

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 FAO1 Email Codex@fao.org Fax : 39(06)5705.4593

Point 10 de l'ordre du jour

CX/FH 01/10

Juillet 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

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RÉVISÉES SUR L'APPLICATION DU SYSTÈME HACCP DANS LES PETITES ENTREPRISES Y COMPRIS LES MOINS DÉVELOPPÉES

(À l'étape 3 de la procédure)¹

Document préparé par les Pays-Bas avec l'assistance de l'Allemagne, du Canada, des États-Unis, de l'Inde, du Japon, de la Malaisie, du Royaume-Uni, de la Commission européenne et de l'ICMSF

Les gouvernements et organisations internationales sont invités à commenter l'Avant-projet de directives à l'étape 3 de la Procédure (voir Annexe), conformément à la Procédure unique d'élaboration pour les normes Codex et textes apparentés (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, onzième édition, page 21 - 22*) par écrit à M. Ali Amjad, Staff Officer, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington DC, 20250 USA, de préférence par Email : syed.ali@usda.gov ou par télécopieur : +1-202-720-3157, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, télécopieur : +39.06.5705-4593, ou par courrier électronique à l'adresse suivante : codex@fao.org, **au plus tard le 31 août 2001.**

¹ Faute de temps, la Commission du Codex Alimentarius n'a pu, au cours de sa 24^e session, donner son aval à l'élaboration d'un amendement des directives HACCP actuelles à titre de nouvelle activité. Cette option sera examinée lors de la session extraordinaire du Comité Exécutif, qui se tiendra à Genève, en septembre 2001. Par conséquent, l'Avant-projet de directives circule présentement à l'étape 3, sans préjudice à la décision que prendra le Comité à son égard.

HISTORIQUE ET ANTÉCÉDENTS

HISTORIQUE

Le système HACCP a été expliqué en détail dans les textes principaux de la Commission du Codex Alimentarius, plus précisément dans l'Annexe HACCP du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Révision 3, 1997). L'application du système HACCP dans les entreprises du secteur alimentaire est reconnue dans le monde entier comme une méthode de choix pour la gestion de la sécurité alimentaire et la prévention de maladies d'origine alimentaire. L'approche HACCP est de plus en plus utilisée dans l'industrie alimentaire mondiale, en particulier pour la production à grande échelle, et sa capacité à faciliter le commerce international des denrées alimentaires s'est considérablement accrue au cours des dernières années. Toutefois, ses principes sont difficiles à appliquer dans les PEMD en raison des nombreux obstacles et des limites inhérentes aux PEMD.

Sous l'influence de facteurs externes tels qu'obligations légales, forces du marché et contrôles souhaités de la gestion interne, les PEMD sont elles aussi poussées de plus en plus à appliquer le système HACCP à leurs activités.

Les directives actuelles du Codex concernant l'application du système HACCP constituent l'un des facteurs/obstacles dont la Consultation d'experts de l'OMS sur les *Stratégies pour l'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises moins développées* (PEMD), tenue en juin 1999, a considéré qu'ils agissaient comme un frein à une utilisation plus répandue du système HACCP par les PEMD. Les directives existantes partent du principe que le système HACCP peut être appliqué avec souplesse dans toutes les entreprises du secteur alimentaire, indépendamment de leur taille ou de leur nature. Toutefois, elles fournissent peu d'indications quant à la manière d'appliquer concrètement les sept principes HACCP dans les PEMD. En effet, elles sont davantage axées sur la méthode que peuvent adopter les plus grandes entreprises du secteur alimentaire.

ANTECEDENTS

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a reconnu que les directives existantes concernant l'application des principes HACCP posaient des difficultés d'utilisation aux petites entreprises et/ou aux entreprises moins développées (PEMD). Les obstacles à la mise en œuvre effective du système HACCP dans les PEMD ont été examinés en détail au cours des récentes sessions du CCHA (1997-2000). Ces questions et les questions soulevées par la Consultation d'experts de l'OMS sur les *Stratégies pour l'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises moins développées*, tenue en juin 1999, ont également été examinées dans le document CX/FH 99/9 intitulé « Document de travail sur l'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises moins développées », qui fut soumis à l'examen de la 32^e session du Comité.

Lors de sa 32^e session, le Comité a étudié un Document de travail préparé par les Pays-Bas et ses partenaires de rédaction qui contenait des informations émanant de la Consultation d'experts de l'OMS. Ce document de travail comportait des conseils pratiques destinés aux gouvernements et aux organisations dans le but d'aider les petites entreprises et les entreprises moins développées à utiliser le système HACCP. Dans l'ensemble, le Comité a convenu de la pertinence du document tout en souhaitant qu'on y ajoute davantage de conseils pratiques explicites concernant l'utilisation du système HACCP par les PEMD. Le Comité a par conséquent demandé à la délégation des Pays-Bas de réviser le Document de travail, en collaboration avec ses partenaires de rédaction.

Lors de sa 33^e session, le Comité a étudié le Document de travail CX/FH 00/10 qui comportait des révisions majeures et recommandait le remaniement du texte actuel de l'Annexe HACCP contenue dans le *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3, 1997). Le document révisé intégrait les conseils supplémentaires à l'Annexe HACCP afin de tenir compte de la réalité des PEMD. Le texte remanié du document révisé s'inspirait des conclusions de la Consultation d'experts de l'OMS sur les *Stratégies pour l'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises moins développées*, découlant de l'analyse des difficultés et des obstacles rencontrés par les PEMD lors de l'utilisation du système HACCP. Reconnaissant le fait que les principes HACCP doivent rester inchangés, peu importe qu'ils soient utilisés dans de petites, moyennes ou grandes installations, les améliorations proposées pour l'Annexe HACCP ne modifiaient en rien les principes HACCP. Toutefois, les améliorations proposées fournissaient de nouveaux conseils pratiques pour l'application du système HACCP dans les PEMD.

Lors de sa 33^e session, le Comité a reconnu l'utilité du document CX/FH 00/10 et tous ont appuyé son développement futur. Le Comité a donc convenu de l'amendement des directives HACCP existantes dans le but de faciliter l'utilisation de l'Annexe par les PEMD sans toutefois que les sept principes ne soient modifiés. Le Comité a donc convenu de faire circuler le document à l'étape 3. Le Comité a étudié la recommandation du comité, désignée sous New York, ALINORM 01/21-Add.1. Le Comité a décidé de soumettre le document à des fins d'observations, notamment auprès des pays en développement, afin de décider des modalités de développement des directives. Il a demandé à la délégation des Pays-Bas de réviser le document, en collaboration avec ses partenaires de rédaction, avant que celui-ci ne soit circulé à l'étape 3 à des fins d'examen de la 34^e session du Comité. Des observations ont été émises par l'Inde, la Nouvelle-Zélande et les États-Unis.

