

ORIGINAL : ANGLAIS

COMMISSION DU PACIFIQUE SUD

VINGT-SIXIÈME CONFÉRENCE TECHNIQUE RÉGIONALE SUR LES PÊCHES
(Nouméa, Nouvelle-Calédonie, 5 - 9 août 1996)

**SÉANCE TECHNIQUE SUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ ET LA TECHNIQUE
D'ANALYSE DES RISQUES ET DES POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES (HACCP)**

**APPLICATION DE LA TECHNIQUE HACCP À
UN PROGRAMME GOUVERNEMENTAL
D'INSPECTION DES ALIMENTS**

par Vance McEachern
ministère des Pêches et des Océans
Ottawa
Canada

APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES ET DES POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES À UN PROGRAMME GOUVERNEMENTAL D'INSPECTION DES ALIMENTS

Introduction

L'abréviation HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), pour l'analyse des risques et des points de contrôle critiques, est devenue synonyme d'innocuité des aliments pour l'industrie alimentaire mondiale. La technique HACCP est utilisée depuis plus de 20 ans par l'industrie de la conserverie, mais ce n'est que tout récemment que les services d'inspection gouvernementaux ont commencé à en faire la promotion comme moyen efficace de garantir l'innocuité des aliments.

Bon nombre de pays ont déjà intégré les principes du HACCP à leurs programmes d'inspection des aliments, ou sont sur le point de le faire. Ces nouvelles exigences ne s'appliquent pas uniquement à leur industrie nationale de transformation des aliments, elles touchent aussi les transformateurs qui exportent des produits alimentaires vers les pays ayant adopté ce système.

Le ministère canadien des Pêches et des Océans a été l'un des premiers organismes gouvernementaux d'inspection des aliments à mettre en application un programme HACCP obligatoire. Le programme est qualifié de *Programme de gestion de la qualité* (PGQ) et exige de toutes les usines de transformation du poisson qu'elles appliquent des contrôles de type HACCP.

Le présent document traite des principes fondamentaux du HACCP et de leur importance



pour l'obtention d'aliments sains, des incidences du HACCP sur le commerce international, du rôle du gouvernement et de l'industrie dans la mise en oeuvre du HACCP et de la façon dont le ministère canadien des Pêches et des Océans a adopté ces principes au moment de l'élaboration de son *Programme de gestion de la qualité*.

Concepts et principes du HACCP

Le HACCP a été élaboré au cours des années 1960 dans le cadre de travaux réalisés en collaboration par la NASA (Agence spatiale des États-Unis), l'armée américaine et Pillsbury Company dans le but de garantir que les aliments fournis aux astronautes soient sains et d'innocuité garantie. La démarche classique de l'inspection qui consistait à obtenir une image "instantanée" par des inspections faites en usines et la vérification des produits finaux ne donnait pas les assurances exigées par le Programme spatial. Les assurances d'un système HACCP satisfaisaient aux exigences des responsables du Programme.

Les grands avantages du HACCP résident dans l'utilisation combinée de l'analyse, des contrôles et de la prévention. Les opérations de transformation alimentaire

sont analysées afin de définir les risques et d'appliquer des mesures de contrôle à certaines étapes critiques du processus afin d'éviter que des accidents ne surviennent. Le système HACCP est polyvalent et peut être adapté à toutes les étapes de la production, de la transformation, de la distribution et de la préparation de divers types d'aliments dans le but d'éviter les accidents.

La mise en oeuvre du système HACCP suppose l'application de sept principes fondamentaux :

1. Analyse de la production, de la transformation, de la distribution et de la préparation des aliments pour en définir les risques (biologiques, chimiques et physiques).
2. Détermination des *points de contrôle critiques* du processus où l'on peut intervenir sur les risques.
3. Détermination des *limites critiques* qui doivent être respectées à chaque point de contrôle critique.
4. Définition des procédures de surveillance à appliquer à chaque point de contrôle critique.
5. Définition des mesures correctives à appliquer aux problèmes décelés par la surveillance.
6. Définition de procédures de vérification garantissant l'efficacité des mesures de contrôle.
7. Définition de systèmes efficaces de tenue de registres.

