères pour estimer le succès de la stratégie	28
3.3.1	Comment mesurer l'application du HACCP	28
3.3.2	Indicateurs de la réussite de l'application du HACCP	29
<b>4.</b>	<b>ACTIVITES STRATEGIQUES PROPRES A FACILITER LA MISE EN OEUVRE DU HACCP DANS LES PEMD</b>	<b>31</b>
4.1	Activités d'appui	31
4.1.1	Fourniture d'une aide financière	31
4.1.2	Fourniture d'orientations et d'informations explicatives	33
4.1.3	Formation au HACCP	35
4.1.4	Programmes volontaires	36
4.1.5	Dispositions obligatoires et contrôle de la conformité	37
4.1.6	Certification HACCP	39
4.1.7	Fourniture de compétences techniques par les consultants et autres conseillers	40
4.2	Approches fondées sur le HACCP	42
4.2.1	Documents contenant codes et normes	43
4.2.2	Plans génériques fondés sur le HACCP	44
4.2.3	Méthodologies évolutives fondées sur le HACCP	46
	<b>REFERENCES</b>	<b>47</b>

<b>ANNEXE 1</b>	<b>VUE GENERALE DES APPROCHES NATIONALES VISANT A FACILITER L'APPLICATION DU HACCP DANS LES PEMD</b>	<b>50</b>
	Brésil	50
	Cameroun	52
	Canada	53
	Inde	55
	Irlande	58
	Japon	59
	Mexique	61
	Pays-Bas	64
	Nouvelle-Zélande	66
	Afrique du Sud	69
	Thaïlande	73
	Royaume-Uni	75
<b>ANNEXE 2</b>	<b>LES SEPT PRINCIPES DU SYSTEME HACCP ET LES ACTIVITES STRATEGIQUES DANS LES PEMD</b>	<b>79</b>
	Principe 1 Procéder à une analyse des risques	79
	Principe 2 Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)	80
	Principe 3 Fixer le ou les seuil(s) critique(s)	80
	Principe 4 Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP	81
	Principe 5 Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé	81
	Principe 6 Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement	81
	Principe 7 Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application	82

#### **LISTE DES FIGURES**

1.	Séquence logique d'application du système HACCP	6
2.	Politiques et stratégies gouvernementales	20
3.	Séquence logique pour l'élaboration d'une stratégie de mise en œuvre du HACCP	23



## REMERCIEMENTS

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) souhaitent remercier tous ceux qui ont contribué à la préparation de ces directives en y consacrant généreusement leur temps et leurs compétences. Ces directives ont été rédigées par le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO, en collaboration avec le Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire de l'OMS. Notre reconnaissance va également aux autres unités de la FAO qui ont bien voulu apporter leurs observations et leurs suggestions.

La version préliminaire du document a été préparée par Wayne Anderson, Food Safety Authority of Ireland (Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments), avec le concours de la FAO et de l'OMS. Elle a servi de base au débat lors de la réunion du groupe d'experts convoquée par le Secrétariat conjoint FAO/OMS, composé de Ezzeddine Boutrif, Maria de Lourdes Costarrica et Mary Kenny de la FAO, et de Jaap Jansen de l'OMS.

Les directives ont été peaufinées grâce aux observations résultant de l'examen par des pairs, aux résumés fournis par des pays et aux notes sur la conformité avec des étapes spécifiques du HACCP, soumises par des experts de différentes régions du monde.

La publication des directives a été coordonnée par Mary Kenny et Maria de Lourdes Costarrica et leur révision est l'oeuvre de Ruth Duffy.



## COLLABORATEURS

### PARTICIPANTS AU FORUM ÉLECTRONIQUE

**Stella Maris Alzamora**, Universidad de Buenos Aires, Argentine

**Wayne Anderson**, Food Safety Authority of Ireland, Dublin, Irlande

**Hans Beelen**, Food and Consumer Product Safety Authority, La Haye, Pays-Bas

**Jenny Bishop**, formerly New Zealand Food Safety Authority and the New Zealand Ministry of Health, Wellington, Nouvelle-Zélande