DOCUMENT REVISE – MODIFICATIONS PAR RAPPORT A L'ANNEXE B DU DOCUMENT DE TRAVAIL CX/FH 00/10 (TELLES QUE REPORTEES DANS L'ANNEXE I ET DANS L'ANNEXE II)

Le présent document révisé comporte deux Annexes qui offrent des conseils pratiques afin d'aider les gouvernements et les entreprises, plus particulièrement les PEMD, à surmonter les obstacles identifiés dans le cadre de l'utilisation des systèmes HACCP dans les PEMD. L'Annexe I propose certaines modifications à apporter aux directives existantes tandis que l'Annexe II analyse les obstacles à l'utilisation du système HACCP par l'industrie, plus particulièrement par les PEMD, et fournit des recommandations pour surmonter ces obstacles.

Les obstacles à l'application du système HACCP, plus particulièrement dans les PEMD, identifiés par la Consultation d'experts de l'OMS (*Stratégies pour l'utilisation du système HACCP dans les PEMD*, juin 1999) et lors de discussions qui ont lieu au cours de sessions antérieures du CCHA, ont soulevé l'inquiétude générale lors de la réunion du Groupe de rédaction qui s'est tenue à Bruxelles, en mai 2001. Une des questions fondamentales soulevées fut de savoir comment conseiller les PEMD dans ce domaine et comment identifier les mécanismes susceptibles d'aider les PEMD à surmonter ces obstacles. Le Groupe de rédaction a convenu lors de sa réunion de l'importance capitale du rôle des gouvernements dans la facilitation de l'utilisation du système HACCP. Ces idées, tout comme d'autres idées, recommandations, approches et conseils pratiques ont été réunies dans l'Annexe II ci-jointe.

Un autre thème central de cette réunion fut la simplification et la clarification des Directives concernant l'application du système HACCP, telles que proposées dans l'Annexe A du document CX/FH 00/10 en insistant plus particulièrement sur l'application des ces directives par les PEMD.

L'objectif principal du Groupe de rédaction étant de préserver la signification initiale de ces directives, il a examiné l'ampleur que devrait prendre le développement de ces directives sans toutefois en modifier le sens initial.

Le Groupe de travail s'est donc livré à un examen détaillé des améliorations proposées par le plus récent document de travail (Annexe A du document CX/FH 00/10). Il est devenu apparent au cours des discussions que les Directives HACCP initiales ne devraient faire l'objet que de modifications **nominales** pour les adapter à une utilisation au sein de PEMD. Les Directives révisées et soumises à l'examen du Comité (Annexe I) sont le fruit de ce travail.

Les modifications moyennes proposées incluent la consolidation du texte répétitif de l'Annexe A du document CX/FH 00/10 en une section d'introduction pour éviter toute duplication inutile. Cette modification a aussi l'avantage de souligner les conséquences pour les PEMD. Le groupe de rédaction a également des modifications supplémentaires aux Directives en fonction des questions abordées lors de la réunion du groupe à Bruxelles.

Autre fait important, le Groupe de rédaction a conclu qu'il serait utile de définir les obstacles auxquels sont confrontés les PEMD et d'inclure, dans la mesure du possible, des solutions appropriées pour surmonter ces obstacles. Une fois ceux-ci surmontés, toute entreprise, quelle que soit sa taille et y compris les PEMD, devrait être en mesure d'appliquer les principes HACCP grâce aux directives modifiées.

RECOMMANDATIONS

Le Comité est prié d'examiner *L'Avant-projet de directives révisées sur l'application du système HACCP* (Annexe I), en vue de **recommander au Comité qu'il convient d'avancer les Directives améliorées à l'étape 5 au cours de sa 34^e session et d'omettre les étapes 6 et 7 avant l'adoption des directives à l'étape 8, lors de la 25^e session du Comité.**

Le Comité est également prié d'examiner les approches sélectionnées pour surmonter les obstacles à l'application du système HACCP, telles que décrites dans l'Annexe II, et de recommander que la FAO et l'OMS élaborent une documentation comportant des conseils pratiques et destinée aux gouvernements et à l'industrie afin de les aider à appliquer le système HACCP dans les PEMD. Cette documentation devra tenir compte des obstacles décrits dans l'Annexe II, des informations nées des délibérations antérieures du Comité et des rapports de consultations d'experts antérieures.

ANNEXE I

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RÉVISÉES SUR L'UTILISATION
DU SYSTÈME HACCP****COMPRENANT LES AMÉLIORATIONS RECOMMANDÉES (SOULIGNÉES)**

Avant d'appliquer le système HACCP à un secteur quelconque de la chaîne alimentaire, il faut que ce secteur fonctionne conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex, aux Codes d'usages correspondants du Codex et à la législation appropriée en matière de sécurité des aliments. Les conditions nécessaires au bon fonctionnement du système HACCP, notamment la formation, devraient être dûment mises en place, pleinement opérationnelles et vérifiées afin de permettre une application et une mise en œuvre concluantes du système HACCP.

Dans tous les types d'entreprises du secteur alimentaire, pour qu'un système HACCP soit efficace, il faut que la direction soit consciente de la nécessité de le mettre en œuvre et qu'elle soit déterminée à le faire. Une application efficace exige également les connaissances et les habiletés nécessaires de la part des employés et de la direction.

Lors de l'identification et de l'évaluation des dangers, ainsi que des opérations successives que comportent l'élaboration et la mise en œuvre d'un système HACCP, il faut tenir compte de l'importance que peuvent avoir les matières premières, les ingrédients, les pratiques de fabrication, le rôle des procédés de fabrication dans la maîtrise des dangers, la destination probable du produit fini, les catégories de consommateurs visées et les données épidémiologiques concernant la sécurité de l'aliment.

Le système HACCP a pour but d'exercer des contrôles au niveau des CCP. Il faudrait envisager une nouvelle conception de l'opération, si l'on constate qu'un danger doit être maîtrisé, sans qu'aucun CCP n'y corresponde.

