

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. : +39 06 57051 Telex : 625825-625853 FAO I Email: Codex@fao.org Fax : 39(06)5705.4593

Point 10 de l'ordre du jour

CX/FH 01/10 – Add. 1
Septembre 2001

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-quatrième session

Bangkok, Thaïlande, du 8 au 13 octobre 2001

F

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DU SYSTÈME HACCP DANS
LES PETITES ENTREPRISES Y COMPRIS LES MOINS DÉVELOPPÉES (PEMD)
(À l'étape 3 de la procédure)**

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RÉVISÉES SUR L'UTILISATION DU SYSTÈME
HACCP**

L'Argentine, le Canada, les États-Unis, le Mexique, la Nouvelle-Zélande et Consumers International soumettent les observations suivantes en réponse au document CX/FH 01/10.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Argentine

L'Argentine apprécie de pouvoir soumettre ses observations sur l'Avant-projet de directives pour l'application du système HACCP dans les petites entreprises y compris les moins développées et tient à souligner qu'elle fait partie du groupe de rédaction et regrette de n'être pas en mesure d'assister à toutes les réunions en raison de contraintes budgétaires.

Compte tenu de l'éventail des secteurs associés aux PEMD, l'Argentine juge inappropriée l'omission des étapes 6 et 7 de la Procédure et exprime son désaccord quant à l'avancement à l'étape 8 de l'Avant-projet de directives pour l'application du système HACCP dans les petites entreprises y compris les moins développées.

L'Argentine reconnaît la capacité des petites entreprises y compris les moins développées (PEMD) à assurer la sécurité des aliments par l'entremise de Bonnes pratiques d'hygiène (BPH), de Bonnes pratiques de fabrication (BPF) et de Procédures à suivre (SOP) sans nécessairement recourir à l'application du système HACCP qui pourrait entraîner une augmentation des coûts opérationnels, particulièrement dans les pays en développement.

Canada

Le Canada apprécie l'Avant-projet de directives révisées et remercie les Pays-Bas de l'avoir développé plus avant.

Le Canada est d'avis que les modifications proposées pour les directives HACCP ne modifient en rien les sept principes du système HACCP et respectent l'objectif initial des Directives. Le Canada remarque que la majorité des modifications et ajouts visent la section « Directives sur l'utilisation du système HACCP ». Nous souscrivons à cette approche puisqu'elle élimine toute répétition et tout dédoublement superflus vis-à-vis l'ensemble du texte.

Le Canada appuie le développement de l'Annexe II qui décrit les obstacles auxquels sont confrontées les PEMD ainsi que les approches susceptibles de les aider à surmonter ces obstacles. Le Canada appuie sans réserve la recommandation de la FAO et de l'OMS quant à l'élaboration de matériel d'orientation au profit des gouvernements et de l'industrie à partir des données de l'Annexe II et autres informations émanant des discussions antérieures du CCHA et des rapports des consultations d'experts. Les informations que contient actuellement l'Annexe II conviennent davantage à du matériel d'orientation publié sous l'égide de la FAO et de l'OMS.

États-Unis

Les États-Unis remercient les Pays-Bas pour l'effort consenti à la modification des Directives pour l'application du système HACCP à l'étape 3 (présentées dans l'Annexe HACCP du *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire*) dans le but de fournir des directives supplémentaires pour la mise en œuvre du système HACCP dans les petites entreprises y compris les moins développées (PEMD).

Les États-Unis sont conscients des difficultés que présente l'application du système HACCP dans les PEMD. Les États-Unis reconnaissent également que le système HACCP est composé de sept principes qui peuvent être appliqués de manières différentes selon le type d'entreprise. Les États-Unis reconnaissent que l'application du système HACCP présente des difficultés analogues pour les établissements de taille différente, y compris pour les grandes et moyennes entreprises, notamment en ce qui a trait au manque d'infrastructures auxiliaires. Les États-Unis sont d'avis que les sept principes du système HACCP peuvent s'appliquer de manière souple peu importe la taille de l'entreprise.

Les États-Unis font remarquer que le document contient deux Annexes pour aider les gouvernements et les entreprises, plus particulièrement les PEMD, à surmonter les obstacles identifiés et pour fournir des directives supplémentaires. L'Annexe I propose certaines modifications à apporter aux directives HACCP existantes. L'Annexe II examine les obstacles à la mise en œuvre du système HACCP au sein de l'industrie, particulièrement au sein des PEMD, et propose des recommandations pour surmonter ces obstacles.

