



MANUEL

DE FORMATION

- SANTÉ DES PLANTES -

ORGANISATION DU CONTRÔLE ET INSPECTION PHYTOSANITAIRE



Ce manuel de formation a été conçu et réalisé par les services Formation et Information & Communication du COLEACP. Cette publication a été rédigée par Gilles Delhove, avec la collaboration de Codjo Emile Agbangba, Valens Mulindabigwi, Laurent Glin, Grégoire Mutomb Mutshail, Gora Ndiaye, Wilfried Baudoin et Claude Arsène Savadogo.

La présente publication a été élaborée par le COLEACP dans le cadre de ses programmes Fit For Market, Fit for Market SPS et STDF, financés par l'Union européenne (Fonds européen de développement – FED), l'Agence Française de Développement (AFD) et Le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF)

Le contenu de la présente publication relève de la seule responsabilité du COLEACP et ne peut aucunement être considéré comme reflétant le point de vue officiel de l'Union européenne, de l'AFD et du STDF.

Le COLEACP détient la propriété intellectuelle de l'ensemble du document.

Cette publication fait partie intégrante d'une collection COLEACP, composée d'outils de formation, de supports pédagogiques et de documents techniques. Tous sont adaptés aux différents types de bénéficiaires et niveaux de qualification rencontrés dans les filières de production et de commercialisation agricoles.

Cette collection est disponible en ligne pour les membres du COLEACP.

L'utilisation de tout ou partie de la publication est possible dans le cadre de partenariats ciblés et selon certaines modalités. Pour cela, contacter le Coleacp à network@coleacp.org.



ORGANISATION DU CONTRÔLE ET INSPECTION PHYTOSANITAIRE

CHAPITRE 1 : PRINCIPES DES CONTRÔLES OFFICIELS ET DES SYSTÈMES DE CERTIFICATION (PUBLICS/PRIVÉS)	1
1.1. Historicité de la nécessité de contrôler les aliments	2
1.2. Principes des contrôles officiels	15
1.3. Principes de la réglementation alimentaire privée	32
1.4. Législation alimentaire publique vs réglementation alimentaire privée	54
CHAPITRE 2: RÔLE DES AUTORITÉS COMPÉTENTES DANS LES CONTRÔLES OFFICIELS ET TÂCHES DES CONTRÔLEURS	61
2.1. Introduction	62
2.2. Législation communautaire concernant les contrôles officiels des denrées alimentaires	71
2.3. Contrôles officiels et pays tiers	86
CHAPITRE 3: PRINCIPES GÉNÉRAUX DES PROGRAMMES NATIONAUX DE CONTRÔLES OFFICIELS ET DE SURVEILLANCE POUR LES DENRÉES D'ORIGINE VÉGÉTALE	91
3.1. Introduction	92
3.2. Définitions	93
3.3. Dangers présents dans les denrées alimentaires d'origine végétale	95
3.4. Système de contrôle officiel	101
3.5. Contrôles officiels des établissements individuels	124
3.6. Surveillance nationale des produits végétaux transformés	145
3.7. Annexes	149

CHAPITRE 4: DIRECTIVES POUR L'INSPECTION SELON LA NORME FAO	153
4.1. Introduction	154
4.2. Exigences	155
CHAPITRE 5: PLANIFICATION DES CONTRÔLES, DES INSPECTIONS ET DES AUDITS	165
5.1. Introduction	166
5.2. Base légale du contrôle	167
5.3. Le contrôle de l'hygiène et de la sécurité microbiologique des aliments	176
5.4. Critères microbiologiques réglementaires et niveau d'application	190
CHAPITRE 6: PLANIFICATION DES CONTRÔLES, AUX FRONTIÈRE	191
6.1. Préambule	192
6.2. Planification des contrôles des importations dans un pays n'ayant aucun accord commercial avec un pays tiers	193
6.3. Les exportations de marchandises	195
6.4. Planification des contrôles des importations dans un pays ayant un accord commercial avec un pays tiers ou faisant partie d'une organisation politique et commerciale d'États	197
CHAPITRE 7: DÉTECTION PRÉCOCE DES ORGANISMES NUISIBLES ET INTERVENTION D'URGENCE	209
7.1. Introduction	210
7.2. Terminologie	211
7.3. Définition d'un incident pouvant déclencher une situation d'urgence	212
7.4. Désignation des responsabilités	215
7.5. Retrait et rappel	218
7.6. La traçabilité des produits: support du système	220

7.7. Systèmes de communication et de notification	222
7.8. Les outils à utiliser pour la communication	225
7.9. Scénario d'un plan de retrait/rappel des denrées alimentaires	235
7.10. Évaluation <i>a posteriori</i> et actions d'amélioration	237
7.11. Études statistiques et exploitation des données	238
CHAPITRE 8: PRINCIPES DE LA CONDUITE D'UN CONTRÔLE, D'UNE INSPECTION, D'UN AUDIT – DÉONTOLOGIE	241
8.1. Introduction	242
8.2. Bases juridiques, objectifs, champ d'application du contrôle	243
8.3. Méthodologie du contrôle	252
8.4. Suivi du contrôle	260
8.5. Le déclenchement de l'enquête: le contrôle de qualité ..	261
CHAPITRE 9: RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE CONTRÔLE ...	263
9.1. Introduction	264
9.2. La mise en place d'une enquête	265
9.3. L'enquête: préparation – déroulement – incidents	267
9.4. Les résultats des contrôles	270
9.5. Suites possibles aux contrôles	273
CHAPITRE 10: MISE EN ŒUVRE D'UN SYSTÈME DE CONTRÔLE EN ENTREPRISE	277
10.1. Champ d'application	278
10.2. Vocabulaire spécifique	280
10.3. Moyens et méthodes	281
10.4. Le contrôle en entreprise	286
10.5. Annexes	293
10.6. Fiche technique	299



Chapitre 1

Principes des contrôles officiels et des systèmes de certification (publics/privés)

1.1. Historicité de la nécessité de contrôler les aliments	2
1.2. Principes des contrôles officiels	15
1.3. Principes de la réglementation alimentaire privée	32
1.4. Législation alimentaire publique vs réglementation alimentaire privée	54

1.1. HISTORICITÉ DE LA NÉCESSITÉ DE CONTRÔLER LES ALIMENTS

1.1.1. Introduction

Par le passé, il était d'usage que les relations entre le vendeur à l'acheteur soient pour l'essentiel fondées sur la confiance de l'acheteur vis-à-vis du vendeur et les espoirs que le vendeur plaçait dans l'avenir. Malheureusement, cette confiance était souvent malmenée. Plus tard, la révolution industrielle – qui permit d'approfondir considérablement les connaissances dans les domaines de la physique et de la chimie des aliments –, eut aussi pour effet d'entraîner une manipulation accrue, en bien et en mal, des denrées alimentaires. Bref, les aliments fournis n'étaient pas à la hauteur des attentes des acheteurs.

La contrefaçon devint un moyen de produire des aliments peu onéreux, leur transport sur de grandes distances entraînant par ailleurs une détérioration, une dégradation ou un dépérissement de ces aliments. Les maladies d'origine alimentaire devinrent un problème croissant de santé publique et le contrôle des denrées alimentaires se développa dès lors à l'échelon local, régi par des législations alimentaires locales.

Il devint cependant évident au fil du temps que cette pratique – initiée dès le Moyen Âge, lorsque les autorités locales promulguaient déjà des lois sur la qualité de la viande, du poisson, du vin et du pain – constituait une barrière pour les commerçants. Fortes de leur indépendance, les autorités locales édictaient en effet leurs propres lois avec des exigences différentes concernant les produits.

Au début du XX^e siècle, de locale, la responsabilité de ce contrôle et de cette législation alimentaires allait progressivement passer aux autorités centrales. Dans de nombreux pays développés, cette évolution permit ainsi la mise en place d'instances de contrôle officielles, fondées sur des législations alimentaires nationales.

Après la Seconde Guerre mondiale, les institutions nationales européennes commencèrent à collaborer entre elles et des organisations économiques virent le jour (par ex., la Communauté européenne du charbon et de l'acier – CECA – et la Communauté économique européenne – CEE).

Les institutions européennes furent créées pour venir à bout du protectionnisme pratiqué par les pays importateurs. Plusieurs raisons expliquaient cette volonté protectionniste :

- la protection contre les aliments dangereux ;
- la protection de la production alimentaire nationale.

Quoique la plupart des pays fussent favorables aux importations et en particulier aux exportations d'aliments, il va sans dire que résoudre ce problème s'avérait complexe.

Reste qu'aujourd'hui, les infrastructures de gouvernance mondiales actives dans le domaine alimentaire sont bien plus en avance que dans d'autres secteurs. Tous les pays du monde sont producteurs d'aliments et participent au commerce international de denrées alimentaires, en qualité d'importateurs et d'exportateurs. Par ailleurs, toutes les questions relevant du commerce s'appliquent aussi aux aliments : comment garantir des échanges libres et équitables et comment préserver la vie et la santé des personnes.

À l'échelon mondial, différentes institutions et leurs États membres traitent désormais de ces questions. Et leurs efforts modèlent les contours d'un système de gouvernance alimentaire véritablement planétaire. À l'échelon mondial, la législation alimentaire est imbriquée dans les structures législatives internationales «généralistes» dominées par les Nations Unies et l'Organisation mondiale du commerce. D'autres organisations s'occupent aussi de manière spécifique des problèmes alimentaires et en rapport avec l'alimentation. Ce paragraphe présente les plus importantes de ces organisations et la figure 1¹ propose une représentation graphique de leurs interactions. Toutes ces organisations jouent un rôle important dans l'avènement de règles, normes et directives visant à assurer la production et le commerce équitable de produits alimentaires sûrs.

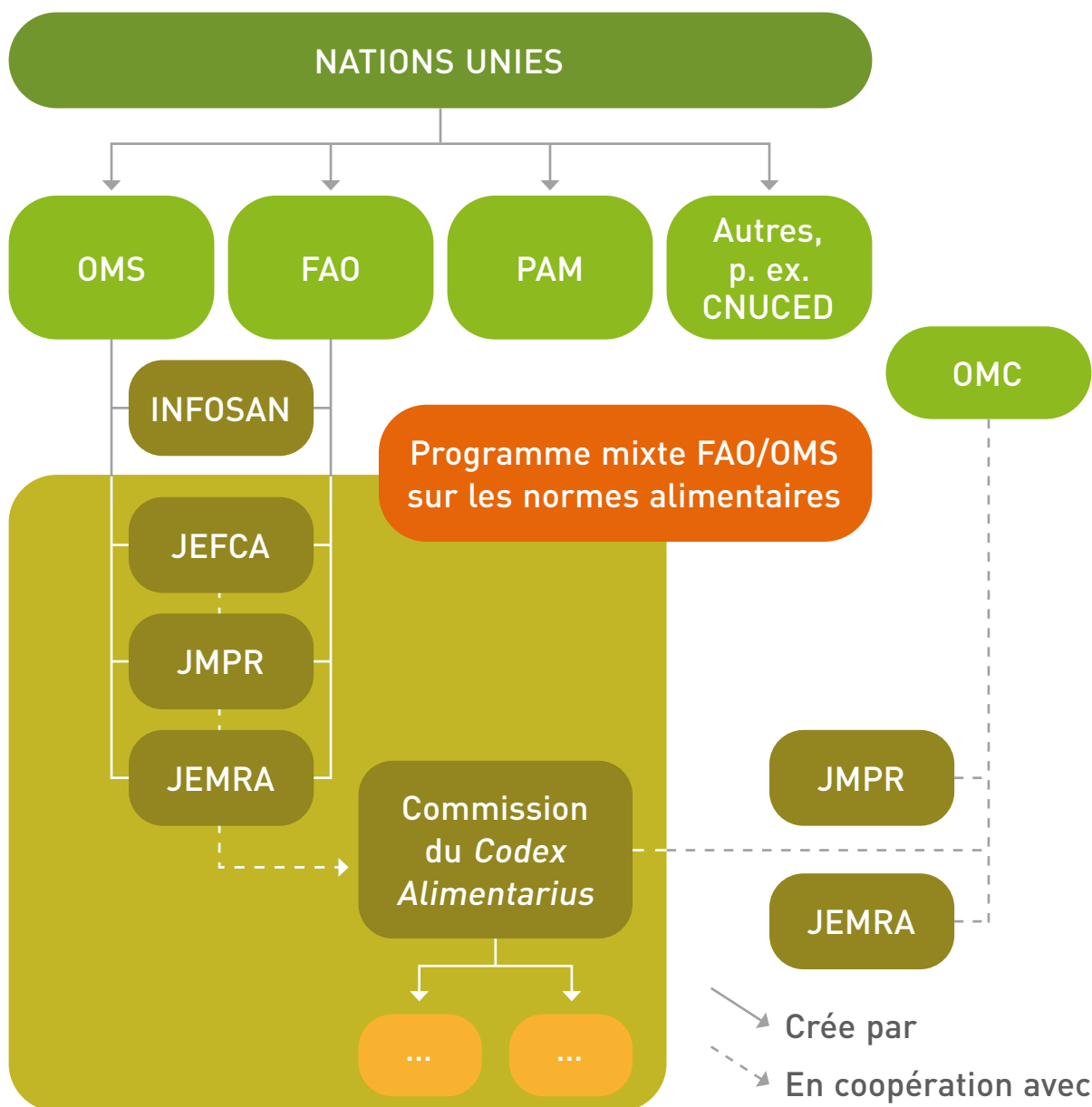


Figure 1 - Institutions mondiales s'intéressant à l'alimentation

¹ Avec l'aimable autorisation de B. van der Meulen, *Roadmap to EU food law*, ISBN 978-94-90947-26-2, La Haye, Eleven International Publ., 2011.

OMS	Organisation mondiale de la santé
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (Food and Agriculture Organisation)
PAM	Programme alimentaire mondial
CNUCED	Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (International Food Safety Authorities Network)
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives)
JMPR	Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues)
JEMRA	Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment)
CAC	Commission du <i>Codex Alimentarius</i> (Codex Alimentarius Commission)
OMC	Organisation mondiale du commerce

1.1.2. Organisation mondiale de la santé (OMS)



Organisation mondiale de la Santé

L'OMS² est l'autorité directrice et coordonnatrice, dans le domaine de la santé, des travaux ayant un caractère international au sein du système des Nations Unies. Elle est chargée de diriger l'action sanitaire mondiale, de définir les programmes de recherche en santé, de fixer des normes et des critères, de présenter des options politiques fondées sur des données probantes, de fournir un soutien technique aux pays et de suivre et d'apprécier les tendances en matière de santé.

Elle a été fondée le 7 avril 1948 à la suite d'une initiative de diplomates ayant participé à la création des Nations Unies en 1945. De nos jours, la date du 7 avril est déclarée « Journée mondiale de la Santé ». Près de 8 000 personnes issues de plus de 150 pays travaillent pour l'Organisation. En plus de médecins, de spécialistes en santé publique, de chercheurs et d'épidémiologistes, l'OMS compte dans ses effectifs des spécialistes en gestion, finances et systèmes informatiques, ainsi que des experts dans les domaines des statistiques sanitaires, de l'économie et du secours d'urgence.

² www.who.int/about/brochure_fr.pdf.

1.1.3. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (Food and Agriculture Organisation)



La FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) a pour objectif d'éradiquer la faim dans le monde et de rendre une nourriture de haute qualité accessible à tous. Elle se concentre aussi bien sur les pays développés qu'en développement. Elle soutient l'élaboration d'accords et de politiques en offrant une plate-forme neutre de négociations et d'information. Elle entend améliorer les niveaux de nutrition, accroître la production agricole et contribuer à l'essor de l'économie mondiale.

Elle a été créée le 16 octobre 1945³, date qui est commémorée chaque année par la « Journée mondiale de l'alimentation ».

La FAO est dirigée par une Conférence des États membres qui se réunit tous les deux ans pour évaluer les travaux accomplis et approuver le budget. Parmi les États membres de la Conférence, 49 sont choisis pour former le Conseil temporaire. La FAO est constituée de sept départements axés sur des thèmes spécifiques tels que l'agriculture et la protection des consommateurs, le développement économique et social ou encore la coopération technique.

Outre son siège sis à Rome, la FAO a de nombreux bureaux régionaux, sous-régionaux et nationaux à travers le monde. Elle emploie quelque 3 600 employés.

1.1.4. Programme alimentaire mondial (PAM)



Le PAM⁴ est l'organisme d'aide alimentaire des Nations Unies et la plus grande organisation humanitaire traitant de la faim dans le monde. En moyenne, chaque année, le PAM nourrit 90 millions de personnes, dont 58 millions d'enfants. À partir de son siège sis à Rome et de plus de 80 bureaux nationaux répartis de par le monde, le PAM s'emploie à aider les personnes qui ne sont pas en mesure de produire ou d'obtenir assez d'aliments pour se nourrir et nourrir leurs familles. Il est membre du Groupe des Nations Unies pour le développement et participe à son Comité exécutif.

Le PAM a été créé en 1961 après la Conférence de la FAO de 1960. Il a été formellement établi en 1963 par la FAO et l'Assemblée générale des Nations Unies à titre expérimental pour une période de trois ans. En 1965, le programme a été étendu et pérennisé. Il est dirigé par un Conseil exécutif formé de représentants des 36 États membres. Le PAM emploie 9 000 personnes (2007), dont 90 % opèrent sur le terrain.

1.1.5. Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (CNUCED)



UNITED NATIONS
UNCTAD

La CNUCED⁵ a pour objectif d'intégrer les pays en développement dans l'économie mondiale de façon à favoriser leur essor. Elle est progressivement devenue une institution compétente, fondée sur le savoir, dont les travaux visent à orienter le débat et la réflexion actuels sur la politique générale du développement, en s'attachant tout particulièrement à faire en sorte que les politiques nationales et l'action internationale concourent ensemble à faire émerger un développement durable.

Pour remplir son mandat, l'Organisation exerce trois fonctions principales :

- Elle fonctionne en tant que lieu de débats intergouvernementaux, étayés par des discussions d'experts et par un échange d'expériences, l'objectif étant de créer un consensus.

4 fr.wikipedia.org/wiki/Programme_alimentaire_mondial.

5 unctad.org/fr/pages/AboutUs.aspx.

- Elle réalise des travaux de recherche et des analyses politiques et rassemble des données pour alimenter les discussions des experts et des représentants des gouvernements.
- Elle dispense une assistance technique adaptée aux besoins des pays en développement, avec une attention particulière aux pays les moins avancés et aux pays en transition. La CNUCED coopère également, le cas échéant, avec d'autres organisations et avec des pays donateurs pour des prestations d'assistance technique.

La première Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (CNUCED) s'est tenue à Genève en 1964. Étant donné l'ampleur des problèmes en jeu et la nécessité de trouver des solutions, il a été décidé que la Conférence se tiendrait tous les quatre ans, que des organes intergouvernementaux se réuniraient entre les sessions et qu'un secrétariat permanent fournirait l'appui logistique et fonctionnel nécessaire. Parallèlement, les pays en développement ont créé le Groupe des 77 pour faire entendre leurs préoccupations (le Groupe des 77 compte aujourd'hui 131 membres).

1.1.6. Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (*International Food Safety Authorities Network ou INFOSAN*)



INFOSAN⁶ a été créé par l'OMS et la FAO pour offrir un accès rapide aux informations lors d'urgences en matière de sécurité des aliments. L'une de ses principales tâches est l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique.

En 2006, INFOSAN regroupait déjà 151 pays. Le Système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF ou *European Rapid Alert System for Food and Feed*) a été créé en 2005 en tant que point de contact d'urgence d'INFOSAN pour la transmission des informations d'INFOSAN sur la sécurité des aliments. Tous les États membres de l'UE et l'Association européenne de libre-échange (AELE) ont convenu que le système RASFF serait le point unique d'échanges d'informations d'INFOSAN.

6 www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/ (en anglais).

1.1.7. Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives ou JECFA*)

JECFA

COMITÉ MIXTE
FAO/OMS D'EXPERTS
DES ADDITIFS
ALIMENTAIRES

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA⁷) est un comité international d'experts scientifiques qui est administré conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Le domaine de compétences du JECFA est l'évaluation des risques chimiques.

Même s'il ne fait pas officiellement partie de la structure de la Commission du *Codex Alimentarius*, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires dispense des conseils scientifiques indépendants à la Commission et aux Comités de spécialistes. La FAO et l'OMS gèrent des sites Internet séparés qui soulignent le travail du Comité du point de vue des deux organisations mères.

1.1.8. Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (*Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues ou JMPR*)

La JMPR⁸ se compose actuellement du Groupe d'experts OMS d'évaluation toxicologique de base et du Groupe d'experts FAO sur les résidus de pesticides dans les produits alimentaires et dans l'environnement. Elle est reconnue comme un modèle de collaboration réussie avec l'OMS. La JMPR regroupe des experts qui interviennent à titre individuel en qualité de spécialistes indépendants de renommée internationale et non en tant que représentants de gouvernements nationaux.

Le Groupe d'évaluation toxicologique de base de l'OMS a pour responsabilité d'examiner les données toxicologiques et autres des pesticides et d'estimer les doses sans effet nocif observé (DSENO) des pesticides ainsi que les doses journalières admissibles (DJA) de leurs résidus dans les aliments destinés à la consommation humaine. En outre, en fonction des données et des circonstances, le groupe évalue aussi les doses de référence aiguës (ArfD) et définit d'autres critères toxicologiques comme les expositions d'origine non alimentaire.

Le Groupe de la FAO est chargé de l'examen des modes d'utilisation des pesticides, des données sur la chimie et la composition des pesticides, de leur devenir dans l'environnement, du métabolisme des animaux et des cultures des exploitations,

7 www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/fr.

8 www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/scientific-basis/jmpr/fr.

des méthodes d'analyse des résidus de pesticides, des critères de traitement des études, de l'estimation des limites maximales de résidus, des médianes de résidus en essais contrôlés (MREC) et de la teneur la plus élevée en résidus (HR) dans les aliments et les produits fourragers. La toxicité du principe actif et de ses métabolites estimée par le Groupe d'évaluation toxicologique de base de l'OMS est prise en compte pour décider si les résidus peuvent occasionner ou non des problèmes de santé publique. Des limites maximales de résidus (LMR) sont recommandées au Comité du *Codex* sur les résidus de pesticides (CCPR) en vue de leur adoption par la Commission du *Codex Alimentarius* (CCA).

La JMPR évalue des pesticides depuis plus de 40 ans dans le but de définir les limites maximales de résidus dans les produits destinés à la consommation humaine et animale susceptibles de survenir dans le cadre d'utilisations légales des pesticides. À ce jour, 42 sessions (réunions) ont été tenues, quelque 250 composés ont été examinés et plus de 2000 LMR ont été recommandées par la JMPR.

1.1.9. Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)

Les travaux des réunions conjointes d'experts FAO/OMS (JEMRA⁹) visent à développer et à optimiser l'utilité de l'Évaluation des risques microbiologiques (MRA) comme outil permettant de prendre des mesures et des décisions pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments et de rendre cet outil accessible à tous les pays, qu'ils soient développés ou en développement.

Les consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques biologiques ont été établies en l'an 2000 pour répondre à la demande de la Commission du *Codex Alimentarius* et des États membres de la FAO et de l'OMS ainsi qu'à la demande croissante d'avis scientifiques en matière de risques microbiologiques d'origine alimentaire.

1.1.10. Commission du *Codex Alimentarius* (CAC)



La Commission du *Codex Alimentarius*¹⁰ a été créée en 1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et des textes connexes tels que des codes d'usages dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS

9 www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/fr.

10 ftp.fao.org/codex/Publications/understanding/Understanding_FR.pdf.

sur les normes alimentaires. Les principaux objectifs de ce programme sont de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques loyales dans le commerce des aliments, mais également de faciliter la coordination de tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments entrepris par des organisations aussi bien gouvernementales que non gouvernementales.

Le *Codex Alimentarius*, ou code alimentaire, est devenu la référence mondiale pour les consommateurs, les producteurs et les transformateurs de denrées alimentaires, les organismes nationaux de contrôle des aliments et le commerce international des produits alimentaires. Son impact sur tous ceux qui interviennent dans la production et la transformation des aliments, et sur la sensibilisation de ceux qui les utilisent – les consommateurs – est considérable. Son influence s'étend à tous les continents et sa contribution à la protection de la santé des consommateurs et à la garantie de pratiques commerciales loyales est incommensurable.

Le système du *Codex Alimentarius* constitue une occasion unique pour tous les pays de se joindre à la communauté internationale pour participer à la formulation et à l'harmonisation de normes alimentaires et en assurer l'application à l'échelle internationale. Il leur permet également de contribuer à l'élaboration de codes d'usages en matière d'hygiène et de recommandations visant le respect de ces normes.

À l'heure actuelle, le *Codex* comprend plus de 200 normes pour des aliments alimentaires (les normes verticales), près de 50 codes d'usages en matière d'hygiène et de technologie, quelque 60 directives, plus de 1000 évaluations d'additifs alimentaires et de contaminants, et plus de 3 200 limites maximales pour les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires. Enfin, le *Codex Alimentarius* inclut des exigences de nature horizontale en matière d'étiquetage et de d'emballage, et concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

1.1.11. Organisation mondiale du commerce (OMC)

L'Organisation mondiale du commerce est née en 1995. Elle est l'une des plus jeunes organisations internationales et succède à l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) qui avait été conclu au lendemain de la Seconde Guerre mondiale.

Quand les pays se sont heurtés à des obstacles au commerce et ont voulu les réduire, les négociations ont contribué à libéraliser le commerce. Mais l'OMC¹¹ ne s'emploie pas seulement à libéraliser le commerce, et dans certaines circonstances, ses règles favorisent le maintien d'obstacles au commerce, par exemple pour protéger les consommateurs ou empêcher la propagation d'une maladie.

Au cœur du système se trouvent les Accords de l'OMC, négociés et signés par la plupart des puissances commerciales du monde. Les travaux menés actuellement par l'OMC découlent en majeure partie des négociations qui se sont tenues de 1986 à 1994, dénommées le Cycle d'Uruguay, et de négociations antérieures qui ont eu lieu dans le cadre de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT).

11 www.wto.org/french/thewto_f/whatis_f/who_we_are_f.htm.

Ces textes constituent les règles juridiques de base du commerce international. Il s'agit essentiellement de contrats, aux termes desquels les gouvernements sont tenus de maintenir leur politique commerciale à l'intérieur de limites convenues. Bien qu'ils soient négociés et signés par les gouvernements, leur objectif est d'aider les producteurs de biens et de services, les exportateurs et les importateurs à exercer leurs activités, tout en permettant aux gouvernements de répondre à des objectifs sociaux et environnementaux (voir la figure 2¹²).

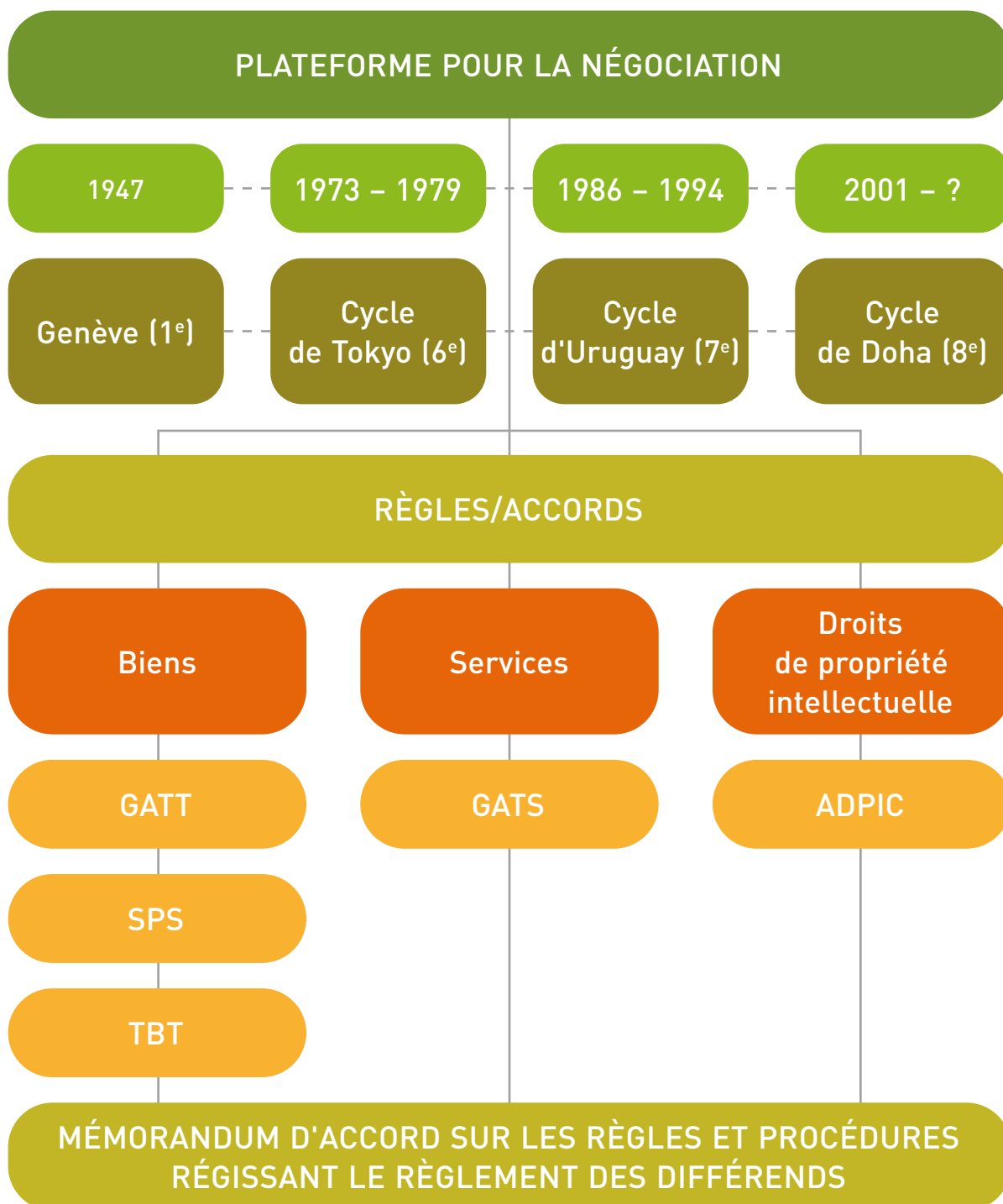


Figure 2

12 Avec l'aimable autorisation de B. van der Meulen, *Roadmap to EU food law*, précité.

Les accords de l'OMC ont un caractère obligatoire. En ce qui concerne les aliments, ce sont le GATT, ainsi que les accords SPS et TBT qui sont les plus importants.

1.1.11.1. Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT)

Précurseur de l'OMC, le GATT¹³ est entré en vigueur en 1947. Le GATT de 1947 a été intégré à l'accord de l'OMC par le biais du GATT de 1994. Si le GATT vise à libéraliser le commerce international en définissant comme norme l'égalité de traitement de tous les partenaires commerciaux, il reconnaît cependant la nécessité de faire quelques exceptions.

À l'instar de la législation alimentaire qui vise à protéger la santé des consommateurs, l'exception la plus importante au libre-échange international du point de vue de la législation alimentaire est la protection de la santé, exception citée à l'article XX (b) du GATT. Une autre question est celle des lois américaines relatives au bioterrorisme.

1.1.11.2. Accord sur l'application des sanitaires et phytosanitaires (SPS)

L'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS¹⁴) permet aux membres d'adopter des mesures scientifiquement fondées pour protéger la santé publique. Il expose les conditions selon lesquelles un État peut adapter des mesures sanitaires (santé animale, sécurité alimentaire) ou phytosanitaires (santé des plantes). L'accord engage les membres à baser ces mesures sur des directives et des procédures d'évaluation des risques reconnues au plan international.

Quand ils adoptent des mesures particulièrement strictes, les pays doivent les justifier d'un point de vue scientifique. Lorsque les preuves scientifiques existantes ne suffisent pas à établir les risques, les membres peuvent adopter des mesures fondées sur les informations disponibles, mais ils doivent obtenir des informations supplémentaires pour justifier objectivement leur évaluation des risques dans un délai raisonnable.

De manière générale, l'Accord SPS est un compromis qui permet aux pays de prendre des mesures pour protéger la santé publique à l'intérieur de leurs frontières, aussi longtemps que lesdites mesures exercent une restriction mineure sur le commerce.

La plupart des normes internationales importantes en matière de mesures sanitaires et phytosanitaires sont définies par «trois sœurs» de l'Accord SPS :

- la Commission du *Codex Alimentarius* ;
- l'Office international des épizooties (OIE¹⁵) ;
- le Secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV¹⁶).

Les normes alimentaires sont principalement contenues dans le *Codex Alimentarius*.

13 fr.wikipedia.org/wiki/Accord_général_sur_les_tarifs_douaniers_et_le_commerce.

14 www.cid.harvard.edu/cidtrade/issues/spstbt.html (en anglais).