Le système HACCP devrait être appliqué séparément à chacune des opérations. Les CCP indiqués à titre d'exemple dans un Code d'usages du Codex en matière d'hygiène ne sont pas forcément les seuls qui correspondent à un cas précis, ils peuvent aussi être de nature différente. Les modalités d'application doivent être révisées et il faut y apporter les changements requis chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subit une modification.

Le système HACCP requiert l'application des sept principes sur lesquels il repose. Il importe de faire preuve de souplesse dans l'application du système HACCP. Cette souplesse doit tenir compte de la nature et de la taille des opérations, y compris les ressources humaines et financières disponibles, les infrastructures, les procédés, les connaissances et les contraintes pratiques. L'application des principes HACCP échoit à chaque entreprise individuelle. Toutefois, il est admis que certains obstacles pourraient gêner une application efficace des principes HACCP au niveau d'entreprises individuelles. Cela s'applique particulièrement aux petites entreprises et entreprises moins développées.

L'absence sur place des ressources et des compétences nécessaires au développement et à l'application d'un plan HACCP efficace est un des obstacles auxquels sont parfois confrontées les entreprises, en particulier les petites entreprises et entreprises moins développées. Dans ce cas, il faudra s'adresser

ailleurs, par exemple à des associations manufacturières et industrielles, à des experts indépendants ou aux autorités réglementaires. Les ouvrages portant sur le système HACCP, et plus particulièrement les guides HACCP propres à un secteur donné pourront être des outils précieux. Des orientations HACCP élaborées avec toute la compétence requise, applicables au procédé ou au type d'opération, peuvent s'avérer un outil utile pour les entreprises dans leur conception et leur application d'un plan HACCP. Lorsque des 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.

Il n'en reste pas moins que l'efficacité de tout système HACCP exige que la direction et les employés possèdent les connaissances et les habiletés requises. Cela rend la formation indispensable.

APPLICATION

L'application des principes HACCP consiste en l'exécution des tâches suivantes, telles qu'elles sont décrites dans la Séquence logique d'application du système HACCP (Diagramme 1).

1. Constituer l'équipe HACCP

L'entreprise de transformation des produits alimentaires devrait s'assurer qu'elle dispose d'experts et de techniciens spécialisés dans le produit en cause pour mettre au point un plan HACCP efficace. En principe, elle devrait constituer à cet effet une équipe pluridisciplinaire. Si de tels spécialistes ne sont pas disponibles sur place, il faudrait s'adresser ailleurs, par exemple aux associations manufacturières et industrielles, à des experts indépendants ou aux autorités réglementaires, ou consulter les ouvrages et les indications portant sur le système HACCP (y compris les guides HACCP propres à chaque produit). La portée du plan HACCP doit être définie. Cette portée doit décrire le segment de la chaîne alimentaire concerné ainsi que les classes générales de dangers à couvrir (par exemple, couvre-t-il toutes les classes de dangers ou uniquement certains dangers). Un individu ayant une formation adéquate et qui est en possession de ce genre de documents d'orientation peut être en mesure de mettre en œuvre le système HACCP dans l'entreprise.

2. Décrire le produit

Il est nécessaire de procéder à une description complète du produit, notamment de donner des instructions concernant sa sécurité d'emploi telles que compositions, structure physique/chimique (y compris A_w , pH, etc.) traitements microbiocides/statiques (par ex. traitements thermiques, congélation, saumure, salaison, etc.), conditionnement, durabilité, conditions d'entreposage et méthodes de distribution. Dans les entreprises dont la production est diversifiée, par exemple les traiteurs, il peut se révéler utile de se concentrer sur des groupes de produits qui présentent des caractéristiques similaires ou sur des phases de fabrication dans le but de mettre au point un plan HACCP.

3. Déterminer son utilisation prévue

L'usage auquel est destiné le produit doit être défini en fonction de l'utilisateur ou du consommateur final. Dans certains cas, il peut être nécessaire de prendre en considération les groupes vulnérables de population, tels que la restauration collective, par exemple.

4. Établir un diagramme des opérations

C'est l'équipe HACCP qui doit être chargée d'établir le diagramme des opérations (voir également le paragraphe 1 ci-dessus). Ce diagramme comprendra toutes les étapes opérationnelles pour un produit donné. Il est possible d'utiliser le même diagramme des opérations pour plusieurs produits lorsque

ceux-ci subissent une transformation identique. En appliquant le système HACCP à une opération donnée, il faudra tenir compte des étapes qui la précèdent et qui lui font suite.

5. Confirmer sur place le diagramme des opérations

Il convient de s'employer à comparer en permanence le déroulement des opérations de transformation au diagramme des opérations et, le cas échéant, modifier ce dernier. La confirmation du diagramme des opérations doit être effectuée par une personne possédant une connaissance suffisante du déroulement des opérations de transformation.

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)

L'équipe HACCP (voir également paragraphe 1 ci-dessus) devrait énumérer tous les dangers auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes : production primaire, transformation, fabrication, distribution et consommation finale.

L'équipe HACCP (voir également paragraphe 1 ci-dessus) devrait ensuite procéder à une analyse des risques afin d'identifier les dangers dont la nature est telle qu'il est indispensable de les éliminer ou de les ramener à un niveau acceptable, si l'on veut obtenir des aliments sains.

Lorsqu'on procède à l'analyse des risques, il faut tenir compte, dans la mesure du possible, des facteurs suivants:

- Probabilité qu'un danger survienne et gravité de ses conséquences sur la santé ;
- Évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence de dangers ;
- Survie ou prolifération des micro-organismes dangereux ;
- Apparition ou persistance dans les aliments de toxines, de substances chimiques ou d'agents physiques ;
- Facteurs à l'origine de ce qui précède

Il convient d'envisager les éventuelles mesures à appliquer pour maîtriser chaque danger.

Plusieurs interventions sont parfois nécessaires pour maîtriser un danger spécifique et plusieurs dangers peuvent être maîtrisés à l'aide d'une même intervention.