Les modifications aux directives proposées dans l'Annexe I contiennent des informations supplémentaires en matière d'application et de mise en œuvre souples du système HACCP qui s'appliquent à toutes les entreprises, peu importe leur taille. Les États-Unis louent les efforts consentis par les Pays-Bas et ses partenaires de rédaction pour simplifier et résumer les modifications recommandées pour les directives HACCP associées aux PEMD telles que proposées lors de la 33^e session. Les États-Unis jugent appropriées les modifications proposées dans l'Annexe I et estiment que celles-ci devraient être avancées dans la Procédure par étape du Codex.

Les États-Unis recommandent également que la FAO et l'OMS élaborent du matériel d'orientation (par l'entremise de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les stratégies de mise en œuvre du système HACCP dans les petites entreprises y compris les moins développées ainsi que des directives élaborées à ce sujet par le Comité et examinées lors de la 32^e session du CCHA) afin d'aider les gouvernements et l'industrie à appliquer le système HACCP aux PEMD en tenant compte des obstacles identifiés dans l'Annexe II.

Nouvelle-Zélande

La Nouvelle-Zélande est convaincue que l'inclusion de l'Avant-projet de directives au *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3, 1997) aidera les petites entreprises, y compris les moins développées, à appliquer les principes HACCP. Il conviendrait cependant de faire la lumière sur certains secteurs, dont les suivants, afin que les PEMD retirent le maximum d'avantages des modifications proposées :

- accent mis sur les BPH préalables et efficaces (voir l'Annexe II : « Analyse des obstacles et recommandations pour les surmonter ») ;
- la pertinence des plans HACCP « basés sur les résultats » c'est-à-dire de plans qui peuvent être validés en fonction de la réalisation d'un niveau (« cible ») de maîtrise du danger ;
- l'application pratique de l'analyse des risques en fonction du niveau de maîtrise souhaité des **dangers** en un point précis de la chaîne alimentaire ;
- les différences qui existent entre la vérification et la validation ; et
- le rôle du régulateur (« autorité compétente »).

Les préoccupations que suscitent ces questions s'appliquent également à l'Annexe HACCP actuelle du *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3, 1997).

La Nouvelle-Zélande souhaite également insister sur le rôle clé que jouent les gouvernements en matière de soutien à la mise en œuvre du système HACCP dans les PEMD, tel qu'exposé dans l'Annexe II.

Consumers International

Consumers International loue le travail effectué par le groupe de rédaction et appuie l'ensemble du document et des Annexes. Consumers International pourrait souscrire à l'avancement rapide du document au sein de la procédure par étape et soumet les observations ci-dessous.

COMPRENANT LES AMÉLIORATIONS RECOMMANDÉES (SOULIGNÉES)

Argentine

Au deuxième paragraphe de l'Annexe I, nous proposons que le terme « **effort** » soit remplacé par « **engagement** » puisque l'attitude des autorités de gestion devra être empreinte d'une telle volonté pour mettre en œuvre un système dont l'introduction et la continuation nécessiteront un investissement considérable sur le plan financier et au niveau des efforts consentis.

En outre, nous désirons souligner que la formation du personnel chargé des opérations et de la gestion de la mise en œuvre du système HACCP entraîne des coûts que l'on peut difficilement intégrer à l'évaluation des avantages offerts par le système HACCP. Le caractère actuel et de plus en plus instable des relations ouvrières dans les pays en développement ne fait qu'accroître l'importance de cette question.

La deuxième phrase de ce paragraphe et le deuxième paragraphe de l'Annexe I – Avant-projet de directives révisées sur l'utilisation du système HACCP ne font que reprendre les mêmes concepts.

Canada

Le texte du Codex relatif au « Système d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives pour son application (Annexe au CAC/RCP 2-1969, Rév. 3, 1997) comporte les sections « INTRODUCTION » et « DÉFINITIONS ET PRINCIPES DU SYSTÈME HACCP » avant la section « DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DU SYSTÈME HACCP ». Dans l'Annexe I à l'étude, le texte commence par les « Directives pour l'application du système HACCP ». Nous attribuons l'exclusion des sections Introduction et Définitions et principes au fait qu'aucune modification n'y ait été jugée nécessaire.