15 Organisation mondiale de la santé animale : www.oie.int/fr.

16 www.ippc.int/fr.

1.1.11.3. Accord sur les obstacles techniques au commerce (TBT)

De même, l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (TBT) s'efforce de réaliser, au niveau des réglementations techniques, le difficile équilibre entre les objectifs politiques de facilitation du commerce et l'autonomie nationale. L'accord tente de distinguer les aspects des normes qui favorisent le commerce de leur potentiel nuisible aux échanges en obligeant les pays à s'assurer que les réglementations techniques et les standards appliqués aux produits ne restreignent pas le commerce international de manière injustifiée.

L'accord TBT opère pour ce faire de trois façons différentes :

- L'accord encourage l'équivalence des normes entre pays, autrement dit, l'acceptation formelle par un pays des normes d'autres pays au travers d'accords explicites.
- Il encourage aussi l'adoption de normes internationales.
- Enfin, il oblige les pays à établir des points d'information et des autorités de notification nationales (les deux fonctions pouvant être exercées par le même organisme) en vue de répondre aux questions concernant les réglementations SPS et d'informer les autres pays de toute nouvelle réglementation. Les points d'information regroupent toutes les informations disponibles dans le pays sur les normes de produits et les réglementations commerciales, et les fournissent aux autres membres sur demande. Les autorités de notification nationales signalent à l'OMS les changements intervenus dans la politique commerciale et centralisent les commentaires formulés sur ces mesures.

1.1.12. Organisation internationale de normalisation (ISO)



En dehors de la Commission du *Codex Alimentarius*, l'ISO est la principale organisation internationale qui élabore des normes relatives à la sécurité des aliments. Les normes élaborées par le *Codex* ou l'ISO sont habituellement volontaires.

Les différences entre le *Codex* et l'ISO sont les suivantes :

- a. Alors que le *Codex* a été créé dans le but de définir des normes internationales, directives et recommandations internationales qui orientent et établissent des règles qui serviront à l'élaboration des réglementations nationales dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, les activités de l'ISO portent sur toute une gamme de produits, de services et de systèmes de gestion pour les aliments et produits de base.

- b. La manière dont les normes sont initiées: dans le cas du *Codex*, par les membres de commissions internationales, principalement issus du secteur public, et dans celui de l'ISO, à partir d'un besoin de normalisation exprimé auprès de l'un des membres nationaux de l'ISO par un secteur industriel ou un autre groupe de parties prenantes.

L'ISO est composé de 160 organisations nationales de normalisation. Sa mission est de promouvoir la normalisation dans le monde entier afin de faciliter les échanges de biens et de services, et de développer la coopération dans les sphères d'activités intellectuelles, scientifiques, technologiques et économiques.

Les normes ISO :

- rendent le développement, la fabrication et la fourniture de produits et de services plus efficaces, plus sûrs et plus propres ;
- facilitent le commerce entre les pays et le rendent plus équitable ;
- fournissent aux gouvernements une base technique pour la législation relative à la santé, à la sécurité et à l'environnement, ainsi que pour l'évaluation de la conformité ;
- assurent le partage des avancées technologiques et des bonnes pratiques de gestion ;
- contribuent à diffuser l'innovation ;
- protègent les consommateurs, et les utilisateurs en général, de produits et services en général ;
- simplifient la vie en apportant des solutions aux problèmes communs.

L'élaboration d'une norme est initiée par l'ISO, en réponse à des secteurs et des parties prenantes qui en expriment clairement le besoin. Un secteur de l'industrie ou un autre groupe de parties prenantes signale généralement son besoin de norme à l'un des membres nationaux de l'ISO. Les normes ISO sont élaborées par des comités techniques (sous-comités ou comités de projet) qui regroupent des experts des secteurs industriel, technique ou commercial qui ont demandé les normes et qui les mettront par la suite en application. Ces experts peuvent être rejoints par des représentants d'agences gouvernementales, de laboratoires d'essai, d'associations de consommateurs, d'organisations non gouvernementales et des milieux universitaires.

1.1.13. Conclusions

Si, dans le cadre de la législation alimentaire, les normes publiques et privées affichent des modalités d'élaboration différentes, elles sont aussi liées par de nombreux aspects. Ces dix dernières années, la mise en application des normes publiques de sécurité des aliments a, tant à l'échelon européen que national, été considérablement renforcée par la législation – avec, comme jalon essentiel, le règlement n° 178/2002, connu sous le nom de « Législation alimentaire générale ». On le doit au fait que les décideurs politiques européens ont souhaité concentrer de plus en plus au niveau de la Commission européenne le pouvoir d'agir en matière de législation alimentaire.

De son côté, l'OMC n'a aucune autorité pour dicter les décisions prises au cours de ces procédures. Cependant, si la partie fautive ne respecte pas la décision prise, l'OMS peut fermer les yeux sur l'application de sanctions économiques par la partie gagnante. Ces sanctions prennent généralement la forme de taxations punitives des importations de biens provenant des pays fautifs.

Dans le même temps, les parties prenantes ont, à différents niveaux de la chaîne d'approvisionnement, élaboré diverses typologies de normes privées, qui élargissent les possibilités d'échanges équitables d'aliments sûrs entre les pays du monde entier.

Comme indiqué dans l'introduction, 2 raisons majeures justifient le protectionnisme national :

- la protection contre des aliments dangereux ;
- la protection de la production d'aliments nationale.

Les normes internationales en faveur d'aliments sûrs et fiables contribuent à éliminer le premier motif alors que l'Accord sur les obstacles techniques au commerce combat efficacement le second.

L'avènement de principes généraux de droit public relatifs à la législation alimentaire a radicalement transformé les réglementations aux plans national, régional et multilatéral. Les législations adoptées en vue d'améliorer la sécurité sanitaire comprennent désormais des normes concernant les caractéristiques du produit fini, les pratiques de production dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, la traçabilité au sein de celle-ci et la responsabilité de ses acteurs. À l'échelon international, des discussions formelles et informelles se sont principalement concentrées sur la légitimité et l'harmonisation des normes. Et la création de cadres réglementaires au sein législation alimentaire s'est progressivement doublée d'un recours accru à des normes privées.

Ces normes, qui peuvent inclure des règles régissant les infrastructures, les équipements, les modalités de production, le traitement et la gestion de la qualité sont souvent basés sur des exigences plus strictes que celles définies par la loi.

1.2. PRINCIPES DES CONTRÔLES OFFICIELS

1.2.1. Introduction

Les principes du contrôle alimentaire sont fondés sur l'expérience du passé, les connaissances scientifiques, sans oublier beaucoup de bon sens. Cela signifie que les principes du contrôle alimentaire ne sont pas vraiment très différents d'un pays à l'autre. Le contrôle alimentaire aux États-Unis ressemble de près à celui de l'Europe.

Si l'on analyse des règlements spécifiques (par exemple, ceux relatifs aux additifs ou aux compléments alimentaires), ils sont similaires dans les grandes lignes. Seuls les additifs et les compléments dont il a été prouvé qu'ils étaient sûrs peuvent être utilisés dans les aliments ou vendus aux consommateurs. Bien entendu, il existe de légères différences : certains additifs repris sur la liste

des ingrédients alimentaires acceptés par la FDA¹⁷ ne sont pas autorisés en Europe et réciproquement. Ces différences résultent le plus souvent d'une interprétation de données scientifiques par des individus plutôt que d'une différence de conception. Mais parfois, les idées politiques peuvent aussi peser sur ces décisions. En Asie et dans d'autres parties du monde, des pays utilisent ainsi la liste des additifs autorisés par la FDA ou par l'UE, alors que d'autres pays (par ex. l'Australie) adoptent la liste des additifs autorisés par le *Codex Alimentarius*.

Dans la suite de ce chapitre, nous nous concentrerons sur la Législation alimentaire générale européenne, en gardant à l'esprit qu'il s'agit là d'un simple exemple de la manière dont opèrent les principes des contrôles officiels.

1.2.2. Législation alimentaire générale

Après la publication du livre vert sur les principes généraux de la législation alimentaire en 1997¹⁸ et du Livre blanc sur la sécurité alimentaire en 2000¹⁹, la Commission européenne publia en janvier 2002 la «Législation alimentaire générale» (Règl. [CE] n° 178/2002). La Législation alimentaire générale propose un cadre qui définit les principes généraux et les exigences de la réglementation sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux²⁰. Ces principes sont détaillés dans les nombreux autres règlements et règles des pays et de l'UE.

Outre le fait de définir les principes généraux et de régir les denrées alimentaires et les aliments pour animaux en général et la sécurité de ceux-ci en particulier, la réglementation établit l'Autorité européenne de sécurité des aliments et les procédures pour les questions relatives à cette sécurité. S'il n'est pas toujours aisé de faire la différence entre des principes, des définitions ou des objectifs, il reste que l'importance du contrôle alimentaire est de même nature.

1.2.2.1. Objectifs de la législation alimentaire

La législation alimentaire a été élaborée en vue d'atteindre trois objectifs majeurs :

- un niveau élevé de protection de la santé du consommateur ;
- la libre circulation des produits ;
- des pratiques équitables entre le vendeur et l'acheteur.

Depuis la publication du livre vert, les gouvernements ont élaboré une législation alimentaire en gardant à l'esprit qu'elle devait tenir compte d'un certain nombre de principes généraux pour réaliser ces trois objectifs.

17 www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAdditivesIngredients/ucm091048.htm.

18 Livre vert de la Commission sur les principes généraux de la législation alimentaire dans l'Union européenne, COM (1997) 176 final, Bruxelles, 30 avril 1997, eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:1997:0176:FIN:FR:PDF.

19 Livre blanc sur la sécurité alimentaire de la Commission, COM (1999) 719 final, Bruxelles, 12 janvier 2000, ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_fr.pdf.

20 ec.europa.eu/food/food/foodlaw/index_fr.htm.

Ces principes semblent très logiques, mais ne sont pas toujours faciles à appliquer, comme nous pourrions l'apprécier en nous intéressant à l'évolution de la législation alimentaire européenne.

Principes s'appliquant à la législation alimentaire publique

1. Définitions claires des concepts
2. Même législation alimentaire dans tous les États membres
3. Marché intérieur
4. Analyse des risques
5. Principe de précaution
6. Supervision et mise en application indépendantes
7. Contrôle de l'étable à la table, y compris des aliments pour animaux
8. Traçabilité des aliments et des ingrédients alimentaires
9. Gestion des crises
10. Système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF)
11. Communication sur les risques
12. Transparence
13. Formation
14. Intérêts des consommateurs
15. Obligations et intérêts des exploitants du secteur alimentaire



Tous ces principes ayant la même importance, l'ordre dans lequel ils sont énoncés n'est pas significatif.

1. Définitions claires des concepts

La Législation alimentaire générale propose des définitions des notions les plus importantes de la législation alimentaire. On notera toutefois que ces définitions ne valent qu'«aux fins du présent règlement». Le législateur n'a donc pas fourni de définitions susceptibles d'être automatiquement appliquées dans d'autres législations communautaires ou nationales. Il s'ensuit que pour toute nouvelle législation, le législateur devra s'assurer de fournir (à nouveau) toutes les définitions ou des références aux définitions formulées précédemment.

C'est la première fois qu'une définition de «la denrée alimentaire» est introduite dans la réglementation. Le règlement définit aussi la notion de «législation alimentaire». Les autres définitions importantes fournies par la Législation alimentaire générale sont celles de «secteur alimentaire», «exploitant du secteur alimentaire», «analyse des risques» et «traçabilité». La Législation alimentaire générale ne propose pas de définition pour le terme «sécurité des aliments»,

mais l'article 14 stipule qu'aucune «denrée alimentaire dangereuse» n'est mise sur le marché. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :

- a. préjudiciable à la santé ;
- b. impropre à la consommation humaine.

2. Même législation alimentaire dans tous les États membres

On peut apprécier ici la difficulté d'appliquer les principes. Si ce principe était pleinement suivi, seules les réglementations et décisions européennes devraient être effectives au sein de l'UE. Quand on s'intéresse à l'évolution historique de l'UE, on constate toutefois que ce n'est pas le cas. De nombreuses législations sont élaborées sous forme de directives, ce qui permet aux États membres d'ajouter diverses exigences souhaitables d'un point de vue national.

Lorsque la législation alimentaire communautaire commença à s'ébaucher, chaque État membre disposait déjà de sa propre législation alimentaire. Il fut dès lors très compliqué de trouver un compromis pour la législation internationale étant donné que chaque État membre avait sa propre expérience et son propre avis sur la manière de protéger les intérêts des consommateurs. Les États membres essayaient aussi de protéger leurs intérêts commerciaux.

Ainsi la plupart des lois européennes relatives à l'alimentation furent-elles au début des directives, se contentant de tracer de grandes orientations et de fixer les décisions et principes les plus importants. Les États membres peuvent appliquer ces directives et en adapter le contenu en fonction de leurs intérêts nationaux, aussi longtemps qu'il n'est dérogé aux principes de la directive. Mais les transpositions nationales des directives pèsent encore sur le commerce international et génèrent beaucoup de travail (inutile ?). Ce problème est de plus en plus souvent soulevé par toutes les parties prenantes, et les directives sont donc progressivement remplacées par des règlements, limitant le pouvoir discrétionnaire des États membres.

Des règlements à la place des directives

Directives	Règlements
<p>N° 2000/13, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.</p> <p>N° 94/35, concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.</p> <p>N° 94/36, concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.</p> <p>N° 95/2, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.</p>	<p>N° 1169/2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant la directive 2000/13/CE, etc.</p> <p>N° 1333/2008, sur les additifs alimentaires</p>

3. Marché intérieur

L'établissement et le maintien d'un marché intérieur étaient initialement les objectifs les plus importants de la législation alimentaire européenne. La libre circulation des marchandises est l'un des fondements du marché européen intérieur ; elle interdit les restrictions quantitatives ou les mesures d'effet équivalent sur l'importation des produits.

Dans les années 90, à la suite d'une série de scandales alimentaires (maladie de la vache folle [ESB], dioxine, fièvre aphteuse, peste porcine, etc.), les politiques se sont intéressées de près à la sécurité des aliments. Le livre blanc indique ainsi qu'il est nécessaire d'adopter une approche détaillée et intégrée pour les denrées alimentaires afin de mettre en place un système de production alimentaire sûr.

La législation alimentaire visait toutefois encore la libre circulation des denrées alimentaires, en conformité avec les exigences, au sein de la Communauté. Le législateur européen a donc essayé, dans toute la mesure du possible, d'harmoniser les exigences de tous les États membres. Pour cela, il a adopté des règlements relatifs à plusieurs aspects de la production alimentaire qui influençaient la législation nationale de chaque État membre.

Afin de favoriser la libre circulation des marchandises, l'UE a ainsi publié la décision n° 3052/95/CE du Parlement européen et du Conseil, du 13 décembre 1995, établissant une procédure d'information mutuelle sur les mesures nationales dérogeant au principe de libre circulation des marchandises à l'intérieur de la Communauté. Cette décision stipulait que lorsqu'un État membre prend des mesures faisant obstacle à la libre circulation des marchandises légalement fabriquées ou commercialisées dans un autre État membre, il est tenu de notifier à la Commission l'effet de la mesure. Cette décision cherchait à clarifier les mesures nationales interdisant certains produits et à intervenir rapidement. En 2008, cette décision a été suivie du règlement (CE) n° 764/2008 établissant les procédures relatives à l'application de certaines règles techniques nationales à des produits commercialisés légalement dans un autre État membre et abrogeant la décision n° 3052/95/CE.

Ce règlement établit les règles et procédures à suivre par les autorités nationales compétentes lorsque des décisions sont prises ou envisagées, dont l'effet direct ou indirect est l'un des suivants :

- l'interdiction de mise sur le marché du produit ou du type de produit ;
- la modification du produit ou type de produit ou la réalisation d'essais supplémentaires sur celui-ci avant sa mise sur le marché ou son maintien sur le marché ;
- le retrait du produit ou du type de produit du marché.

Le règlement concerne des produits qui ne sont pas harmonisés par la législation européenne ou seulement en partie.

L'effet de cette décision est de limiter la libre circulation d'un produit commercialisé légalement dans un autre État membre et soumis à l'article 28 du traité.

Les denrées alimentaires importées dans la Communauté dans le but d'y être mises sur le marché doivent respecter les prescriptions applicables de la législation alimentaire européenne. Les denrées alimentaires exportées de la Communauté

doivent aussi respecter les prescriptions applicables, sauf s'il en est disposé autrement par les autorités du pays importateur (articles 11 et 12 de la Législation alimentaire générale). Si ces exigences sont satisfaites, l'importation de denrées alimentaires dangereuses sera radicalement réduite.

4. Analyse des risques

Le fait qu'une denrée alimentaire soit ou non considérée dangereuse dépend en grande partie de la probabilité de survenue de risques alimentaires potentiels. Afin de garantir un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques, sauf dans les cas où cette approche n'est pas adaptée aux circonstances et la nature de la mesure. L'idée est que la réalisation d'une analyse des risques avant d'appliquer des mesures permet d'éviter des restrictions illicites de la libre circulation des produits alimentaires. Les mesures doivent être adaptées au risque alimentaire.

L'analyse des risques et par conséquent, la législation alimentaire, reposent sur des bases scientifiques.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA²¹) joue un rôle déterminant dans l'évaluation des risques relatifs à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux au sein de l'Union européenne (UE). En collaboration étroite avec les autorités nationales et après consultation ouverte de ses parties prenantes, l'EFSA dispense des conseils scientifiques indépendants et une communication claire sur les risques existants ou émergents.

L'analyse des risques est un processus qui comprend trois volets interconnectés : l'évaluation des risques, la communication sur les risques et la gestion des risques. La législation alimentaire devant se fonder sur la science, les évaluations des risques doivent être indépendantes, objectives et transparentes, et basées sur toutes les informations et données scientifiques disponibles. Les évaluateurs des risques fournissent aux décideurs des informations importantes pour leur permettre de décider de l'acceptabilité éventuelle des risques ou des mesures à prendre pour les limiter.

DANGER

Un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.



ÉVALUATION DES RISQUES

Elle consiste tout d'abord à identifier et caractériser tous les dangers. Il convient ensuite d'évaluer l'exposition des personnes à ces dangers. Enfin, le risque est caractérisé en tenant compte de la probabilité des effets nocifs du danger sur la santé et de leur gravité.

21 www.efsa.europa.eu/fr/aboutefsa.htm.

COMMUNICATION SUR LES RISQUES

L'échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'avis sur les risques. Ces informations concernent les dangers et les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques. Sont concernés les évaluateurs, les gestionnaires, les consommateurs, les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale, les milieux universitaires et les autres parties intéressées.

GESTION DES RISQUES

Mise en balance des différentes politiques possibles en consultation avec les parties intéressées. Elle tient compte de l'évaluation des risques (en particulier des avis exprimés par l'EFSA) et d'autres facteurs pertinents. Au besoin, des mesures de prévention et de contrôle appropriées peuvent être décidées (législation, mise en application et toutes mesures intermédiaires). La Commission européenne et les autorités nationales des États membres jouent un rôle important dans ce processus.



5. Principe de précaution

Il existe des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique. Ces situations requièrent des mesures provisoires de gestion des risques afin de garantir un niveau élevé de protection aux consommateurs dans l'attente d'autres informations scientifiques permettant une évaluation plus complète du risque.

De nature provisoire (jusqu'à la fourniture de preuves scientifiques satisfaisantes) et proportionnées aux risques, les mesures ne doivent pas imposer plus de restriction au commerce qu'il n'est nécessaire pour obtenir le niveau élevé de protection de la santé.

Le principe de précaution illustre clairement la manière dont les deux objectifs de la Législation alimentaire générale sont réalisés.

D'une part, en cas de doute sur la sécurité des denrées alimentaires, il est nécessaire de prendre des mesures pour protéger les consommateurs contre les dangers et, d'autre part, les mesures ne doivent pas inutilement perturber ou faire entrave au commerce.

LA CRISE DE LA DIOXINE

Au printemps 1999, la Belgique a été secouée par la crise de la dioxine. Des aliments pour bétail avaient été contaminés par de la dioxine après le mélange d'huile de transformateur avec des huiles et graisses comestibles. Pendant plusieurs semaines, les aliments pour animaux contaminés par des PCB²² ont été livrés à des élevages de poulets et de cochons.

Les poulets sont tombés subitement malades et ont commencé à mourir. Les résultats des investigations révélèrent des doses élevées de dioxines dans la viande de poulet. Le commerce des poulets et des œufs fut interdit par le ministre belge de la Santé. Les États membres de l'UE furent informés de ce scandale. Le commerce belge des poulets et des œufs fut interrompu dans tous les États membres et d'autres pays dans le monde. Comme on ne savait pas précisément où les aliments contaminés avaient été livrés, 7 millions de poulets et 60 000 cochons furent détruits. Malgré le faible volume total de dioxines présentes dans la chaîne alimentaire (moins de 100 mg), les réactions des médias et de la sphère politique furent très violentes (une campagne électorale tirant même un avantage politique du scandale). En réaction, ce ne sont pas seulement les poulets et les œufs qui furent retirés du marché, mais aussi tout produit susceptible de contenir des ingrédients à base de poulet ou d'œufs belges. Et cela, quelle qu'en soit la quantité, juste pour protéger la santé des consommateurs. Les dommages économiques causés par le scandale furent énormes.

Il s'agit là d'un exemple de mauvaise application du principe de précaution.

Il était clair que la quantité de dioxines présente dans les produits comportant moins de 1% de poulet ou d'œuf ne pouvait être nocive pour la santé humaine. La mesure – retrait de tous les produits contenant du poulet ou des œufs belges – n'était donc pas proportionnée au risque. Il y a quelques années, le professeur van Larebeke a déclaré que l'impact du scandale sur la santé humaine était très étendu, dans la mesure où les investigations de l'époque n'avaient pas tenu compte des dangereux PBC, présents en quantités bien plus importantes que les dioxines. Les législateurs et scientifiques spécialisés dans les aliments ont beaucoup appris de ce scandale. En cas de nouveaux incidents, l'analyse des risques sera un outil essentiel qui permettra de prendre les bonnes décisions.

22 PCB: biphényle polychloré. Le PCB est utilisé dans les transformateurs en tant qu'agent de refroidissement. Lorsque le PCB est chauffé, il produit des dioxines.

Récemment, un nouvel incident de contamination de la viande de poulet par des dioxines s'est déclaré en Allemagne. De nouveau, le produit toxique a été détecté dans les aliments (graisses végétales). Grâce à la bonne traçabilité des aliments, seuls trois élevages de cochons durent être fermés. Il semble, de ce fait, que les mesures prises pour résoudre les problèmes et limiter les effets sur la confiance des consommateurs aient pu être contenues. À cause de la publicité faite à l'affaire, les ventes de porcs chutèrent toutefois de 30% en Allemagne, les consommateurs ne croyant pas que l'étendue de la contamination puisse être si réduite. La Chine a ainsi fermé ses frontières à la viande de porc et aux œufs provenant d'Allemagne.

Cet épisode permet de conclure que même si les mesures de précaution sont correctement appliquées, il reste à faire de gros efforts en termes de communication sur les risques.

i

6. Supervision et mise en application indépendantes

La législation alimentaire générale stipule que tous les exploitants du secteur alimentaire sont responsables de la sécurité des denrées alimentaires qu'ils produisent.

Les États membres sont tenus de superviser, par un contrôle et un suivi, que les prescriptions de la législation alimentaire sont respectées par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur des aliments pour animaux à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

À cet effet, ils doivent établir une autorité compétente qui sera chargée de maintenir un système de contrôles officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances, y compris des activités de communication publique sur la sécurité et les risques des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de surveillance de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et d'autres activités de contrôle couvrant toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Cette autorité compétente sera indépendante et libre de tout conflit d'intérêts.

Les activités de l'autorité compétente seront fondées sur des programmes de suivi et des plans pluriannuels approuvés par l'UE.

Les États membres mettent en application la législation alimentaire si la supervision montre que les entreprises ne respectent pas les prescriptions juridiques. Ils peuvent exiger de l'exploitant du secteur alimentaire qu'il respecte les exigences, ou lui imposer des mesures et/ou des sanctions.

Les États membres doivent également fixer les règles relatives aux mesures et sanctions applicables en cas de violation de la législation sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Les États membres peuvent décider si ces mesures sont de natures administrative ou pénale. Les autorités doivent s'assurer que le contrevenant est informé et que ses droits légaux sont protégés.

La Commission européenne doit réaliser des audits généraux et spécifiques afin de vérifier que les autorités compétentes des États membres procèdent aux contrôles officiels en conformité avec la législation communautaire. Les autorités compétentes nationales sont tenues de coopérer pleinement et de fournir toutes les informations demandées par l'OAV.

L'OAV doit également réaliser des contrôles officiels dans les pays tiers qui exportent des produits vers l'UE. Vu que l'OAV n'a aucune autorité dans ces pays, lesdits contrôles ne peuvent être réalisés que si les autorités nationales de ces pays sont d'accord. Pour permettre des contrôles sur des produits émanant de pays tiers, les États membres sont dotés de postes d'inspection frontaliers avec un accès à des installations de contrôle adaptées aux différents types de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux et ils doivent obtenir auprès des exploitants du secteur des informations sur l'arrivée et la nature de chaque expédition. La situation inverse, à savoir des pays tiers réalisant des inspections sur des produits exportés vers les pays tiers, existe également.

7. Contrôle de l'étable à la table, y compris des aliments pour animaux

La nécessité d'exercer un contrôle de l'étable à la table (ou de la fourche à la fourchette) est clairement décrite dans les considérants n^{os} 12, 13 et 14 de la Législation alimentaire générale :

Pour assurer la sécurité des denrées alimentaires, il convient de prendre en considération tous les aspects de la chaîne de production alimentaire dans sa continuité, à partir de la production primaire et de la production d'aliments pour animaux jusqu'à la vente ou à la fourniture des denrées alimentaires au consommateur, étant donné que chaque élément peut avoir un impact potentiel sur la sécurité des denrées alimentaires.

L'expérience a montré que, de ce fait, il est nécessaire de prendre en considération la production, la fabrication, le transport et la distribution des aliments donnés aux animaux producteurs de denrées alimentaires, y compris la production d'animaux susceptibles de servir d'aliments pour animaux dans les fermes aquacoles, étant donné qu'une contamination accidentelle ou intentionnelle, une falsification, des pratiques frauduleuses ou d'autres pratiques douteuses concernant les aliments pour animaux peuvent avoir un impact direct ou indirect sur la sécurité des denrées alimentaires.

Pour cette même raison, il est nécessaire de prendre en considération d'autres pratiques et intrants agricoles au niveau de la production primaire et leur effet potentiel sur la sécurité globale des denrées alimentaires.

Même si la législation alimentaire européenne s'applique à l'ensemble de la chaîne de production alimentaire et de production d'aliments pour animaux et que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution sont concernées, elle ne s'applique pas à la production primaire destinée à un usage domestique privé, ni à la préparation, la manipulation ou l'entreposage de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée.

8. Traçabilité des aliments et des ingrédients alimentaires

Dans les considérants n^{os} 29 et 30 de la Législation alimentaire générale, le législateur indique la raison pour laquelle la traçabilité doit être un principe intégré de la législation alimentaire moderne :

«Il convient de veiller à ce qu'une entreprise du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale, y compris un importateur, puisse identifier au moins l'exploitation ou l'entreprise qui a livré la denrée alimentaire, l'aliment pour animaux, l'animal ou la substance susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux, pour assurer, en cas d'enquête, la traçabilité à tous les stades.

Un exploitant du secteur alimentaire est le mieux à même d'élaborer un système sûr de fourniture de denrées alimentaires et de faire en sorte que les denrées alimentaires qu'il fournit sont sûres. Il y a lieu par conséquent que la responsabilité juridique primaire de veiller à la sécurité des denrées alimentaires lui incombe. Bien que ce principe existe dans certains États membres et dans certains domaines de la législation alimentaire, dans d'autres domaines, soit il n'est pas exprimé explicitement, soit la responsabilité est assumée par les autorités compétentes de l'État membre, à travers leurs activités de contrôle. Ces disparités sont susceptibles de créer des entraves aux échanges et des distorsions de concurrence entre les exploitants du secteur alimentaire dans les différents États membres».

La traçabilité des denrées alimentaires doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire (ou toute substance susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire). Ils doivent pouvoir identifier ces personnes une étape en amont ou en aval de la chaîne alimentaire. Ils doivent donc disposer de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci. Les denrées alimentaires qui sont mises sur le marché dans la Communauté sont étiquetées ou identifiées de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité.

9. Gestion des crises

Les crises alimentaires récentes ont montré l'intérêt de disposer de procédures rapides et adaptées pour la gestion des crises. Ces modalités d'organisation permettent de mieux coordonner les actions et de déterminer les mesures les plus efficaces sur la base des meilleures informations scientifiques.

Pour la gestion des crises, la Commission établit un «plan général» en étroite coopération avec les États membres et l'EFSA. Le plan général précise les types de situations impliquant des risques directs ou indirects pour la santé humaine liés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux qui ne sont pas susceptibles d'être prévenus, éliminés ou réduits à un niveau acceptable par les procédures et les dispositions existantes.

Le plan général précise également les modalités pratiques nécessaires pour gérer une crise, y compris les principes de transparence applicables et une stratégie de communication.

Si un tel événement survient, la Commission met immédiatement en place une cellule de crise à laquelle participe au moins l'EFSA. La cellule de crise est chargée de la collecte et de l'évaluation de toutes les données pertinentes et d'identifier les options disponibles pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable le risque pour la santé humaine aussi efficacement et rapidement que possible. La cellule de crise peut s'attacher le concours de toute personne publique ou privée dont les compétences seraient nécessaires à une gestion efficace de la crise. La cellule de crise tiendra le public informé des risques en question et des mesures prises à cet égard.

10. Système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Un système d'alerte rapide existe déjà dans le cadre de la directive 92/59/CE du Conseil du 29 juin 1992 relative à la sécurité générale des produits. Le champ d'application du système existant englobe les denrées alimentaires et les produits industriels, mais pas les aliments pour animaux. Les crises alimentaires récentes ont démontré la nécessité d'un système d'alerte rapide amélioré et élargi couvrant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Ce système révisé doit être géré par la Commission européenne et les membres de son réseau doivent comprendre les États membres. Il ne doit pas couvrir les modalités communautaires en vue de l'échange rapide d'informations dans le cadre d'une situation d'urgence radiologique telles que définies par la décision 87/600/Euratom du Conseil. Comme indiqué précédemment au paragraphe 1.6, le RASFF est également le point unique d'échange d'informations avec INFOSAN.

Les États membres notifient immédiatement à la Commission par le système d'alerte rapide toute mesure qu'ils adoptent en raison de risques pour la santé humaine exigeant une action rapide. Il peut s'agir de mesures restreignant la mise sur le marché, ou imposant le retrait du marché ou le rappel de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux. Cela vaut aussi pour toute recommandation ou accord avec les opérateurs professionnels qui a pour objet, sur une base volontaire ou obligatoire, d'empêcher, de limiter ou de soumettre à des conditions particulières la mise sur le marché ou l'utilisation éventuelle de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux. Est concerné de même tout cas de rejet d'un lot, d'un conteneur ou d'une cargaison de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux par une autorité compétente d'un poste frontalier de l'Union européenne.

La notification est accompagnée d'une explication circonstanciée des motifs qui ont fondé l'intervention des autorités compétentes de l'État membre.

Les États membres informent immédiatement la Commission des actions effectuées ou des mesures prises suite à la réception des notifications transmises dans le cadre du RASFF.

11. Communication sur les risques

La communication sur les risques est l'une des principales tâches des autorités compétentes des États membres et, cela va sans dire, de la Commission européenne. Comme l'indique le considérant 35 :

«L'Autorité doit être une source scientifique indépendante en matière de conseil, d'information et de communication sur les risques pour améliorer la confiance des consommateurs».

Tous les jours, les journaux et les médias signalent de nouveaux incidents touchant à la sécurité alimentaire à des consommateurs prompts à s'émouvoir face à ce genre de nouvelles souvent rapportées de manière négative.

Les informations de ces sources ne sont pas toujours rigoureusement exactes et s'avèrent même parfois erronées. L'autorité compétente se doit de fournir des informations correctes et scientifiquement fondées, non seulement à destination des consommateurs, mais aussi et surtout aux exploitants du secteur alimentaire et du secteur des aliments pour animaux.

Ces informations peuvent être :

- des informations relatives à l'arrestation d'un entrepreneur de mauvaise foi opérant dans le négoce du fromage ;
- des informations sur un cas de grippe aviaire signalé dans un élevage de dindes ;
- une alerte de sécurité préconisant aux consommateurs souffrant d'allergie au gluten de ne pas manger d'œufs en chocolat produits par le producteur X, au motif que l'étiquette du produit ne signale pas la présence de gluten.

La communication sur les risques peut également concerner des rapports d'inspections et des audits effectués dans des secteurs particuliers de la production alimentaire ou des enquêtes liées au contrôle de l'étiquetage.