7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise

(VOIR PRINCIPE 2)²

² Depuis la publication par le Codex de l'arbre de décision, ce dernier a été appliqué à plusieurs reprises à des fins de formation. Dans de nombreux cas, bien que cet arbre de décision ait été jugé utile pour expliquer l'approche et le degré de connaissance nécessaire pour déterminer les CCP, il ne peut s'appliquer à toutes les opérations alimentaires (par exemple,

Il peut y avoir plus d'un CCP où une opération de maîtrise est appliquée pour traiter du même danger. La détermination d'un CCP dans le cadre du système HACCP peut être facilitée par l'application d'un arbre de décision (par exemple Diagramme 2) qui présente un raisonnement fondé sur la logique. Il faut faire preuve de souplesse dans l'application de l'arbre de décision, selon que l'opération concerne la production, l'abattage, la transformation, l'entreposage, la distribution, etc. Il doit être utilisé à titre indicatif lorsqu'on détermine les CCP. L'arbre de décision donnée en exemple ne s'applique pas forcément à toutes les situations. D'autres approches peuvent être utilisées. Il est recommandé de dispenser une formation afin de faciliter l'application de l'arbre de décision.

Si un danger a été identifié à une étape où un contrôle de sécurité est nécessaire et qu'aucune mesure de maîtrise n'existe au niveau de cette étape ou de toute autre, il faudrait alors modifier le produit ou le procédé correspondant à cette étape, ou à un stade antérieur ou ultérieur, de manière à prévoir une mesure de maîtrise.

8. Fixer des seuils critiques pour chaque CCP

(VOIR PRINCIPE 3)

Il convient de fixer et valider des seuils correspondants à chacun des points critiques pour la maîtrise des dangers. Dans certains cas, plusieurs seuils critiques sont fixés pour une étape donnée. Parmi les critères choisis, il faut citer la température, la durée, la teneur en humidité, le pH, le pourcentage d'eau libre et le chlore disponible, ainsi que des paramètres organoleptiques comme l'aspect à l'œil nu et la consistance.

Lorsque les seuils critiques ont été fixés à l'aide d'orientations HACCP élaborées avec toute la compétence requise, il importe de veiller à ce que ces seuils s'appliquent pleinement à l'opération spécifique ou au produit en question. Ces seuils critiques devraient être mesurables.

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

(VOIR PRINCIPE 4)

Un tel système de surveillance permet de mesurer ou d'observer les seuils critiques correspondant à un CCP. Les procédures appliquées doivent être en mesure de détecter toute perte de maîtrise. En outre, les renseignements devraient en principe être communiqués en temps utile pour procéder aux ajustements nécessaires, de façon à éviter que les seuils critiques ne soient dépassés. Dans la mesure du possible, il faudra procéder à des ajustements de procédés lorsque les résultats de la surveillance indiquent une tendance vers une perte de maîtrise à un CCP. Ces ajustements devront être effectués avant qu'aucun écart ne survienne. Les données obtenues doivent être évaluées par une personne expressément désignée à cette fin et possédant les connaissances et l'autorité nécessaires pour mettre en œuvre, au besoin, des mesures correctives. Si la surveillance n'est pas continue, les contrôles exercés doivent alors être suffisamment fréquents et approfondis pour garantir la maîtrise du CCP. La plupart de ces contrôles doivent être effectués rapidement car ils portent sur la chaîne de production et l'on ne dispose pas du temps nécessaire pour procéder à des analyses de longue durée. On préfère généralement relever les paramètres physiques et chimiques plutôt que d'effectuer des essais microbiologiques, car ils sont plus rapides et permettent souvent d'indiquer aussi l'état microbiologique du produit.

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.

abattage) et, par conséquent, il doit s'accompagner d'un jugement professionnel et, dans certains cas, être modifié.

10. Prendre des mesures correctives

(VOIR PRINCIPE 5)

Des mesures correctives spécifiques doivent être prévues pour chaque CCP, dans le cadre du système HACCP, afin de pouvoir rectifier les écarts, s'ils se produisent.

Ces mesures doivent garantir que le CCP a été maîtrisé. Elles doivent également prévoir le sort qui sera réservé au produit en cause. Les mesures ainsi prises doivent être consignées dans les registres HACCP.

11. Instaurer des procédures de vérification

(VOIR PRINCIPE 6)

Instaurer des procédures de vérification. On peut avoir recours à des méthodes, des procédures et des tests de vérification et d'audit, notamment au prélèvement et à l'analyse d'échantillons aléatoires, pour déterminer si le système HACCP fonctionne correctement. De tels contrôles devraient être suffisamment fréquents pour confirmer le bon fonctionnement du système.

La vérification devrait être effectuée par une personne autre que celle chargée de procéder à la surveillance et aux mesures correctives. Lorsque la vérification ne peut être réalisée en interne, elle peut être effectuée par des experts externes au nom de l'entreprise.

Voici quelques exemples de procédures de vérification :

- passer en revue le système HACCP et les dossiers dont il s'accompagne ;
- prendre connaissance des écarts constatés et du sort réservé au produit ;
- vérifier que les CCP sont bien maîtrisés.

[Dans la mesure du possible,] les mesures de validation devront comprendre des activités permettant de confirmer l'efficacité de tous les éléments d'un plan HACCP.

12. Constituer des dossiers et tenir des registres

(VOIR PRINCIPE 7)

La tenue de registres précis et rigoureux est indispensable à l'application du système HACCP. Les procédures HACCP devraient être documentées, adaptées à la nature et à l'ampleur de l'opération et suffisantes pour permettre à l'entreprise d'être convaincue des contrôles sont en place et sont maintenus. Du matériel d'orientation HACCP (par exemple des guides HACCP propres à chaque secteur) élaboré avec toute la compétence requise peut servir de documentation, à la condition qu'il corresponde aux opérations spécifiques de transformation des aliments utilisées au sein de l'entreprise.

Exemples de dossiers :

- Analyse des dangers ;

- Détermination du CCP ;
- Détermination du seuil critique.

Exemples de registres :

- Activités de surveillance des CCP ;
- Écarts et mesures correctives associées ;
- Exécution des procédures de vérification ;
- Modifications apportées au plan HACCP ;
- Modifications apportées au système HACCP.

On trouvera ci-après un exemple de feuille de travail HACCP (Diagramme 3).

Un système de registres simple peut être efficace et facilement communiqué aux salariés. Il peut être intégré aux opérations existantes et peut se baser sur des documents existants, comme des factures de livraison et des listes de contrôle servant à consigner, par exemple, la température des produits.

FORMATION

Pour que le système HACCP puisse être efficacement mis en œuvre, il est essentiel de former aux principes et aux applications d'un tel système le personnel des entreprises, des services publics et des universités, ainsi que de sensibiliser davantage les consommateurs à cet égard. Afin de contribuer à la mise au point d'une formation spécifique à l'appui du système HACCP, il faudrait formuler des instructions et des procédures de travail définissant les différentes tâches des opérateurs qui se trouvent à chacun des points critiques pour la maîtrise.