Paragraphe 5 – dernière phrase – La dernière phrase n'aurait pas dû être soulignée puisque aucune modification n'y a été apportée par rapport au texte original.

Paragraphe 7 – dernière phrase – Nous proposons l'adjonction du texte souligné suivant : « Si les entreprises utilisent des orientations HACCP élaborées avec toute la compétence requise, il importe que celles-ci soient propres aux denrées alimentaires et/ou procédés en question et qu'elles soient adaptées aux conditions particulières existantes à l'intérieur des installations de production alimentaire ».

Consumers International

La deuxième phrase du septième paragraphe comporte le terme « experts indépendants ».

Une définition ou à tout le moins la précision de ce que signifie « experts indépendants » est requise. Comme ont pu le constater certains membres de CI, de soi-disant « experts » enseignaient et appliquaient le système HACCP de manière erronée sans exiger que les entreprises appliquent les programmes préalables (BPF, BPA, SSOP, lutte contre les nuisibles, etc.). Les experts indépendants devraient être accrédités afin de renforcer la confiance des consommateurs et éviter toute méfiance à l'égard du programme HACCP.

Au huitième paragraphe, la phrase devrait être modifiée de la manière suivante après « Cela » : « rend la formation CONTINUE indispensable POUR LES EMPLOYÉS ET LES GESTIONNAIRES DE TOUS LES NIVEAUX. »

Dans certains pays, les gens qui reçoivent une formation sont systématiquement issus des cadres intermédiaires et supérieurs tandis que les employés subalternes bénéficient rarement d'une formation HACCP. Le roulement du personnel est souvent très élevé au sein des PEMD ce qui justifie une formation périodique. À ses débuts, l'entreprise devra faire appel à une aide extérieure pour former ces personnes. Par la suite, cela pourrait se faire à l'interne.

Nouvelle-Zélande

L'Annexe I du document est incomplète ; les diagrammes 1, 2 et 3 en sont absents.

APPLICATION

Argentine

Eu égard aux exigences techniques requises pour l'application des principes HACCP, les difficultés opérationnelles et financières auxquelles seront confrontés les PEMD sont évidentes. En effet, les juridictions de surveillance des pays en développement ne pourront pas toutes disposer de groupes de travail interdisciplinaires pour soutenir le développement de systèmes et le maintien du système HACCP. En outre, la vaste majorité des PEMD ne disposera pas des moyens économiques nécessaires pour solliciter l'aide de consultants extérieurs susceptibles de les aider à identifier les PCC et à mettre en place un système de contrôle pour identifier et corriger les écarts. Il en est de même pour les registres qui devront être tenus. En général, les mesures physiques et chimiques requièrent des équipements qui sont rarement à la portée des PEMD et le concept de test effectué par des tiers se heurte à des contraintes budgétaires similaires.

1. *Constituer l'équipe HACCP*

Consumers International

Une définition ou à tout le moins la précision de ce que signifie « experts indépendants » est requise. Comme ont pu le constater certains membres de CI, de soi-disant « experts » enseignaient et appliquaient le système HACCP de manière erronée sans exiger que les entreprises appliquent les programmes préalables (BPF, BPA, SSOP, lutte contre les nuisibles, etc.). Les experts indépendants devraient être accrédités afin de renforcer la confiance des consommateurs et éviter toute méfiance à l'égard du programme HACCP.

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*

(VOIR PRINCIPE 1)

Nouvelle-Zélande

Tâche 6 : traite de l'analyse des risques et devrait renvoyer à la tâche 1 qui décrit la portée d'une initiative HACCP particulière. Ainsi, il ne convient pas de proposer pour une PEMD que « L'équipe

HACCP devrait énumérer tous les dangers auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes : production primaire, transformation, fabrication, distribution et consommation finale. »

7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise

Argentine

Nous insistons sur les coûts opérationnels en ce qui a trait à la situation économique actuelle périlleuse des entreprises argentines, plus particulièrement pour les PEMD, qui ne disposent pas de lignes de crédit.