**Alfred Bungay**, Inspection Systems and HACCP, Canadian Food Inspection Agency, Ottawa, Canada

**Linus Gedi**, Small Industries Development Organization, Dar es Salaam, République-Unie de Tanzanie

**Suwimon Keeratipibul**, Food Industry Group, Federation of Thai Industries, Assistant Professor, Chulalongkorn University, Bangkok, Thaïlande

**Jairo E. Romeiro Torres**, Colombian Association of Food Science, Bogotá D.C., Colombie

**Surendra Shrivastava**, Ministry of Agriculture, Inde

**Antonio Tavares da Silva**, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/DTA, Rio de Janeiro, Brésil

**Eunice Taylor**, International Centre for HACCP Innovation, Salford University, Manchester, Royaume-Uni

### PARTICIPANTS À LA RÉUNION D'EXPERTS<sup>1</sup>

**Wayne Anderson**, Food Safety Authority of Ireland, Dublin, Irlande

**Lucia Anelich**, Biotechnology and Food Technology, Tshwane University of Technology, Pretoria, Afrique du Sud

**Alfred Bungay**, Inspection Systems and HACCP, Canadian Food Inspection Agency, Ottawa, Canada

**Tony Chamberlain**, Marine Studies Program, University of the South Pacific, Suva, Fidji

**Andrew Greaves**, HACCP Project, Food Hygiene Implementation Division, Food Standards Agency, Royaume-Uni

**Suwimon Keeratipibul**, Food Industry Group, Federation of Thai Industries, Assistant Professor, Chulalongkorn University, Bangkok, Thaïlande

---

<sup>1</sup> Réunion technique FAO/OMS sur l'application du Système HACCP Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise dans les petites entreprises et les entreprises moins développées (PEMD), Rome, Italie, 13-15 décembre 2004.

**Arvind Patil**, Export Inspection Agency, Chennai, Inde

**Eng. Rima H. Zu'mot**, Food Control Aqaba Special Economic Zone Authority, Jordanie

**Jairo E. Romero Torres**, Food Safety Program, Colombian Association of Food Science, Bogotá D.C., Colombie

**Antonio Tavares da Silva**, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/DTA, Rio de Janeiro, Brésil

**Eunice Taylor**, International Centre for HACCP Innovation, Salford University, Manchester, Royaume-Uni

## **EVALUATION PAR DES PAIRS**

**Jenny Bishop**, formerly New Zealand Food Safety Authority and the New Zealand Ministry of Health, Wellington, Nouvelle-Zélande

**Nouredine Bouchriti**, Department of Hygiene and Food Industries of Animal Origin, Institut Agronomique et Vétérinaire, Rabat, Maroc

**Jean Louis Jouve**, Consultant, Paris, France

**Jose Luis Flores Luna**, Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), Mexico D.F., Mexique

**Georges Okala**, Sub-Department of Food and Nutrition, Ministry of Public Health, Yaoundé, Cameroun

**Chris Pratt**, Food Hygiene Policy and Legislation Unit, Food Standards Agency, London, Royaume-Uni

**Rafael Jordano Salinas**, University of Córdoba, Espagne

**Sashi Sareen**, Export Inspection Council of India, Ministry of Commerce and Industry, New Delhi, Inde

**Bruce Tompkin**, Consultant, Illinois, Etats-Unis d'Amérique

## **AUTEURS DES RÉSUMÉS D'ÉTUDES DE CAS**

**Brésil:** **Vladmir Favalli**, Agence nationale de vigilance sanitaire, Brasilia

**Canada:** **Alfred Bungay**, Agence canadienne d'inspection des aliments, Ottawa

**Cameroun:** **Georges Okala**, Ministère de la santé publique, Yaoundé

**Inde:** **Sashi Sareen**, Ministère du commerce et de l'industrie, New Delhi

**Irlande:** **Wayne Anderson**, Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments, Dublin

**Japon:** **Hajime Toyofuku**, Institut national des sciences de l'alimentation, Tokyo

**Mexique:** **Jose Luis Flores Luna**, Commission fédérale pour la protection contre les risques sanitaires (COFEPRIS)

**Pays-Bas: J.F.M. (Hans) Beuger**, Autorité chargée de la sécurité sanitaire des aliments et de la sécurité du consommateur, La Haye

**Nouvelle-Zélande: Jenny Bishop**, anciennement Autorité néo-zélandaise de sécurité sanitaire des aliments et Ministère néo-zélandais de la santé