Il est indispensable que s'instaure une coopération entre les producteurs primaires, le secteur agro-alimentaire, les groupements de commerçants, les associations de consommateurs et les autorités responsables. On devrait offrir au personnel des entreprises et aux responsables des mesures de maîtrise la possibilité de recevoir une formation conjointe, de manière à favoriser un dialogue permanent et à créer un climat de compréhension dans la mise en application du système HACCP.

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

Le système HACCP a été expliqué en détail dans les textes principaux de la Commission du Codex Alimentarius, plus précisément dans l'Annexe HACCP du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Révision 3, 1997). Toutefois, ses principes sont difficiles à appliquer dans les PEMD en raison des nombreux obstacles et des limites inhérentes aux PEMD. Par conséquent, l'objectif des informations ci-après est de fournir une orientation et des conseils pour aider les PEMD à appliquer les principes HACCP en tenant compte de ces obstacles.

Il importe de préciser davantage la signification de PEMD afin d'éviter toute confusion. Le rapport de la Consultation OMS sur les « *Stratégies pour l'utilisation du système HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises moins développées* » (OMS/SDE/PHE/FOS/99.7) définit le terme PEMD de la façon suivante :

Le terme « petites entreprises et/ou entreprises moins développées » (PEMD) a trait à des entreprises qui, en raison de leur taille, de leur manque de compétences techniques, de ressources économiques ou de la nature de leurs activités, éprouvent des difficultés au niveau de la mise en œuvre du système HACCP dans leur entreprise de transformation alimentaire. Le terme « entreprises moins développée » a trait au statut du système de gestion de la sécurité alimentaire et non au nombre de membres du personnel ni au volume de production.

Il importe de prendre chaque obstacle en considération, en fonction du cadre des attributions du Codex, et de vérifier si la modification proposée pour le texte des présentes directives contenues dans l'Annexe I peut contribuer à le surmonter, ou si d'autres activités prévues par le cadre des attributions du Codex peuvent être utiles à cet égard. D'autres recommandations, telles que favoriser des interventions appropriées de la part des gouvernements, de l'industrie et des organisations commerciales, sont mentionnées. Les rôles de l'OMS et de la FAO, voire d'autres organismes internationaux, peuvent être déterminants pour une application plus efficace du système HACCP dans les PEMD.

Chacun des obstacles énumérés ci-dessous est perçu comme ayant des effets néfastes sur la mise en œuvre et/ou l'utilisation du système HACCP, particulièrement dans les PEMD. Des approches sont donc proposées pour surmonter ces obstacles.

APERÇU DES OBSTACLES A LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME HACCP PAR LES PEMD**Obstacles ayant des répercussions directes sur les PEMD, « obstacles internes »**

- 1. Hygiène de base insuffisante**
- 2. Manque de compétences et d'informations**

3. **Contraintes au niveau des ressources humaines (formation inadéquate, personnel insuffisant)**
4. **Contraintes financières apparentes et réelles**

OBSTACLES NON CONTROLES PAR LES PEMD, « OBSTACLES EXTERNES »

5. **Absence d'infrastructures et d'engagements gouvernementaux appropriés**
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**
8. **Manque de sensibilisation de la clientèle, y compris des consommateurs**
9. **Absence de programmes d'éducation et de formation appropriés**
10. **Manque de compétences, d'informations et de soutien technique au niveau des PEMD**
11. **Absence d'infrastructures et d'installations appropriées**
12. **Absence de communications adaptées (voir sensibilisation)**

ANALYSE DES OBSTACLES ET RECOMMANDATIONS POUR LES SURMONTER

1. Hygiène de base insuffisante

Caractéristiques

L'application d'un système HACCP devient inutile si l'hygiène de base fait défaut au sein des entreprises de transformation alimentaire. Une entreprise de transformation alimentaire ne réussira à mettre en œuvre un système HACCP que si elle fonctionne en conformité avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex, les Codes d'usages recommandés du Codex et la législation en matière de sécurité alimentaire. Le cas échéant, la législation existante en matière de sécurité alimentaire devrait être améliorée.

Recommandations dans le but de surmonter l'obstacle :

- Modifier le texte relatif aux directives HACCP pour mettre en évidence l'importance d'une hygiène de base adéquate, tel que proposé dans l'Annexe I.
- Promouvoir l'utilisation des Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex et le concept de programmes préalables.

- Une législation appropriée en matière de sécurité alimentaire devrait être en place et appliquée par les gouvernements.
- Favoriser le soutien (financier) destiné à la formation des parties intéressées dans le but de souligner le rôle d'une hygiène alimentaire de base.
- Promotion par les gouvernements, les organisations internationales, les associations industrielles et les organismes professionnels du rôle fondamental de l'hygiène de base.

2. Manque de compétences et d'informations

Caractéristiques

Souvent, les PEMD ne possèdent pas les compétences techniques appropriées pour mettre seules en œuvre un système HACCP. Elles peuvent avoir besoin d'une aide venant de l'extérieur. Elles devraient avoir accès aux informations indispensables pour appliquer de manière appropriée un système HACCP, par exemple comment procéder à une analyse des dangers adéquate. La capacité des gouvernements, et plus particulièrement des associations industrielles et manufacturières, à fournir un soutien technique adéquat est un facteur clé d'une mise en œuvre réussie d'un système HACCP au sein de PEMD.

Recommandations dans le but de surmonter l'obstacle :

Les gouvernements ou les associations industrielles et manufacturières pourraient fournir le soutien technique suivant :

- Une formation technique appropriée qui tienne compte du niveau d'éducation, de culture et de langage des gestionnaires et du personnel de la PEMD.
- L'accès facile à un soutien scientifique d'actualité adéquat.
- L'accès à des conseils généraux spécifiques à certains secteurs d'entreprise, notamment des guides de services industriels, des modèles³ de guide et des plans HACCP type. Cette documentation pourrait également servir d'outils de formation.
- Élaborer et maintenir un programme de surveillance des maladies d'origine alimentaire et faciliter l'accès aux données épidémiologiques recueillies.
- L'accès à des bases de données contenant des renseignements précis sur des produits et des procédés ainsi que sur les risques connexes.
- L'accès à des services d'analyse à coût raisonnable.