Les coûts de mise en oeuvre d'un système HACCP comprennent les coûts de l'élaboration du programme HACCP spécifique au produit, de la formation du personnel, de la surveillance et de la tenue des registres et ceux du contrôle de la gestion générale de la mise en oeuvre et de l'exploita-

tion du système. Il est important de signaler que l'absence d'un système HACCP peut aussi donner lieu à des coûts pour un transformateur qui découlent d'un manque d'efficacité de la production, de l'obtention d'un produit de faible valeur, de rappels de produits et de la perte de possibilités de marché.

Les avantages que peut retirer un transformateur de l'implantation d'un système HACCP comprennent notamment une réduction des risques liés au produit, un accroissement de la qualité du produit, une réduction des coûts de production, une réduction des rappels de produits et une augmentation des possibilités de commercialisation.

Aucun autre système ou méthode ne permet d'obtenir un degré d'innocuité et un niveau d'assurance de la qualité aussi élevés que ceux du HACCP et les coûts de l'exploitation courants d'un système HACCP sont faibles par rapport à ceux d'un important programme d'échantillonnage.¹

Le système HACCP permet à l'industrie de mieux garantir l'innocuité de ses produits. Les entreprises sont de plus en plus en mesure de déceler les problèmes qui peuvent survenir et de prendre des mesures correctrices plus tôt en cours de processus, donc avant que le produit ne soit mis sur le marché.

Un système HACCP proprement dit ne vise que les aspects salubrité et hygiène des produits, mais la portée du HACCP a été élargie dans certains pays. Ainsi, dans le contexte du Programme

de gestion de la qualité au Canada, les contrôles de type HACCP ne sont pas restreints aux risques associés aux produits du poisson, ils portent aussi sur la détérioration, la fraude économique et la fausse représentation.

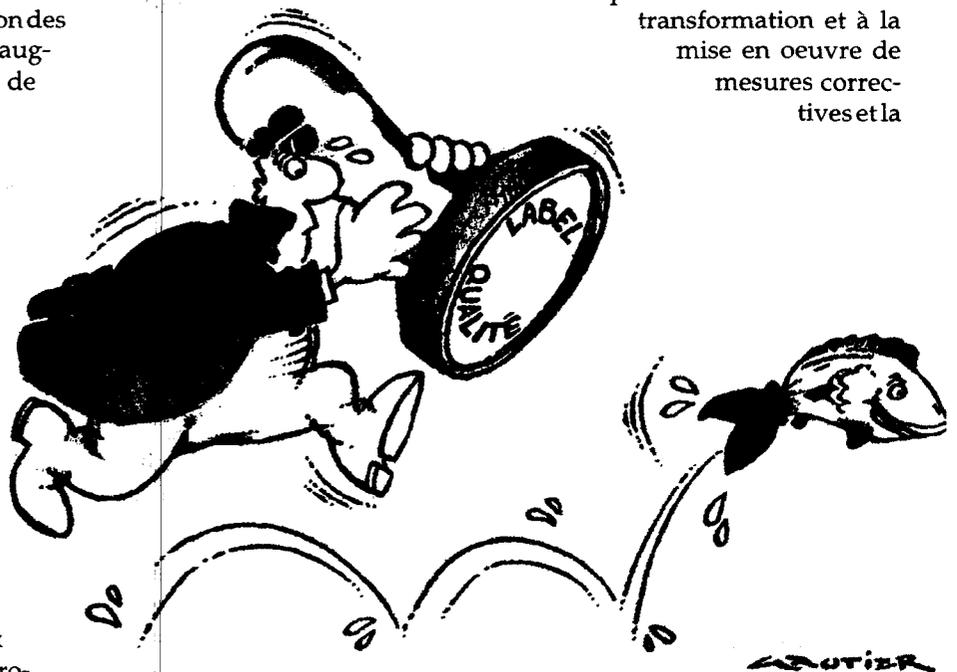
Incidences du HACCP sur le commerce international

Une organisation internationale, la Commission du Codex alimentarius, a préconisé l'utilisation d'une méthode inspirée du HACCP et intègre actuellement l'utilisation d'une méthode ins-

exigences seront élargies aux aliments importés.

Une mesure réglementaire proposée par la FDA (Food and Drug Administration) des États-Unis exige que tous les secteurs de la transformation des produits de la pêche, notamment les transformateurs, les emballeurs-distributeurs, les entrepreneurs et les importateurs appliquent les principes HACCP.