12. Transparence

Le considérant n°40 de la législation alimentaire générale exprime on ne peut mieux l'importance de la transparence :

La confiance des institutions communautaires, du public et des parties intéressées dans l'Autorité est indispensable. C'est pourquoi il est primordial d'en garantir l'indépendance, la grande valeur scientifique, la transparence et l'efficacité. La coopération avec les États membres est aussi indispensable.

La transparence, l'indépendance, la valeur scientifique et l'efficacité revêtent donc la même importance quand il est question de la confiance des consommateurs, des politiques, des exploitants du secteur et des autres parties intéressées dans l'Autorité²³.

23 L'Autorité est l'abréviation utilisée dans la Législation alimentaire générale pour Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).

Pour cette même raison, la transparence s'avère aussi d'une importance capitale dans le cadre de la gestion des crises et de la communication. Ce principe est spécifié dans le « plan général » mis au point par la Commission européenne pour la gestion des crises.

Les contrôles officiels doivent couvrir l'ensemble de la chaîne alimentaire et sont pour la plupart réalisés sans avis préalable. Les autorités compétentes nationales doivent cependant veiller à réaliser leurs activités dans la plus grande transparence. Les États membres sont invités à préparer des plans de contrôle pluriannuels, qui sont soumis à l'appréciation critique de la Commission et des autres États membres. Ils doivent aussi montrer de quelle manière les plans annuels ont été mis en œuvre. À la demande de l'OAV²⁴, les autorités compétentes sont tenues d'expliquer comment elles réalisent les audits et les inspections, ainsi que les analyses des échantillons. Les données issues des inspections et des analyses sont, dans leur globalité, mises à la disposition des exploitants du secteur alimentaire et des consommateurs, mais les informations spécifiques ne sont accessibles que pour l'entreprise directement impliquée.

13. Formation

La formation du personnel n'est pas abordée dans la Législation alimentaire générale, mais le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (considérant n° 13) stipule ce qui suit :

Le succès de l'application des procédures fondées sur les principes HACCP exige la pleine participation et le plein engagement du personnel du secteur alimentaire. À cette fin, le personnel devrait bénéficier d'une formation. Le système HACCP est un instrument permettant d'aider les exploitants du secteur alimentaire à atteindre un niveau plus élevé de sécurité alimentaire. Le système HACCP ne devrait pas être considéré comme un mécanisme d'autoréglementation et ne devrait pas remplacer les contrôles officiels.

L'annexe II, chapitre 12, signale que les exploitants du secteur alimentaire doivent avoir reçu une formation appropriée.

La section IV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles d'hygiène spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, préconise une formation pour les chasseurs de petit et gros gibier sauvage.

Dans le règlement (CE) n° 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, l'un des points d'intérêt pour les auditeurs concerne le contrôle de la formation du personnel en matière d'hygiène.

De même, les autorités compétentes nationales doivent former leur personnel pour les activités qu'il réalise, comme stipulé à l'article 6 du règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux :

24 OAV : Office alimentaire et vétérinaire. Il s'agit de l'instance européenne qui surveille le travail des autorités compétentes.

L'autorité compétente veille à ce que l'ensemble de son personnel chargé de procéder aux contrôles officiels :

(a) reçoive, dans son domaine de compétence, une formation appropriée lui permettant de s'acquitter avec compétence de ses obligations et d'effectuer les contrôles officiels de façon cohérente. Cette formation porte, selon les besoins, sur les domaines visés à l'annexe II, chapitre I ;

(b) bénéficie régulièrement d'une mise à niveau dans son domaine de compétence et reçoive au besoin une formation complémentaire périodique ; et

(c) possède des aptitudes en matière de coopération pluridisciplinaire.

14. Intérêts des consommateurs

Le législateur a fixé les règles qui régissent la commercialisation des denrées alimentaires (ou certaines catégories de denrées alimentaires). Ces règles se fondent en partie sur le principe de précaution et leur but est de protéger les consommateurs contre des produits qui sont potentiellement nocifs pour leur santé, des produits censés être ce qu'ils ne sont pas, ou qui sont d'un point de vue nutritionnel de moins bonne qualité que les produits conventionnels auxquels ils se substituent. Cette conviction est exposée dans le considérant n° 22 :

La sécurité des denrées alimentaires et la protection des intérêts des consommateurs constituent une préoccupation croissante du grand public, des organisations non gouvernementales, des associations professionnelles, des partenaires commerciaux internationaux et des organisations du commerce international. Il est nécessaire d'assurer la confiance des consommateurs et des partenaires commerciaux à travers un processus ouvert et transparent d'élaboration de la législation alimentaire et à travers l'adoption, par les autorités publiques, des mesures appropriées en vue d'informer la population lorsqu'il existe des motifs raisonnables de soupçonner que des denrées alimentaires peuvent présenter un risque pour la santé.

Cette intention se retrouve dans les exigences concernant :

- l'hygiène lors de la transformation ;
- les additifs alimentaires ;
- les auxiliaires technologiques ;
- les nouveaux aliments ;
- les aliments biologiques ;
- les allégations nutritionnelles et de santé ;
- les altérations microbiologiques ;
- la contamination chimique ;
- l'étiquetage, s'agissant des allergènes et de la composition.

Les additifs, auxiliaires technologiques et allégations de santé ne peuvent être utilisés que s'ils ont été approuvés par l'EFSA. Les résultats des investigations de l'EFSA sont librement accessibles à tout un chacun (hormis certains secrets de brevet).

Mais il existe encore bien d'autres aspects relatifs aux intérêts des consommateurs. La législation vise ainsi à favoriser aussi le commerce équitable et à prévenir la contrefaçon, la falsification et autres pratiques frauduleuses.

Un autre objectif est de communiquer aux consommateurs des informations fiables sur les aliments et la législation, et les aider à choisir en connaissance de cause.

15. Obligations et intérêts des exploitants du secteur alimentaire

Dernier élément, mais assurément pas des moindres, la législation européenne établit que les exploitants du secteur alimentaire sont les premiers responsables de la sécurité et de la qualité de leurs produits. L'autorité compétente a pour mission de contrôler la conformité des exploitants du secteur alimentaire à la législation alimentaire, mais cela ne veut pas dire qu'elle assume leurs responsabilités. Les exploitants du secteur alimentaire et l'autorité compétente doivent travailler ensemble pour protéger les intérêts des consommateurs.

a. *Exigences en matière d'enregistrement*²⁵

Les exploitants du secteur alimentaire doivent coopérer avec les autorités compétentes. Ils notifient à l'autorité compétente appropriée chacun des établissements dont ils ont la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires. Ils veillent en outre à ce que l'autorité compétente dispose en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

Les autorités compétentes fixent les procédures à suivre par les exploitants du secteur alimentaire pour procéder à l'enregistrement de leur(s) établissement(s). Les établissements qui préparent des denrées alimentaires doivent être enregistrés dans chaque État membre.

Les établissements qui produisent des produits d'origine animale doivent être agréés, à l'exception des établissements qui s'occupent uniquement de production primaire, d'opérations de transport, de l'entreposage de produits ne nécessitant pas une conservation sous température dirigée, et de vente au détail, sauf cas où celle-ci alimente d'autres opérations de détail. L'agrément peut être obtenu à la suite d'une visite sur site au moins. L'agrément n'est accordé que si l'établissement satisfait à tous les critères. Quand un agrément est retiré, l'établissement doit cesser toute activité. Diverses exigences s'appliquent aussi à la tenue de la liste des établissements et installations des pays tiers en provenance desquels des importations ont été autorisées vers l'UE.

Les établissements qui produisent et/ou commercialisent certains additifs, pré-mélanges et aliments composés pour animaux doivent être agréés par l'autorité compétente de chaque État membre.

²⁵ Règlement (CE) n° 852/2004 [art. 6], Règlement (CE) n° 853/2004 [art. 4], Règlement (CE) n° 854/2004 [art. 3], Règlement (CE) n° 882/2004 [art. 31].

Les États membres actualisent les listes desdits établissements et installations et les mettent à la disposition des autres États membres et du grand public. Une liste des entreprises européennes approuvées est disponible en ligne sur le site Internet de la Communauté européenne²⁶.

b. Exigences relatives aux installations

Les exploitants du secteur alimentaire doivent se conformer aux exigences générales en matière d'hygiène telles qu'elles sont fixées dans la législation européenne. Ces exigences concernent différents types de salles de production, d'ustensiles et d'équipements, la gestion des déchets et l'alimentation en eau. D'autres exigences s'appliquent à l'hygiène personnelle, aux matières premières et aux ingrédients, au conditionnement, au transport, au traitement thermique des denrées alimentaires et à la formation du personnel des entreprises du secteur alimentaire. Des exigences particulières valent pour les entreprises qui opèrent dans la production primaire, avec une distinction entre produits généraux, animaux et végétaux. Les surfaces et autres matériels qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent satisfaire aux exigences de la législation relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

c. Plan de sécurité alimentaire

Les entreprises du secteur alimentaire doivent établir un plan de sécurité alimentaire²⁷. Afin de satisfaire à toutes leurs obligations légales, les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de mettre en place, d'appliquer et de maintenir plusieurs procédures opératoires standards (POS) fondées sur les principes HACCP²⁸. Ils doivent veiller à ce que tous les documents décrivant les procédures élaborées soient à jour à tout moment et conserver tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

Certains exploitants du secteur alimentaire de petites et moyennes installations peuvent satisfaire à ces exigences en adoptant des procédures standards, qui intègrent les principes HACCP pour des activités sectorielles (par ex. boucherie, boulangerie) et qui font l'objet de Guides de bonnes pratiques en matière d'hygiène.

d. Rappel

Si un exploitant du secteur alimentaire a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qui a été importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il en informe immédiatement les autorités compétentes, engage les procédures de retrait du marché de la denrée en question et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes. L'entreprise collabore étroitement avec les autorités compétentes. Cette exigence vaut pour chaque exploitant

26 ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list_en.htm.

27 Règlement 852/2004 (art. 5).

28 HACCP : analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise, approche préconisée par le *Codex Alimentarius*.

impliqué dans la chaîne de production des denrées alimentaires, et ne se limite donc pas à la/aux seule(s) personne(s) responsable(s) de la non-conformité aux règles de sécurité alimentaire.

Les points de vente au détail doivent également participer en cas de rappel ; ils font circuler toutes les informations nécessaires pour retracer les denrées alimentaires et coopèrent pleinement aux mesures prises par les producteurs ou les autorités.

Tout exploitant du secteur alimentaire doit informer immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage aucune action susceptible de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire.

La Commission européenne n'a pas uniquement fixé des règles pour encadrer la coopération entre les exploitants du secteur alimentaire et les autorités compétentes. L'élaboration de normes privées est initiée par le secteur alimentaire, mais cela n'exclut cependant pas l'ambition des autorités d'influencer ce processus. Les autorités stimulent activement le secteur alimentaire et coopèrent p. ex. à la mise au point de guides d'hygiène.

Nous verrons dans le chapitre suivant comment les normes alimentaires privées sont établies et de quelle manière elles viennent compléter la législation publique en la matière.

1.3. PRINCIPES DE LA RÉGLEMENTATION ALIMENTAIRE PRIVÉE

1.3.1. Introduction

Le terme «réglementation alimentaire privée» couvre l'ensemble des règles et instruments généralement étiquetés «privés» ou «civils» qui trouvent leur application dans le secteur alimentaire et il peut donc aussi, à ce titre, inclure des sujets tels que la responsabilité (des produits).

Notre propos est cependant de nous concentrer ici sur la structure complexe de règles connues sous les noms d'autoréglementation, normes privées (volontaires), codes de bonne conduite et programmes de certification.

Les normes privées fixent des règles que les exploitants du secteur alimentaire choisissent de respecter (d'un point de vue stratégique). Les prescriptions des normes privées ne sont pas coulées sous forme de textes législatifs par les autorités (il s'agit donc d'une autoréglementation). Nombreuses parmi ces normes font référence à certaines exigences légales auxquelles il y a lieu de se conformer dans leur cadre, alors que d'autres définissent, s'agissant de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires, des exigences plus strictes que celles fixées par la loi.



Depuis le XV^e siècle, on représente souvent la Justice avec les yeux bandés. Ce bandeau figure l'objectivité, indiquant ainsi que la justice se doit d'être objective, sans peur ni parti pris, sans égard pour l'identité, la richesse, la puissance ou la faiblesse des uns et des autres. Une justice aveugle et impartiale, donc. La Justice²⁹ est aussi représentée avec une balance qui lui permet de peser les arguments avancés par les parties. Dans la main gauche, elle tient aussi une épée à double tranchant symbolisant le pouvoir de la Raison et de la Justice, qui peut s'exercer au bénéfice ou à l'encontre des parties.

La réglementation privée est souvent représentée par une poignée de main³⁰, qui symbolise le fait que les relations privées sont volontaires et fondées sur l'égalité et l'intérêt mutuel.

29 fr.wikipedia.org/wiki/Justice (allégorie).

30 www.wpclipart.com/office/handshake.png.html.



Les normes privées sont des ensembles de règles qui définissent la manière d'élever, de cultiver, de produire, de transporter ou de vendre des matières premières et des denrées alimentaires. Elles sont mises au point par des entreprises privées qui tirent un parti de la sécurité alimentaire et de la fiabilité des échanges.

L'évolution des normes a été influencée par divers facteurs :

- la nouvelle approche de l'Union européenne à partir de 1980³¹ ;
- le commerce international ;
- les exigences de la Législation alimentaire générale.

1.3.1.1. *La nouvelle approche*

Technique législative mise en place dans l'UE dès les années 80, la « nouvelle approche » vise à harmoniser les législations des États membres relatives aux produits en vue de réaliser l'un des principes fondamentaux du Marché européen : la libre circulation des marchandises.

Les produits de divers États membres sont définis et réglementés de différentes manières. Afin de bâtir un marché intérieur où les produits peuvent circuler librement, on peut suivre deux voies :

- harmoniser les règlements de manière à ce qu'ils soient semblables dans tous les États membres ;
- décider que les produits peuvent circuler malgré leurs différences.

Jusque dans les années 70 (alors que l'UE ne comptait que 6 membres), on privilégia la voie de l'harmonisation. C'est ainsi que furent créées les « lois recettes », à l'origine de directives relatives au chocolat, aux jus de fruits, etc. L'harmonisation était un

31 N. Coutrelis, *Private Food Law*, Chap. 18, ISBN 978-90-8686-176-7, Wageningen Academic Publ., 2011.

processus laborieux qui impliquait des consultations difficiles. Ce problème fut parfaitement mis en lumière par l'arrêt «Cassis de Dijon», qui eut pour effet de réduire considérablement la capacité des États membres à interdire la commercialisation de produits d'autres États membres dès lors qu'ils sont conformes à la législation de leur pays d'origine. La Commission européenne en vint alors à considérer que la libre circulation des marchandises serait plus facile à appliquer en réduisant l'harmonisation des législations au strict nécessaire. Cette idée, qui allait avoir des répercussions essentielles dans la perspective d'un véritable marché unique, se solda par l'élaboration du Livre blanc de la Commission en 1992³².

La «nouvelle approche» repose sur les principes suivants :

- la législation communautaire doit se limiter à l'adoption de prescriptions essentielles concernant la sécurité ou d'autres points d'intérêt majeurs ;
- l'élaboration des spécifications techniques des produits doit être confiée à des organisations compétentes dans le domaine de la normalisation ;
- ces normes techniques ne sont pas contraignantes ;
- mais les produits qui sont conformes aux normes sont toutefois censés satisfaire aux prescriptions essentielles.

Cette technique juridique est devenue monnaie courante dans de nombreux secteurs industriels (jouets, électricité, véhicules). On considéra cependant que l'approche devrait être légèrement différente dans le cas des denrées alimentaires, la principale raison en étant l'absence de normalisation au sens strict dans ce domaine. La plupart du temps, les spécifications de produits qui bénéficient d'indications géographiques sont en effet tirées de règles professionnelles, dont le respect n'est pas optionnel, mais obligatoire.

Dans le secteur alimentaire, le meilleur exemple du principe de la «nouvelle approche» est offert, au niveau international de l'OMC, par les accords SPS et TBT. Ceux-ci font référence aux normes du Codex, lesquelles n'ont pas un caractère obligatoire. Cela étant, la conformité aux normes du Codex entraîne donc une présomption de conformité aux principes SPS/TBT. Et cela, dans un contexte où les règles du Codex sont fixées par des représentants des gouvernements et non par des instances privées.

1.3.1.2. *Le commerce international*

Plus haut, une section s'est attachée à expliquer l'importance des accords SPS et TBT, et d'autres sections le rôle du *Codex Alimentarius* et de l'ISO.

Parallèlement aux travaux de ces organisations internationales, de nombreuses normes alimentaires privées ont également vu le jour. Le principe moteur est toujours le souhait de garantir des denrées alimentaires sûres et des échanges fiables. S'il est vrai que les normes du *Codex Alimentarius* fixent suffisamment de règles pour combler ce souhait, le commerce international recourt en fait à des règlements privés pour réguler d'autres aspects liés à la culture, à l'élevage et à la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux.

32 eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=URISERV%3A124007.

Par exemple, les distributeurs de denrées alimentaires aiment ajouter des règles relatives à la qualité, à la durabilité ou à l'environnement, qui se retrouvent alors dans des normes spécifiques.

Dans les années 90, un certain nombre de chaînes de supermarchés du Royaume-Uni (dont Tesco, Sainsbury, Somerfield et Safeway) se sont unies sur le thème la qualité et ont fondé le *British Retail Consortium* (BRC³³). Elles ont ensuite établi une norme (*BRC Global Standard for Food Safety*) et exigé de tous les fournisseurs (entreprises du secteur alimentaire) qu'ils s'y conforment. Cette norme préconise l'utilisation d'un système de qualité, l'application des principes HACCP et l'inclusion de l'établissement, du produit, du processus et du personnel dans ce système.

Le programme du BRC comprend un protocole d'inspection et une norme technique. Le protocole d'inspection a été mis au point pour les instances d'inspection, alors que la norme technique – une liste de contrôle exhaustive – concerne les fournisseurs de denrées alimentaires. Cette dernière a été créée en 1998 et sa 6^e version a été publiée le 28 juillet 2011. Le code du BRC a été approuvé en 2008 par l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI, voir «Principaux systèmes de gestion de la sécurité alimentaire» dans la section suivante).

Un certificat du BRC atteste que le producteur satisfait en principe à toutes les exigences des supermarchés internationaux britanniques (et autres). Ce certificat est grandement apprécié, car il permet tout à la fois aux producteurs et aux utilisateurs de réduire les coûts. La plupart des grands supermarchés et propriétaires de marques britanniques et un grand nombre de ceux-ci dans d'autres pays européens ne traitent qu'avec des fournisseurs possédant le certificat *BRC Global Standard for Food Safety*.

Outre ce système, beaucoup d'autres normes alimentaires couvrant la culture, l'élevage, la production, le stockage et le transport des denrées alimentaires ont aussi été élaborées.

1.3.1.3. Les exigences de la législation alimentaire générale³⁴

Le règlement 178/2002 définit les responsabilités des autorités et des exploitants du secteur alimentaire en matière de sécurité des denrées alimentaires. Dans l'article 13, qui traite des normes internationales, l'Union et les États membres sont notamment encouragés à :

«(a) contribuer à l'élaboration des normes techniques internationales relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, et des normes sanitaires et phytosanitaires;

[...]

(e) promouvoir la cohérence entre les normes techniques internationales et la législation alimentaire tout en faisant en sorte que le niveau élevé de protection adopté dans la Communauté ne soit pas abaissé».

33 www.brc.org.uk.

34 T. Appelhof et R. van den Heuvel, *Roadmap to EU foodlaw*, ISBN 978-94-90947-26-2, La Haye, Eleven International Publ., 2011.

L'article 17, section 1, définit les responsabilités des exploitants du secteur alimentaire comme suit :

« Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions. »

L'article 18 stipule que les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure de retracer leurs produits à toutes les étapes de la chaîne de production de façon à pouvoir retirer du marché des produits dangereux en cas d'incident.

Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent soumettre leur production (méthodes) à une analyse des risques, appliquer des mesures de contrôle et documenter les résultats. Ce sont là des obligations exposées en détail dans l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004.

Les guides d'hygiène

Pour se conformer à la législation alimentaire, les petites et moyennes entreprises peuvent décider de suivre les règles définies dans un guide d'hygiène approprié. L'utilisation d'un guide d'hygiène n'est cependant pas obligatoire et les entreprises peuvent mettre en place leur propre plan de sécurité alimentaire.

Les guides d'hygiène sont généralement élaborés par des organisations professionnelles, mais doivent recevoir l'approbation finale du ministre en charge de la politique en matière de sécurité alimentaire. Dans certains pays, les exploitants du secteur alimentaire peuvent se voir attribuer par des instances de certification agréées une certification basée sur tel ou tel guide d'hygiène.

Un guide d'hygiène fournit des instructions sur la manière dont les exploitants du secteur alimentaire peuvent se conformer à la législation applicable pour ce qui est de la production, du stockage, du transport et de la distribution des denrées alimentaires. Chaque guide d'hygiène comprend une analyse des risques liés aux activités standards d'une branche en particulier. Souvent, en plus des prescriptions légales, ils contiennent aussi des exigences additionnelles spécifiques à la branche concernée. Ces exigences supplémentaires visent à améliorer la qualité et par conséquent, l'opinion qu'a le public des entreprises de la branche.

La mise en œuvre des guides d'hygiène a évolué de manière très variable au sein des différents États membres. Au total, plus de 600 guides d'hygiène ont été mis au point par les États membres de l'UE³⁵. Certains pays, comme l'Espagne et l'Italie, ont élaboré chacun plus de 100 guides, alors que d'autres comme la Grèce et l'Irlande n'en ont pas plus de six ou sept par pays. Il convient en outre de remarquer que la portée d'une guide diffère aussi d'un pays à l'autre. Dans certains pays, les guides décrivent l'ensemble du processus de production,

alors que dans d'autres, dont l'Espagne, de nombreux guides se limitent, par exemple, à la mise en œuvre de la traçabilité. Le tableau suivant donne un aperçu du nombre de guides d'hygiène par pays en 2010.

Pays	Nombre	Pays	Nombre
Autriche	13	Italie	104
Belgique	24	Lituanie	9
Suisse	2	Lettonie	20
Chypre	6	Luxembourg	9
République tchèque	27	Pays-Bas	40
Allemagne	47	Pologne	8
Danemark	24	Portugal	31
Estonie	1	Roumanie	17
Grèce	6	Suède	4
Espagne	126	Slovénie	6
France	34	Slovaquie	9
Hongrie	21	Royaume-Uni	11
Irlande	7		

Les principaux systèmes de gestion de la sécurité alimentaire

Les sociétés multinationales choisissent souvent de créer leur propre système de gestion de la sécurité alimentaire. Ces systèmes ne visent pas seulement à assurer la conformité avec la législation (internationale), mais aussi à couvrir les exigences et attentes des fournisseurs et utilisateurs intervenant dans la chaîne de production.

Pour les utilisateurs, il est *a priori* impossible de vérifier tous les types de gestion différents de leurs fournisseurs. Ces dernières décennies, des associations de distributeurs et des groupements d'achat ont donc mis au point des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire «uniformes» (appelés aussi normes ou programmes), exposant dans le détail leurs exigences vis-à-vis des producteurs et prestataires de services. Dans ce contexte, tous les fournisseurs doivent être en mesure de prouver leur conformité au système de gestion de la qualité et d'en obtenir la certification. Ces mêmes fournisseurs sont en outre tenus de se soumettre à des audits indépendants pour vérifier leur conformité à la ou aux normes en question.

Le respect des exigences légales est l'un des prérequis de toutes les normes.

En 2001, le *Codex Alimentarius* a proposé des lignes directrices pour la conception et l'utilisation de certificats³⁶.

36 Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques – CAC/GL 38-2001.

Vu le nombre de normes et d'exigences différentes avancées par les clients, les fournisseurs sont souvent obligés d'obtenir de nombreux certificats afin de satisfaire leurs clients. Dans la mesure où ces normes diffèrent sur certains aspects, cette situation peut s'avérer très difficile à gérer pour de nombreux fournisseurs. En fait, les normes visant les mêmes objectifs et répondant aux mêmes principes, les différences sont essentiellement de nature bureaucratique.

L'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI) vise à fusionner autant que possible les normes existantes en n'acceptant que celles de niveau adéquat³⁷. La GFSI est une initiative lancée en 2000 par des distributeurs internationaux en guise d'outil de benchmarking appliqué aux normes de sécurité alimentaire. Régie par le CIES-the Food Business Forum (forum international d'entreprises du secteur alimentaire regroupant tous les grands distributeurs tels que Tesco, Marks & Spencers, Metro, Carrefour, Auchan, Casino et Royal Ahold), elle joue un rôle important dans la certification des normes de sécurité alimentaire. En 2009, la fusion entre, d'une part, le CIES-The Food Business Forum et, d'autre part, la Global Commerce Initiative (GCI) et le Global CEO Forum³⁸ a donné naissance au Consumer Goods Forum. La mission de ce forum est formulée dans un manifeste³⁹. Les distributeurs membres du CIES génèrent ensemble un chiffre d'affaires annuel supérieur à 2,1 milliards d'euros.

Un des principaux objectifs de la GFSI est d'améliorer l'efficacité des audits des fournisseurs des différentes normes. À cette fin, elle a créé un modèle auquel doivent satisfaire les normes avant de pouvoir être approuvées par les membres du CIES. La GFSI se concentre donc sur l'harmonisation entre pays et une efficacité accrue pour les fournisseurs. Les programmes de certification peuvent solliciter un agrément auprès de la GFSI. L'agrément accordé par la GFSI a valeur de reconnaissance mondiale et est synonyme d'acceptation du programme de certification (« certifié une fois, accepté partout »).

Au moment de la rédaction de ce document, la liste des normes approuvées par la GFSI s'établit comme suit⁴⁰:

Fabrication :

- Référentiel BRC (*British Railway Consortium*) Version 6
- HACCP néerlandais (option B)⁴¹
- FSSC 22000 (*Food Safety System Certification*)
- Global Aquaculture Alliance BAP, version 2 (*GAA Seafood Processing Standard*)
- Global Red Meat Standard Version 3
- IFS (*International Food Standard*) Version 6

37 www.theconsumergoodsforum.com.

38 www.theconsumergoodsforum.com/1-wware/index.asp.

39 *Manifesto of the consumer goods forum*, 2009, www.theconsumergoodsforum.com/pfiles/publications/Manifesto-TheConsumerGoodsForum.pdf.

40 www.mygfsi.com/about-gfsi/gfsi-recognised-schemes.html.

41 S'applique uniquement jusqu'à fin 2012 pour les certificats existants. Ne renouvellera pas sa demande lors de la 6^e édition de la GFSI.

- SQF (*Safe Quality Food*) 2000 niveau 2
- Synergy 22000⁴²
- GlobalG.A.P. IFA Scheme Version 3
- Canada Gap
- SQF (*Safe Quality Food*) 1000 niveau 2
- PrimusGFS

Comme indiqué plus haut, les autorités nationales s'intéressent au rôle que jouent les normes privées dans la promotion de la sécurité alimentaire. À titre d'exemple, l'autorité compétente néerlandaise (nVWA) a ainsi lancé une politique de supervision qui tient compte de la certification des fabricants en vertu des normes de la GFSI. Cela vaut aussi pour certaines normes régionales établies par de grandes entreprises du secteur alimentaire (p. ex., Vion Food Group et IKB-egg) qui se sont avérées transparentes et de grande qualité.

Autres normes

À côté des principaux systèmes de gestion de la sécurité alimentaire reconnus à l'échelon international, il existe au sein de l'UE nombre d'autres normes moins connues. Ces normes s'intéressent davantage à la qualité des denrées alimentaires qu'à leur sécurité; leurs objectifs sont, entre autres, le respect de l'environnement et la durabilité. Il est question de normes fondées sur des normes existantes, comme GlobalG.A.P., ou qui se sont développées de manière indépendante, telle la norme «Fruitnet» créée en Belgique. Ces normes jouent souvent un rôle local en protégeant certains aspects liés à la qualité de produits déterminés (par ex. «Geproeve Qualitæt Thüringen»). Les produits peuvent porter un logo et/ou une dénomination, indiquant que le produit satisfait aux exigences de la norme. Le nombre de ce type de normes a explosé ces dernières années. La plupart sont mises en œuvre dans un contexte orienté vers les consommateurs (B2C) et un nombre restreint seulement dans la sphère interentreprises (B2B).

Si, de manière générale, l'Union européenne voit d'un bon œil la création de programmes de certification, leur multiplication depuis quelques années, au sein de l'UE et dans le reste du monde, commence cependant à soulever des inquiétudes. L'Union a initié un projet dans le but d'inventorier tous les programmes concernant les fruits et légumes déployés sur le marché européen⁴³. En 2010, un rapport⁴⁴ a été publié, résumant les résultats pour les produits agricoles et les denrées alimentaires. La figure 1 montre que les programmes et normes mettent l'accent sur de nombreux sujets investis d'une valeur politique importante; c'est ainsi qu'il existe déjà une norme en rapport avec le changement climatique.

42 Du fait de la coopération étroite avec FSSC 22000, Synergy 22000 ne renouvellera pas sa demande lors de la 6^e édition de la GFSI.

43 EU, Directorate L. Economic analysis, perspectives and evaluations: L.4. Evaluation of measures applicable to agriculture; studies – Subject: Letter of Invitation to Tender – Contract Notice 2009/S 086-123210. Ref: Marketing standards in the fruit and vegetable sector, AGRI-2009-EVAL-07, ec.europa.eu/dgs/agriculture/tenderdocs/2009/123210/invite_en.pdf (en anglais).

44 *Inventory of certification schemes for agricultural products and foodstuffs marketed in the EU Member States*, Areté Research and Consulting in Economics, 2010.

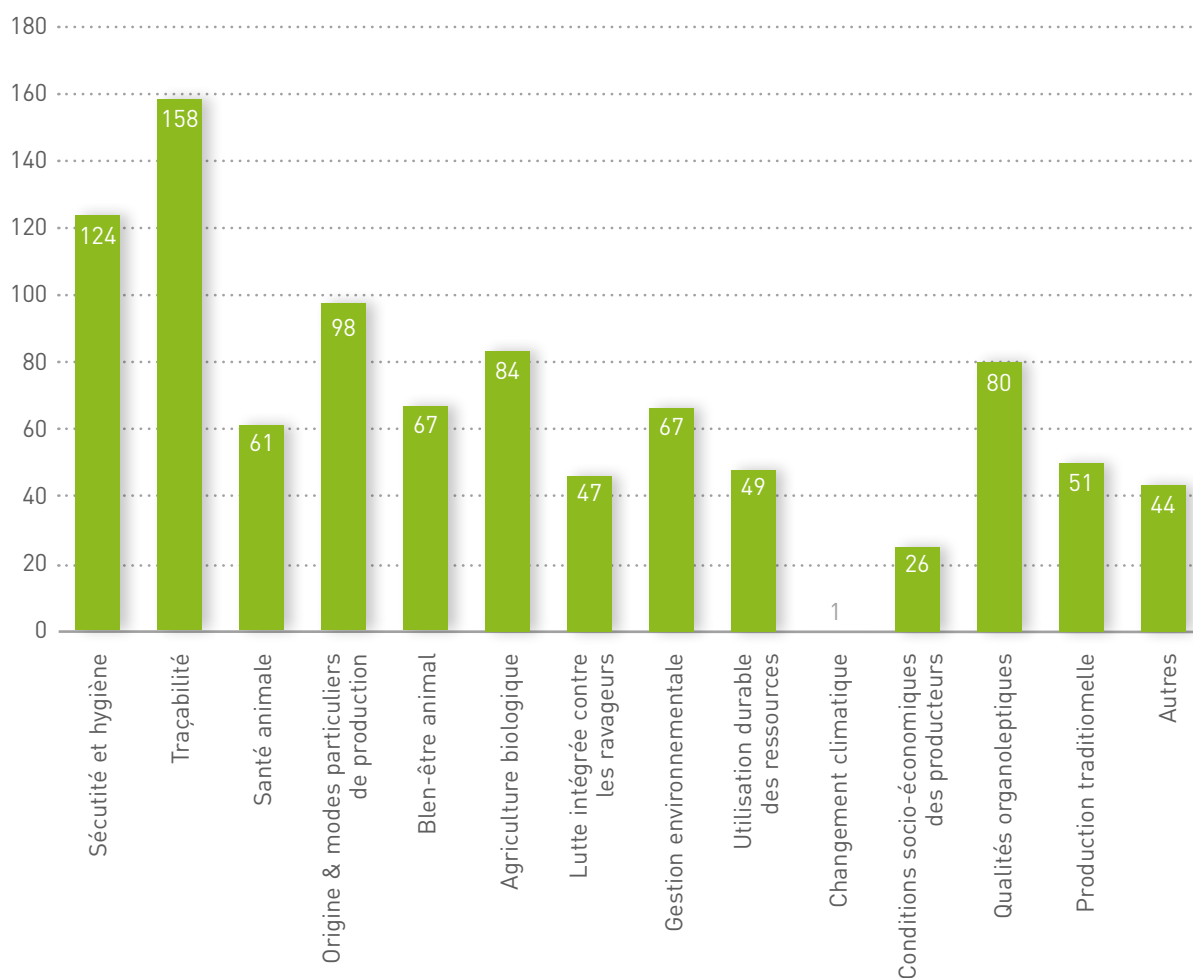


Figure 3 - Nombre de programmes par domaine politique couvert (UE=27) (346 programmes sur un total maximal théorique de 352). Les programmes peuvent *couvrir plusieurs domaines politiques*

La création de ces normes varie grandement d'un État membre à l'autre (en 2010, par exemple, la Bulgarie ne disposait que d'un seul programme alors que l'Allemagne en comptait 107).