³ Document qui contient des conseils généraux sur l'élaboration d'un guide, dont des informations relatives au contenu, aux problèmes de structure à examiner et au processus d'élaboration.

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

Caractéristiques

Le manque de main-d'œuvre, le manque de compétences imputable à une formation inadéquate du personnel, le manque d'engagement de la direction et une compréhension insuffisante du système HACCP sont parmi les principaux obstacles à la mise en œuvre du système HACCP. À cet égard, il faut souvent modifier les comportements et la culture de l'organisation pour développer de nouvelles approches de gestion. En outre, les échéanciers, le roulement rapide du personnel et une perception inadéquate des risques constituent des problèmes et des obstacles fondamentaux pour la mise en œuvre du système HACCP.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

- Une formation appropriée est indispensable pour surmonter les obstacles liés aux ressources humaines. Pour obtenir des conseils en matière de formation HACCP, les PEMD peuvent consulter le document de l'OMS intitulé « Aspects de la formation au système de point critique pour la maîtrise de l'analyse des risques » ainsi que les autres manuels préparés par la FAO et l'OMS.
- Une formation continue et des connaissances mise à jour.
- Les directives concernant la formation doivent être adaptées aux besoins locaux et tenir compte des caractéristiques culturelles et linguistiques. Elles doivent correspondre aux besoins des PEMD. Il faut envisager une approche souple en matière de formation. Voici certains exemples : l'apprentissage à distance, la formation en milieu de travail et la reconnaissance des compétences acquises.

4. Contraintes financières apparentes et réelles

Caractéristiques

Les contraintes économiques constituent un obstacle concret à la mise en œuvre du système HACCP par les gouvernements et l'industrie, plus particulièrement au niveau des PEMD. Ces contraintes peuvent s'exprimer par une aide considérablement réduite des gouvernements et des associations manufacturières et industrielles, une capacité insuffisante de l'entreprise à mettre en œuvre le système HACCP. Il importe cependant de tenir compte des économies réalisées à long terme par les budgets des gouvernements (particulièrement dans le secteur de la santé) et de l'industrie lors de l'évaluation des coûts de la mise en œuvre de systèmes HACCP.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Les mesures suivantes peuvent être prises pour éviter les contraintes financières :

- Développer des guides concernant des secteurs spécifiques et des modèles génériques de mise en œuvre de systèmes HACCP qui s'appliquent à toutes les entreprises d'un secteur donné. Le Codex

pourra demander aux organisations internationales telles que la FAO et l'OMS de mettre sur pied une base de données centrale qui regrouperait les guides existants et des informations sur leur champ d'application, l'usage prévu, etc. Cette base de données devrait être affichée sur un site Web.

- Le Codex pourra demander à la FAO et à l'OMS d'étudier les avenues et les mécanismes de soutien continu aux gouvernements, aux organisations internationales, aux associations industrielles et aux organisations professionnelles.
- Mettre en place un calendrier raisonnable (y compris l'inclusion d'échéanciers concomitants) que les gouvernements et les entreprises pourront utiliser comme approche par étapes plus facilement réalisable pour la mise en œuvre de systèmes HACCP. À titre d'exemple, mettre d'abord de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en place puis introduire graduellement le système HACCP.
- Favoriser une mise en œuvre secteur par secteur.
- Soutenir (financièrement) l'étude des produits. Les PEMD peuvent consulter les documents de recherche gouvernementaux et utiliser de telles bases de données.
- Utiliser des programmes de vérification à participation à frais partagés.

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

Caractéristiques

L'engagement des gouvernements⁴ est un des plus importants facteurs du développement et de la mise en œuvre réussie d'un système HACCP. À cet égard, les gouvernements doivent par-dessus tout sensibiliser sans cesse l'industrie quant aux avantages et à la nécessité d'intégrer un système HACCP à la production d'aliments sûrs.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

La sensibilité et l'engagement des gouvernements peuvent être stimulés de la manière suivante :

- Données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire et la contamination des denrées alimentaires ;
- Sensibilisation et préoccupations des consommateurs ;
- La nécessité d'un système HACCP pour assurer la sécurité des denrées alimentaires destinées à l'exportation ;

⁴ Tous les organismes gouvernementaux y compris dans les secteurs de la santé, e l'agriculture, du commerce, de l'industrie, du tourisme, de la planification, etc.

- Service d'assistance offert par les organisations internationales, par exemple la Commission du Codex Alimentarius, l'OMS, la FAO et l'organisation mondiale du commerce (OMC).

S'ils veulent promouvoir les systèmes HACCP et s'assurer de l'engagement des entreprises, les gouvernements devront appeler l'attention des entreprises alimentaires sur les éléments suivants :

- Les avantages de la rationalisation au niveau de la gestion de la sécurité alimentaire ;
- Les risques inhérents à certains produits alimentaires ou à certains procédés de fabrication ;
- Les coûts, y compris les coûts d'indemnisation suite à des défauts de productions ;
- La valeur qu'offre le système HACCP en matière de préservation de l'image de l'entreprise contre toute poussée et/ou retrait de produits du marché.

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

Caractéristiques

Le recours à la législation et à des mesures exécutoires peut s'avérer contre-productif et freiner la capacité et la volonté de mettre en œuvre un système HACCP. Cependant, une obligation légale d'appliquer le système HACCP, accompagnée d'une mise à exécution appropriée, peut être un atout pour favoriser l'application d'un système HACCP. Toutefois, la mise en place légale d'un système HACCP n'est pas une nécessité mais plutôt une question de politique nationale applicable à certains pays et cultures et pas à d'autres. Dans bien des cas, l'introduction aux systèmes HACCP se fera par le biais de l'industrie. La motivation pourra émaner d'une compagnie qui, désireuse d'améliorer la sécurité et/ou la qualité de ses denrées alimentaires ou pour des raisons commerciales, a pris la décision d'adopter le système HACCP. Les industries alimentaires qui possèdent déjà des compétences en matière de systèmes de gestion de la sécurité alimentaire reconnaîtront peut-être davantage la nécessité d'adopter le système HACCP. En général, ces industries reconnaissent l'avantage qu'offre le système HACCP en matière d'accès aux marchés intérieurs et extérieurs, de protection de la réputation de l'entreprise et de réponse à la demande des consommateurs.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

En ce qui concerne les PEMD, il est à prévoir qu'une intervention gouvernementale active sera nécessaire pour stimuler et faciliter ce changement. À cet égard, les gouvernements devront sans doute, le cas échéant, envisager la nécessité de recourir à des mesures obligatoires.^{5, 6} Le rôle des parties intéressées consiste à inciter les gouvernements à mettre en œuvre et à appliquer une législation appropriée en matière de sécurité alimentaire. Que la mise en œuvre du système HACCP soit volontaire ou obligatoire, les gouvernements peuvent :

⁵ HACCP : *Introducing the Hazard Analysis and Critical Control Point System*. Document de l'OMS WHO/FSF/FOS/97.2, Organisation mondiale de la santé, Genève, 1997.