Le système doit faire appel à une analyse scientifique des risques, à la détermination des points de risques au moment de la transformation et à la mise en oeuvre de mesures correctives et la



pirée du HACCP aux codes d'usages du Codex. Ces codes seront appelés à jouer un rôle important au moment de l'adoption de normes internationales dans le cadre de l'organisation mondiale du commerce.

L'Union européenne et les États-Unis sont en voie d'appliquer le système HACCP à leurs industries alimentaires et les nouvelles

tenue de registres doivent aussi être élaborés et mis en application.

L'UE a adopté diverses mesures dans le but d'harmoniser la mise en oeuvre du système HACCP dans ses États membres. Ces mesures comprennent notamment la reconnaissance de l'équivalence des systèmes d'inspection de pays non membres et reposent sur les principes du HACCP.

¹ Huss, H. H. (1994). Assurances of seafood quality, FAO, Document technique sur les pêches n°334; 169 pp.

L'obligation de se conformer à un système HACCP peut avoir des incidences importantes sur les pays importateurs et exportateurs qui n'ont pas mis en place un tel système. Le fait de ne pas se conformer aux exigences du HACCP peut donner lieu au refus d'importation de produits ou à l'imposition de mesures réglementaires. Des solutions devraient être trouvées afin de permettre l'entrée de produits de pays en voie de développement qui n'ont pas eu l'occasion d'élaborer ou de mettre en œuvre un système HACCP d'envergure nationale ou qui ne disposent pas des mécanismes nécessaires.^{2 et 3}

Le ministère canadien des Pêches et de l'Océanographie procède actuellement à l'élaboration d'une nouvelle méthode d'inspection des produits du poisson importés qui repose sur les principes du HACCP. Ce programme a été nommé le *Programme de gestion de la qualité pour les importateurs*. La démarche adoptée par le MPQ consiste à utiliser les renseignements obtenus des systèmes HACCP pour l'affectation des ressources disponibles en inspection.

Les produits du poisson importés au Canada qui auront été transformés sous régime HACCP se verront faciliter l'entrée sur le marché canadien. Les importateurs seront incités à exiger des contrôles HACCP comme conditions d'achat. L'absence de contrôles HACCP pendant la production ne limitera pas automatiquement l'entrée des produits au pays, mais ces produits feront l'objet d'un niveau d'inspection plus élevé que ceux qui auront été produits sous régime HACCP.

L'application de systèmes HACCP par les exportateurs de produits alimentaires permettra aux pays importateurs d'obtenir plus de renseignements sur les produits et une meilleure assurance que leur transformation a fait l'objet de contrôles de sécurité.

Ces produits bénéficieront donc d'un niveau d'inspection réduit et d'un accès plus facile au marché. A long terme, des contrôles de type HACCP devront être adoptés par les transformateurs exportateurs afin de conserver un accès facile aux importants marchés, tels ceux des États-Unis ou de l'Union européenne.

Rôle du gouvernement et de l'industrie dans la mise en œuvre du système HACCP

Le gouvernement a pour rôle de faire preuve de leadership en matière de mise en œuvre du HACCP et de fournir l'infrastructure nécessaire, notamment en ce qui a trait à la réglementation, à la formation, à l'inspection et à l'assurance de la conformité ainsi qu'aux lignes directrices garantissant l'uniformité de l'application dans l'industrie.

Le gouvernement doit définir et faire respecter des niveaux de risques alimentaires acceptables. Il doit aussi définir les priorités de mise en œuvre du HACCP en ce qui a trait aux types d'aliments, aux installations et aux procédés, et veiller à l'intégration du régime HACCP dans toute la chaîne alimentaire. L'élaboration des politiques et programmes relatifs à l'innocuité des aliments devraient reposer sur l'analyse des risques afin de bien orienter l'uti-

lisation des ressources de l'inspection et la mise en œuvre et la gestion de ces politiques et programmes devraient se faire dans le cadre de plans stratégiques d'envergure nationale.