9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP

Canada

Dernier paragraphe – nous recommandons la suppression de la dernière partie du paragraphe : « Tous les relevés et comptes rendus résultant de la surveillance des CCP doivent être signés par la ou les personnes chargées des opérations de surveillance, ~~ainsi que par un ou plusieurs responsables de l'entreprise.~~ »

Le rôle « d'un ou de plusieurs responsables de l'entreprise » dans la signature des relevés et comptes rendus n'a pas sa place dans la présente section qui traite de la surveillance. Compte tenu du fait que les activités de vérification impliquent l'examen du système HACCP et de ses relevés, nous jugeons cette question couverte par la section 11 : *Instaurer des procédures de vérification.*

11. Instaurer des procédures de vérification

Mexique

Nous recommandons la suppression des crochets dans le dernier paragraphe et le maintien du texte « *Dans la mesure du possible* », les mesures de validations devront...

Nouvelle-Zélande

Tâche 11 : ne fait pas la distinction entre vérification et validation. En outre, la validation n'est pas facultative dans un environnement HACCP actuel et les crochets qui entourent « validation » devraient être supprimés. La validation peut se faire de différentes façons au sein des PEMD, notamment par un tiers si elle n'est pas effectuée par l'entreprise ou par conformité à un code d'usages comportant des paramètres techniques de validation. La phrase suivante pourrait être ajoutée : « L'élaboration de codes d'usages spécifiques à certains secteurs et basés sur des assises scientifiques pertinentes peut s'avérer un moyen efficace d'aider les opérateurs des PEMD à valider leurs plans HACCP. »

Consumers International

Consumers International appuie sans réserve la déclaration à l'effet que « La vérification devrait être effectuée par une personne autre que celle chargée de procéder à la surveillance et aux mesures correctives. »

12. Constituer des dossiers et tenir des registres

FORMATION

Nouvelle-Zélande

Tâche 12 : la deuxième phrase serait plus claire si elle était remaniée de la manière suivante : « Les relevés et les comptes rendus devraient être adaptés à la nature et à l'ampleur de l'opération et suffisantes pour permettre à l'entreprise d'être convaincue... »

ANNEXE II**OBSTACLES À LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTÈME HACCP, PARTICULIÈREMENT DANS LES PETITES ENTREPRISES ET/OU LES ENTREPRISES MOINS DÉVELOPPÉES (PEMD) ET APPROCHES POUR LES SURMONTER****Consumers International**

Consumers International approuve l'aperçu des obstacles auxquels sont confrontées les PEMD et leur répartition en deux catégories : obstacles internes et externes.

En conclusion, nous approuvons le document présenté en tant qu'Annexe II. Les pays en développement auront cependant besoin d'une aide financière accrue pour surmonter ces obstacles. L'industrie et les organismes de consommateurs ne peuvent assumer seuls le fardeau financier qu'implique la sensibilisation des consommateurs à ces enjeux importants. En outre, il importe de faciliter l'accès aux voies de communication afin que les informations relatives à la sécurité alimentaire puissent circuler librement entre les gouvernements, l'industrie, les universitaires et les consommateurs (et pas nécessairement dans cet ordre).

Nouvelle-Zélande

La Nouvelle-Zélande approuve pleinement l'objectif de l'Annexe II. Plusieurs éléments clés associés à une application courante du système HACCP au sein à la fois d'entreprises bien développées et de PEMD y sont soulevés et ces éléments devraient être développés plus avant dans le cadre de forums internationaux.

ANALYSE DES OBSTACLES ET RECOMMANDATIONS POUR LES SURMONTER**1. Hygiène de base insuffisante****Consumers International**

Point 5, fin de la phrase, ajouter « ET LES ORGANISMES DE CONSOMMATEURS ».

L'adjonction à cette phrase de « organismes de consommateurs » renforce le concept de promotion des éléments de base de l'hygiène alimentaire en tout point de la chaîne alimentaire (approche de l'exploitation à la table). Les organismes de consommateurs pourraient, conjointement avec les gouvernements locaux et les autres organisations, coordonner des campagnes pour sensibiliser davantage la clientèle et les consommateurs.

2. Manque de compétences et d'informations**Consumers International**

Dernier point : « L'accès à des services d'analyse à coût raisonnable OFFERTS PAR DES LABORATOIRES CERTIFIÉS. »

Dans les pays en développement, le coût des services d'analyse offerts par les laboratoires reconnus sont très élevés pour les petites entreprises. L'accès pour les PEMD à des services de même qualité que

ceux dont bénéficient les grandes entreprises plus rentables seraient extrêmement avantageux. En outre, les laboratoires devraient être certifiés afin de garantir la sécurité et la confiance des consommateurs.