⁶ Motarjemi, Y et Käferstein, F. Food Safety, Hazard Analysis and Critical Control Point and the Increase in *Foodborne Diseases: A paradox?* Food Control, 1999, 10:325-333.

- Voir : engagement des gouvernements ;
- Envisager la mise sur pied de comités ou de forums sur la mise en œuvre de systèmes HACCP, en collaboration avec toutes les parties intéressées (y compris les consommateurs, les représentants de l'industrie, les associations commerciales, etc.) ;
- Former des autorités réglementaires en matière de systèmes HACCP ;
- S'assurer, par l'entremise des autorités réglementaires et autres organismes, de l'utilisation de BPH ;
- Élaborer des plans qui tiennent compte des systèmes HACCP ;
- Réviser, le cas échéant, les lois sur l'alimentation afin de déléguer le contrôle aux points terminaux au profit d'une approche basée sur un système de gestion de la sécurité.

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

Caractéristiques

Les industries alimentaires qui possèdent déjà des compétences en matière de systèmes de gestion de la sécurité alimentaire reconnaîtront peut-être davantage la nécessité d'adopter le système HACCP. En général, ces industries reconnaissent l'avantage qu'offre le système HACCP en matière d'accès aux marchés intérieurs et extérieurs, de protection de la réputation de l'entreprise et de réponse à la demande des consommateurs. Cependant, dans de nombreux pays, les incitatifs pour l'application de systèmes HACCP sont déficients dans le secteur des petites entreprises et/ou des entreprises moins développées.

Les associations industrielles et manufacturières doivent jouer un rôle important dans la promotion des systèmes HACCP au sein des PEMD et soutenir leur mise en œuvre. En l'absence de telles associations, il serait souhaitable d'envisager leur création.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Le rôle du gouvernement consiste à :

- Effectuer le suivi de la mise en œuvre des systèmes HACCP, particulièrement dans les PEMD ;
- Favoriser la création d'associations alimentaires et manufacturières et promouvoir leur rôle dynamique dans la promotion de la sécurité alimentaire et de l'application de systèmes HACCP. Particulièrement dans les PEMD ;
- Promouvoir la sécurité alimentaire de manière proactive par l'intermédiaire d'incitatifs, de surveillance gouvernementale moindre, de formation gratuite, de primes de sécurité alimentaire et de relations publiques ;

- Sensibiliser l'industrie aux risques pour les consommateurs qu'entraîne l'absence d'un programme HACCP.

Le rôle des associations industrielles et manufacturières consiste à :

- Contribuer à la production de guides industriels ;
- Communiquer les informations pertinentes pour la mise en œuvre des systèmes HACCP ;
- Recueillir les données relatives aux produits, aux dangers et aux risques ;
- Élaborer les caractéristiques des produits ;
- Fournir des renseignements généraux sur les plans HACCP ;
- Offrir une formation, de la documentation, des conseils et une expertise centrale ;
- Négocier un soutien et des services rentables pour les PEMD (par exemple, achat en vrac ou prix réduit pour les commerçants membres) ;
- Collaborer avec le secteur et le représenter auprès des moyens de communication de masse et des gouvernements ; et
- Sensibiliser l'industrie aux risques (pertes commerciales et débouchés commerciaux restreints) qu'entraîne l'absence d'un programme HACCP.

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

Caractéristiques

Lorsque les clients (et les consommateurs) ne reconnaissent pas véritablement l'importance de la question de la sécurité alimentaire, l'industrie aura tendance à délaissier celle-ci ou à tout le moins, de ne pas y accorder l'attention nécessaire. Cela est d'autant plus vrai pour les PEMD.

La sécurité alimentaire devrait être une composante importante des relations d'affaires quotidiennes, et ce, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. À cet égard, les entreprises devraient s'assurer que leurs aliments proviennent de fournisseurs, de transporteurs et de détaillants compétents qui, eux aussi, appliquent des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire. Cela devrait permettre, en présence de consommateurs avertis, de susciter une demande accrue pour l'amélioration de la sécurité alimentaire.

Les exigences des consommateurs peuvent être un véritable élément moteur de l'application de systèmes HACCP par les entreprises. À cet égard, les gouvernements et les organisations internationales jouent un rôle important dans l'éducation des consommateurs. Les moyens de communication de masse peuvent influencer grandement l'éducation des consommateurs, et stimuler la demande pour des denrées alimentaires sûres et des systèmes de maîtrise appropriés. Ils peuvent cependant avoir un effet néfaste s'ils sont mal utilisés et informent mal les consommateurs.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

- Dissémination de l'information parmi les clients et les consommateurs en tout point de la chaîne alimentaire par l'entremise des gouvernements et de l'industrie quant aux différents aspects des systèmes HACCP et de la sécurité alimentaire en général.
- Promotion effectuée par les organisations internationales.
- Étiquetage et homologation HACCP des produits.

9. Absence de programmes d'éducation et de formation appropriés

Caractéristiques

Tel que mentionné précédemment, le manque de main-d'œuvre, le manque de compétences imputable à une formation inadéquate du personnel, le manque d'engagement de la direction et une compréhension insuffisante du système HACCP sont parmi les principaux obstacles à la mise en œuvre du système HACCP. À cet égard, l'accès à des programmes efficaces d'éducation et de formation conçus en fonction de ces obstacles est très limité. Le manque de compétences se perpétue à travers l'exclusion de la sécurité alimentaire des programmes des établissements d'enseignement professionnel.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

- Offrir une formation appropriée est un élément essentiel pour surmonter les obstacles associés aux ressources humaines. Cela est particulièrement crucial pour les PEMD. Pour obtenir des conseils en matière de formation HACCP, les PEMD peuvent consulter le document de l'OMS intitulé « Aspects de la formation au système de point critique pour la maîtrise de l'analyse des risques » ainsi que les autres manuels préparés par la FAO et l'OMS. (Une liste de ces manuels et documents faciles à se procurer devra être fournie).
- Intégrer des approches HACCP au programme d'éducation professionnelle.
- Les programmes de formation peuvent être élaborés par des organisations parrainées par les gouvernements ou par toute autre organisation axée sur les PEMD. Le programme de formation doit de préférence faire appel aussi bien aux employés qu'aux préposés à l'application.
- Une formation continue et des connaissances mise à jour.
- Les directives concernant la formation doivent être adaptées aux besoins locaux et tenir compte des caractéristiques culturelles et linguistiques. Elles doivent correspondre aux besoins des PEMD. Il faut envisager une approche souple en matière de formation. Voici certains exemples : l'apprentissage à distance, la formation en milieu de travail et la reconnaissance des compétences acquises.