Il incombe à l'industrie de bien comprendre le système HACCP, d'en appliquer les principes en collaboration avec les organismes d'inspection des aliments et de veiller à ce que ses membres s'engagent à appliquer ce système à tous les niveaux de la production alimentaire.⁴

Programme de gestion de la qualité du MPQ (PGQ)

Le HACCP a parfois été décrit comme trop compliqué et détaillé pour bon nombre de secteurs de l'industrie des pêches, mais le ministère canadien des Pêches et de l'Océanographie a élaboré une démarche pratique et logique qui permet la mise en application d'un système s'inspirant du HACCP.

Ce système a été adopté avec succès par l'industrie canadienne et a été appliqué tant à des usines de transformation importantes à technologie avancée qu'à de petites installations de transformation de caractère familial.



² Limas dos Santos, C.A. (1995) Impact of HACCP on international seafood production and trade. 1995 International Boston Seafood Show Conference, séance 202.

³ Mills, R. (1994), The Impact of HACCP-based requirements on international trade and the effect on developing countries. Rapport de comité d'experts techniques — The use of HACCP Principles in Food Control, Vancouver, Canada, 12-16 décembre 1994.

⁴ Rapport de comité d'experts techniques - The use of HACCP Principles in Food Control, Vancouver, Canada, 12-16 décembre 1994

Tout comme le HACCP, le PGQ est un système conçu pour prévenir les accidents sources de risques pour la santé publique, mais il a aussi été élaboré de façon à permettre d'éviter la production de produits de qualité inacceptable ou la fraude. C'est en cela qu'il diffère de façon fondamentale du système HACCP classique.

Le PGQ est lié de près au Règlement sur l'inspection du poisson du Canada et son application permet aux transformateurs de mieux comprendre la réglementation et, donc, de mieux la respecter.

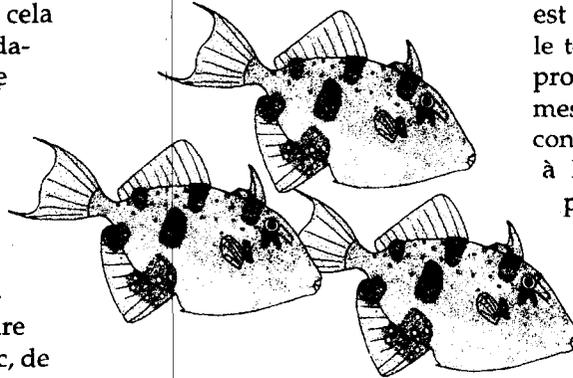
Son application a eu pour résultat global la production de poisson salubre, de qualité acceptable et d'un prix équitable. De par la mise en oeuvre du PGQ, l'industrie de la transformation du poisson est en mesure de démontrer que ses opérations courantes font l'objet de contrôles qui assurent leur conformité à la réglementation.

L'élaboration d'un programme de gestion de la qualité pour une usine de transformation du poisson fait appel à toutes les étapes de base de l'élaboration d'un système HACCP pour un produit donné. Une évaluation des risques connexes aux opérations est effectuée.

Des points de contrôles critiques sont établis. On procède à une définition des défauts et des tolérances, des procédures de surveillance, des critères de tenue des registres et des systèmes de mesures correctives, et des mesures de vérification par l'entreprise sont établies pour chaque point de contrôle critique.

Au 1er février 1992, chaque usine de transformation du poisson a été tenue, de par la réglementation, d'avoir en place et d'appli-

quer à ses opérations un PGQ spécifique à son type d'opérations. Le Ministère a produit un Guide pour l'approbation afin d'aider les entreprises à élaborer leurs propres programmes.



Ce guide facilite la détermination des points de contrôle critiques du procédé et des risques inhérents et présente les exigences minimales d'un programme de gestion de la qualité d'une usine de transformation du poisson.

En vertu du PGQ, une usine de transformation du poisson est tenue d'analyser 12 éléments ou points relatifs à ses opérations. Les risques sont restreints de par des contrôles portant sur chacun des éléments suivants du processus :

1. Matière première
2. Autres ingrédients
3. Matériaux d'emballage
4. Étiquetage
5. Produits chimiques (nettoyants, désinfectants, lubrifiants et pesticides)
6. Construction et matériel d'exploitation
7. Exploitation et nettoyage
8. Contrôle des procédés
9. Entreposage

10. Produit fini
11. Procédures de rappel
12. Qualifications du personnel

Un "point de contrôle critique" est défini comme un point dans le temps ou un lieu au sein du procédé où la non-adoption de mesures préventives expose le consommateur à des risques liés à la production de poisson pourri, malsain ou gâté ou à une fraude.