**Afrique du Sud: Lucia Anelich**, Université de technologie de Tshwane, Pretoria

**Thaïlande: Suwimon Keeratipibul**, Université de Chulalongkorn, Bangkok

**Royaume-Uni: Eunice Taylor**, Université de Salford, Manchester

## **SECRÉTARIAT CONJOINT FAO/OMS**

**Ezzeddine Boutrif**, Chef, Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires, FAO

**Maria de Lourdes Costarrica**, Fonctionnaire principale, Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires, FAO

**Jaap Jansen**, Chercheur, Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire, OMS

**Mary Kenny**, Nutritionniste, Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires, FAO

## SIGLES ET ACRONYMES

Accord OTC	Accord sur les obstacles techniques au commerce
Accord SPS	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires
AQ	Assurance qualité
BPA	Bonnes pratiques agricoles
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BPH	Bonnes pratiques d'hygiène
BPL	Bonnes pratiques de laboratoire
BRC	Consortium britannique des détaillants
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCP	Points critiques pour la maîtrise
EFSIS	Service européen d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GCCI	Généralement considéré comme inoffensif
HACCP	Systèmes d'Analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
OEA	Organisation des Etats américains
OGM	Organisme génétiquement modifié
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
PEMD	Petites entreprises et/ou entreprises moins développées
PIB	Produit intérieur brut
SSOP	Procédures d'assainissement normalisées
USDA	Département de l'agriculture des Etats-Unis
SACNASP	South African Council for Natural and Scientific Professions

## AVANT-PROPOS

Le Système d'analyse des risques – points critiques pour la maîtrise (HACCP) a été adopté il y a une vingtaine d'années comme moyen de maîtriser les risques liés aux aliments. Son importance ne cesse de croître aux niveaux national et international. De l'avis général, de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) constituent la base du HACCP ou en font partie intégrante. Au fil des ans, les gouvernements et les entreprises alimentaires ont acquis une très grande expérience quant à l'application des BPH et du HACCP et en ont tiré de nombreux enseignements.

Le HACCP ou les systèmes fondés sur le HACCP (y compris les bonnes pratiques d'hygiène) sont importants pour toutes les entreprises d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire. Toutefois, dans certains pays, c'est dans les grandes entreprises alimentaires à vocation exportatrice que l'introduction du HACCP a remporté le plus de succès, du fait que l'adoption des systèmes HACCP est parfois exigée pour l'entrée sur les grands marchés internationaux des produits alimentaires. Néanmoins, les gouvernements reconnaissent de plus en plus que les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées (PEMD) sont d'importants fournisseurs d'aliments et contribuent à l'économie nationale et que la protection des consommateurs incombe à toutes les entreprises alimentaires, quelle que soit leur taille.

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) appuient l'élaboration continue de politiques nationales visant à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, dans le but de protéger la santé des consommateurs et de favoriser l'expansion économique. Le présent document contient des orientations à l'usage des gouvernements et des parties intéressées et propose l'élaboration de stratégies HACCP au niveau national, afin d'introduire la mise en oeuvre des systèmes HACCP dans les PEMD.

A l'échelle mondiale, les PEMD rencontrent des difficultés diverses et parfois très graves pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Les problèmes de langue, l'analphabétisme et les différences culturelles pourraient être plus difficiles à surmonter dans certains pays que dans d'autres. Par ailleurs, certains problèmes sont communs aux petites et moyennes entreprises, indépendamment de leur emplacement géographique, par exemple le manque de ressources (temps, main-d'oeuvre et fonds) et le manque de compétences techniques.

Le présent document vise à aider les autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments à mettre en place une stratégie HACCP pour les PEMD dans le cadre d'une politique nationale pour la sécurité sanitaire des aliments. Il est le fruit d'une expérience nationale et internationale collective. Il donne dans la mesure du possible des exemples d'approches adoptées au niveau national. Il reconnaît les obstacles auxquels se heurtent les PEMD en tentant de mettre en place des systèmes HACCP et présente des approches testées dans le monde en vue de les surmonter. L'objectif consiste à fournir aux Etats membres de la FAO et de l'OMS ainsi qu'aux parties intéressées des solutions pratiques pour l'application du HACCP dans les PEMD.