Après avoir soigneusement évalué la situation, la Commission a proposé des lignes directrices de bonnes pratiques pour l'exploitation et la mise en œuvre de tels programmes⁴⁵. Ces orientations ont été établies après consultation des parties prenantes.

La création de normes privées est essentiellement motivée par la volonté de :

- protéger les marques ;
- respecter les prescriptions légales (de manière assistée et volontaire) ;
- promouvoir l'amélioration et l'efficacité au sein des entreprises ;
- mieux répondre aux préoccupations des consommateurs.

Dans la section suivante, nous nous intéresserons aux principes des systèmes de sécurité alimentaire.

⁴⁵ Communication de la Commission, Orientations de l'UE relatives aux meilleures pratiques applicables aux systèmes de certification volontaires pour les produits agricoles et les denrées alimentaires (2010/C 341/04).

1.3.2. Principes des normes

À l'instar de la législation alimentaire publique, les normes alimentaires privées reposent elles aussi sur des principes généraux.

Principes des normes privées

1. Conformité avec les prescriptions légales
2. Qualité permanente des denrées alimentaires
3. Partenaires certifiés
4. Engagement de la direction
5. Amélioration continue
6. Supervision et mise en application indépendantes
7. Plan de sécurité alimentaire fondé sur l'analyse des risques
8. Bonnes pratiques de fabrication
9. Gestion systémique
10. Communication claire
11. Autres principes

i

Tous ces principes ayant la même importance, l'ordre dans lequel ils sont énoncés n'est pas significatif.

1. Conformité avec les prescriptions légales

Les distributeurs et les autres acteurs du secteur alimentaire ont un intérêt majeur à se conformer aux prescriptions légales. Les denrées alimentaires conformes aux règles de sécurité alimentaire sont en effet réputées sûres et elles n'entraîneront a priori ni maladies ni insatisfaction dans le chef des consommateurs. Cela contribue à réduire les doléances des consommateurs.

Il est aussi une autre raison pour laquelle les exploitants du secteur souhaitent toujours éviter les problèmes avec les agents chargés de superviser l'application de la réglementation sur la sécurité alimentaire, la pollution environnementale ou tout autre domaine. Les procédures judiciaires peuvent constituer une mauvaise publicité pour un produit ou une entreprise. Le respect du prescrit légal est dès lors le premier impératif auquel répondent les normes privées.

Au Royaume-Uni, le *Food Safety Act* (Loi sur la sécurité des denrées alimentaires) de 1990 définit le « Principe de *due diligence defence* » :

«...la personne mise en cause pourra à sa décharge invoquer le fait qu'elle a pris toutes les précautions raisonnables et fait preuve de toute la diligence requise pour éviter la commission de l'infraction par elle-même ou une personne agissant sous son autorité».

Toutes les précautions raisonnables signifient: systèmes + bonnes pratiques de fabrication.

Même si la législation des autres États membres ne le mentionne pas expressément, le principe de *due diligence* est largement compris et pratiqué par les distributeurs et les fabricants.

Qui dit conformité avec les prescriptions légales dit aussi, en fait, respect de principes importants de la législation alimentaire publique, à savoir

- l'approche de la chaîne agro-alimentaire ;
- la traçabilité des aliments et des ingrédients alimentaires ;
- la formation du personnel ;
- la transparence ; et
- une communication claire.



Ces principes peuvent être considérés comme des composantes *essentiels* des exigences posées par les normes alimentaires privées (voir chapitre 2).

2. Qualité permanente des denrées alimentaires

Les acteurs du secteur s'efforcent par tous les moyens de satisfaire les consommateurs. Ils peuvent axer leur démarche sur des prix bas ou un service convivial, mais l'un des paramètres les plus importants demeure sans conteste le niveau de qualité et sa permanence. Il s'ensuit que les normes privées comportent souvent des exigences spécifiques concernant la qualité des denrées alimentaires. À titre d'exemples : viande provenant nécessairement de certains sites certifiés, taille extra des pommes ou forme définie des concombres.

3. Partenaires certifiés

Les détenteurs de normes alimentaires estiment que la meilleure façon de préserver la qualité des matières premières et des outils est d'exiger des fournisseurs de ces produits qu'ils soient certifiés par des institutions indépendantes. Ce qui devrait en principe leur permettre de s'en remettre à des audits fournisseurs réalisés par des tierces parties.

Malheureusement, ce système ne fonctionne pas à l'entière satisfaction de tous. Tous les auditeurs ne sont pas aussi rigoureux et cohérents que l'on pourrait l'espérer. Certaines entreprises sont dès lors tentées de réinstaurer leurs propres audits. Face aux critiques croissantes des distributeurs à l'encontre des organismes de certification, les détenteurs de normes alimentaires s'engagent à définir des règles plus strictes pour les auditeurs. Le *British Retail Consortium* (BRC) annonce par exemple des améliorations importantes⁴⁶ :

⁴⁶ D. Brackston, Présentation des normes BRC *Global Standards for Food Safety*, lors de la réunion VMT le 27 janvier 2012.

- de la consignation au questionnement,
- temps passé dans l'usine, pas au bureau,
- temps supplémentaire :
 - pour des entrevues avec le personnel,
 - pour l'observation des procédures (démarrage et changements),
- audits verticaux dans le cadre de la traçabilité,
- introduction de l'analyse des causes profondes.

4. Engagement de la direction

Le rôle de la direction est un volet important des normes. Les spécialistes de la qualité sont persuadés que le rôle et le comportement des managers sont essentiels pour la mise en place d'un système de qualité parfaitement opérationnel.

La direction d'une entreprise doit être convaincue des avantages qu'il y a à travailler avec un système de qualité performant et démontrer cette conviction à son personnel. Le management doit être fortement impliqué dans le déploiement du système et expliquer pourquoi celui-ci revêt une telle importance pour la vie de l'entreprise. Cette implication signifie aussi que la direction doit choisir la politique et la voie à suivre les plus appropriées. Le personnel doit être impliqué dans le développement de procédures opératoires standards (POS), mais l'encadrement doit d'abord les approuver.

5. Amélioration continue

Les normes de sécurité alimentaire sont la plupart du temps fondées sur les règles des systèmes de qualité. Cela signifie que l'implémentation d'une norme ne suffit pas. Il faut en permanence améliorer l'utilisation concrète du système. Certains systèmes de sécurité alimentaire (par ex. BRC et IFS) recourent à une notation progressive pour la certification des entreprises. Celles-ci démarrent souvent avec un faible niveau de conformité à la norme, et la note portée sur leur certificat s'accroît à mesure qu'elles s'améliorent.

Il s'agit là d'un principe que les auditeurs appliquent aussi en sens inverse lorsqu'ils évaluent une entreprise d'une année sur l'autre. Au début, un petit écart sera considéré comme mineur (note C). Si, à l'occasion de l'audit suivant, la situation n'a pas été améliorée, B sera alors la note attribuée, et le problème imposera l'instauration d'une mesure plus directe. Si la situation ne s'améliore toujours pas et qu'il existe des incertitudes quant à la sécurité des aliments, le contrôleur peut même décider d'accorder la note A (écart majeur). Cette appréciation appelle une action d'amélioration immédiate. Si l'entreprise contrôlée ne suit pas les indications de l'auditeur, le certificat pourra alors être retiré.

6. Supervision et mise en application indépendantes

Les systèmes de qualité alimentaire n'expriment pas uniquement l'intention de produire des denrées alimentaires en accord avec les exigences des normes. Pour obtenir et conserver leur certification, les opérateurs du secteur sont d'abord obligés

d'auditer eux-mêmes leur système («audit interne»). Exhaustifs et consignés en toute honnêteté, les résultats des audits internes permettent d'améliorer le système lorsque l'audit a révélé un comportement ou des résultats incorrects.

En plus de ces audits internes, les entreprises font aussi l'objet d'audits menés par des auditeurs indépendants dépêchés par des instances de certification et possédant une connaissance approfondie de la norme donnée.

Les instances de certification sont des organismes d'audit totalement indépendants des détenteurs des normes alimentaires et des exploitants du secteur. Elles échangent leurs expériences liées au programme de certification avec une commission technique ou un comité d'experts, et le conseil d'administration de la norme.

Elles reçoivent elles-mêmes leur agrément d'organismes d'accréditation lorsqu'elles satisfont à leurs exigences. Les organismes d'accréditation sont désignés par les autorités nationales et peuvent être des institutions gouvernementales ou privées.

Dans l'UE, les procédures opérationnelles des organismes d'accréditation sont supervisées par des instances d'accréditation internationales dans le cadre d'une évaluation par les pairs. Les organismes d'accréditation sont reconnus comme tels dans les accords multilatéraux en Europe (EA-MLA) et en dehors de l'Europe (IAF-MLA et ILAC-MRA)⁴⁷. Le règlement 765/2008 fixe les prescriptions relatives à l'accréditation et à la surveillance du marché dans le cadre de la commercialisation des produits. L'article 4 de ce règlement définit les principes généraux de l'accréditation. Par exemple :

- Chaque État membre désigne un organisme national d'accréditation unique.
- Lorsqu'un État membre estime qu'il n'est pas pertinent ou pas réalisable d'un point de vue économique de constituer un organisme national d'accréditation ou de fournir certains services d'accréditation, il a recours, dans la mesure du possible, à l'organisme national d'accréditation d'un autre État membre.
- Les responsabilités et les tâches de l'organisme national d'accréditation sont clairement distinguées de celles des autres autorités nationales.
- L'organisme national d'accréditation exerce ses fonctions sans but lucratif.
- L'organisme national d'accréditation ne peut pas offrir ou fournir des activités ou des services que les organismes d'évaluation de la conformité proposent, fournir des services de conseil, détenir des parts ou avoir un intérêt financier ou administratif dans un organisme d'évaluation de la conformité.
- Un organisme d'accréditation doit agir de manière indépendante. Il accorde une grande importance à l'indépendance des auditeurs au moment de mettre en place une équipe de contrôle.

Les organismes de certification qui effectuent les audits et émettent les certificats pour les processus/produits sont accrédités pour la norme ISO/IEC Guide 65 (1996) ou ISO/IEC 17021. Les organismes de certification qui réalisent des audits pour certifier les systèmes de gestion des denrées alimentaires sont accrédités pour l'ISO/IEC 17021.

47 www.european-accréditation.org.

Les organismes de certification qui font des contrôles dans des entreprises (guides d'hygiène, par ex.) sont accrédités pour la norme ISO/IEC 17020. La portée des inspections est plus limitée que celle des audits. Pendant les inspections, l'accent est davantage mis sur le respect d'exigences fixes, alors qu'un audit envisage plus attentivement la manière dont les risques sont identifiés et gérés. Les laboratoires qui analysent les denrées alimentaires et les matières premières sont accrédités par l'AB pour la norme ISO/IEC 17025.

En ce qui concerne les auditeurs habilités à procéder à des contrôles pour un organisme de certification, des exigences strictes sont définies dans les normes susmentionnées :

- Généralités : les auditeurs possèdent les compétences requises pour réaliser des examens techniques et disposent d'instructions précisant clairement leurs tâches et leurs responsabilités.
- Les organismes de certification doivent établir des critères minima pour la qualification des auditeurs.
- Les auditeurs sont contractuellement tenus de suivre des règles établies et de signaler toute coopération antérieure ou en cours avec une entité auditée.
- Les organismes de certification doivent conserver les informations concernant les qualifications, la formation et l'expérience des auditeurs dans les différentes spécialités applicables. Ces informations doivent aussi contenir la date de leur prise d'effet.
- Les auditeurs ne procèdent à aucun audit autre que ceux pour lesquels, en fonction de leur formation et de leur expérience, ils ont qualité.

Le protocole de certification ISO/TS 22003 est disponible depuis février 2007.

L'ISO/TS 22003:2007, qui définit les règles applicables pour l'audit et la certification d'un système de gestion de la sécurité alimentaire, fournit aux clients toutes les informations et assurances voulues quant à la manière dont la certification de leurs fournisseurs a été attribuée. Elle définit entre autres les exigences relatives à l'auditeur et à la durée de l'audit.

7. Plan de sécurité alimentaire fondé sur l'analyse des risques

La plupart des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire comprennent de nombreuses règles relatives à l'analyse des risques (AR), aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) et à la gestion systémique (GS).

Exemple au niveau BPF : prescriptions techniques générales relatives aux bâtiments, aux machines et aux outils. Exemple au niveau AR : prescriptions relatives à la mise au point de dispositifs pour monitoriser les paramètres de sécurité de la production. Exemple au niveau GS : prescriptions relatives à un enregistrement correct des processus et de la production.

La façon dont les règles d'une norme se répartissent entre ces 3 volets n'est pas toujours la même. Certaines normes contiennent de nombreuses règles en rapport avec l'analyse des risques alors que dans d'autres normes, les BPF et la GS prédominent. Même si l'importance intrinsèque des règles relevant de l'AR, des BPF

et de la GS peut varier dans une large mesure, le fait de dénombrer les règles qu'elle comporte dans chacun de ces trois volets permet d'appréhender au plus près sa nature.

La figure ci-dessous montre clairement que les normes BRC et IFS sont fortement axées sur les bonnes pratiques de fabrication, alors que l'HACCP néerlandais et l'ISO 22000 s'intéressent davantage au système HACCP.

Les exigences combinées de l'ISO 22000 et du PAS 220 sont celles qui se répartissent de la manière la plus équilibrée entre les trois volets.

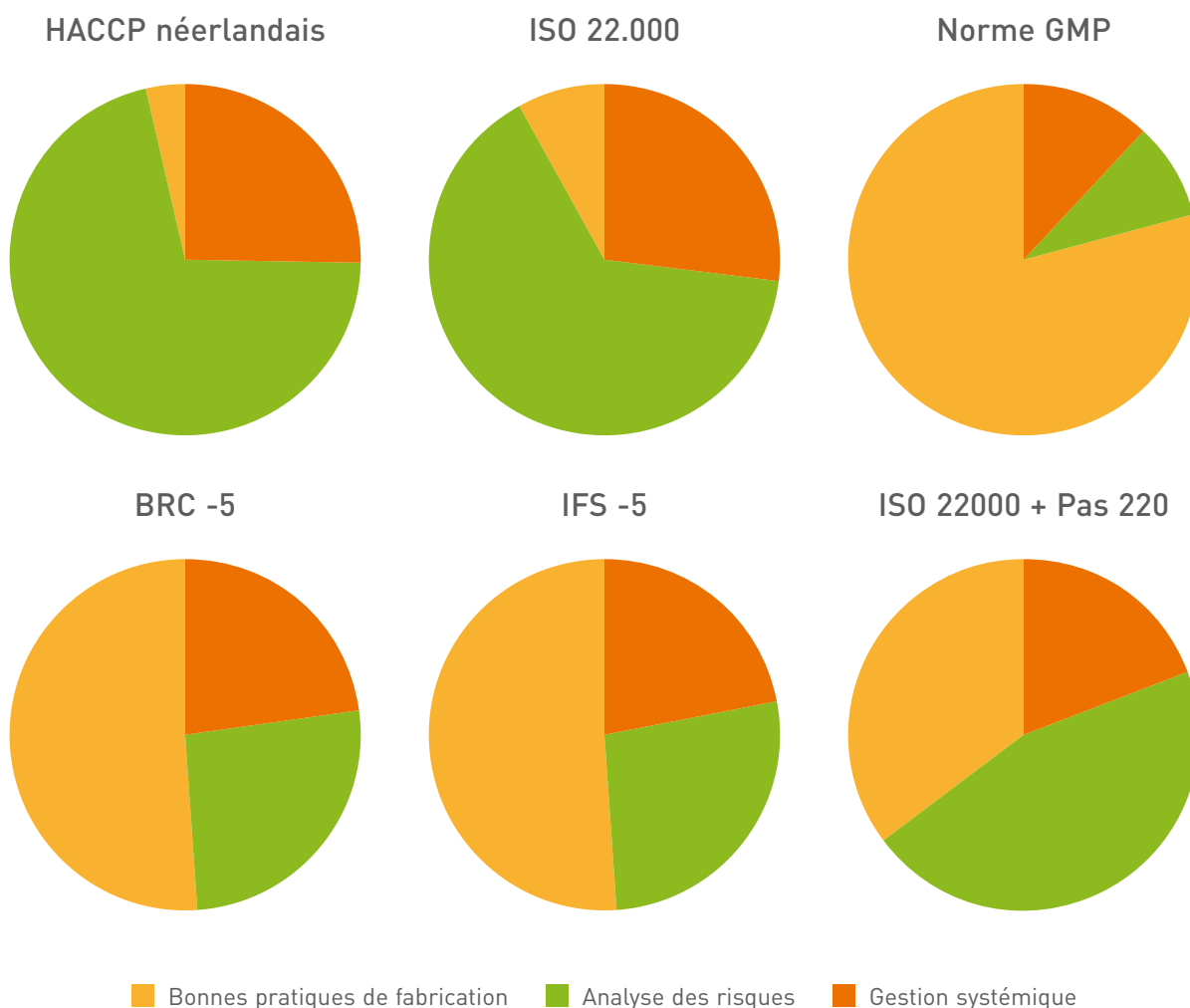


Figure 4 - Comparaison de différentes normes⁴⁸

Obligatoire dans le contexte de la législation alimentaire publique, l'analyse des risques fait partie intégrante d'un plan de sécurité alimentaire.

Il existe, de manière générale, deux manières d'établir un plan de sécurité alimentaire fondé sur ce principe. Si le processus de production est relativement simple, on peut utiliser des guides d'hygiène comme outils pour satisfaire à cette exigence. Des processus plus étendus et compliqués requièrent par contre l'élaboration d'un plan de sécurité alimentaire spécifique. Une équipe de spécialistes doit alors réaliser

48 P. Besseling, *Gevezen- en risicoanalyse*, ISBN 978-90-12-38397-4, La Haye, Sdu Uitg. b.v., 2010.

une analyse des risques pour chacune des étapes du processus, en vue de dégager les dangers et les points de contrôle critiques. Elle met aussi au point des mesures de maîtrise applicables aux points de contrôle critiques en vue de neutraliser les dangers.

L'analyse des risques est le plus souvent réalisée en fonction des 7 principes du système HACCP, tels que décrits dans le *Codex Alimentarius*.

Pour vérifier que le plan de sécurité alimentaire d'une entreprise est complet et approprié, l'auditeur de l'organisme de certification doit réaliser un audit.

8. Bonnes pratiques de fabrication

Dans le contexte de la production alimentaire, une bonne pratique de fabrication (BPF) est une pratique qui permet de garantir une bonne qualité du produit en fixant des définitions et des règles de production claires.

Les concepts de base de la plupart des bonnes pratiques de fabrication préconisées par les normes alimentaires sont fondés sur les «Principes généraux d'hygiène alimentaire» du *Codex Alimentarius*⁴⁹ ou l'Annexe II du règlement 852/2004 de l'UE. Les deux sont assez similaires et ont pour objectifs ultimes la protection de la santé du consommateur et la fabrication de produits alimentaires de bonne qualité. La conformité aux bonnes pratiques alimentaires est obligatoire dans la plupart des systèmes de gestion de la qualité alimentaire.

Les bonnes pratiques de fabrication comprennent en général des exigences relatives à

- L'environnement du site
- L'environnement local
- L'agencement du site et le flux du produit
- La fabrication
- L'équipement
- La maintenance
- Les équipements destinés au personnel
- Le risque de contamination physique et chimique du produit
- La ségrégation et la contamination croisée
- La gestion des stocks (rotation)
- L'entretien, le nettoyage et l'hygiène
- La gestion des déchets
- La lutte contre les nuisibles
- Le transport
- L'hygiène personnelle, les vêtements de protection et le dépistage médical
- La formation du personnel

i

49 Code d'usages international recommandé, CAC/RCP 1-1969, rév. 4, 2003.

La supervision des exigences relatives aux bonnes pratiques de fabrication nécessite une inspection, qui consiste pour l'essentiel à vérifier que la situation correspond bien aux normes prescrites.

9. Gestion systémique

La gestion systémique est aussi un aspect important des systèmes internationaux de qualité alimentaire. Elle régit la manière dont la production, le transport et tous les autres aspects d'une entreprise sont organisés et gérés. Il est essentiel d'assurer une bonne gestion des processus dans l'ensemble de l'organisation pour faire en sorte que toutes les intentions et exigences conduisent effectivement aux résultats escomptés, y compris une amélioration continue. Les systèmes de qualité alimentaire performants incluent des exigences dans les domaines suivants.

Contenu habituel d'un système de gestion de la sécurité alimentaire

- Exigences d'ordre général
- Politique de sécurité alimentaire
- Manuel de sécurité alimentaire
- Responsabilité de la direction
- Engagement de la direction
- Revue de direction
- Gestion des ressources
- Exigences générales concernant la documentation
- Spécifications
- Procédures
- Audit interne
- Mesures correctives
- Contrôle des non-conformités
- Libération du produit
- Achats
- Suivi des performances des fournisseurs
- Traçabilité
- Gestion des doléances
- Gestion des incidents graves
- Contrôle des appareils de mesure et de suivi
- Analyse du produit

10. Communication claire

Comme on a pu l'observer plus haut, la gestion de la production des denrées alimentaires et d'un système de qualité alimentaire est une tâche très complexe. Il est donc essentiel de veiller à une communication claire au sein du personnel. Cette communication peut être orale ou écrite. La communication orale est souvent privilégiée lorsque des choses précises doivent être expliquées à d'autres personnes, mais il est préférable de consigner par écrit une grande partie de la communication. La communication écrite est souvent plus précise et réfléchie. Il est aussi plus simple de relire une consigne écrite quand on ne s'en souvient pas bien. C'est la raison pour laquelle la communication de toutes les consignes doit être coulée dans des procédures opératoires standards (POS). Une POS est rédigée pour chaque tâche en particulier, par exemple la manutention des denrées alimentaires, le stockage des matières premières et la production. Cette POS décrit précisément tous les aspects essentiels de la manutention, de l'élaboration de rapports, de la production ou des spécifications de laboratoire. Ensemble, toutes les POS constituent le manuel de qualité.

Ces procédures opératoires standards doivent être libellées de manière très claire afin d'éviter tout malentendu.

Ce manuel sert aussi de guide pour les auditeurs des organismes de certification et l'autorité compétente qui doivent vérifier dans quelle mesure les exigences sont satisfaites et comment les résultats d'une analyse des risques ont été exploités au niveau des points de contrôle critiques.

11. Autres principes

En plus de toutes les exigences relatives à la sécurité alimentaire, certaines normes s'intéressent également à d'autres aspects présentant un grand intérêt pour les consommateurs, préoccupés par certains aspects essentiels de la vie. Ces aspects sont les suivants :

- Responsabilité sociale ;
- Développement durable ;
- Gestion environnementale ;
- Santé ;
- Religion.

Responsabilité sociale

Le guide le plus important en matière de responsabilité sociale est l'ISO 26000⁵⁰. En plus de leurs objectifs « conventionnels », les entreprises qui appliquent la norme ISO 26000 embrassent aussi une série d'objectifs spécifiques comme, par exemple, l'environnement, les droits de la personne, les pratiques de travail, la gouvernance organisationnelle, les pratiques équitables, les problèmes des consommateurs, l'implication au sein de la communauté et le développement social. L'ISO 26000

50 www.iso.org/iso/fr/discovering_iso_26000.pdf.

propose des orientations en matière de responsabilité sociale, sans préciser d'exigences particulières.

D'autres exemples de normes relatives à la responsabilité sociale sont les labels Fair Trade et Vegetarian Food.

Développement durable

Un exemple de programme voué au développement durable est la certification UTZ⁵¹. Ce système vise l'ouverture et la transparence des marchés pour les produits agricoles. Il propose des programmes de certification du café, du thé et du cacao et gère la traçabilité de l'huile de palme certifiée RSPO. L'objectif de la certification UTZ est de réaliser des chaînes d'approvisionnement agricoles durables où les agriculteurs sont des professionnels qui appliquent de bonnes pratiques générant un volume d'affaires accru, où l'industrie alimentaire assume ses responsabilités en demandant et en valorisant les produits issus de la filière durable et où les consommateurs achètent des produits qui répondent à leurs exigences en termes de responsabilité sociale et environnementale.

D'autres exemples de programmes de développement durable sont la certification Marine Steward Council (MSC) et les labels Rainforest Alliance et Organic Food.

Gestion environnementale

Les normes ISO 14000 et ISO 14000:2004 proposent des directives concernant les systèmes de gestion environnementale ainsi que les normes correspondantes. La gestion environnementale volontaire fait référence à la manière dont une organisation agit pour minimiser son impact sur l'environnement.

Un autre exemple de gestion environnementale est la certification Carbon Trust Standard.

Religion

Les consommateurs d'obédience musulmane ou juive ne souhaitent consommer que des aliments préparés en tenant compte des prescriptions religieuses contenues dans le Coran ou la Torah. Selon le cas, ces produits doivent être « halal » (musulmans) ou « casher » (juifs).

1.3.3. Classification des normes privées

Selon la FAO/OMS⁵², on peut classer les normes agroalimentaires privées en fonction des organismes dont elles émanent :

1.3.3.1. Normes d'entreprises individuelles

Ces normes sont définies par des entreprises individuelles (grands distributeurs) et adoptées d'un bout à l'autre de leurs chaînes d'approvisionnement. Elles peuvent être considérées comme des sous-marques des marques de distributeur (Tesco, Carrefour). La portée de ces normes peut être nationale ou internationale.

Ces normes d'entreprises individuelles sont mises au point et adoptées par des entreprises privées actives dans le secteur alimentaire comme, par exemple, les grandes firmes de distribution et les prestataires de services alimentaires. Si les entreprises disposent de capacités techniques, les normes sont élaborées en interne. Dans le cas contraire, les entreprises font appel à des consultants externes.

On peut aussi trouver dans cette catégorie des normes privées élaborées par des instances ou organisations de normalisation privées qui utilisent leurs ressources techniques internes et des consultants externes (AIB international, par exemple). Les utilisateurs potentiels des normes peuvent également dispenser avis et conseils, de manière formelle ou informelle. Aux États-Unis, par exemple, où les organismes de normalisation privés sont un élément fondamental des normes privées de sécurité alimentaire, ces normes sont liées au respect des exigences réglementaires.

1.3.3.2. Normes collectives nationales

Elles sont définies par des organisations collectives – associations industrielles et organisations non gouvernementales (ONG), notamment – qui œuvrent au niveau national. Ces organisations représentent les intérêts d'entités commerciales (distributeurs, transformateurs ou producteurs de denrées alimentaires) ou sont des ONG. Ces organismes ou d'autres sont libres d'adopter ou non lesdites normes.

Au sein de l'Union européenne, ces normes permettent de satisfaire à l'obligation qu'ont les entreprises de mettre en place un plan de sécurité alimentaire. Ces guides d'hygiène jouent un rôle important dans les petites et moyennes entreprises. L'UE a émis des directives pour l'élaboration de ces normes. Voir aussi le paragraphe « Obligations et intérêts des exploitants du secteur alimentaire » les paragraphes « Plan de sécurité alimentaire fondé sur l'analyse des risques » et « Guides d'hygiène ».

52 S. Henson et J. Humphrey, *The impacts of Private Food Safety Standards on the Food Chain and on Public Standard-Setting Processes*. Document préparé pour la FAO/OMS, 2009, pp. 20 et s.

1.3.3.3. Normes collectives internationales

Ces normes sont définies par une organisation à laquelle adhèrent des membres du monde entier. Le référentiel GlobalG.A.P., par exemple, a été initialement élaboré par une coalition internationale de distributeurs européens⁵³. Cette catégorie de normes privées peut être le fait de différentes combinaisons d'acteurs publics, d'acteurs privés et d'ONG. L'élaboration d'un référentiel GlobalG.A.P. suit les étapes ci-dessous⁵⁴ :

- a. La décision d'élaborer une nouvelle norme ou de réviser une norme existante est prise par un conseil d'administration composé de membres élus issus à parts égales des secteurs de la distribution, de la production et de l'approvisionnement. Les décisions sont prises par consensus et les termes de référence sont rédigés et publiés sur le site Internet de GlobalG.A.P. où les parties prenantes sont invitées à laisser leurs commentaires.
- b. Il appartient aux comités sectoriels de GlobalG.A.P. de prendre les décisions techniques concernant les éléments des normes qui intéressent leur secteur. Mais en pratique, c'est toutefois le secrétariat qui joue un rôle clé pour ce qui est d'orienter l'élaboration et la révision des normes GlobalG.A.P.
- c. Les projets de norme sont publiés sur le site Internet, à deux moments du processus d'élaboration.
- d. Les normes nouvelles et révisées sont d'abord approuvées par les comités sectoriels correspondants et puis, à titre définitif, par le Conseil d'administration élu.

L'élaboration des normes GLOBALG.A.P. a favorisé l'avènement de codes privés et/ou publics sur les bonnes pratiques agricoles dont l'équivalence a été formellement reconnue dans plusieurs pays.

53 www1.globalgap.org/cms/front_content.php?changelang=5&idcat=9.

54 Rapport cité de la FAO/OMS, p. 22.

1.4. LÉGISLATION ALIMENTAIRE PUBLIQUE VS RÉGLEMENTATION ALIMENTAIRE PRIVÉE

Dans les chapitres précédents, nous avons abordé les principes et caractéristiques des réglementations alimentaires publiques et privées. À maints égards, on peut considérer qu'elles ne diffèrent pas de manière fondamentale. La figure 5 montre les principes qu'ont en commun les réglementations publiques et privées, ainsi que leurs différences.



Figure 5

1.4.1. Intérêt mutuel

La figure 5 montre que la plupart des principes sont inscrits dans les réglementations publiques et privées, même si certains éléments n'ont pas exactement la même signification pour les deux types de réglementation.

PRINCIPE DE L'ANALYSE DES RISQUES

Dans la législation alimentaire publique, le principe de l'analyse des risques est utilisé par l'EFSA pour évaluer les nouvelles denrées alimentaires et les nouveaux ingrédients alimentaires.

L'analyse des risques s'utilise aussi dans la gestion de crise, en vue de décider de mesures tenant compte à la fois de la santé des consommateurs et des obstacles au commerce.

Enfin, les autorités compétentes recourent également à l'analyse des risques pour définir leurs plans annuels en matière d'audits, d'inspections et d'échantillonnages.

Dans la réglementation alimentaire privée, l'analyse des risques est un outil qui s'utilise pour déceler les dangers et les points de contrôles critiques d'un processus de production.



L'**intérêt des consommateurs** est bien entendu l'un des principes les plus importants dans les deux types de réglementation alimentaire, mais la perspective diffère cependant selon le cas.

La législation alimentaire publique propose des mesures légales qui visent à protéger la santé des consommateurs. En fait, la plupart des législations alimentaires publiques naissent de la volonté de protéger les consommateurs contre les dangers que représentent les pesticides, les métaux lourds, les PCB et la dioxine. C'est dans ce même but que les nouvelles denrées alimentaires et les nouveaux additifs alimentaires doivent être approuvés par l'EFSA.

La réglementation alimentaire privée se soucie elle aussi de la santé des consommateurs et de la qualité des denrées alimentaires, mais la motivation principale est ici que les consommateurs sont des clients, indispensables pour le commerce et pour les ventes.

La supervision et la mise en application indépendantes n'ont pas le même sens dans les deux types de réglementations. La certification n'est pas une obligation émanant des autorités. Les exploitants du secteur alimentaire ont le choix :

- Est-ce que je souhaite être certifié ?
- Et si oui, quelle norme est la meilleure pour mon entreprise ?

La «liberté» dont ils disposent dans ce cadre est certes limitée par les exigences de leurs consommateurs, mais ils peuvent aussi choisir d'adhérer ou non à une norme. Il en va évidemment autrement de la supervision et de la mise en application associées à la législation alimentaire publique.

1.4.2. La législation alimentaire publique

Hormis les principes qui sont communs aux deux types de réglementation, il en est d'autres qui concernent essentiellement la législation alimentaire publique.

Le fait que la **législation soit la même** dans tous les États membres est bien entendu important pour tous, mais à un niveau différent. L'Union européenne et les gouvernements et autorités nationales ont œuvré pendant plusieurs décennies pour arriver à une telle situation. Les exploitants du secteur alimentaire, quant à eux, ne peuvent que se regrouper en associations susceptibles d'influencer le processus d'harmonisation en faisant pression sur les institutions qui peuvent faire la différence.