Pour chacun des points de contrôle critiques, l'usine doit :

- ☛ préciser la norme appliquée afin de garantir la conformité à la réglementation;
- ☛ préciser les procédures de surveillance et les fréquences d'inspection qui doivent être appliquées pour garantir le respect de la norme en cours de production;
- ☛ préciser le mécanisme de production de rapport qui sera utilisé à chaque point de contrôle critique pour enregistrer les résultats des inspections;
- ☛ élaborer des plans d'urgence ou de mesures correctives qui doivent être suivis lorsque les procédures de surveillance montrent que la norme n'a pas été respectée.

L'usine de transformation du poisson doit présenter pour examen ses documents PGQ qui comportent une description écrite du programme appliqué dans l'usine. L'usine doit aussi tenir des registres de toutes les inspections effectuées dans le cadre de son PGQ, cela pendant une période de trois ans. Ces registres doivent être présentés sur demande aux inspecteurs du MPQ.

En résumé une usine de transformation du poisson doit, en vertu du PGQ :

- ☛ élaborer son propre PGQ en fonction de ses opérations;
- ☛ mettre en oeuvre son PGQ;
- ☛ tenir des registres PGQ de ses inspections PGQ ;
- ☛ corriger tous les problèmes décelés pendant les inspections PGQ.

Inspection PGQ

Le ministère des Pêches et des Océans inspecte l'usine de transformation du poisson en fonction des exigences établies par le programme de gestion de la qualité. Les inspecteurs effectuent des inspections PGQ qui comprennent :

- ☛ l'examen du PGQ écrit afin de s'assurer que les normes, les procédures de surveillance, les systèmes de tenue de registres et les lignes directrices pour la prise de mesures correctives documentées soient conformes aux exigences minimales fixées par le ministère des Pêches et des Océans;
- ☛ la confirmation du respect du PGQ écrit par l'usine. Cela suppose que les inspecteurs observent les activités PGQ à chaque point de contrôle critique dans l'usine, et
- ☛ la vérification de l'exactitude des registres du transformateur. Cela suppose que les inspecteurs prélèvent et inspectent des échantillons du produit en parallèle et comparent leurs résultats aux résultats obtenus par les responsables de l'usine.

L'inspection PGQ donne lieu à l'attribution d'une cote qualifiant

le procédé de excellent, bon ou satisfaisant ou de la cote échec. Cette cote PGQ représente le degré de confiance du MPQ envers la capacité de la société de fonctionner en conformité de la réglementation et permet de déterminer l'importance des mesures d'inspection qui seront consacrées à l'usine des semaines suivantes.



Il sera demandé aux usines ayant obtenu la cote "échec" de volontairement corriger les défauts et de hausser leur cote à au moins "satisfaisant". Un refus de la part de l'usine pourra donner lieu au retrait du certificat d'enregistrement fédéral et, par conséquent, de la possibilité d'exporter ses produits. Les usines obtenant la cote "satisfaisant" feront l'objet d'inspections fréquentes, jusqu'à ce qu'elles contrôlent mieux leur procédé et obtiennent une meilleure cote.

Les usines se conformant à pratiquement toutes les exigences du PGQ obtiendront la cote "excellent" ou "bon". Ces usines pourront demander l'autorisation d'apposer le logo "Canada Inspecté" sur leurs produits. Le processus de certification des pro-

duits sera aussi rationalisé et accéléré et l'usine deviendra plus autonome en ce qui a trait à la gestion de ses opérations courantes.

La mise en place du Programme de gestion de la qualité a permis de donner des assurances supplémentaires d'une identification plus rapide des problèmes, avant que le produit ne fasse l'objet d'une valeur ajoutée, et du respect des normes régissant les processus et les produits.

Le Programme de gestion de la qualité a aussi permis au Ministère de déterminer, de façon uniforme, le niveau de conformité atteint par l'industrie et d'affecter ses ressources aux secteurs présentant des problèmes. Le PGQ reposant sur la prévention et la détection des problèmes, il constitue un meilleur moyen de prévenir les crises.