3. Contraintes au niveau des ressources humaines (formation inadéquate, personnel insuffisant)

Mexique

En ce qui concerne le troisième point des Obstacles ayant des répercussions directes sur les PEMD, les « Obstacles internes », nous pensons qu'il importe que le roulement fréquent du personnel au sein des PEMD soit cité comme exemple de contraintes au niveau des ressources humaines.

5. Absence d'infrastructures et d'engagements gouvernementaux appropriés

Argentine

Premier ensemble de points, quatrième point, le terme « **Service d'assistance** » prête à confusion en terme d'intervention des organismes internationaux. Ce terme pourrait être interprété, sans que nous puissions l'affirmer, comme une forme d'intermédiation ou d'intercession. Par conséquent, nous demandons que ce terme soit précisé.

6. Absence d'obligations légales (préalables et HACCP)

7. Manque de sensibilisation du secteur des affaires et attitude peu positive des associations industrielles et manufacturières

Canada

3^e recommandation visant à surmonter les obstacles – Nous proposons la modification suivante : « Promouvoir la sécurité alimentaire de manière proactive par l'intermédiaire d'incitatifs tels que : de surveillance gouvernementale moindre suite à des rapports de conformité adéquats, accès à la formation ~~de formation gratuite~~, de primes de sécurité alimentaire et de relations publiques ;

Consumers International

3^e point, supprimer la phrase « de surveillance gouvernementale moindre ».

Nous souscrivons pleinement à la promotion de la sécurité alimentaire sur une base proactive par l'intermédiaire de la mise en place d'incitatifs. Dans les pays en développement, la formation est coûteuse, la reconnaissance qui accompagne les actions appropriées est rare. Les incitatifs représentent donc une bonne façon d'inciter les PEMD à mettre en œuvre le système HACCP dans le but d'améliorer la qualité globale de leurs produits et d'accroître leurs bénéfices tout en assurant la protection des consommateurs (situation favorable à toutes les parties) Nous nous interrogeons cependant quant à la capacité des gouvernements à promouvoir la sécurité alimentaire par l'intermédiaire d'une surveillance gouvernementale moindre et recommandons par conséquent que cette phrase soit supprimée.

8. Manque de sensibilisation de la clientèle, y compris des consommateurs

Mexique

Nous préconisons l'inclusion des points suivants à titre de recommandations pour surmonter l'obstacle décrit au point 8 *Manque de sensibilisation de la clientèle, y compris des consommateurs* :

- *Inclure au programme l'importance de la sécurité et de la participation des consommateurs.*
- *Favoriser la création d'Associations de défense des consommateurs afin que celles-ci puissent :*
 - *promouvoir l'élaboration d'événements visant à orienter et à informer le consommateur ;*
 - *effectuer des études sur l'opinion des consommateurs ; et*
 - *promouvoir l'importance de la sécurité.*

Au dernier point de l'item 8, nous proposons de modifier *la signification du dernier point afin de souligner la possibilité qu'un sceau certifiant que le produit a été transformé dans le cadre d'un système HACCP puisse être apposé à l'étiquette.*

Consumers International

Troisième paragraphe, ligne 2 : « À cet égard, les gouvernements et les organisations internationales jouent un rôle important dans l'éducation des consommateurs. »

Les organismes de consommateurs et les médias peuvent aussi contribuer à sensibiliser les consommateurs à des questions de sécurité alimentaire que pourraient négliger les gouvernements et autres organisations (enjeux et priorités autres).

10. Manque de compétences, d'informations et de soutien technique au niveau des PEMD

Mexique

Nous recommandons que l'obstacle 10 soit réexaminé puisqu'il semble correspondre à l'obstacle 2, à l'exception de l'ultime recommandation qui traite de l'encadrement offert par les partenaires commerciaux.

11. Absence d'infrastructures et d'installations appropriées

Canada

Cet obstacle est décrit comme un obstacle externe (non contrôlé par les PEMD) dans la section « Analyse des obstacles et recommandations pour les surmonter ». Toutefois, les recommandations visant à surmonter ces obstacles semblent s'adresser à l'entreprise alimentaire et seraient par conséquent sous le contrôle des PEMD.