Le problème de la **libre circulation des marchandises** dans tous les États membres est un souhait important que partagent les gouvernements européens et les commerçants internationaux. Les intérêts des deux parties sont donc les mêmes, mais seule la législation alimentaire publique a le pouvoir d'influencer le développement d'un marché libre soit par la création de droits de propriété, pour s'assurer que les contrats soient respectés, ou par la mise en place des institutions nécessaires au bon fonctionnement des marchés.

Pendant une **crise**, les autorités compétentes (y compris la Commission) et les exploitants du secteur alimentaire doivent collaborer pour gérer les problèmes et trouver des solutions qui protègent au mieux la santé des consommateurs tout en limitant au strict nécessaire les désagréments qui peuvent s'ensuivre pour l'exploitant du secteur alimentaire. Les autorités prennent la situation en charge et forment une cellule de crise composée d'agents et d'experts issus des secteurs public et privé.

Le **système d'alerte rapide** pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ne concerne que la législation alimentaire publique. Il a surtout pour vocation d'informer toutes les autorités des incidents et des crises. Une partie des informations est aussi disponible pour les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs.

La **communication sur les risques** est une tâche qui incombe aux gouvernements, mais il conviendrait que ceux-ci soient davantage attentifs aux avis et conseils scientifiques de l'EFSA. Lors des crises, la classe politique a souvent tendance à informer rapidement les politiques et les consommateurs quant aux origines et aux responsabilités présumées de la crise. Cela doit être évité, car ce type de communication opportuniste est susceptible d'entraîner de lourdes pertes financières.

LA CRISE DE LA BACTÉRIE EHEC

En mai 2011, l'Allemagne a été secouée par un tohu-bohu médiatique lié à une flambée épidémique causée par la bactérie pathogène EHEC. 1 000 personnes au moins sont alors tombées malades du fait de l'infection. 400 personnes environ ont souffert de troubles graves et 14 personnes au moins sont mortes.

La source de l'infection n'était pas encore clairement définie, mais les soupçons se portèrent rapidement sur les tomates, les salades et les concombres. Le gouvernement allemand émit donc une mise en garde contre la consommation de ces légumes produits dans le nord de l'Allemagne. Lesdits légumes firent alors l'objet de nombreuses investigations et les consommateurs furent priés de faire preuve de prudence au moment d'en consommer. En conséquence, leur consommation chuta fortement.

Le lendemain, les médias rapportaient que la bactérie EHEC venait de concombres espagnols exportés vers le nord de l'Allemagne. Et que des personnes étaient aussi tombées malades dans d'autres pays, probablement après un voyage dans le nord de l'Allemagne.

Quatre jours plus tard, les autorités allemandes annoncèrent que, sur la foi des investigations menées, l'infection ne pouvait pas provenir d'Espagne. Quelques jours plus tard encore, les autorités indiquèrent que des graines germées provenant d'une société allemande pourraient être à l'origine de l'infection.

Ce n'est que deux semaines après le début de l'épidémie que l'institut Koch allemand, impliqué dans la crise 10 jours seulement après son déclenchement, confirma les soupçons quant à l'origine de l'infection dans les graines germées (Taugé).

Cela mena à bien d'autres investigations et mises en garde des consommateurs et à une diminution de la consommation. Au final, il semble que 2 lots de fenugrec importés d'Égypte aient été la cause la plus probable de l'infection.

Principaux enseignements à tirer de ces péripéties :

- N'essayez pas de résoudre de gros problèmes en vous basant uniquement sur des connaissances locales.
- Évitez de communiquer des informations prématurées et incertaines.

Comme décrit plus haut, les exploitants du secteur alimentaire sont les premiers responsables de la sécurité et la qualité de leurs produits. L'autorité compétente doit certes contrôler si les exploitants du secteur alimentaire se conforment à la législation alimentaire, mais cela ne veut pas dire qu'elle assume leurs responsabilités. Les exploitants du secteur alimentaire et l'autorité compétente doivent travailler ensemble pour protéger les intérêts des consommateurs.



Cette responsabilité englobe :

- les exigences en matière d'enregistrement ;
- les exigences relatives aux installations ;
- l'établissement d'un plan de sécurité alimentaire ;
- la coopération dans le cas de crises et de rappels.

La plupart de ces obligations correspondent aux exigences des bonnes pratiques de fabrication de la réglementation alimentaire privée.

1.4.3. La réglementation alimentaire privée

Comme le montre la figure 5, la réglementation alimentaire privée comprend des principes additionnels en plus de ceux de la législation alimentaire publique, et cela, parce que la réglementation privée a vu le jour pour des raisons différentes. Les commerçants et les distributeurs ont ainsi besoin d'un système de qualité leur permettant de fournir des denrées alimentaires conformes à celles commandées et de **qualité constante**. Il est donc nécessaire de privilégier une filière constituée de **partenaires certifiés**.

Pour être fonctionnel et résister à l'examen critique des auditeurs des organismes de certification, ce système de qualité doit bénéficier d'une attention permanente de la part de la **direction** de l'entreprise.

À l'instar de l'analyse des risques, les bonnes pratiques de fabrication sont des principes importants pour les normes. Les règles BPF permettent de normaliser la production et d'obtenir une qualité constante. Dans la législation alimentaire publique, toutes les règles relatives à la composition et à la prévention de la contamination doivent être considérées comme des règles BPF. Mais la réglementation alimentaire privée est cependant plus stricte au chapitre des bonnes pratiques de fabrication.

La **gestion systémique** est le troisième principe important de la réglementation alimentaire privée. Elle fixe l'obligation de définir des procédures opératoires standards détaillant de quelle manière le processus sera exécuté par l'entreprise.

Pour réaliser des **améliorations continues** qui non seulement sont exigées par le système, mais sont aussi bénéfiques pour l'entreprise, la direction doit également se montrer vigilante.

Étant donné l'importance de la qualité permanente et de l'amélioration continue, toutes les informations contenues dans les procédures opératoires standards doivent être univoques et faire l'objet d'une **communication claire** afin d'éviter tout malentendu.

Les **exigences supplémentaires** de la réglementation alimentaire privée relatives à la responsabilité sociale, à la durabilité, à l'environnement et à la religion sont peut-être les exigences les plus frappantes.

Ces exigences relatives à la responsabilité sociale, à la durabilité, à l'environnement viennent souvent s'ajouter à la série importante d'exigences qu'impliquent les systèmes de qualité alimentaire internationaux d'envergure. Mais il existe aussi de nombreuses normes qui s'intéressent, par exemple, à la durabilité et ont

une portée bien plus restreinte, comme la norme sur l'huile de palme durable. La certification halal ou casher a aussi une portée limitée. Dans ce cas, une attention particulière est portée au processus d'abattage et dans le cas de la certification casher, à certaines combinaisons d'ingrédients alimentaires.

1.4.4. Conclusion

Les principes de la réglementation alimentaire privée incluent la plupart des principes de la législation alimentaire publique qui visent la production et la vente de denrées alimentaires sûres, mais les normes sur la qualité alimentaire comportent pour leur part des exigences plus strictes que la législation alimentaire publique. On peut donc considérer que la réglementation alimentaire privée est complémentaire de la législation officielle.

Le principe de la «nouvelle approche» tel qu'esquissé dans les années 1980 et allant dans le sens d'une législation publique générale complétée par des normes techniques, a donc bel et bien pris forme.

Suivant l'exemple de l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire (voir paragraphe «Principaux systèmes de gestion de la sécurité alimentaire», toutes les normes alimentaires majeures s'efforcent d'améliorer en permanence les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire afin de conforter la confiance du consommateur et de lui fournir des aliments sûrs. La GFSI propose une plateforme de collaboration qui réunit quelques-uns des principaux experts mondiaux en sécurité alimentaire – au niveau des distributeurs, des fabricants et des prestataires de services alimentaires – et elle offre ainsi la perspective de normes convergentes allant dans le même sens et privilégiant la conformité avec la législation alimentaire publique.



Chapitre 2

Rôle des autorités compétentes dans les contrôles officiels et tâches des contrôleurs

2.1. Introduction	62
2.2. Législation communautaire concernant les contrôles officiels des denrées alimentaires	71
2.3. Contrôles officiels et pays tiers	86

2.1. INTRODUCTION

2.1.1. Jalons historiques de la législation alimentaire

L'histoire de la qualité et de la sécurité des aliments est aussi ancienne que le commerce des denrées alimentaires. Dès l'Antiquité, Égyptiens, Grecs et Romains élaborèrent un éventail de mécanismes pour surveiller la qualité du vin, de la viande et du poisson. À l'époque déjà, la commercialisation de produits de mauvaise qualité était sévèrement punie.

Au Moyen Âge, de nombreux pays européens poursuivirent la mise en place d'activités de surveillance des denrées alimentaires. Les municipalités et les gouvernements locaux approuvèrent des réglementations visant à classer les aliments, en particulier du point de vue de leur composition. Les vérifications et contrôles étaient assurés par des juges municipaux, désignés pour surveiller les fabricants et les négociants de denrées alimentaires. De plus en plus sophistiquée, l'expertise en matière de suivi des denrées alimentaires s'assortit alors, notamment, d'un examen organoleptique et de diverses astuces permettant de détecter toute altération et falsification des produits alimentaires. Les contrevenants étaient passibles de sanctions très sévères (interdiction d'exercer la profession, châtiments corporels, voire peine capitale). Souvent, seuls les membres des associations professionnelles – les guildes, dans le cas des Pays-Bas, par exemple – étaient du reste autorisés à vendre des denrées alimentaires. Jusqu'au XIX^e siècle, le suivi de celles-ci releva exclusivement des collectivités locales (ville, district ou région). Après la révolution industrielle, la nécessité d'une supervision mieux organisée des denrées alimentaires se fit toutefois sentir. Dès la fin du XIX^e siècle, le contrôle gouvernemental devint dès lors de plus en plus centralisé, au même titre que la législation, qui comprit désormais des réglementations nationales régissant l'hygiène et la composition des denrées alimentaires.

2.1.2. Commerce international

Dès la fin du Moyen Âge, le commerce des denrées alimentaires s'accrut considérablement entre les pays européens et, progressivement, entre l'Europe et les pays tiers.

Avec l'avènement de la fabrication et de la production industrielles d'aliments, au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, la nécessité d'élargir les échanges commerciaux se fit sentir davantage encore. Une évolution qui allait poser des problèmes, car la qualité des aliments du pays exportateur ne correspondait pas toujours à la qualité attendue dans le pays importateur. C'est alors que surgirent aussi les premiers scandales alimentaires.

LE SCANDALE DU BEURRE

En 1862, un bateau néerlandais arriva à Londres avec une cargaison de beurre. Lors de l'inspection, il s'avéra que ce beurre était de piètre qualité et contenait un colorant jaune artificiel destiné à camoufler la fraude. Ledit bateau fut renvoyé aux Pays-Bas et pendant des décennies, le beurre néerlandais ne put être commercialisé en Angleterre.



Dans ce contexte, les différences entre les législations nationales devinrent un obstacle à l'harmonisation des principes de la législation alimentaire.

Le morcellement de la législation alimentaire et le besoin corollaire d'un système juridique international mieux organisé furent, au cours de la seconde moitié du XX^e siècle, des facteurs déterminants pour la création d'un socle commun international de principes législatifs en matière alimentaire.

2.1.3. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)



L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a été créée le 16 octobre 1945⁵⁵, date qui est commémorée chaque année par la « Journée mondiale de l'alimentation ». La FAO a pour objectif d'éradiquer la faim dans le monde et de rendre une nourriture de haute qualité accessible à tous. Elle se concentre aussi bien sur les pays développés que sur les pays en développement. Elle soutient l'élaboration d'accords et de politiques en offrant une plate-forme neutre de négociations et d'information. Elle entend améliorer les niveaux de nutrition, accroître la production agricole et contribuer à l'essor de l'économie mondiale.

La FAO est dirigée par une Conférence des États membres qui se réunit tous les deux ans pour évaluer les travaux accomplis et approuver le budget. Parmi les États membres de la Conférence, 49 sont choisis pour former le Conseil temporaire. La FAO est constituée de huit départements axés sur des thèmes spécifiques tels que l'agriculture et la protection des consommateurs, le développement économique et social ou encore la coopération technique.

55 Voir, pour une information générale : www.fao.org/index_fr.htm.

Outre son siège à Rome, la FAO compte de nombreux bureaux régionaux, sous-régionaux et nationaux à travers le monde. Elle emploie quelque 3 600 personnes.

2.1.4. Organisation mondiale de la santé (OMS)



Organisation mondiale de la Santé

Les Nations Unies ont instauré l'Organisation mondiale de la santé⁵⁶ (OMS) en 1948 avec pour objectifs de suivre et d'apprécier les tendances mondiales en matière de santé publique, de coordonner les activités de soins et de promouvoir la santé de la population mondiale. L'OMS compte 193 États membres. Son secrétariat emploie 8 000 personnes qui travaillent au siège de l'organisation à Genève et dans différents bureaux régionaux et nationaux. L'«Assemblée mondiale de la Santé» est l'organe suprême de l'OMS. Elle se réunit une fois par an à Genève pour arrêter la politique et le budget programme de l'organisation. Le Conseil exécutif, composé de 34 membres, met en œuvre la politique de l'OMS.

L'OMS joue un rôle essentiel lors des crises mondiales menaçant la santé publique, tels les incidents d'envergure liés à la sécurité des denrées alimentaires (la crise de la mélamine, par ex.). Le Règlement sanitaire international (2005) a force obligatoire pour l'ensemble des États membres de l'OMS. L'OMS a mis sur pied un réseau mondial d'informations pour l'échange rapide d'informations lors de crises affectant la sécurité alimentaire, à savoir le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN).

En vue de promouvoir, à l'intention des denrées alimentaires, des pratiques de commerce équitable qui contribuent de façon positive à la vie et à la santé des consommateurs, la FAO et l'OMS ont œuvré conjointement à l'élaboration d'un programme mixte sur les normes alimentaires. Dans le cadre de ce programme, trois organismes chargés de l'analyse des risques proposent une base scientifique pour les normes internationales formulées par la Commission du *Codex Alimentarius*.

Dans le commerce des denrées alimentaires, des normes techniques divergentes, s'agissant par exemple des exigences en matière d'emballage, peuvent certes entraîner des problèmes, mais ce sont surtout les préoccupations en matière de sécurité alimentaire, et de santé humaine, animale et végétale qui requièrent des autorités nationales l'adoption de mesures susceptibles d'entraver la fluidité des échanges.

56 Voir, pour une information générale : www.who.int/fr.

Les mesures nécessaires à la protection de la santé publique sont acceptées comme des entraves justifiées au commerce. Une mesure est nécessaire dès lors qu'elle repose sur des principes scientifiques, à savoir une analyse des risques, ou si elle est conforme aux normes internationales telles que celles définies par la Commission du *Codex Alimentarius*. Comme les normes internationales sont supposées conformes aux exigences sanitaires et phytosanitaires (SPS), les membres de l'OMC ont donc avantage à suivre les exemples internationaux. La logique qui sous-tend cette présomption de conformité des normes du Codex aux exigences du GATT et aux normes sanitaires et phytosanitaires est double. D'une part, l'Accord SPS encourage l'harmonisation internationale. Si les mesures sont conformes entre elles, il n'existe aucune entrave au commerce. D'autre part, les normes du Codex reposent elles-mêmes sur la science, moyennant l'application de la méthodologie d'analyse des risques.

2.1.5. *Codex Alimentarius*

Quid de ce *Codex Alimentarius*⁵⁷ qui propose des normes aussi importantes pour le commerce international des produits alimentaires ? En 1963, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ont créé la Commission du *Codex Alimentarius* (CAC). Au fil des ans, la Commission du *Codex Alimentarius* a mis sur pied des comités spécialisés accueillis par les États membres du monde entier. Quelque 175 pays représentant près de 98 % de la population mondiale participent aux travaux du *Codex Alimentarius*. Un certain nombre d'organisations non gouvernementales et d'organisations représentant le secteur privé y ont un statut d'observateur.

Les normes alimentaires sont mises au point dans le cadre d'une procédure complexe de négociations internationales.

Les normes et les codes, considérés dans leur ensemble, constituent le *Codex Alimentarius* (« code alimentaire » en latin), que l'on peut assimiler en quelque sorte à un recueil virtuel de normes alimentaires.

En plus des normes alimentaires, le *Codex Alimentarius* inclut aussi des dispositions ayant valeur de recommandations, appelées codes d'usages, et des directives principalement destinées aux entreprises du secteur alimentaire, mais également utilisées par les organes de réglementation nationaux.

À l'heure actuelle, le *Codex* comprend plus de 200 normes pour des produits alimentaires (les normes verticales), près de 50 codes d'usages en matière d'hygiène et de technologie, quelque 60 directives, plus de 1 000 normes relatives aux additifs alimentaires et aux contaminants, et plus de 3 200 limites maximales pour les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires. Enfin, le *Codex Alimentarius* inclut des exigences de nature horizontale en matière d'étiquetage et d'emballage, et concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage⁵⁸.

57 Voir, pour une information générale : www.codexalimentarius.org/codex-home/fr.

58 Voir FAO, Comprendre le *Codex Alimentarius* (3^e éd.), Rome, 2006, disponible sur ftp.fao.org/codex/publications/understanding/understanding_fr.pdf.

Le travail de la Commission du *Codex Alimentarius* a donné naissance à un vaste recueil de normes alimentaires approuvées au niveau international et présentées de façon uniforme. La plupart de ses normes sont de nature verticale. Elles visent tous les principaux produits alimentaires, traités, semi-traités ou bruts. Les normes de nature horizontale sont souvent appelées «normes générales», comme la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées⁵⁹.

Conformément à cette norme générale, les informations suivantes doivent apparaître sur l'étiquette des aliments préemballés : le nom de l'aliment (qui doit indiquer la nature réelle du produit), une liste d'ingrédients (notamment lorsqu'un des huit allergènes repris dans la liste est présent), le contenu net et le poids égoutté, le nom et l'adresse du fabricant, le pays d'origine lorsque son omission est susceptible de tromper le consommateur, l'identification des lots, le datage et les instructions d'entreposage ainsi que le mode d'emploi.

Outre les normes acceptées formellement, le *Codex* comprend aussi des dispositions recommandées, appelées codes d'usages ou directives. Au nombre de celles-ci figurent, par exemple, un code d'éthique du commerce international des denrées alimentaires et une série de codes en matière d'hygiène comme le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire et le Système d'analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et Directives concernant son application.

Les normes du *Codex* ne sont pas juridiquement contraignantes. Elles présentent une certaine ressemblance avec les directives de droit européen dans le sens où elles présentent des modèles pour la législation nationale, mais sans l'obligation de les mettre en œuvre. Les États membres s'engagent à transposer les normes du *Codex* dans leur législation nationale. Mais aucune sanction ne s'applique toutefois s'ils ne respectent pas cet engagement.

Quel est l'objectif de telles normes non contraignantes ? La réponse englobe différents éléments. De manière générale, les États-nations hésitent à conclure des accords contraignants au plan international parce qu'ils limitent leur souveraineté. Il s'avère dès lors plus aisé de convenir de respecter des normes juridiques «douces» non contraignantes plutôt que des normes juridiques «strictes» et contraignantes. Mais en adoptant des normes non contraignantes, les États participants élaborent cependant une nomenclature commune : un «langage de la législation alimentaire». Tous les États et autres acteurs du droit international parlent ainsi de la même chose lorsqu'ils se rencontrent pour des négociations concernant les denrées alimentaires – denrées alimentaires telles que définies dans le *Codex*. Cela vaut pour le «lait» ou le «miel», ainsi que pour toutes les normes qui ont été adoptées. La notion de l'analyse HACCP a été élaborée – et s'inscrit – dans le cadre du *Codex Alimentarius*⁶⁰. Cela étant, le *Codex Alimentarius* offre donc un cadre commun de référence.

Mais ce n'est pas tout !

59 Codex Stan 1-1985 (Rév. 1-1991).

60 Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, amendé en 1999.

Le simple fait que les spécialistes nationaux de la législation alimentaire engagent des débats sur ces normes influence leur travail au sein de leur pays. Un fonctionnaire qui rédige un texte de loi cherchera toujours des exemples. S'agissant des denrées alimentaires, il trouvera de nombreux exemples dans le *Codex*. De manière très subtile, le *Codex Alimentarius* est dès lors appelé à exercer un impact majeur sur l'élaboration des législations alimentaires de nombreux pays, même en l'absence d'obligation légale stricte de le mettre en œuvre.

Il s'avère que les normes juridiques douces ont tendance à s'ancrez dans la réalité. Une fois les accords conclus, les parties tendent à leur donner plus de poids qu'initialement prévu ou explicitement convenu. Les sections suivantes montrent qu'il en va de même pour les normes du *Codex*. Diverses évolutions ont fait qu'aujourd'hui ces normes sont bel et bien en voie d'acquiescer une force quasi contraignante.

2.1.6. Cadre juridique européen



Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, l'idée de la construction européenne était la seule issue possible aux nationalismes exacerbés qui avaient dominé l'Europe pendant des décennies. En 1950, le plan Schuman pour une Communauté européenne voyait le jour.

Le traité instituant la Communauté européenne du charbon et de l'acier fut signé à Paris en 1951 et entra en vigueur le 14 juillet 1952, avec une durée de vie limitée à 50 ans. Ce traité réunissait la France, l'Allemagne, l'Italie et le Benelux (Belgique, Pays-Bas et Luxembourg) en une Communauté visant à organiser la libre circulation du charbon et de l'acier et un libre accès aux sources de production. En outre, une Haute Autorité commune supervisait le marché, le respect des règles de concurrence et la transparence des prix. Ce traité est à l'origine des institutions telles que nous les connaissons aujourd'hui.

L'intégration voulue de l'Europe se matérialisa également dans l'élaboration de la législation concernant les denrées alimentaires. Dès le début de la Communauté européenne, une série de directives, règlements et décisions relatifs à la production et à l'étiquetage des produits alimentaires furent ainsi rédigés – chacun réglementant un point particulier, sans grande cohérence entre les divers textes législatifs. En réaction aux grandes crises alimentaires survenues durant la dernière décennie du XX^e siècle, des réformes concernant la production et la supervision des denrées alimentaires furent ensuite annoncées.

Les scientifiques indiquèrent le chemin à suivre dans le Livre vert sur les principes généraux de la législation alimentaire, paru en 1997⁶¹, et le Livre blanc sur la sécurité alimentaire, publié en 2000⁶². En janvier 2002, la Commission européenne présenta le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (mieux connu sous le nom de « Législation alimentaire générale »⁶³).

2.1.6.1. Législation alimentaire générale

Première réglementation systématique relative aux denrées alimentaires, la Législation alimentaire générale reprend tous les principes généraux définis au niveau international en matière de sécurité des aliments. Par sa nature, elle est directement applicable et immédiatement exécutoire dans tous les États membres.

Elle s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des autres intrants agricoles. Cette loi ne s'applique cependant pas à la production primaire destinée à un usage domestique privé, ni à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée.

La Législation alimentaire générale définit également les exploitants du secteur alimentaire comme la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect de toutes les prescriptions de la législation alimentaire et celle du secteur spécifique concerné.

La Législation alimentaire générale fournit un cadre établissant les principes généraux et les exigences de la législation européenne relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux. Ces principes sont exposés dans les articles 5 à 10 :

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

1. La législation alimentaire poursuit un ou plusieurs des objectifs généraux de la protection de la vie et de la santé des personnes, de la protection des intérêts des consommateurs, y compris les pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires, en tenant compte, le cas échéant, de la protection de la santé et du bien-être des animaux, de la santé des plantes et de l'environnement.

61 Principes généraux de la législation alimentaire dans l'Union européenne – Livre vert de la Commission, COM (1997) 176 final, Bruxelles, 30 avril 1997, eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:1997:0176:FIN:FR:PDF.

62 Commission des Communautés européennes, Livre blanc sur la sécurité alimentaire, COM (1999) 719 final, Bruxelles, 12 janvier 2000, ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_fr.pdf.

63 Règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

2. La législation alimentaire vise à réaliser la libre circulation, dans la Communauté, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux fabriqués ou commercialisés.

3. Lorsque des normes internationales existent ou sont sur le point d'être adoptées, elles sont prises en considération dans l'élaboration ou l'adaptation de la législation alimentaire.

ANALYSE DES RISQUES

La législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques, sauf dans les cas où cette approche n'est pas adaptée aux circonstances ou à la nature de la mesure.

Principe de précaution

Dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion des risques, nécessaires pour assurer le niveau élevé de protection de la santé choisi par la Communauté, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète des risques.

PROTECTION DES INTÉRÊTS DES CONSOMMATEURS

La législation alimentaire vise à prévenir :

- a. les pratiques frauduleuses ou trompeuses ;
- b. la falsification des denrées alimentaires ; et
- c. toute autre pratique pouvant induire le consommateur en erreur.

Consultation des citoyens

Les citoyens sont consultés de manière ouverte et transparente, directement ou par l'intermédiaire d'organismes représentatifs, au cours de l'élaboration, de l'évaluation et de la révision de la législation alimentaire, sauf si l'urgence de la question ne le permet pas.

INFORMATION DES CITOYENS

Lorsqu'il existe des motifs raisonnables de soupçonner qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux peut présenter un risque pour la santé humaine ou animale, les pouvoirs publics prennent, en fonction de la nature, de la gravité et de l'ampleur de ce risque, des mesures appropriées pour informer la population de la nature du risque pour la santé.

Ces principes sont développés en détail dans les nombreux autres règlements et règles communautaires et nationaux.



La Législation alimentaire générale stipule également que les denrées alimentaires importées dans la Communauté doivent respecter :

1. les prescriptions applicables de la législation alimentaire, ou
2. les conditions que la Communauté a jugées au moins équivalentes, ou encore
3. lorsqu'un accord spécifique existe entre la Communauté et le pays exportateur, les prescriptions qu'il comporte.

Du fait de cette obligation, tout exploitant du secteur alimentaire d'un État non européen qui souhaite exporter des aliments/denrées alimentaires à destination des États membres assume des responsabilités concernant les aspects énumérés ci-après :

1. Sécurité: il est interdit de mettre des denrées alimentaires dangereuses sur le marché. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :
 - a. préjudiciable à la santé, et/ou
 - b. impropre à la consommation humaine.
Il suffit qu'une seule de ces caractéristiques soit remplie pour que la denrée alimentaire soit considérée comme dangereuse.
2. Responsabilité: tous les exploitants du secteur alimentaire sont responsables de la sécurité des denrées alimentaires qu'ils produisent, transportent, entreposent et vendent.
3. Traçabilité: tous les exploitants du secteur alimentaire doivent pouvoir rapidement identifier n'importe quel fournisseur.
4. Transparence: tous les exploitants du secteur alimentaire doivent immédiatement informer les autorités compétentes s'ils ont la moindre raison de penser que leurs denrées alimentaires sont dangereuses.
5. Urgence: tous les exploitants du secteur alimentaire doivent immédiatement retirer les denrées alimentaires du marché s'ils ont des raisons de penser qu'elles sont dangereuses.
6. Prévention: tous les exploitants du secteur alimentaire doivent recenser et réexaminer régulièrement les points critiques de leurs procédés et s'assurer que ces points font l'objet de contrôles.
7. Précaution: tous les exploitants du secteur alimentaire doivent coopérer avec les autorités compétentes aux mesures prises pour réduire les risques.

Sous le couvert du règlement (CE) n° 178/2002, afin de réglementer des questions spécifiques relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux (dont l'obligation d'établir une autorité nationale compétente), d'autres règlements et directives ont été adoptés et mis en œuvre au niveau national.

2.2. LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE CONCERNANT LES CONTRÔLES OFFICIELS DES DENRÉES ALIMENTAIRES

2.2.1. Objectifs des contrôles officiels

L'existence d'un système juridique qui fixe des règles pour les denrées alimentaires et leurs producteurs n'implique pas automatiquement des aliments sains pour le consommateur ni une information suffisante pour permettre à ce dernier d'opérer un choix en toute liberté et en connaissance de cause. Dans le même ordre d'idées, ce n'est pas parce que la législation fiscale existe que l'argent remonte naturellement dans les caisses du gouvernement.

Seule une faible proportion d'entrepreneurs et de citoyens suivront exactement toutes les prescriptions de la législation sans coercition. La plupart des entrepreneurs tendent à appliquer les règles auxquelles ils adhèrent et celles qu'ils peuvent appliquer sans trop de difficultés.

En plus d'un organe législatif, il convient donc de disposer d'une instance qui garantit que les citoyens et les entrepreneurs prennent leurs obligations légales au sérieux et les respectent. En général, chaque système national est par conséquent doté d'une organisation de police. Conformément à l'État de droit, le concept de police peut se définir comme un service gouvernemental chargé d'assurer :

1. le maintien de l'ordre public et la sécurité ;
2. la détection et l'investigation des infractions pénales ;
3. une assistance directe ;
4. la surveillance et des conseils.

Selon cette définition, le corps de police appartient au pouvoir exécutif, le plus souvent au sein du ministère de l'Intérieur. Pour les enquêtes et la détection des infractions, c'est par contre le ministère public qui est compétent, dans le cadre du ministère de la Justice.

Une très large panoplie de lois s'applique à la détection et à l'investigation des infractions et en principe, la police devrait disposer de toute l'expertise nécessaire à cet égard. Dans la plupart des pays, les gouvernements ont toutefois opté pour la création d'organisations distinctes auxquelles sont confiées certaines activités hautement spécialisées. Outre la détection des infractions (mise en application), ces organisations sont également responsables de la surveillance, du suivi et des communications avec les entrepreneurs et les consommateurs. On pense, par exemple, à la surveillance du trafic, au contrôle des installations nucléaires, au contrôle des conditions de travail, au contrôle des aspects environnementaux et au contrôle des denrées alimentaires. Toutes ces organisations ont en commun de combiner des tâches très variées (de la communication à la mise en application). Les citoyens (y compris les organisations concernées) ne savent pas toujours que ces organisations constituent une extension du corps de police.

Au cours du siècle dernier, tous les pays européens ont créé des organisations dans le but d'encourager les entreprises à respecter les réglementations relatives à la culture, à la production et à la vente des produits alimentaires afin de garantir des aliments sûrs et sains aux consommateurs. Cet objectif n'a pu être atteint

en raison des approches différentes adoptées par les pays européens pour gérer les scandales alimentaires. Ces scandales ont mis de plus en plus en évidence l'existence de cette disparité dans les approches.

Comme décrit au paragraphe 1.6, l'approbation de la Législation alimentaire générale a apporté la solution en fixant les principes généraux de la législation alimentaire et des contrôles officiels.

2.2.2. Objectifs des contrôles officiels dans le cadre de la législation communautaire

La nécessité de contrôles officiels est stipulée dans le règlement (CE) n° 882/2004 et les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale et leur nature sont fixées dans le règlement (CE) n° 854/2004.

L'article 1 du règlement (CE) n° 882/2004 stipule plus particulièrement que les contrôles officiels visent :

1. à prévenir ou éliminer les risques qui pourraient survenir, soit directement, soit à travers l'environnement, pour les êtres humains et les animaux, ou à réduire ces risques à un niveau acceptable ; et
2. à garantir des pratiques loyales en ce qui concerne le commerce des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et la protection des intérêts des consommateurs, y compris l'étiquetage des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et toute autre forme d'information destinée aux consommateurs.

En outre, le point 4 du règlement (CE) 854/2004 stipule que le but ultime des contrôles officiels consiste à protéger la santé publique :

«(4) Les contrôles officiels des produits d'origine animale devraient porter sur tous les aspects qui revêtent de l'importance pour la protection de la santé publique et, le cas échéant, pour la santé animale et le bien-être des animaux. Ces contrôles devraient reposer sur les informations pertinentes les plus récentes et, par conséquent, il devrait être possible de les adapter en fonction des nouvelles informations pertinentes disponibles».

Le cadre réglementaire européen des contrôles officiels repose sur différentes sources de droit, dont l'objectif commun est d'améliorer la cohérence et l'efficacité des contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et d'assurer la protection des consommateurs. Ce socle commun de principes est conforme aux principes et directives internationaux définis par la Commission du *Codex Alimentarius* et en particulier, les Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements.