- Les programmes de sensibilisation en matière d'éducation et de formation qui énumèrent les avantages économiques et sociaux découlant de la mise en œuvre de systèmes HACCP sont des outils indispensables pour les agents de réglementation, les gestionnaires de PEMD et les manipulateurs de denrées alimentaires.
- Les associations gouvernementales et manufacturières devraient contribuer au développement et à l'élaboration de registres d'experts et de conseillers compétents en matière de système HACCP.

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

Caractéristiques

Souvent, les PEMD ne possèdent pas les compétences techniques appropriées pour mettre seules en œuvre un système HACCP. Elles peuvent avoir besoin d'une aide venant de l'extérieur. La capacité des gouvernements, et plus particulièrement des associations industrielles et manufacturières, à fournir un soutien technique adéquat est un facteur clé d'une mise en œuvre réussie d'un système HACCP au sein de PEMD.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Les gouvernements ou les associations industrielles et manufacturières pourraient fournir le soutien technique suivant :

- Une formation technique appropriée qui tienne compte du niveau d'éducation, de culture et de langage des gestionnaires et du personnel de la PEMD.
- L'accès facile à un soutien scientifique d'actualité adéquat.
- L'accès à des services d'analyse à coût raisonnable.
- L'accès à des conseils généraux spécifiques à certains secteurs d'entreprise, notamment des guides de services industriels, des modèles⁷ et des plans HACCP type.
- Élaborer et maintenir un programme de surveillance des maladies d'origine alimentaire et faciliter l'accès aux données épidémiologiques recueillies et présentées sous une forme facilement utilisable par l'industrie, plus particulièrement par les PEMD.
- Encadrement offert par les associés commerciaux.

11. Absence d'infrastructures et d'installations appropriées

Caractéristiques

⁷ Document qui contient des conseils généraux sur l'élaboration d'un guide, dont des informations relatives au contenu, aux problèmes de structure à examiner et au processus d'élaboration.

De piètres infrastructures et l'absence d'installations appropriées peuvent nuire considérablement à l'application de systèmes HACCP, particulièrement au niveau des PEMD. La mise en œuvre d'un système HACCP peut exiger que des améliorations soient apportées aux infrastructures et aux installations, aussi bien au niveau de la communauté que de l'entreprise même.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Les entreprises devraient s'assurer :

- Que les lieux, les surfaces de travail et les équipements sont conçus, construits et entretenus de manière à en faciliter l'entretien et à réduire au minimum tout risque de contamination croisée ;
- Que le personnel dispose d'installations appropriées pour favoriser de bonnes pratiques d'hygiène personnelle ;
- De l'accès à de l'équipement de contrôle adéquat, calibré et utilisé de manière appropriée ; et outre l'inspection visuelle, que des vérifications rapides soient effectuées pour obtenir des résultats en temps réel, dans la mesure du possible ;
- De l'accès à des solutions pratiques adaptées telles que, par exemple des programmes de contrôle à participation à frais partagés.

Les gouvernements ont pour mission, et dans certains cas pour obligation, de s'assurer qu'une infrastructure appropriée est mise en place (électricité, routes, approvisionnement en eau sûr, installations d'égouts) et que la pollution environnementale est réduite au minimum.

12. Absence de communications adaptées

Caractéristiques

L'absence de communications adaptées entre les organisations internationales, les gouvernements et l'industrie, et au sein même de ces éléments, peut freiner l'introduction d'un système HACCP. Toute initiative de mise en œuvre d'un système HACCP doit s'accompagner de stratégies de communication, applicables aussi bien au contenu qu'aux voies de communication.

Recommandations pour surmonter l'obstacle :

Les stratégies de communication devraient inclure les éléments suivants :

- Informations relatives à la nécessité du changement et aux avantages offerts par les systèmes HACCP.⁸
- Favoriser la production de guides industriels comportant de la documentation sur l'application de systèmes HACCP au sein de divers secteurs de l'industrie.

⁸ HACCP : *Introducing the Hazard Analysis and Critical Control Point System*. Document de l'OMS WHO/FSF/FOS/97.2.

- Fournir des orientations supplémentaires et spécifiques aux PEMD.
- Éducation des consommateurs quant à l'importance de la sécurité alimentaire pour la santé en utilisant de multiples voies dont l'introduction de l'apprentissage de l'hygiène alimentaire en milieu scolaire. Les associations manufacturières et les groupes de consommateurs pourraient également parrainer de telles mesures en fournissant un soutien financier ou des ressources en matière d'enseignement.
- S'assurer d'une interprétation uniforme. Il importe d'utiliser une terminologie précise et cohérente, telle celle utilisée dans les documents du Codex.
- L'utilisation des voies de communication appropriées et efficaces est indispensable pour assurer une communication dynamique. En voici quelques exemples:
 - Associations industrielles et manufacturières
 - Presse professionnelle et salons professionnels
 - Autorités chargées de l'application
 - Moyens de communication de masse
 - Production de dépliants, d'affiches, de vidéos et autres outils de communication
 - Mise sur pied de registres ou de listes d'entreprises, de collèges, d'universités et d'organismes éducatifs
- Favoriser l'accès à l'orientation, particulièrement par l'entremise de technologies de communication modernes telles qu'Internet (le World Wide Web, par exemple).
- Activités organisées par les gouvernements, les organisations internationales, les associations industrielles et les organisations professionnelles, susceptibles de contribuer à l'amélioration de la gestion de la sécurité alimentaire, plus particulièrement dans les PEMD :
 - Traduction de documents pertinents
 - Simplification des documents d'orientation
 - Accès à des bases de données contenant des informations spécifiques sur la sécurité alimentaire.