Rôle de l'industrie

Pour l'industrie, le PGQ signifie accepter une responsabilité et un devoir de rendre compte accrues en matière de surveillance du rendement. Les usines sont tenues d'effectuer des inspections des installations et des produits et de prendre des mesures correctives lorsqu'un problème est décelé. Elles doivent aussi tenir des registres de toutes les activités PGQ afin d'être en mesure de démontrer qu'elles se conforment en permanence à la réglementation.

Réglementation dans le contexte du PGQ

La mise en oeuvre du Programme de gestion de la qualité a modifié les rapports existant entre l'industrie de la transformation du poisson et le gouvernement. Dans le contexte du PGQ, le rôle du ministère des Pêches et des Océans a été élargi pour passer d'activités se limitant à l'inspec-

tion à une fonction englobant la vérification des registres et des dossiers.

Les inspecteurs font toujours des inspections au hasard des procédés et des produits, mais l'accent n'est plus mis sur le lot particulier ou une journée d'exploitation donnée, il est élargi à l'ensemble du système PGQ. Les décisions prises par les inspecteurs reposent sur la compilation de résultats d'inspection présentant des rapports entre eux et recueillis au cours d'une période assez longue par les inspecteurs et les responsables de l'usine.

PGQ et maintien de l'accès aux marchés d'exportation

Tel qu'indiqué précédemment, la Communauté européenne a imposé de nouvelles conditions à l'importation dans le cadre du marché commun. Les inspecteurs de l'UE ont jugé le PGQ du Canada conformes aux exigences de l'UE et les produits de la pêche canadiens ont vu leur entrée facilitée sur le marché de l'UE.

Le ministère canadien des Pêches et des Océans a conçu un protocole d'entente avec le service australien de la Quarantaine et de l'Inspection qui porte sur l'inspection et la certification des produits du poisson faisant l'objet d'un commerce entre les deux pays.

Les deux organismes d'inspection des aliments partagent les objectifs suivants :

- ☛ Donner une garantie raisonnable que les produits du

poisson préparés sous la surveillance de chacun des organismes ne sont pas gâtés, malsains ou pourris et qu'ils sont conformes aux autres exigences du pays importateur.

- ☛ Reconnaître les certificats d'exportation délivrés par les organismes participants et, par conséquent, réduire la nécessité de procéder, au moment de leur importation, à d'autres inspections ou analyses d'envois certifiés.

De par ce protocole d'entente, le Canada et l'Australie reconnaissent le principe de l'équivalence de leurs systèmes respectifs de contrôle des établissements de transformation du poisson et de garantie d'innocuité et de qualité acceptable des produits du poisson importés et exportés. Le PGQ a été un élément important de conformité des produits canadiens au nouveau programme d'inspection des aliments importés de l'Australie qui est entré en vigueur en février 1993.

Conclusions

En résumé, les systèmes fondés sur l'HACCP sont reconnus internationalement comme une méthode très efficace pour garantir l'obtention de produits du poisson salubres. De plus en plus de pays appliquant les principes de cette méthode à leurs programmes nationaux d'inspection du poisson, l'adoption de tels systèmes par les transformateurs de produits de la pêche sera essen-

tielle au maintien de leur accès aux marchés importants. L'élaboration d'un système HACCP réussi dépend de la collaboration de l'industrie et des gouvernements qui doivent, ensemble, concevoir un système permettant de satisfaire à la fois à leurs besoins et aux normes internationales.

Le ministère de Pêches et des Océans a réussi à appliquer un tel système, le Programme de gestion de la qualité, et a montré que les principes du HACCP pouvaient être élargis à la régie d'autres aspects des produits ayant trait à la qualité minimale acceptable (caractère pourri), à la fraude et à la fausse représentation.

Le Programme de gestion de la qualité a fourni à l'industrie canadienne de la transformation du poisson et au ministère des Pêches et des Océans un mécanisme efficace de sécurité et d'assurances de la qualité qui satisfait aux exigences des marchés modernes.

Le changement a été le prix à payer pour cette garantie. La capacité d'adaptation et d'évolution en fonction des demandes des marchés s'avère essentielle pour que les systèmes fondés sur les principes du HACCP, comme le PGQ, puissent continuer de satisfaire aux besoins de l'industrie et des gouvernements.