Les Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CAC/GL 62-2007) visent à fournir des directives aux gouvernements nationaux concernant l'évaluation et la gestion des risques pour la santé humaine liés aux aliments et la communication sur ces risques. La première édition comprend le texte tel qu'adopté en 2007

par la Commission du *Codex Alimentarius*. À cet égard, les Principes de travail contiennent une définition de l'analyse des risques qui constitue la base de la législation européenne en matière de contrôles officiels. Les aspects généraux desdits Principes de travail stipulent en particulier que :

1. L'objectif général de l'analyse des risques appliquée à la sécurité sanitaire des aliments est d'assurer la protection de la santé humaine.
2. Ces principes s'appliquent de la même manière au contrôle national et au commerce des aliments et leur application doit être cohérente et non discriminatoire.
3. Dans la mesure du possible, l'application de l'analyse des risques doit faire partie intégrante d'un système national de sécurité sanitaire des aliments.
4. La mise en œuvre des décisions de gestion des risques au niveau national doit s'appuyer sur un système ou un programme de contrôle des aliments fonctionnant adéquatement.
5. L'analyse des risques doit être :
 - appliquée avec cohérence ;
 - ouverte, transparente et documentée ; et
 - appréciée et réexaminée en tant que de besoin à la lumière des nouvelles données scientifiques qui apparaissent.

Dans ce sens, il est stipulé que l'analyse des risques doit suivre une « démarche structurée comprenant les trois volets, distincts, mais intimement liés, de l'analyse des risques (l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques), tels que définis par la Commission du *Codex Alimentarius*, chacun de ces volets faisant partie intégrante de l'ensemble de l'analyse des risques ».

2.2.3. Obligation d'établir un système de contrôle officiel

Conformément aux lignes directrices établies par le Livre blanc européen sur la sécurité alimentaire, lesquelles stipulaient clairement la nécessité d'instaurer un régime communautaire de contrôle, la Législation alimentaire générale (règlement [CE] n° 178/2002) énonce l'obligation pour chaque État membre d'assurer l'application de la législation alimentaire, en maintenant « *un système de contrôles officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances, y compris des activités de communication publique sur la sécurité et les risques des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de surveillance de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et d'autres activités de contrôle couvrant toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution* » (art. 17, § 2).

Ce qui ne signifie pas que l'autorité compétente soit la seule responsable de la sécurité des denrées alimentaires. L'article 17, paragraphe 1, stipule en effet que : « *Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions* ».

En d'autres termes, les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale sont les premiers responsables de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, et l'autorité compétente maintient un système de contrôles officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances, y compris des activités de communication publique sur la sécurité et les risques des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de surveillance de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et d'autres activités de contrôle couvrant toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Afin de garantir la qualité des audits effectués par les inspecteurs de l'autorité compétente, la Commission a établi des lignes directrices fixant les critères pour la réalisation des audits lors des contrôles officiels vérifiant le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires, à la santé et au bien-être animal.

Ces lignes directrices sont également utiles pour les contrôleurs des entreprises de produits d'alimentation humaine et animale qui réalisent des audits internes.

2.2.4. Nature des autorités compétentes

Le chapitre II du règlement (CE) n° 882/2004 contient les règles qui régissent la désignation et les tâches des autorités compétentes chargées des contrôles officiels.

Conformément au principe de subsidiarité défini à l'article 5 du Traité de Lisbonne⁶⁴, il revient à chaque État membre de désigner une autorité nationale compétente conformément aux objectifs fixés pour les contrôles officiels.

Les autorités compétentes veillent :

1. à l'efficacité et l'opportunité des contrôles officiels concernant les animaux vivants, les aliments pour animaux et les denrées alimentaires à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des aliments et de l'utilisation des aliments pour animaux ;

⁶⁴ La signification et la finalité générales du principe de subsidiarité résident dans l'octroi d'un certain degré d'indépendance à une autorité subordonnée vis-à-vis d'une autorité de niveau supérieur, notamment d'une autorité locale envers le pouvoir central. Il y va donc du partage des compétences entre les divers échelons de pouvoir, principe qui constitue le fondement institutionnel des États à structure fédérale. Appliqué au cadre de l'Union européenne, le principe de subsidiarité sert de critère régulateur de l'exercice des compétences partagées entre la Communauté et les États membres. D'une part, il exclut l'intervention de la Communauté lorsqu'une matière peut être réglementée de manière efficace par les États membres à leur niveau central, régional ou local. D'autre part, il légitime le fait que la Communauté exerce ses pouvoirs lorsque les États membres ne sont pas en mesure de réaliser les objectifs des traités de manière satisfaisante. Aux termes de l'article 5, deuxième alinéa, du traité CE, l'intervention des institutions communautaires au nom du principe de subsidiarité suppose que soient réunies trois conditions : a) il ne doit pas s'agir d'un domaine relevant de la compétence exclusive de la Communauté ; b) les objectifs de l'action envisagée ne peuvent pas être atteints d'une manière satisfaisante au niveau des États membres ; c) par conséquent, l'action peut être réalisée plus efficacement, en raison de son ampleur ou de ses effets, par une intervention de la Communauté.

2. à ce que le personnel effectuant les contrôles officiels soit libre de tout conflit d'intérêt ;
3. à posséder des laboratoires d'une capacité appropriée pour effectuer les examens ainsi qu'un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant pour pouvoir exécuter les contrôles officiels et s'acquitter des obligations de contrôle de manière efficace et effective, ou à avoir accès à ces laboratoires ;
4. à posséder des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus qui permettent au personnel d'effectuer les contrôles officiels de manière efficace et effective ;
5. à être investies des compétences légales nécessaires pour effectuer les contrôles officiels et prendre les mesures prévues par le présent règlement ;
6. à disposer de plans d'intervention et à être en mesure de mettre ces plans en œuvre en cas d'urgence ;
7. à ce que les exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire soient tenus de se soumettre à toute inspection effectuée conformément au présent règlement et d'assister le personnel de l'autorité compétente dans l'accomplissement de ses tâches.

Chaque État membre peut attribuer la compétence des contrôles officiels à des autorités compétentes décentralisées. Dans ce cas, il y a lieu d'assurer une coordination effective et efficace entre toutes les autorités compétentes concernées, notamment dans le domaine de la protection de la santé et de l'environnement, le cas échéant.

Les autorités compétentes désignées garantissent l'impartialité, la qualité et la cohérence des contrôles officiels à tous les niveaux. Lorsqu'au sein d'une même autorité compétente, plusieurs unités sont habilitées à effectuer les contrôles officiels, une coordination et une coopération effectives et efficaces devront être assurées entre ces différentes unités.

Les autorités compétentes procèdent à des audits internes ou peuvent faire procéder à des audits externes, et elles prennent les mesures appropriées à la lumière de leurs résultats pour s'assurer qu'elles atteignent les objectifs fixés par le présent règlement. Ces audits font l'objet d'un examen indépendant et sont exécutés de manière transparente.

2.2.5. Paquet législatif relatif aux contrôles officiels

Conformément aux lignes directrices fixées au niveau international et en conformité avec les principes généraux définis dans le règlement (CE) n° 178/2002, l'Union européenne a affirmé la nécessité d'établir un cadre législatif pour soutenir le fonctionnement des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires, dans le cadre des principes communs.

Ce paquet législatif relatif aux contrôles officiels comprend notamment les sources du droit suivantes :

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
- Décision 2006/677/CE de la Commission du 29 septembre 2006 établissant des lignes directrices fixant des critères pour la réalisation des audits en application du règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (notifiée sous le numéro C[2006] 4026).

2.2.5.1. Règlement (CE) n°882/2004

Le règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 peut être considéré comme la pierre angulaire du cadre réglementaire des contrôles officiels. Il définit les règles régissant les contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

L'article 2 comprend en particulier la définition du contrôle officiel ainsi que celle des contrôleurs officiels et de leurs tâches et activités.

Contrôles officiels

- **Contrôle officiel**: toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente dans chaque État membre ou par la Communauté pour vérifier le respect de la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux.

Contrôleurs officiels

- **Autorité compétente**: l'autorité centrale d'un État membre compétente pour organiser les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée. Cette définition inclut, le cas échéant, l'autorité correspondante d'un pays tiers ;
- **Organisme de contrôle**: tiers indépendant auquel l'autorité compétente a délégué certaines tâches de contrôle.

Activités de l'autorité compétente

- **Enregistrement**: l'enregistrement de données telles que nom, adresse, activités de transformation, branche d'activité de toutes les entreprises qui cultivent, élèvent, transforment, commercialisent, stockent ou transportent des denrées alimentaires ou des aliments pour les animaux ;
- **Suivi**: la réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçue pour vérifier le niveau de conformité avec la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- **Surveillance**: l'observation minutieuse d'une ou de plusieurs entreprises du secteur des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires, d'un ou de plusieurs exploitants de ce secteur, ou de leurs activités ;
- **Plan de contrôle**: une description établie par l'autorité compétente, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels ;
- **Certification officielle**: la procédure par laquelle l'autorité compétente ou les organismes de contrôle autorisés à agir en cette capacité attestent la conformité, par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent ;
- **Conservation sous contrôle officiel**: la procédure selon laquelle l'autorité compétente s'assure que des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires ne sont pas déplacés ou altérés en attendant que soit prise une décision sur leur destination. Elle inclut l'entreposage par les exploitants du secteur des aliments pour animaux et des denrées alimentaires conformément aux instructions de l'autorité compétente.

Activités et tâches des contrôleurs officiels

- **Contrôle documentaire**: l'examen des documents commerciaux et, s'il y a lieu, des documents requis en vertu de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires qui accompagnent le lot ;

- **Contrôle d'identité** : un examen visuel destiné à vérifier si les certificats ou les autres documents qui accompagnent le lot correspondent à l'étiquetage et au contenu du lot ;
- **Contrôle physique** : contrôle de l'aliment pour animaux ou de la denrée alimentaire même, pouvant comporter des contrôles des moyens de transport, de l'emballage, de l'étiquetage et de la température, un prélèvement d'échantillons pour analyse et un examen en laboratoire et tout autre contrôle nécessaire pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ;
- **Vérification** : le fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;
- **Inspection** : l'examen de tout aspect lié aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ainsi qu'aux dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- **Audit** : un examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;
- **Échantillonnage pour analyse** : le prélèvement d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) intervenant dans la production, la transformation ou la distribution d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires, ou dans la santé animale, en vue d'en vérifier par analyse la conformité avec la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ou aux dispositions relatives à la santé animale.

Les activités mentionnées sont mises en pratique en fonction de l'objectif qui a motivé la visite des contrôleurs.

2.2.5.2. *Contrôles aux frontières*

Des contrôles documentaires sont généralement effectués lorsque des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux pénètrent sur le territoire européen.

Tous les États membres sont légalement tenus de vérifier si les denrées alimentaires et les aliments pour animaux sont conformes aux règles juridiques communautaires. Ce contrôle peut s'effectuer dans les ports, dans les aéroports ou aux points de passage frontaliers où des poids lourds acheminent leur cargaison sur le territoire de l'UE.

Les contrôles documentaires sont d'ordinaire combinés avec les contrôles d'identité. Pour ces activités, les contrôleurs des autorités compétentes collaborent souvent avec les officiers des douanes.

Les marchandises suivantes sont contrôlées :

- les denrées alimentaires (légumes, fruits secs, épices, noix et graines) ;
- les animaux vivants (vaches, chevaux, poussins d'un jour et poissons ornementaux) et les produits d'origine animale (viande, poisson, gibier et aliments pour animaux) ;
- les produits de consommation (jouets, illuminations de Noël et appareils électriques) ;
- quelques rares produits qui ne sont pas d'origine animale (tels le foin et la paille), qui peuvent seulement être importés pour quelques pays.

L'UE a établi des réglementations très complexes et étendues concernant l'importation de ces produits, avec des règles spéciales pour chaque produit. Ne seront pas évoqués ici les règles spécifiques concernant les denrées pour l'alimentation des animaux ou les denrées d'origine animale, mais les mêmes principes sont applicables à ces deux catégories.

Pour ce qui concerne les aliments pour animaux et les denrées alimentaires d'origine non animale, l'article 16 stipule que :

1. Les contrôles officiels comprennent au moins un contrôle documentaire systématique, un contrôle d'identité par sondage et, le cas échéant, un contrôle physique.
2. Les contrôles physiques sont effectués à une fréquence déterminée en fonction :
 - a. des risques que peuvent présenter les différents types de denrées alimentaires ;
 - b. des antécédents en matière de respect des prescriptions applicables au produit en question par le pays tiers concerné et l'établissement d'origine ainsi que les exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire qui importent et exportent le produit ;
 - c. des contrôles effectués par l'exploitant du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire qui importe le produit ;
 - d. des garanties données par l'autorité compétente du pays tiers exportateur.

La nécessité de vérifications en laboratoire est dès lors déterminée en partie par l'analyse des risques, et en partie par les antécédents de conformité, les contrôles de l'exploitant du secteur alimentaire qui importe le produit et les garanties données par l'autorité compétente du pays tiers.

Lorsqu'elle soupçonne une non-conformité ou en cas de doute quant à l'identité ou à la destination réelle du lot de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux ou quand les activités de contrôle révèlent des manquements graves, l'autorité compétente place ledit lot sous contrôle officiel.

Elle prend les mesures suivantes, concernant les aliments pour animaux ou denrées alimentaires concernés :

- ordonner que ces denrées alimentaires soient détruits conformément à l'article 20 ;
- réexpédier ces produits hors de la Communauté conformément à l'article 21 ;
- utiliser ces denrées alimentaires à des fins autres que celles initialement prévues ;
- ordonner le rappel de ces produits au cas où ils ont déjà été mis sur le marché ;
- vérifier que les denrées alimentaires n'ont pas d'effet néfaste sur la santé humaine ou végétale, soit directement, soit indirectement ;
- si les contrôles officiels indiquent qu'un lot est préjudiciable à la santé humaine ou animale ou qu'il est dangereux, l'autorité compétente place le lot en question sous contrôle officiel dans l'attente de sa destruction ou de toute autre mesure appropriée ;
- si des denrées alimentaires d'origine non animale qui sont soumis à des contrôles renforcés ne sont pas présentés aux contrôles officiels, l'autorité compétente ordonne qu'ils soient rappelés et placés sous contrôle officiel sans tarder et qu'ils soient ensuite détruits ou réexpédiés ;
- lorsqu'elle refuse l'introduction de denrées alimentaires, l'autorité compétente informe la Commission et les autres États membres des constatations faites et de l'identification des produits concernés, et notifie ses décisions aux services des douanes, assorties d'informations concernant la destination finale du lot⁶⁵.

Les informations de l'autorité compétente à la Commission sont utilisées pour le système d'alerte rapide relatif aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux (RASFF⁶⁶) ou pour le système d'alerte rapide concernant tous les produits de consommation dangereux (RAPEX⁶⁷).

Les décisions relatives aux lots font l'objet d'un droit de recours.

2.2.5.3. Vérification

Par vérification, on entend la confirmation par la présentation d'éléments objectifs qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées. La vérification fait aujourd'hui partie intégrante des sept principes HACCP du *Codex Alimentarius*. Il s'agit de l'application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de la surveillance, dans le but de déterminer si une mesure de contrôle agit ou a agi comme prévu. Pour vérifier qu'un processus de production est parfaitement maîtrisé, le contrôleur officiel recourt à trois techniques différentes : l'inspection, l'audit et le prélèvement d'échantillons.

⁶⁵ Conformément à la procédure prévue à l'article 50, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 178/2002.

⁶⁶ ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm.

⁶⁷ ec.europa.eu/consumers/dyna/rapex/rapex_archives_en.cfm.

L'inspection consiste la plupart du temps en une visite inopinée sur un lieu de production, où le contrôleur officiel utilise ses yeux et des outils simples (p. ex., un thermomètre) pour vérifier si ce qu'il voit est conforme aux normes légales. C'est pour le contrôle des petites entreprises dotées d'un plan de sécurité alimentaire basé sur un guide d'hygiène approprié que les inspections s'avèrent les plus efficaces. Pour les petites entreprises, l'utilisation d'un guide d'hygiène s'avère en effet avantageuse dans la mesure où, généralement, tous les points de contrôle critiques pour ses activités ont été déterminés. Lorsque le champ des activités est plus étendu que celui d'une entreprise standard, il y a parfois lieu de déterminer un ou plusieurs points de contrôle critiques supplémentaires.

L'étendue d'une inspection inopinée reste bien entendu limitée par rapport à la portée des audits⁶⁸. Les inspections permettent certes de vérifier l'intégralité du processus, mais généralement, parmi tous les points d'inspection possibles, seuls quelques-uns sont contrôlés. Les États membres doivent utiliser l'analyse des risques en guise d'outil pour déterminer les points d'inspection sur lesquels il y a lieu de se concentrer davantage. Le contrôle de la température et la contamination croisée sont deux exemples de risques à prendre en compte.

L'inspection est probablement l'action la plus couramment effectuée par les contrôleurs officiels. Quelques exemples de vérification: contrôle de la température des matières premières comme la viande de poulet, contrôle des paramètres d'hygiène du processus, contrôle des documents d'enregistrement. Les inspecteurs chargés du contrôle des denrées alimentaires possèdent une connaissance approfondie des branches spécifiques de la production alimentaire.

Dans les moyennes et grandes entreprises, il convient d'assortir les inspections d'examen plus systématiques (audits). Les audits ont lieu en concertation avec l'entrepreneur et/ou son responsable qualité. Et cela, parce que l'auditeur souhaite non seulement savoir comment les produits sont fabriqués, mais également quelles mesures ont été imaginées pour empêcher la production de denrées alimentaires dangereuses. Il doit aussi savoir comment ces paramètres ont été développés à l'aide de l'analyse des risques, et quels critères ont été employés pour localiser les points de contrôle critiques. En fait, il désire connaître tous les principes du plan de sécurité alimentaire de l'entreprise.

L'auditeur vérifie également comment cette description théorique est utilisée dans la pratique.

Il contrôle si les procédures décrites dans le plan de sécurité alimentaire sont logiques et efficaces pour prévenir la production de denrées alimentaires dangereuses. Par exemple, il examine comment et dans quelles conditions les matières premières sont commandées, stockées, contrôlées et utilisées pour la production.

68 Les organismes de certification privés qui analysent les guides d'hygiène des entreprises doivent être accrédités ISO/IEC 17020.

Cela implique que les personnes chargées du processus de production doivent lui consacrer du temps, y compris le directeur général, qui lui expliquera la politique de son entreprise en matière de sécurité alimentaire. Un audit dure généralement plus d'un jour et il n'est pas rare que les contrôleurs officiels soient accompagnés de spécialistes axés sur certains aspects particuliers.

Tous les résultats de l'audit doivent être consignés dans un rapport dont la lecture doit permettre de se faire une idée précise du plan de l'entreprise en matière de sécurité alimentaire, ainsi que du travail effectué par l'auditeur. Dans de nombreux pays, ces rapports sont coulés dans des formats standard, ce qui contribue à accroître la transparence de la supervision et à optimiser la communication avec les intervenants internes et les autres parties prenantes.

Les auditeurs doivent non seulement posséder des connaissances spécialisées, mais également agir de façon totalement indépendante de la société contrôlée et de leur mandant, l'autorité compétente.

Un autre aspect est que tous les auditeurs des États membres qui procèdent à un audit doivent en principe parvenir aux mêmes conclusions. C'est pourquoi la Commission a décidé de formuler des lignes directrices pour la réalisation des audits⁶⁹.

Autre outil de vérification, l'échantillonnage s'impose pour des motifs assez différents. L'échantillonnage et l'analyse sont utiles lorsque le contrôleur officiel nourrit des doutes quant à la qualité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux qu'il peut trouver dans les installations. Les analyses sont en mesure d'établir que les produits sont ou non conformes aux normes européennes et/ou nationales. Lorsque le résultat indique que les produits ne sont pas conformes, des mesures doivent être prises en vue d'améliorer le processus de production et, le cas échéant, un rappel peut être organisé afin d'éviter que des produits dangereux pour la santé des consommateurs ne soient vendus chez les détaillants.

Une autre raison justifiant l'échantillonnage officiel est le suivi de la sécurité alimentaire.

Ce suivi est l'une des tâches des autorités compétentes. Les plans annuels de surveillance des autorités nationales sont décidés en consultation avec la Commission.

Ces plans de surveillance concernent notamment :

- **les résidus de pesticides dans les légumes, les fruits et autres denrées alimentaires ;**
- **les métaux lourds** (comme le plomb, le cadmium et le mercure) ;
- **les mycotoxines ;**

⁶⁹ Décision n° 2006/677/CE de la Commission du 29 septembre 2006 établissant des lignes directrices fixant des critères pour la réalisation des audits en application du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (notifiée sous le n° C[2006] 4026).

- la dioxine, les PCB, le benzopyrène dans certains aliments ;
- les micro-organismes pathogènes et organismes nuisibles.

Des entreprises pragmatiques utilisent l'échantillonnage et les analyses de leurs matières premières et produits finis pour contrôler la qualité microbiologique et chimique. Les produits semi-finis sont contrôlés afin de déterminer si les étapes du processus de fabrication sont efficaces.

2.2.5.4. Certification

Un certificat sanitaire vétérinaire garantit que le lot certifié respecte certains critères. L'agent certificateur se convainc de la conformité du lot avec les règles de certification. Il peut, en d'autres termes, déterminer que la déclaration du certificat est valable en fonction d'informations découlant des instructions des pays, d'autres données, de connaissances, d'observations et de contrôles.

L'agent certificateur doit dès lors prêter attention aux aspects suivants :

- il doit connaître les instructions en vigueur en matière d'exportations vers le pays concerné. Il doit se convaincre de l'absence de toute objection ;
- il doit connaître et comprendre la signification de tous les certificats qu'il signe ;
- il a dûment vérifié les animaux et/ou produits bénéficiant de la certification ;
- il est au fait de la situation sanitaire générale des animaux. Si le certificat exige des garanties spécifiques en la matière, il doit s'informer des foyers de maladie les plus récents ;
- s'il utilise les données d'autres certificats ou documents, il doit s'assurer de leur authenticité. Sont également visés ici les documents étrangers acceptés ;
- il ne signe que pour les faits qu'il a lui-même observés ou qui ont été vérifiés par un fonctionnaire de l'autorité compétente ;
- il ne signe aucun document vierge ou incomplet ;
- il ne signe pas pour des faits intervenant après la délivrance du document ; sa signature concerne la situation constatée au moment de l'envoi du document et non pas au moment de sa réception par le destinataire ;
- il n'émet des certifications que sur le territoire national ;
- toute dérogation par rapport au mode de travail standard doit être consignée par écrit.

En vertu de la législation nationale, ainsi que de la législation et des règlements communautaires en matière de certificats d'exportation, les entreprises doivent examiner ou faire examiner les paramètres microbiologiques et chimiques de leurs produits avant l'exportation.

L'article 15 du règlement (CE) n° 882/2004 définit des règles pour les contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires d'origine non animale. Il stipule que l'autorité compétente procède à des contrôles officiels sur la base du plan national de contrôle pluriannuel et compte tenu des risques

potentiels. Ces contrôles sont effectués à un endroit approprié, y compris le point d'entrée des marchandises sur l'un des territoires, au lieu de mise en libre pratique, dans les entrepôts, dans les locaux de l'importateur du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire, ou à d'autres points de la chaîne alimentaire humaine et animale.

Une liste des aliments pour animaux et des denrées alimentaires d'origine non animale qui doivent être soumis à des contrôles officiels renforcés au point d'entrée est dressée et mise à jour. La périodicité et la nature de ces contrôles ainsi que les redevances liées à ces contrôles peuvent être fixées selon la même procédure.

2.2.6. Rôle de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV)

L'Office alimentaire et vétérinaire agit pour garantir l'application de systèmes de contrôle efficaces et évaluer la conformité aux normes communautaires à l'intérieur de l'Union européenne, et dans les pays tiers au regard de leurs exportations vers l'Union européenne. L'OAV s'acquitte de cette mission essentiellement en menant des inspections dans les États membres et les pays tiers exportant vers l'Union européenne.

Chaque année, l'OAV élabore un programme d'inspection identifiant des domaines et des pays d'inspection prioritaires. Le programme est revu à mi-parcours afin d'en garantir l'adéquation à l'actualité et la pertinence.

Les résultats, les conclusions et les recommandations de chaque inspection effectuée au titre du programme sont consignés dans un rapport d'inspection.

L'OAV publie également un rapport annuel d'activités qui rend compte des avancées de son programme d'inspection et présente les résultats globaux.

2.2.7. Approche fondée sur l'analyse des risques

Comme indiqué plus haut, lorsque les autorités nationales compétentes procèdent à des contrôles officiels, elles sont liées par le règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels. La conformité aux exigences générales de ce règlement postule l'adoption d'une approche fondée sur l'analyse des risques. Les risques liés aux denrées alimentaires dans les entreprises varient généralement selon l'envergure et la nature des activités de l'entreprise.

Une approche fondée sur le risque comprend des contrôles effectués tant sur les activités menées par les opérateurs à grande qu'à petite échelle, et ne signifie pas que de « petites » mesures de réduction des risques peuvent être prises afin de gérer les activités réalisées à petite échelle.

Ces contrôles doivent être effectués conformément au principe d'impartialité qui implique que toutes les entreprises doivent être supervisées de la même manière quelle que soit leur taille, l'étendue des contrôles effectués et des mesures prises pouvant varier en fonction des résultats de l'évaluation des risques⁷⁰.

⁷⁰ Pour plus de détails sur l'approche fondée sur l'analyse des risques, voir, p. ex., le site Web de l'autorité finlandaise de sécurité alimentaire : www.evira.fi/en.

2.2.8. Plans nationaux pluriannuels intégrés

Le règlement 882/2004 exige en outre de chaque État membre qu'il élabore un seul plan de contrôle national pluriannuel intégré. Ce plan contient des informations générales sur la structure et l'organisation des systèmes de contrôle des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, ainsi que de contrôle de la santé animale et du bien-être des animaux dans l'État membre concerné, et en particulier sur :

1. les objectifs stratégiques du plan et la manière dont ils sont pris en compte dans l'établissement de priorités de contrôle et la répartition des ressources ;
2. la catégorisation des risques des activités concernées ;
3. la désignation des autorités compétentes et leurs tâches aux niveaux central, régional et local, ainsi que les ressources dont elles disposent ;
4. l'organisation et la gestion générales des contrôles officiels aux niveaux national, régional et local, y compris les contrôles officiels dans les divers établissements ;
5. les systèmes de contrôle appliqués aux différents secteurs et la coordination entre les différents services des autorités compétentes chargés des contrôles officiels dans ces secteurs ;
6. le cas échéant, la délégation de tâches à des organismes de contrôle ;
7. les méthodes mises en œuvre pour garantir le respect des critères opérationnels ;
8. la formation du personnel effectuant les contrôles officiels ;
9. l'organisation et la mise en œuvre de plans d'urgence en cas de survenance de maladies animales ou de maladies d'origine alimentaire, d'incidents liés à une contamination des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, et d'autres risques pour la santé humaine ;
10. l'organisation de la coopération et de l'assistance mutuelle⁷¹.

2.2.9. Communication avec les autorités européennes

De plus, afin de se conformer aux principes énoncés dans le règlement (CE) n°882/2004, chaque État membre de l'UE est tenu de présenter à la Commission européenne un rapport annuel contenant des informations sur la mise en œuvre des plans de contrôle nationaux pluriannuels. Ce rapport devrait fournir :

1. les résultats des audits et contrôles officiels réalisés au cours de l'exercice précédent, et,
2. si nécessaire, une mise à jour du plan de contrôle initial en fonction de ces résultats.

71 Pour plus de détails sur les plans nationaux pluriannuels, voir, p. ex. le site Web de l'autorité irlandaise de sécurité alimentaire : www.fsai.ie/legislation/food_legislation/official_control_of_foodstuffs/integrated_multiannual.html.

Les plans de contrôle nationaux et les rapports annuels constituent une base solide pour la réalisation des contrôles de l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission européenne au sein des États membres de l'UE. Les plans de contrôle permettent à l'Office alimentaire et vétérinaire de vérifier si les contrôles officiels effectués au sein des États membres sont organisés conformément aux critères fixés dans ces règlements. Le cas échéant, et en particulier si l'audit d'un État membre montre des lacunes ou des cas de non-conformité par rapport aux plans de contrôle annuels, des inspections et des audits détaillés seront alors effectués⁷².

2.3. CONTRÔLES OFFICIELS ET PAYS TIERS

2.3.1. Règles

Depuis l'adoption des nouvelles règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires (règlements [CE] n^{os} 852/2004, 853/2004 et 854/2004), et des règles relatives aux contrôles officiels (règlement [CE] n^o 882/2004), la Commission européenne a demandé de clarifier un certain nombre d'aspects relatifs aux importations alimentaires relevant de ces règlements. C'est pourquoi la Commission européenne a défini des orientations générales relatives aux règles régissant les importations dans l'Union européenne⁷³.

Les conditions d'hygiène applicables aux importations de denrées alimentaires, y compris le rôle de l'autorité compétente, sont définies dans plusieurs instruments du Droit communautaire. Les principaux éléments significatifs se retrouvent ainsi dans :

- le règlement (CE) n^o 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (*JOCE*, n^o L31 du 1^{er} février 2002, p. 1) ;
- le règlement (CE) n^o 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (*JOUE*, n^o L191 du 28 mai 2004, p. 1) ;
- le règlement (CE) n^o 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (*JOUE*, n^o L226 du 25 juin 2004, p. 3) ;
- le règlement (CE) n^o 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (*JOUE*, n^o L226 du 25 juin 2004, p. 22) ;

⁷² Voir www.fao.org/docrep/meeting/008/y5871e/y5871e0l.htm.

⁷³ Orientations générales relatives aux règles à suivre lors de l'importation et du transit d'animaux vivants et de produits d'origine animale en provenance de pays tiers dans l'Union européenne, Commission européenne, Direction générale Santé et Protection des consommateurs, Direction D- Santé et bien-être des animaux, SANCO/7166/2010.

- le règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (*JOUE*, n° L226 du 25 juin 2004, p. 83) ;
- la directive 97/78/CE du Conseil du 18 décembre 1997 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté ;
- d'autres éléments de législation relatifs à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des plantes et plusieurs normes alimentaires. En particulier, les additifs alimentaires et les limites maximales de résidus de contaminants comme les pesticides, les métaux lourds, le MCPD, les benzopyrènes, les PCB et les dioxines.

2.3.2. Autorité compétente – Obligation d'établissement

Si le règlement (CE) n°882/2004 n'exige pas que les pays tiers disposent d'autorités compétentes instituées, une législation vétérinaire et phytosanitaire plus spécifique requiert cependant l'établissement d'autorités compétentes.

Il est essentiel que l'autorité compétente (l'autorité nationale) soit à même de fournir le niveau de contrôles vétérinaires requis. Toute lacune serait en effet susceptible d'empêcher la prise en considération de la demande d'agrément ou d'entraîner le retrait d'un agrément existant.

Dans le cadre du processus d'agrément, un questionnaire détaillé relatif au secteur pour lequel l'agrément est demandé, est envoyé à l'autorité nationale. Au nombre des différents points abordés, ceux qui sont repris ci-dessous revêtent une importance particulière pour l'évaluation des performances de l'autorité⁷⁴ :

1. *Structure de gestion.* Les autorités centrales, responsables des normes, doivent garantir une communication adéquate entre les services officiels centraux, régionaux et locaux, et être en mesure d'exercer un contrôle sur les services régionaux et locaux.
2. *Indépendance.* Les services officiels doivent être indépendants des pressions extérieures et être à même d'accomplir leurs tâches sans restrictions injustifiées. Les fonctionnaires individuels doivent disposer d'un statut qui assure l'absence de conflit d'intérêts et le respect de normes éthiques élevées.
3. *Ressources.* À tous niveaux, les services officiels, y compris pour les contrôles aux frontières et dans les laboratoires, doivent disposer de ressources suffisantes en personnel, en moyens financiers et en équipement pour pouvoir remplir leurs fonctions de contrôle.
4. *Personnel.* Tout le personnel des services officiels doit avoir un statut indépendant. Lorsqu'il est fait appel à du personnel extérieur, des dispositions doivent être prises pour garantir qu'il dispose du même degré d'indépendance

74 Orientations générales relatives aux règles à suivre lors de l'importation et du transit d'animaux vivants et de produits d'origine animale en provenance de pays tiers dans l'Union européenne : ec.europa.eu/food/international/trade/guide_thirdcountries2009_fr.pdf.

et est soumis à la même obligation de rendre des comptes que les fonctionnaires à plein temps.

5. *Recrutement et formation.* L'autorité compétente doit être en mesure de démontrer que les emplois vacants sont pourvus rapidement et que le fonctionnement des services officiels n'est pas mis en péril par des carences de personnel qualifié. Des programmes de formation permettant au personnel de remplir ses fonctions de façon adéquate doivent être en place et dûment consignés.
6. *Pouvoirs juridiques/coercitifs.* Les services officiels doivent en disposer et les utiliser. Ces pouvoirs doivent être consacrés par la législation nationale et permettre à ces services de remplir efficacement leurs fonctions de contrôle.
7. *Priorités et documents en matière de contrôles.* Les services officiels doivent disposer de systèmes écrits destinés à classer leurs activités de contrôle par ordre de priorité, en fonction des risques posés par les différentes étapes de la chaîne de production. La planification, la réalisation et les résultats de ces contrôles aux niveaux central, régional et local doivent être enregistrés, de façon à pouvoir démontrer le respect des normes de l'UE. Idéalement, des systèmes d'audit internes devraient permettre de surveiller le fonctionnement de ces contrôles.
8. *Services de laboratoire.* Il doit exister un réseau de laboratoires disposant de ressources adéquates, comportant un laboratoire central de référence, indépendant des producteurs/transformateurs et couvrant tout le pays. Il pourrait, toutefois, être acceptable d'utiliser les laboratoires d'autres pays lorsqu'il peut être démontré que ceux-ci offrent des services de même niveau. Les règles communautaires spécifiques régissant le fonctionnement et les capacités de ces laboratoires pour des secteurs de production particuliers doivent être respectées. Les missions du réseau de laboratoires doivent être clairement définies, ainsi que les procédures de notification en cas de résultats non conformes. Des liens doivent être établis avec des laboratoires de référence internationaux ou communautaires. L'autorité compétente centrale doit être en mesure de diriger les activités du service de laboratoire relatives au secteur de production concerné, même s'il ne fait pas partie de la même structure de gestion.
9. *Contrôles à l'importation.* Des contrôles efficaces à l'importation doivent être pratiqués aux points d'entrée dans le pays tiers, afin de préserver le statut sanitaire du pays. Ils doivent être effectués avec un personnel suffisant, disposant de ressources adéquates et des compétences juridiques nécessaires pour prendre des mesures de contrôle et de contrainte. En particulier, la réception, la manutention, le stockage et le déplacement des animaux et produits destinés à être envoyés dans l'UE ou utilisés dans la réalisation de produits à statut communautaire doivent répondre aux exigences communautaires et être effectués de manière à éviter tout risque de contamination croisée par des animaux et produits non admissibles. La politique d'importation du pays sera également évaluée pour s'assurer que le statut sanitaire du pays n'est pas compromis.

10. *Contrôles zoosanitaires.* Un système efficace doit permettre de détecter et de notifier les maladies animales en relation avec les animaux/produits destinés à l'exportation. Il doit comporter des mesures de surveillance, d'enregistrement des exploitations, d'identification des animaux et de contrôle des déplacements, afin de pouvoir démontrer l'admissibilité des animaux utilisés dans la fabrication des produits à statut communautaire (traçabilité). Il peut également nécessiter la mise en place de programmes de surveillance et de maîtrise ou d'éradication des maladies. La notification rapide des maladies confirmées doit également être démontrée.
11. *Contrôles de sécurité alimentaire.* Des détails doivent être fournis sur les zoonoses couvertes par la législation nationale et sur les mesures de contrôle prises. Des procédures de coordination doivent être en place entre les autorités responsables de la santé animale et de la santé publique. Des systèmes doivent permettre d'enregistrer les mesures prises, ainsi que leurs résultats, lorsque des pathogènes zoonotiques sont identifiés. La traçabilité doit être garantie tout au long du processus de production de denrées alimentaires d'origine animale.

2.3.3. Agrément par l'UE

S'agissant des denrées alimentaires d'origine animale, seul un pays tiers figurant sur la liste dressée par la Communauté peut effectuer des exportations vers l'UE⁷⁵.

Pour les denrées alimentaires d'origine non animale, les pays tiers ne doivent pas être repris sur une liste pour être autorisés à exporter.

2.3.4. Soumission d'un plan de contrôle

Le règlement (CE) n° 882/2004 autorise la Commission à exiger des pays tiers qu'ils fournissent des informations précises et actualisées sur leurs règlements sanitaires et phytosanitaires, ainsi que leurs procédures de contrôle et procédures d'évaluation des risques pour ce qui est des produits exportés vers l'Union européenne.

Cela s'inscrit dans le droit fil de l'article 7 et de l'Annexe B de l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (15 avril 1994).

2.3.5. Enregistrement des établissements du secteur alimentaire

Pour les denrées alimentaires d'origine non animale, il est dans de nombreux cas suffisant que les établissements d'exportation des pays tiers soient connus et acceptés comme fournisseurs par des importateurs de denrées alimentaires de l'UE. Les exportations de denrées alimentaires d'origine non animale vers l'Union européenne peuvent dès lors se poursuivre comme avant le 1^{er} janvier 2006.

⁷⁵ Règlement (UE) n° 206/2010 de la Commission du 12 mars 2010 établissant des listes des pays tiers, territoires ou parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'introduction dans l'Union européenne de certains animaux et viandes fraîches est autorisée, et définissant les exigences applicables en matière de certification vétérinaire.

Pour **les envois contenant des plantes ou des produits à base de plantes** couverts par l'acquis communautaire dans le domaine phytosanitaire, l'exportateur doit obtenir un **Certificat phytosanitaire** délivré par ses autorités nationales compétentes. Normalement, cela implique un **enregistrement**.

2.3.6. Mise en œuvre de procédures sur la base des principes HACCP

Dans ce cas, l'obligation de mettre en œuvre des procédures basées sur les principes HACCP est du ressort des autorités compétentes des États membres qui doivent garantir que les denrées alimentaires importées dans l'Union européenne ont été soumises à des contrôles officiels aux fins d'assurer que les dispositions relatives aux règles d'hygiène alimentaire, y compris l'obligation de mettre en place, d'appliquer et de maintenir des procédures basées sur les principes HACCP ont bien été observées (cf. article 8, paragraphe 3, de la directive 93/43/CEE sur l'hygiène des aliments).

Les nouvelles règles communautaires en matière d'hygiène alimentaire confirment que toutes les entreprises du secteur de l'alimentation en aval de la production primaire doivent mettre en place, appliquer et maintenir une procédure reposant sur les principes HACCP. Ces règles sont toutefois plus flexibles que l'ancien système, puisque les procédures basées sur les principes HACCP peuvent désormais être adaptées à toutes les situations.

2.3.7. Laboratoires de référence

Rien n'oblige les pays tiers à disposer de laboratoires de référence. Le règlement (CE) n°882/2004 exige cependant que les laboratoires appelés à vérifier la conformité aux normes alimentaires communautaires soient accrédités. Ces laboratoires peuvent être des laboratoires du secteur privé qui ont été désignés aux fins de vérifier la conformité aux normes alimentaires de l'Union européenne par l'organe chargé des contrôles officiels.

2.3.8. Le rôle de l'Office alimentaire et vétérinaire dans les pays tiers

L'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) effectue des missions de contrôle aussi bien dans les États membres que dans les pays tiers. En vertu du règlement (CE) n°882/2004, il incombe toutefois à la Commission de demander aux pays tiers désireux d'exporter des denrées alimentaires vers l'UE de fournir des informations précises et actualisées sur l'organisation générale et la gestion des systèmes de contrôle sanitaire.



Chapitre 3

Principes généraux des programmes nationaux de contrôles officiels et de surveillance pour les denrées d'origine végétale

3.1. Introduction	92
3.2. Définitions	93
3.3. Dangers présents dans les denrées alimentaires d'origine végétale	95
3.4. Système de contrôle officiel	101
3.5. Contrôles officiels des établissements individuels	124
3.6. Surveillance nationale des produits végétaux transformés	145
3.7. Annexes	149

3.1. INTRODUCTION

3.1.1. Contexte

Le présent chapitre établit les grands principes des programmes nationaux de contrôles officiels et de surveillance applicables à la transformation des aliments d'origine végétale. Son objectif est d'aider les inspecteurs et leurs responsables à concevoir et mettre en œuvre des contrôles officiels des produits phytosanitaires lors de leur transformation et de leur distribution.

Le présent document ne traite pas spécifiquement des contrôles durant la production primaire, ces derniers faisant l'objet d'un autre cahier technique. Conformément au principe de la fourche à la fourchette (ou «de la ferme à la table»), il reconnaît toutefois qu'il existe des interactions importantes tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Par conséquent, alors que les contrôles officiels décrits se concentrent essentiellement sur les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, le document reconnaît également que les inspecteurs se doivent de surveiller attentivement les ravageurs et maladies qui touchent les végétaux, dont la propagation pourrait s'étendre aux stades de la transformation et de la distribution des produits d'origine végétale.

Le présent chapitre est subdivisé en plusieurs sous-chapitres. Il commence par une explication des principaux termes. On y trouve ensuite une brève description de certains dangers importants pour la sécurité sanitaire qui sont susceptibles d'être rencontrés dans les denrées alimentaires d'origine végétale et qui doivent être traités dans le cadre d'un système de contrôles officiels fondé sur les risques. Les principaux chapitres du cahier technique décrivent les contrôles officiels à établir en partant de deux principaux points de vue.

Premièrement, le chapitre décrit l'organisation et la gestion des contrôles officiels en tant que système. Ce chapitre aidera les gestionnaires à instaurer un système efficace et effectif de contrôles et à gérer au mieux les ressources disponibles en personnel et en moyens financiers. Il présente certaines des meilleures pratiques actuelles d'application des principes de gestion des risques aux décisions prises par les Autorités compétentes en ce qui concerne la mise en œuvre des fonctions de contrôle officiel.

Deuxièmement, il fournit aux inspecteurs des conseils spécifiques sur la façon d'évaluer si les exploitants du secteur alimentaire et leurs établissements respectent les règles en leur indiquant ce qu'il y a lieu d'examiner et comment inspecter les établissements et leurs produits afin de s'assurer que les exigences de sécurité sanitaire des aliments typiques sont suivies.

Enfin, le chapitre tient compte du rôle important joué par les programmes de surveillance destinés à évaluer l'efficacité du système de contrôles officiels afin d'éviter que des produits non conformes ne parviennent au consommateur.

Le chapitre est par conséquent destiné à fournir des conseils pratiques pour garantir un bon déroulement des contrôles officiels. Il part du principe qu'une Autorité compétente n'a pas la possibilité de toujours contrôler tout ce qui relève de ses attributions et qu'elle opère, par conséquent, des choix (clairement exprimés ou simplement implicites par défaut, par exemple en raison du manque de ressources) quant à ce qu'elle contrôle. Le mieux que nous puissions espérer, c'est qu'en faisant

ces choix, les éléments contrôlés compteront le plus souvent possible parmi les plus importants du point de vue de la protection de la santé des consommateurs. C'est en cela que consiste essentiellement la gestion des risques, à savoir la concentration des efforts des gestionnaires et des inspecteurs, dans le cadre du système de contrôles officiels, sur les dangers les plus graves qui représentent la plus grande probabilité de nuisance pour la santé du consommateur. Tel est le concept qui est exprimé à différents niveaux dans l'ensemble du présent cahier technique.

3.2. DÉFINITIONS

3.2.1. Denrées alimentaires d'origine végétale

Il n'existe pas de définition bien déterminée des denrées alimentaires d'origine végétale. Celles-ci sont généralement définies par opposition aux denrées alimentaires d'origine animale, mais si une telle approche est adoptée, il y a lieu également de tenir compte d'autres denrées alimentaires d'origine non animale telles que les (sels) minéraux, les additifs synthétiques et l'eau.

Le présent cahier technique vise à couvrir l'éventail de denrées alimentaires d'origine végétale le plus large possible et s'applique donc à la transformation et au conditionnement des produits suivants :

- fruits et légumes frais, y compris les produits coupés ;
- jus de fruits et de légumes ;
- aromates et épices ;
- aliments pour animaux d'origine végétale (farine de soja, par exemple) ;
- huiles ;
- boissons non alcoolisées (thé et café) ;
- céréales et légumineuses (en particulier tropicales, telles que riz, millet, sorgho et quinoa) ;
- aliments et boissons fermentés ;
- pâtisseries ;
- boissons alcoolisées (bières) ;
- enzymes alimentaires à base végétale ;
- algues et champignons ;
- nouveaux aliments.

Il convient de noter que, bien qu'il soit à base de matières premières végétales, le miel est généralement considéré, sous l'angle des contrôles officiels, comme un produit d'origine animale. Aussi n'est-il pas pris en considération dans le présent document.

3.2.2. Contrôles officiels

D'une manière générale, on entend par «contrôle officiel» la série d'actions prises par une Autorité compétente pour protéger ses consommateurs et ses agriculteurs contre les risques liés au non-respect des mesures sanitaires et phytosanitaires. Il s'agit donc d'un système de contrôles réglementaires conçu pour garantir le respect des réglementations applicables dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé des végétaux et de la santé animale.

Dans le contexte de l'UE, le contrôle officiel a toutefois une signification bien particulière qui est présentée dans le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être animal. Le «contrôle officiel» y est défini comme étant «toute forme de contrôle effectué par l'Autorité compétente ou par la Communauté pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ainsi que des dispositions concernant la santé animale et le bien-être des animaux». Le règlement précise ce qu'il y a lieu d'inclure sous le terme «contrôle officiel» comme le montre l'extrait reproduit dans l'encadré ci-dessous.

Règlement (CE) n° 882/2004 – Article 10

Les contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires comprennent, entre autres, les activités suivantes :

- a. l'examen de tout système de contrôle mis en place par les exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire et des résultats obtenus ;
- b. l'inspection :
 - i. des installations de production primaire, des entreprises du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire, y compris leurs alentours, locaux, bureaux, équipements, installations et machines, des transports ainsi que des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ;
 - ii. des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits utilisés lors de la préparation et de la production des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ;
 - iii. des produits semi-finis ;
 - iv. des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;
 - v. des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien, et des pesticides ;
 - vi. de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité ;
- c. les contrôles des conditions d'hygiène dans des entreprises du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire ;

- d. l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques d'hygiène (BPH), de bonnes pratiques agricoles et de principes HACCP, compte tenu de l'utilisation de guides rédigés conformément à la législation communautaire ;
- e. l'examen des documents écrits et d'autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ;
- f. les entretiens avec des exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire ainsi qu'avec leur personnel ;
- g. le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesure mis en place par l'entreprise du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire ;
- h. les contrôles effectués avec les propres instruments de l'Autorité compétente pour vérifier les mesures prises par les exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire ;
- i. i) toute autre activité destinée à assurer la réalisation des objectifs du présent règlement.



3.2.3. Surveillance

La surveillance désigne une série d'activités entreprises par les Autorités compétentes dans le but de recueillir des données qui sont utilisées pour évaluer dans quelle mesure les différentes denrées alimentaires respectent les dispositions nationales en matière de sécurité. Les données ainsi recueillies constituent un élément important des activités d'évaluation du risque entreprises par les Autorités compétentes et complètent par conséquent les contrôles officiels.

3.3. DANGERS PRÉSENTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VÉGÉTALE

Les dangers associés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux d'origine végétale sont très nombreux. Ce chapitre présente les principaux dangers spécifiquement associés aux denrées alimentaires d'origine végétale, qui vont d'une sélection de problèmes naturels à une série de problèmes liés à l'activité humaine.

3.3.1. Agents pathogènes microbiens

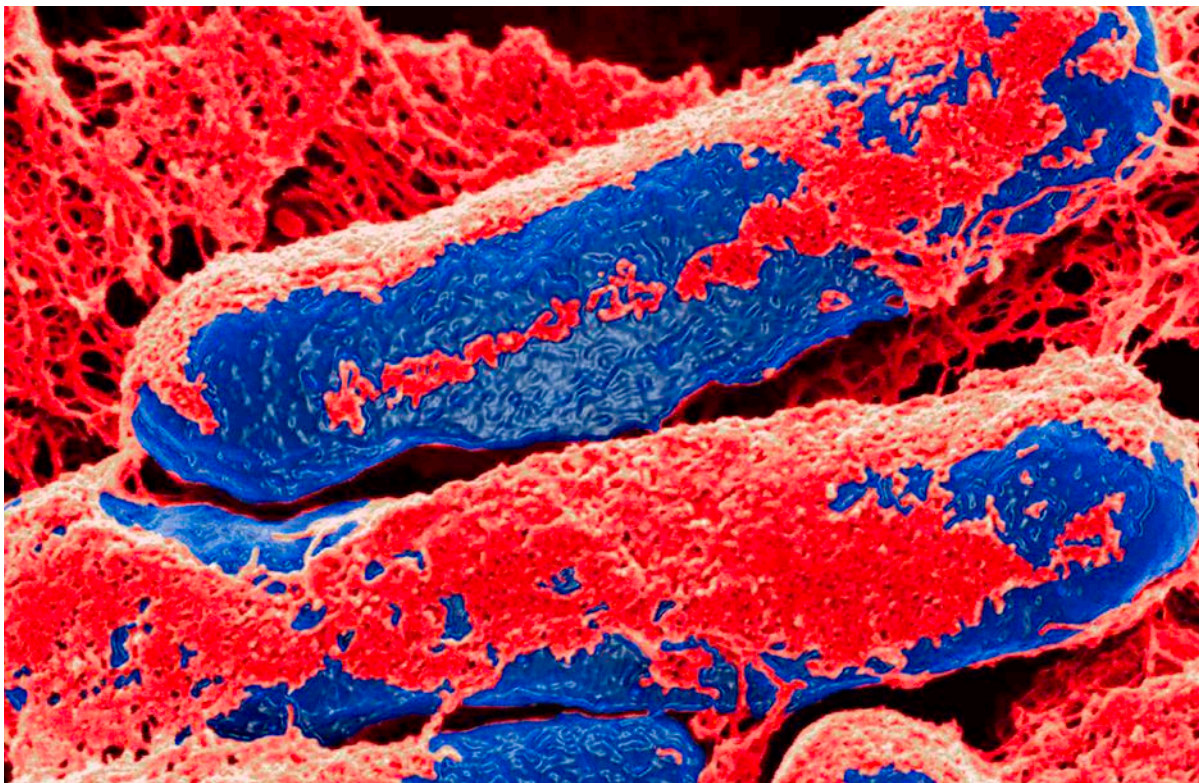
Les agents pathogènes constituent un problème omniprésent, tant dans les denrées alimentaires que dans les aliments pour animaux. Certains d'entre eux sont toutefois spécifiquement associés aux produits autres que d'origine animale.

Ces agents pathogènes peuvent être grossièrement répartis en quatre groupes : les agents pathogènes environnementaux, les bactéries pathogènes à transmission fécale, les parasites pathogènes et les virus pathogènes⁷⁶. Exemples :

- agents pathogènes environnementaux : agents pathogènes présents dans le sol et dans l'air tels que *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* et *Listeria monocytogenes* ;
- bactéries pathogènes à transmission fécale : *Salmonella spp.*, *Shigella spp.* et *Escherichia coli* ;
- virus : virus de l'hépatite A et entérovirus ;
- parasites : *Cryptosporidium* et *Cyclospora*.

Tous ces agents pathogènes sont associés à de très nombreux effets indésirables sur la santé qui peuvent aller de symptômes relativement mineurs (tels que des nausées) à la paralysie, voire au décès. Les pathologies liées aux différents organismes sont décrites plus spécifiquement ailleurs, mais les méthodes et pratiques de contrôle officiel de plusieurs de ces organismes pathogènes présentent des similitudes.

3.3.2. Présence de *Clostridium botulinum* dans les conserves de produits alimentaires peu acides



[Source : Microbe Wiki]

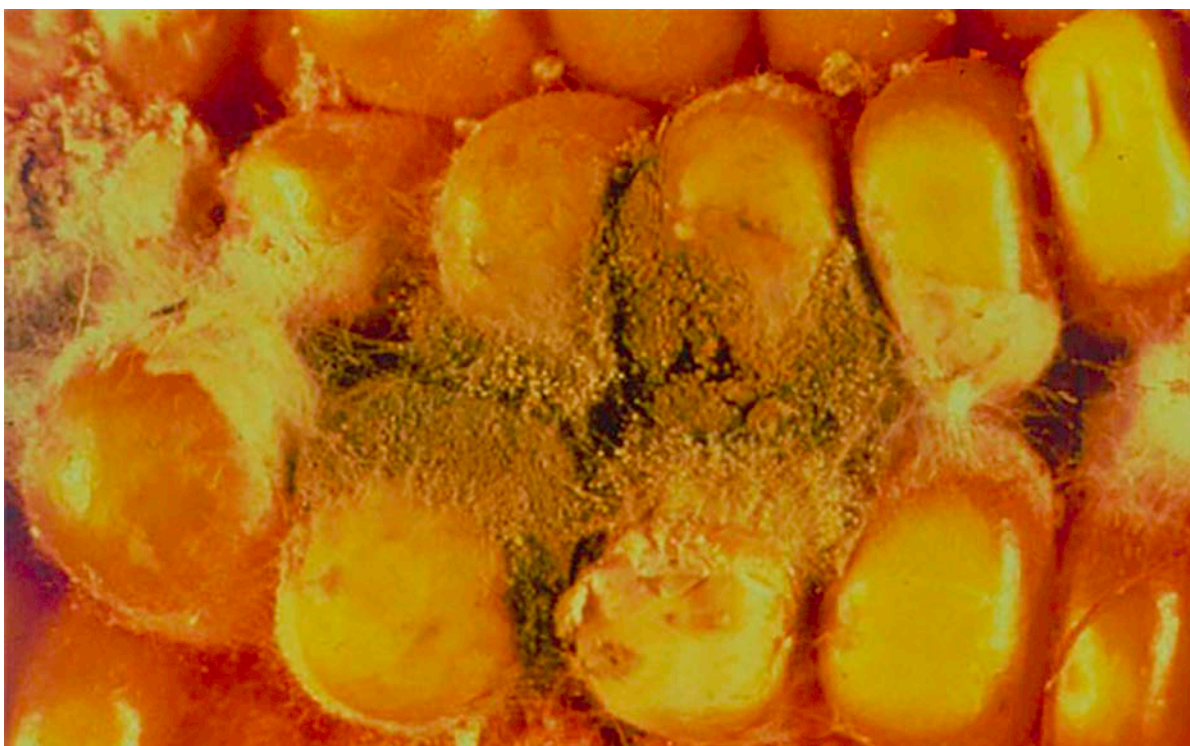
76 Food and Drug Administration (FDA), «Bad Bug Book – Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins», 2^e éd., www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/CausesOfIllnessBadBugBook/ucm2006773.htm.

Bien qu'il s'agisse d'un organisme pathogène, *Clostridium botulinum* fait l'objet d'un examen distinct compte tenu du risque très spécifique qu'il pose dans les conserves de produits alimentaires peu acides⁷⁷.

Clostridium botulinum est une bactérie anaérobie, thermorésistante et sporifère. Ces caractéristiques en font un agent pathogène particulièrement important dans les conserves de produits alimentaires peu acides (denrées alimentaires d'un pH supérieur à 4,6), car si la préparation est défectueuse, *Clostridium botulinum* peut, lorsqu'il est présent, proliférer et donner naissance à une neurotoxine dangereuse qui déclenche, en cas d'ingestion, des symptômes tels que vomissements, diarrhée ou paralysie et peuvent aller jusqu'à la mort⁷⁸.

Le traitement par la chaleur est essentiel pour maîtriser ce risque, mais d'autres facteurs, tout aussi importants, ont aussi un rôle à jouer, notamment l'intégrité du serti des boîtes et la sécurité de l'eau de refroidissement.

3.3.3. Mycotoxines



(Source: College of Agriculture and Life Sciences – North Carolina State University)

77 Codex Alimentarius, «Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires peu acides» (CAC/RCP 23-1979), www.fao.org/input/download/standards/24/CXP_023f.pdf.

78 Food and Drug Administration (FDA), «Bad Bug Book – Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins», 2^e éd., www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/CausesOfIllnessBadBugBook/ucm2006773.htm.

Les mycotoxines sont une forme de substance chimique toxique qui est produite par divers champignons. Elles sont considérées comme l'un des contaminants alimentaires les plus importants en raison de leur effet négatif sur la santé publique, la sécurité sanitaire des aliments et en fin de compte l'économie. Les mycotoxines peuvent avoir un effet carcinogène, mutagène, tératogène et immunosuppresseur.

Les aflatoxines sont des mycotoxines produites par deux champignons du genre *Aspergillus*. Elles sont bien connues pour leurs effets génotoxiques et carcinogènes et constituent, en ce sens, une source majeure de préoccupation, surtout en raison de l'éventail relativement large de produits végétaux qu'elles risquent d'affecter, notamment le maïs, le riz, les arachides, les fruits à coque, les huiles végétales et une grande diversité d'autres produits déshydratés. Les mycotoxines se présentent sous de nombreuses formes différentes en fonction de l'agent causal et du type de produit.

Bien qu'il soit répandu, le genre *Aspergillus* spp. a besoin, pour proliférer, de conditions bien déterminées, notamment de chaleur et d'humidité. Si ces facteurs sont correctement maîtrisés, les mycotoxines ne devraient normalement pas atteindre des seuils potentiellement dangereux. Lors des contrôles officiels, il y a lieu d'accorder une attention particulière au traitement et au stockage de tout produit potentiellement porteur d'aflatoxines. L'application des bonnes pratiques agricoles immédiatement après la récolte est le principal moyen de protection contre la contamination par les mycotoxines. Afin de protéger le consommateur, les organismes nationaux et internationaux fixent souvent des limites maximales d'aflatoxines⁷⁹.

3.3.4. Résidus de pesticides/substances agrochimiques

Il existe aujourd'hui de très nombreux produits agrochimiques ou produits phytosanitaires qui sont tous utilisés pour protéger et promouvoir la croissance des cultures agricoles et horticoles. Parmi ceux-ci, citons les pesticides, les herbicides, les fongicides, les insecticides, les hormones de croissance et les fertilisants. S'ils ne sont pas correctement contrôlés, ces produits phytosanitaires peuvent toutefois avoir des effets délétères tant pour l'homme que pour l'environnement. Ces effets varient en fonction du type de produit chimique utilisé.

Ces substances chimiques sont généralement contrôlées en fixant des limites maximales de résidus (LMR) qui doivent refléter le niveau attendu de la substance chimique utilisée dans le produit si celle-ci a été appliquée correctement. Si les LMR sont dépassées, on considère alors que le produit présente un risque inacceptable pour la santé de l'homme⁸⁰. Certaines substances toxiques sont souvent interdites.

79 FAO, « Manuel sur l'application du système de l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) pour la prévention et le contrôle des mycotoxines », 2001, www.fao.org/docrep/005/y1390f/y1390f00.htm.

80 CE, « Résidus de pesticides et de produits phytosanitaires », 2009, ec.europa.eu/food/plant/plant_protection_products/index_en.htm (en anglais).

3.3.5. Métaux lourds

Certains métaux dits «lourds» risquent de présenter un risque important pour la santé humaine s'ils sont présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. En petites quantités, certains métaux lourds sont toutefois essentiels à la vie et sont naturellement présents dans toutes les denrées alimentaires. D'autres métaux lourds en revanche présentent un risque sérieux pour la santé humaine et doivent être surveillés de près⁸¹.

Certains métaux lourds méritent une attention particulière, notamment le cadmium, le plomb et le mercure. Ces métaux, difficilement métabolisés et tous hautement toxiques, déclenchent une série de symptômes en fonction de leur teneur et du niveau d'exposition. Le plomb, par exemple, peut endommager les tissus de plusieurs organes et systèmes et peut, dans des cas extrêmes, entraîner la mort. Le plomb peut se retrouver à l'état naturel dans les denrées alimentaires, mais si contamination il y a, il est plus probable qu'elle soit d'origine industrielle.

3.3.6. Additifs

Le terme «additifs» décrit diverses substances qui ne sont normalement pas consommées en tant que denrées alimentaires, mais qui sont ajoutées intentionnellement aux aliments dans un but bien précis. Les additifs couramment utilisés sont les édulcorants, les colorants, les conservateurs, les antioxydants, les stabilisateurs et les émulsifiants. L'UE reconnaît 26 types d'additif.

Les additifs ne devraient présenter aucun risque appréciable s'ils sont utilisés dans les limites recommandées. Si ce niveau est dépassé, l'additif peut devenir dangereux et avoir des effets très variables sur la santé en fonction de la nature de la substance.

Certains additifs qui sont fréquemment utilisés dans une région peuvent être considérés comme dangereux dans une autre; tel est le cas, par exemple, du soudan 1, un colorant très utilisé dont on s'est souvent servi pour colorer les épices dans le passé, mais que de nombreux pays ont interdit ces dernières années en raison de ses propriétés carcinogènes.

Les additifs sont généralement contrôlés en limitant leur utilisation à certains produits dans lesquels ils se justifient.

81 EFSA, «Les métaux en tant que contaminants dans les aliments», 2011, www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/metals.htm.

3.3.7. Dioxines et PCB



(Source : ChromaBLOGraphy)

Les dioxines constituent un groupe de substances aromatiques polychlorées ayant des propriétés structurales communes. Elles ne sont pas produites intentionnellement, mais sont les sous-produits de divers procédés chimiques (tant naturels que synthétiques).

Les PCB – ou biphényles polychlorés – forment un groupe distinct d’hydrocarbures aromatiques chlorés. Ils sont souvent assimilés aux dioxines en raison de leur comportement toxicologique identique. C’est pourquoi on parle souvent de PCB «de type dioxine».

Ces substances chimiques sont liposolubles et se lient aisément aux matières organiques et sédiments qui sont présents dans l'air, l'eau, le sol et les denrées alimentaires et sont endémiques de ces milieux. Les dioxines et substances chimiques de type dioxines ne sont pas biodégradables et, en cas d'exposition, elles se bioaccumulent aisément dans les tissus adipeux de l'homme et de l'animal. Bien que l'on les retrouve essentiellement dans des produits d'origine animale, elles peuvent constituer un problème dans les produits d'origine végétale également, en particulier dans les huiles végétales.

Ces substances chimiques provoquent une série d'effets toxiques dont certains sont carcinogènes, tandis que d'autres sont davantage liés à la reproduction, à des troubles du développement et à divers effets immunotoxiques⁸².

3.3.8. Phytotoxines

Le terme générique «phytotoxine» désigne les métabolites toxiques produits par les végétaux. Il en existe de nombreux types et leur importance varie en fonction de l'espèce végétale, de la souche et des conditions environnementales.

De nombreux exemples illustrent l'importance de cette question. L'un d'eux est la solanine, une phytotoxine courante présente à l'état naturel dans la pomme de terre sous forme de glycoalcaloïde. Cette toxine résiste à la cuisson et peut provoquer des problèmes gastro-intestinaux et neurologiques, mais elle est facile à éviter, étant donné que sa présence est signalée par une décoloration verte de l'hôte. D'autres phytotoxines importantes sont les glycosides cyanogènes présents dans le manioc ou l'hémagglutinine présente dans les haricots rouges qui requièrent la prise de mesures telles que le détrempage et la cuisson afin de garantir la sécurité du produit⁸³.

Vu la grande diversité des phytotoxines existantes, celles-ci doivent être traitées au cas par cas. Les inspecteurs doivent disposer d'une connaissance des produits dans lesquels ce problème est susceptible de se présenter et des contrôles associés. Les contrôles officiels appliqués doivent tenir compte des utilisations finales courantes, ainsi que des informations fournies par le producteur au consommateur concernant le stockage et l'utilisation (p. ex., sur l'étiquette).

3.4. SYSTÈME DE CONTRÔLE OFFICIEL

Cette section présente quelques-unes des principales exigences relatives à la gestion d'un système de contrôle officiel. Il décrit les principaux éléments d'un tel système, ainsi que les outils de gestion typiques que l'Autorité compétente peut utiliser pour appliquer un système efficace et efficient de contrôle.

82 CE, «Fiche sur les dioxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux», 2001, europa.eu/rapid/press-release_MEMO-01-270_fr.pdf.

83 R. Sprenger, *Supervising food safety (level 3)*, 11^e éd., Doncaster, Highfield Ltd, 2008.

3.4.1. Objectifs des contrôles officiels

La fourniture de denrées alimentaires sûres est une responsabilité qui incombe au producteur. Celle du système de contrôle officiel consiste à garantir, au moyen de contrôles réglementaires, que leur consommation par l'homme est sans danger.

Le système de contrôle officiel doit couvrir toutes les grandes sources de danger et l'inspecteur doit utiliser tous les moyens d'information possibles pour garantir que les risques auxquels les denrées alimentaires exposent le consommateur sont réduits au minimum.

Pour ce qui est du système de production de denrées alimentaires d'origine végétale, des contrôles doivent être appliqués tout le long de la chaîne d'approvisionnement, du fournisseur d'intrants jusqu'au consommateur en passant par le producteur. Les activités des inspecteurs de l'Autorité compétente doivent être programmées afin de couvrir l'ensemble de la chaîne en mettant l'accent et la priorité sur les points qui présentent le plus grand risque.

Dans la pratique cependant, l'un des principaux moyens de contrôle, en particulier pour les exportations, se situe au niveau de l'établissement de transformation et de conditionnement. En effet, en tant que stade final de l'expédition vers le marché, il s'agit du point le plus visible et le plus facile à contrôler de la chaîne de distribution.

L'approche centrale du contrôle officiel visée par le présent manuel est que c'est au point de production et en présence d'un inspecteur bien informé que ces contrôles sont réalisés au mieux.

3.4.2. Base juridique et principes du contrôle officiel

Dans le cas de la transformation de denrées d'origine végétale, les contrôles officiels consisteront essentiellement en des vérifications entreprises par des inspecteurs dans le but de s'assurer que les aspects de la sécurité sanitaire des aliments sont respectés. Aussi les inspecteurs doivent-ils connaître parfaitement les exigences précises énoncées dans la législation nationale.

Dans l'UE, par exemple, les exigences de sécurité sanitaire pour les denrées d'origine végétale trouvent leur base dans le règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, dont l'annexe II reprend spécifiquement les dispositions générales d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire (à l'exclusion des producteurs primaires qui sont couverts par l'annexe I).

Les contrôles décrits dans le présent document sont ceux généralement exigés afin de maîtriser les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments qui sont exposés à la section 3. Ces contrôles reposent sur les prescriptions figurant dans les règlements de l'UE et les codes de bonnes pratiques de la Commission du *Codex Alimentarius* (CCA).

D'un autre côté, les contrôles phytosanitaires portent généralement sur les conditions de production primaire et concernent les mesures de surveillance et de contrôle à appliquer aux parasites et aux maladies végétales tout en veillant à ce que les bonnes pratiques agricoles soient respectées et les produits phytosanitaires correctement gérés. L'inspection des produits d'origine végétale, qui a lieu plus

en aval dans la chaîne d'approvisionnement (p. ex., au stade de la transformation ou du conditionnement), prévoit des contrôles supplémentaires et garantit que les contrôles phytosanitaires effectués par les producteurs primaires sont efficaces. Par conséquent, en ce qui concerne les préoccupations de sécurité sanitaire des aliments, les inspecteurs chargés d'effectuer des contrôles sur les produits d'origine végétale doivent également savoir qu'il est nécessaire de veiller à ce que les mesures pertinentes concernant la santé des végétaux soient respectées.

3.4.3. Systèmes d'enregistrement et d'agrément

Avant que des contrôles officiels puissent avoir lieu, il est essentiel que l'Autorité compétente connaisse l'identité des exploitants du secteur alimentaire. C'est pourquoi ceux-ci sont tenus de se faire enregistrer auprès de l'Autorité compétente. Soulignons qu'il existe une différence fondamentale entre l'enregistrement et l'agrément (également appelé « autorisation »).

Enregistrement	Ne doit être subordonné qu'à la soumission des informations demandées (et non à des conditions de sécurité sanitaire des aliments). L'Autorité compétente ne peut refuser d'enregistrer un exploitant du secteur alimentaire dès lors que celui-ci a fourni les informations demandées. L'objectif étant d'enregistrer tous les établissements concernés, il est essentiel que l'enregistrement puisse s'effectuer de la manière la plus simple et la moins onéreuse possible. L'enregistrement en ligne ou l'enregistrement au sein des installations des exploitants du secteur alimentaire facilitent le processus. Une période d'enregistrement doit être précisée et à l'expiration de celle-ci, les exploitants sont invités à demander un renouvellement de leur enregistrement. Tout défaut d'enregistrement doit être considéré comme un délit.
Agrément / autorisation	Devrait se limiter aux bâtiments qui présentent des risques élevés, la délivrance d'un agrément étant soumise au respect d'une série de conditions techniques de sécurité sanitaire des aliments. Il se peut que l'Autorité compétente (AC) souhaite appliquer des conditions d'agrément à des établissements qui travaillent pour des marchés sensibles (par exemple, marchés d'exportation) ou qui transforment des produits à très haut risque (conserves de denrées alimentaires peu acidifiées), par exemple. La détermination des établissements qui doivent obtenir un agrément relève de la politique de contrôle que chaque AC doit formuler. Il y a lieu de préciser une période d'agrément au terme de laquelle les opérateurs doivent se soumettre à une nouvelle procédure d'inspection et d'agrément. Les périodes d'agrément peuvent varier en fonction du risque et des conditions de conformité (par exemple, faible risque, périodes d'agrément plus longues pour les établissements 100 % conformes).

L'enregistrement doit permettre de recueillir des informations dans le but de pouvoir établir un profil de risque qui tient compte de tous les paramètres précédents, ainsi que d'autres données pertinentes (par exemple, taille de l'entreprise exprimée en nombre de salariés). L'adresse et les coordonnées de contact doivent être

demandées lors de cette opération et il y a lieu d'envisager d'obtenir les coordonnées GPS (et d'équiper les inspecteurs d'un système GPS permettant d'identifier des lieux spécifiques). Les coordonnées de contact doivent être reprises dans les coordonnées du titulaire principal pour les activités de contrôle se déroulant en dehors des heures d'ouverture.

Le système d'enregistrement a également pour vocation de recueillir des informations sur les matières premières, les ingrédients utilisés, la technologie de transformation, le type d'équipement spécialisé et les produits finis. De même, il y a lieu de préciser les marchés visés. Toutes ces informations sont indispensables afin d'être en mesure d'établir un profil de risque.

Un des moyens les plus puissants pour le contrôle officiel est l'agrément (ou autorisation) des établissements. Il implique en effet que tout en ayant l'obligation de respecter les conditions imposées par la réglementation, les établissements doivent également se soumettre à un processus explicite visant à confirmer qu'ils respectent les exigences réglementaires.

L'agrément (ou autorisation) est une exigence supérieure et doit, par conséquent, être utilisé comme instrument pour les contrôles officiels appliqués à des catégories de produits ou des établissements présentant un risque supérieur.

3.4.4. Plan de contrôle annuel

Les activités officielles doivent être précisées dans le plan de contrôle annuel qui guide les activités de routine de l'Autorité compétente. Le plan de contrôle annuel est le mécanisme par lequel la politique de contrôle est mise en pratique. Il a pour but d'orienter les décisions des inspecteurs concernant les éléments à inspecter, la fréquence d'inspection et la nature des contrôles à effectuer.

Le plan de contrôle annuel doit donc arrêter un programme d'inspections énumérant tous les points d'inspection. Pour les produits d'origine végétale, ces points pourraient inclure :

- les marchés de gros ;
- les établissements de distribution/stockage ;
- les établissements de transformation et de conditionnement ;
- les véhicules de transport ;
- les établissements spécialisés dans l'importation et l'exportation (installations portuaires incluses).

Le plan doit également définir les différents types d'inspection pouvant être appliqués à chacun de ces points. Globalement, quatre types d'inspection peuvent être appliqués, bien que ceci puisse varier en fonction des besoins.

Type d'inspection	Activité/Objet
Préliminaire	Première inspection d'établissements/installations visant à confirmer la mesure dans laquelle ils respectent les conditions et à déterminer les travaux à entreprendre. Cette inspection est souvent effectuée par une équipe, éventuellement avant de mandater une entreprise.
Officielle/d'agrément	Conduite par une équipe, l'inspection officielle est un contrôle approfondi, réalisé lorsque l'établissement est en cours d'exploitation. Elle couvre en détail tous les aspects souvent appliqués aux établissements nécessitant un agrément ou une autorisation et a pour but d'établir dans quelle mesure l'agrément peut être accordé.
Intermédiaire/de routine	L'inspection intermédiaire détaillée vise à contrôler la conformité, le suivi de la conformité ou l'état d'avancement des travaux demandés.
Ponctuelle	Inspection <i>ad hoc</i> ponctuelle, de courte durée, visant à repérer toute carence/lacune manifeste. Il pourrait s'agir d'un contrôle de suivi visant à déterminer si des instructions précédemment données sont respectées.

La composition de l'équipe d'inspecteurs, les activités à entreprendre et les listes de contrôle utilisées varieront probablement en fonction du type d'inspection. À titre d'exemple, une inspection officielle approfondie confirmera des éléments qui ne varient pas souvent tels que la nature des procédés et des produits, l'adresse, la structure de propriété, la structure de direction et les noms des principaux responsables. Dans la majorité des cas, ces informations ne devraient normalement pas être vérifiées lors d'un contrôle sur place ou d'une inspection intermédiaire.

De même, une inspection approfondie devrait procéder à un contrôle complet du plan HACCP et de sa mise en œuvre, tandis qu'un contrôle sur place pourrait se limiter à vérifier que les formulaires concernant le contrôle de variables critiques sont dûment remplis.

Le plan devrait refléter les risques de sécurité sanitaire des aliments présentés par différents dangers associés aux différents points d'inspection. Cette information doit servir à déterminer le nombre et le type appropriés d'inspections dans chaque catégorie de points à inspecter (établissements/véhicules) au cours de la période. Ces informations peuvent être ventilées par zone géographique et par sous-secteur, le cas échéant. Le plan arrête ensuite l'objectif à remplir par le département d'inspection. Ces informations peuvent encore être ventilées de manière à fournir des plans de travail aux inspecteurs individuels ou groupes d'inspecteurs.

Le plan annuel doit être publié par l'Autorité compétente. Toute divergence par rapport à ce plan doit aussi être prévue en élaborant des plans d'urgence ou de gestion de crise appropriés qui définissent les circonstances prévisibles qui exigent la prise d'actions en plus du plan annuel et décrivent ces actions, responsabilités et procédures.

3.4.5. Approche des contrôles officiels fondée sur le risque

On se souviendra que le contrôle officiel est une question de gestion du risque. Or, il est impossible d'éliminer tous les risques de la chaîne alimentaire, étant donné que les denrées alimentaires et les dangers pour la santé associés sont des produits d'un système biologique qui est naturellement variable. Si l'on y ajoute les décisions prises par l'homme, qui altèrent les sources de matières premières et les procédés auxquels ils sont soumis, il ne fait aucun doute que les contrôles officiels ne pourront jamais tout contrôler au même moment. Telle est la différence essentielle entre les approches du « contrôle officiel » des dangers sanitaires et phytosanitaires et l'« évaluation de la conformité » des produits industriels soumis à des normes techniques.

L'approche du contrôle officiel fondée sur le risque offre l'avantage d'améliorer l'efficacité de l'attribution des ressources de contrôle tout en permettant de les concentrer aux endroits où elles sont susceptibles d'avoir le plus d'effet sur la sécurité sanitaire des aliments et la santé publique.

Une approche typique consiste à classer les établissements en trois niveaux de risque : élevé, moyen et faible⁸⁴. Un tel classement doit être entrepris par l'Autorité compétente sur la base des connaissances scientifiques disponibles concernant les dangers dans la situation où ils se présentent. Voici un exemple.

Tableau 1 : Exemples de catégorisation du risque d'établissements transformant des produits d'origine végétale

Catégorie de risque	Portée du risque	Exemples (produits d'origine végétale)	
		Procédé	Danger
Élevé	Grand potentiel de menace de la santé de groupes vulnérables (personnes âgées, nourrissons, personnes immunodéprimées) ou d'un grand nombre de consommateurs	Fruits en morceaux, prêts à être consommés, présentés en atmosphère modifiée	Bactéries pathogènes, p. ex., <i>E. Coli</i> , <i>Listeria</i>
		Conserves de denrées alimentaires peu acidifiées, pH > 4,4 (p. ex., moambe en conserve)	<i>Cl. Botulinum</i>
		Noix sensibles à la prolifération de moisissures à <i>Aspergillus</i>	Aflatoxines
		Paquet de semences et production de pousses de salade (p. ex., germes de soja, cresson)	Bactéries pathogènes, p. ex., <i>E. Coli</i> , <i>Listeria</i>

84 Par ex., Food Safety Authority of Ireland, *Code of practice on the risk categorisation of businesses to determine the priorities for inspection – Code of practice No. 1/2000*, www.fsai.ie/resources_and_publications/codes_of_practice.html (en anglais).

Catégorie de risque	Portée du risque	Exemples (produits d'origine végétale)	
		Procédé	Danger
Moyen	Potentiel de risque réduit pour des groupes à risque vulnérables aux endroits où la distribution peut être limitée ou où le produit doit être cuisiné avant sa consommation	Épices moulues déshydratées	Bactéries pathogènes, p. ex., <i>Salmonella</i>
		Fruits en conserve d'un pH < 4,5 (p. ex., ananas, pamplemousse)	Étain
Faible	Seulement un risque minime de nocivité pour le consommateur	Fruits et légumes frais, entiers, préemballés	Minime
		Pain et autres articles de boulangerie (autres que la pâtisserie)	Minime
		Rondelles frites de bananes plantains	Minime

Il faut noter que la classification du risque d'un établissement doit s'effectuer sur la base de l'activité qui présente le risque le plus élevé et doit tenir compte des dangers et des risques présents sur le territoire couvert par l'Autorité compétente. On se souviendra également qu'un produit peut présenter plus d'un danger avec des risques différents. Il n'y a pas d'approche globale.

La catégorisation des risques permettrait ensuite de déterminer un nombre de paramètres opérationnels à appliquer par l'inspecteur :

- exigences de conception et d'agencement de l'établissement ;
- fréquence d'agrément officiel (le cas échéant) ;
- fréquence des inspections intérimaires et ponctuelles ;
- nature et intensité des vérifications effectuées lors des contrôles officiels.

En outre, l'évaluation du risque peut également être calculée au niveau de l'établissement de manière à tenir compte des résultats que chaque établissement a obtenus jusque-là sur le plan de la conformité. Des établissements qui ont d'excellents antécédents de conformité pourraient ainsi être soumis à un régime de contrôle officiel moins approfondi que des établissements qui ont déjà présenté des non-conformités, ce qui permet aux inspecteurs de consacrer des ressources de contrôle supplémentaires aux établissements à problème.

De même, des établissements de très petite taille (n'ayant qu'une production limitée) ou des établissements qui ne vendent qu'à des marchés restreints (p. ex., ventes dans la localité de production) peuvent également être considérés comme des établissements à moindre risque.

3.4.6. Système d'agrément des établissements

Lorsqu'un établissement doit être agréé (p. ex., dans le cas d'établissements présentant un risque élevé), l'exigence et les conditions techniques d'agrément doivent être définies dans la législation pertinente.

Le processus d'agrément doit être clairement défini dans les procédures de l'Autorité compétente. Le demandeur doit également obtenir des informations présentant les actions disponibles en cas de désaccord sur la décision prise par l'Autorité compétente ou d'insatisfaction sur le service rendu.

La procédure d'agrément démarre officiellement dès que le formulaire dans lequel le candidat demande l'agrément est reçu.

Ce formulaire doit contenir les informations de base requises pour les conditions d'agrément, notamment :

- le nom et l'adresse de l'établissement ;
- les sources et types de matières premières ;
- les procédés à entreprendre ;
- les produits à fabriquer ;
- les marchés de destination spécifiques ;
- le nombre de salariés ;
- les capacités de production et de stockage.

Il se peut que l'Autorité compétente souhaite préciser les documents à présenter en même temps que la demande, notamment :

- les plans de l'établissement présentant :
 - les installations et leur utilisation respective ;
 - le flux des produits propres à la consommation humaine
 - et celui des produits impropres à la consommation humaine ;
 - l'agencement de l'équipement et son utilisation respective ;
 - les installations sanitaires (douches, vestiaires et toilettes), éviers et robinets ;
 - les systèmes d'extraction d'air, de fumée et d'humidité ;
 - le système d'évacuation des eaux usées ;
- le plan du système de distribution d'eau (système d'écoulement d'eau ou robinets numérotés en série sur le plan et dans l'usine) ;
- la liste des fournisseurs ;
- la spécification des conditions de traitement ;
- les documents et registres HACCP et qualité ;
- les CV du personnel technique ;
- le système de traitement, de stockage et d'élimination des sous-produits ;
- le système de lutte contre les parasites ;

- le(s) diagramme(s) de flux de produits ;
- le système de traçabilité ;
- toute autre information officielle (statuts de l'entreprise, titre de propriété du terrain, contrat de crédit-bail, etc.).

Dans le cas des nouveaux établissements, il est essentiel que l'opérateur discute des conditions d'hygiène avec l'Autorité compétente au moment de la conception. S'il ne le fait pas, il existe un risque que des modifications coûteuses doivent être apportées avant qu'un établissement nouvellement construit puisse être agréé.

L'Autorité compétente peut, sur base d'un examen des documents présentés, envisager d'attribuer un agrément provisoire aux nouveaux établissements en phase de construction. L'agrément final et total ne pourra être attribué qu'après avoir procédé à une inspection complète de l'établissement une fois celui-ci en exploitation. Cette exigence s'explique par le fait que l'agrément doit tenir compte de la mise en œuvre des exigences d'hygiène, et notamment du système HACCP.

L'Autorité compétente doit toujours délivrer un document d'agrément lorsqu'un établissement est agréé. Ce document doit spécifier les coordonnées de l'établissement et les conditions d'agrément suivantes :

- nom de l'établissement ;
- lieu ;
- numéro d'agrément ;
- date et période d'agrément ;
- espèces (groupes d'espèces) et sources de matières premières ;
- procédés à appliquer ;
- marchés (ou groupes de marchés) concernés.

L'agrément ne peut s'appliquer qu'à ces conditions. Si l'établissement souhaite entreprendre des activités qui ne sont pas couvertes par les conditions de l'agrément, une demande de modification des conditions d'agrément doit être introduite auprès de l'Autorité compétente. Cette procédure est nécessaire pour éviter qu'un établissement tente de mettre sur le marché des produits à risque élevé (p. ex., des germes de soja) alors qu'il n'a obtenu un agrément que pour les produits à faible risque (p. ex., le conditionnement de fruits de verger).

L'agrément a une durée déterminée et doit être renouvelé périodiquement. La durée choisie est souvent de douze mois, mais le choix de cette durée est arbitraire et une approche plus efficace consisterait à adapter la validité en fonction du risque relatif par rapport aux ressources de contrôle disponibles.

Comme indiqué ci-dessus, les établissements à plus haut risque ou les établissements qui ont des antécédents de non-conformité devraient faire l'objet d'un renouvellement plus fréquent (ainsi que d'inspections intérimaires). Les établissements à faible niveau de risque et les établissements sans antécédent de non-conformité, de même que les établissements disposant d'un système HACCP correctement mis en œuvre, pourraient bénéficier de périodes d'agrément plus longues.

Attendu que le renouvellement de l'agrément aura un coût et que ce coût sera supporté par l'entreprise, cette approche pourrait encourager les intéressés à encore mieux respecter les règles.

3.4.7. Utilisation de listes de contrôle

Les inspections des établissements (et des procédés qui s'y déroulent) constituent un élément central du contrôle officiel. Les inspecteurs se servent souvent de listes indiquant les divers points à vérifier pour chaque type d'inspection, étant entendu que celles-ci diffèrent également en fonction du secteur.

L'avantage principal de ces listes de contrôle est qu'elles évitent à l'inspecteur d'oublier un élément important des contrôles. Elles permettent également de faire des comparaisons et d'évaluer le système d'inspection par rapport à certains critères. Leur désavantage principal réside, par contre, dans le fait que l'établissement peut présenter des risques qui ne sont exprimés dans aucune des catégories de la liste et qui passent ainsi inaperçus aux yeux de l'inspecteur.

Pour remédier à ce désavantage, l'inspecteur doit disposer d'une bonne information. Il doit être capable de mener des inspections à bien sans utiliser de listes de contrôle, ces dernières ne servant que d'aide-mémoire. L'utilisation d'une liste de contrôle ne peut jamais compenser un manque d'information de l'inspecteur.

La liste de contrôle doit refléter les objectifs et le type d'inspection menée. Elle doit également refléter une approche logique de la procédure d'inspection et de son évolution au sein de l'établissement. À titre d'exemple, il peut apparaître logique de suivre le flux de traitement de la réception des matières premières jusqu'au produit fini. À titre alternatif, une inspection à contre-courant peut se révéler utile lorsqu'il est nécessaire d'éviter une contamination des zones de traitement propres par des zones souillées (sauf si l'inspecteur est disposé à changer de vêtement de protection).

Les listes de contrôle peuvent adopter un système de points qui attribue un score numérique à différents attributs de sécurité sanitaire des aliments. Ces listes appliquent généralement le concept des points de démerite négatifs (des points étant attribués pour toute présence de non-conformité). Autrement dit, plus le score est bas, meilleure est la conformité. Cette approche a l'avantage que lorsqu'un facteur n'est pas présent dans l'établissement, il est simplement ignoré et n'entre pas en ligne de compte pour l'attribution de points, de sorte qu'il n'affecte pas le score global. Cela évite de devoir ajuster le système de score pour tenir compte des différences existant entre les établissements et les procédés.

Le système de score offre également l'avantage de permettre d'étalonner :

- le système d'inspection (en comparant les scores de différents inspecteurs pour un même établissement) ;
- les établissements (en comparant le score au sein d'un même établissement ou d'un groupe d'établissements, par exemple différents segments de transformation ou un établissement unique à la fois).

Une liste de contrôle générique typique pour un établissement transformant des produits d'origine végétale se trouve en annexe 2.

3.4.8. Catégories de conformité

Des catégories globales de conformité peuvent être attribuées à l'établissement qui reflète le score ou l'évaluation globale. Il est fréquemment fait appel à cette possibilité, étant donné que dans la pratique, il est souvent difficile de répertorier simplement un établissement dans l'un des deux groupes: «conforme» ou «non conforme». À titre d'exemple, même si un établissement est propre, le lavage et la préparation des légumes sont des opérations sales et il peut dès lors être difficile de maintenir l'usine dans un bon état de propreté pendant toute la durée des opérations. Dans la pratique, l'inspecteur accepte ce fait et tolère un manque de propreté, dans certaines limites, durant les opérations normales. Des problèmes de jugement et d'appréciation se posent donc et sont exprimés en degrés de conformité. Un autre exemple est celui d'une usine qui ne présente aucune non-conformité majeure, mais plusieurs non-conformités mineures.

L'attribution de degrés de conformité est également souhaitable, car elle encourage les établissements conformes à améliorer encore leur niveau. La catégorie attribuée peut être utilisée pour déterminer la fréquence des inspections de suivi et/ou le coût de l'agrément (si des taxes sont appliquées). L'Autorité compétente a ainsi la possibilité d'introduire des mesures d'encouragement pour soutenir la conformité.

L'attribution de degrés de conformité permet également de quantifier les normes globales du secteur (ventilées en différentes variables telles que produit, taille, propriété, etc.). Ceci permet à l'Autorité compétente de surveiller l'évolution des normes de conformité au fil du temps et en réponse à des actions ou campagnes spécifiques.

L'approche consiste à attribuer à l'établissement un niveau de conformité comme le montre l'exemple ci-dessous qui va de «Très bon» à «Acceptable» en passant par «Bon» si la norme minimale est atteinte, ou est «Insuffisant» si elle ne l'est pas. Les catégories peuvent être adoptées par l'Autorité compétente de façon à répondre à leurs besoins spécifiques.

CATÉGORIE	STATUT	FRÉQUENCE D'INSPECTION
A	Très bon	Tous les trois mois
B	Bon	Une ou deux fois par mois
C	Acceptable	Chaque semaine (en fonction des risques)
D	Insuffisant	Inspection continue jusqu'à la mise à jour du statut à partir du moment où il est remédié aux déficiences critiques

Pour les nouveaux bâtiments ou systèmes, la fréquence du contrôle officiel pourrait être fixe pour la période initiale. Par la suite, le schéma ci-dessus peut être appliqué en fonction des résultats obtenus sur le plan de la performance et de la conformité.

3.4.9. Échantillonnage aux fins des contrôles officiels

L'échantillonnage aux fins des contrôles officiels ne doit être entrepris que par les inspecteurs responsables du contrôle officiel. L'objectif est de faire en sorte que l'échantillon provienne du lot à contrôler. Si tel n'est pas le cas, il existe un risque que l'échantillonnage soit faussé. En aucun cas, des échantillons destinés au contrôle officiel ne doivent être fournis par l'établissement.

Il se peut qu'un inspecteur souhaite prélever un échantillon dans le cadre des activités de contrôle officiel. Un échantillon peut être prélevé dans les conditions suivantes :

- lorsque des éléments de preuve semblent indiquer qu'il existe un risque que des pratiques ou conditions présentent un danger, pour confirmer ou infirmer l'existence réelle d'un tel risque (par exemple lorsqu'il observe des fruits à coque moulus, il se peut que l'inspecteur souhaite prélever des échantillons pour s'assurer que les limites d'aflatoxines sont respectées);
- pour vérifier l'efficacité des contrôles internes appliqués par l'exploitant du secteur alimentaire (par exemple, validation du plan HACCP);
- pour vérifier l'efficacité des procédures d'exploitation standard (systèmes de nettoyage et de désinfection, lavage des mains, systèmes de désinfection de l'eau, par exemple, traitement au chlore ou utilisation de stérilisateurs UV).

Il n'existe pas d'approche unique d'échantillonnage et de contrôle de la conformité. L'inspecteur doit se fonder sur sa propre expérience et sur ses propres connaissances techniques pour identifier les risques potentiels et doit recourir à une approche rigoureusement scientifique pour acquérir les données nécessaires pour prendre les décisions qu'impose la protection de la santé du consommateur.

Il convient de noter qu'il n'est pas nécessaire que l'échantillonnage à des fins de contrôle officiel se limite aux seuls produits finis. En fonction des décisions à prendre, l'inspecteur peut inclure dans les échantillons des matières premières ou des produits semi-transformés, de l'eau, des frottis de mains ou des équipements ou produits chimiques utilisés dans l'établissement, etc.

L'inspecteur doit examiner s'il est strictement nécessaire de prendre un échantillon pour établir que les règlements sont enfreints. Cela ne peut se décider que sur la base des faits observés et de la connaissance de la législation. Ainsi, si l'inspecteur observe un manquement dans les pratiques de lavage des mains, il peut s'agir en soi d'une violation de la législation sur la sécurité sanitaire des aliments et il peut se révéler superflu de prélever des échantillons du produit ou des frottis de mains pour établir que le défaut de lavage des mains provoque une contamination ou représente un risque pour la santé.

Cependant, lorsque des échantillons sont prélevés et si les résultats sont susceptibles d'être utilisés dans des preuves d'infraction, il est alors important que l'échantillonnage et le traitement de l'échantillon soient entrepris dans le strict respect des procédures écrites d'échantillonnage. Les principes importants exprimés dans la procédure d'échantillonnage peuvent être définis dans la législation.

Les procédures d'échantillonnage doivent :

- décrire la procédure technique d'échantillonnage (de manière spécifique de façon à garantir l'intégrité de l'échantillon en veillant à éviter toute contamination bactérienne lors de la sélection et de la prise d'un échantillon à des fins d'analyse microbiologique), de même que les procédures de manutention et de stockage ;
- préciser les informations à enregistrer concernant l'échantillon et sa sélection qui doivent inclure :
 - le nom et l'adresse du fournisseur de l'échantillon ;
 - la nature et l'état (frais/congelé/séché, etc.) de l'échantillon ;
 - les analyses à effectuer ;
 - la date d'échantillonnage ;
 - le traitement appliqué pour préserver l'échantillon, notamment la congélation ou l'ajout de stabilisateurs ;
- offrir une possibilité équitable d'analyse par le fournisseur de l'échantillon (un échantillon peut généralement être divisé en trois parties et le fournisseur en choisit une qu'il conserve pour procéder à sa propre analyse) ;
- préciser les exigences à remplir pour garantir l'intégrité de l'échantillon durant le stockage, le transport et l'expédition vers le laboratoire (afin d'éviter toute falsification ou autre dégradation). Celles-ci peuvent inclure la fermeture hermétique du récipient contenant l'échantillon et l'enregistrement du transfert de propriété d'une personne vers une autre de façon à établir la « chaîne de surveillance ».

Il convient de souligner que les programmes de contrôle et de surveillance (décrits à la section 6) ont pour but d'aider l'Autorité compétente à déterminer si le système de contrôle permet bien d'éviter la mise sur le marché de tout produit contaminé. Ces activités sont distinctes du contrôle officiel, et l'échantillonnage, de même que le contrôle à des fins de surveillance, requiert une approche différente, notamment une approche dans laquelle des échantillons sont prélevés au niveau du point de vente au consommateur (bien que cela puisse aussi être le cas des contrôles officiels effectués auprès des détaillants). Les différences dans l'approche d'échantillonnage dépendent, par conséquent, de l'objectif de l'évaluation. Le contrôle officiel pouvant entraîner des poursuites, il est clair que les règles applicables en matière de preuve doivent être respectées. Comme indiqué à la section 6, la surveillance ne s'accompagne généralement pas de poursuites.

3.4.10. Gestion des analyses de laboratoire pour les contrôles officiels

3.4.10.1. Organisation des analyses de laboratoire

Les Autorités compétentes (AC) doivent disposer de services de laboratoire accrédités afin de pouvoir procéder aux analyses requises dans le cadre des contrôles officiels.

Une tâche importante de l'Autorité compétente consiste dès lors à gérer ces analyses de laboratoire. À cette fin, l'AC désignera souvent une personne qui sera chargée de cette tâche, car elle exige une connaissance technique des pratiques de laboratoire et des méthodes d'analyse. La personne à qui incombe cette fonction doit gérer les aspects techniques de la relation entre l'Autorité compétente et le laboratoire qui procède aux analyses.

Les analyses de laboratoire réalisées dans le cadre des contrôles officiels doivent avoir lieu dans un laboratoire agréé à cette fin par l'Autorité compétente. Il y a toutefois lieu d'observer que l'Autorité compétente n'a aucune obligation d'exploiter elle-même un laboratoire d'analyse. Elle peut confier l'analyse à tout laboratoire pour autant que celui-ci dispose de la compétence technique requise.

La capacité d'analyse du laboratoire dépendra de la nature des dangers rencontrés sur le territoire du pays tiers, des types de contrôle à effectuer et des exigences officielles en matière de contrôle et d'analyse.

Il convient de noter que toutes les analyses ne doivent pas forcément être exécutées sur le territoire national de l'Autorité compétente. Pour certaines analyses pour lesquelles la demande est relativement faible, le coût d'investissement et les coûts d'exploitation sont si élevés que l'Autorité compétente a tout intérêt à passer des accords avec un laboratoire établi dans un autre pays pour que les échantillons puissent y être transportés et analysés. L'Autorité compétente doit être en mesure de démontrer qu'elle a pris les mesures nécessaires pour toutes les analyses dont elle a besoin pour le contrôle officiel.

Sur le plan de l'organisation, les fonctions de laboratoire doivent être indépendantes de l'Autorité compétente. Si celle-ci exploite un laboratoire d'analyse, une distinction claire doit alors exister entre les fonctions de laboratoire et les fonctions de contrôle. Les tâches incombant au personnel de laboratoire doivent se limiter aux fonctions d'analyse en laboratoire. Le personnel ne doit pas se prendre pour un inspecteur et ne doit jamais prélever d'échantillons, car cela risquerait de compromettre son impartialité en tant qu'analyste et serait en contradiction directe avec la norme d'accréditation. Le personnel du laboratoire ne doit pas connaître la provenance des échantillons qu'il analyse.

L'Autorité compétente doit désigner les laboratoires officiels qui peuvent entreprendre l'analyse d'échantillons à des fins de contrôle officiel. Ces laboratoires doivent être évalués et accrédités conformément à la norme EN ISO/IEC 17025:2005 fixant les « exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais ». Les prestations d'analyse peuvent être fournies par n'importe quel laboratoire public ou privé.

L'accréditation d'un laboratoire vise en quelque sorte à garantir que lorsqu'un échantillon lui sera soumis :

- le laboratoire utilisera des méthodes appropriées et validées ;
- le laboratoire appliquera ses propres contrôles de qualité et d'assurance qualité pour garantir que les résultats des analyses sont valides (mesure de ses affirmations) et fiables (reproductibles).

Le recours à une méthode standard reconnue permet d'effectuer une véritable comparaison des résultats.

L'accréditation est un processus indépendant qui est entrepris par une agence d'accréditation établie. L'agence doit être clairement établie et satisfaire aux critères généraux arrêtés pour les organismes d'accréditation dans la norme ISO/IEC 17040:2005 «Évaluation de la conformité – Exigences générales relatives à l'évaluation par des pairs des organismes d'évaluation de la conformité et des organismes d'accréditation», ce qui peut être prouvé par l'adhésion à l'*International Laboratory Accreditation Cooperation* (ILAC)⁸⁵.

L'Autorité compétente ne peut accréditer le laboratoire ; elle ne peut que désigner des laboratoires officiels en tant que laboratoires d'analyse officiels.

Il est un fait établi, en particulier dans les pays moins développés, que par manque de ressources techniques et financières, il est difficile pour de nombreux laboratoires de se faire accréditer. Dans le meilleur des cas, il faut plusieurs années pour établir des systèmes conformes à la norme ISO/IEC 17025:2005. Quoi qu'il en soit, ces difficultés ne doivent jamais constituer une excuse pour éviter la mise en œuvre de procédures réalisables d'assurance qualité, dont plusieurs, telles que le calibrage et la tenue de registres, peuvent être entreprises à travers une approche rigoureuse conforme aux bonnes pratiques de laboratoire et aux méthodologies d'assurance qualité.

L'Autorité compétente négociera souvent des frais d'analyse standard dans le cadre d'un contrat annuel passé avec les laboratoires désignés (ou d'un protocole dans le cas des laboratoires publics).

En outre, il est souvent souhaitable que l'Autorité compétente désigne plusieurs laboratoires officiels (afin de couvrir différents besoins et différentes régions). Un laboratoire peut être désigné pour certaines des analyses qu'il effectue. Un laboratoire peut ainsi être désigné pour certaines analyses microbiologiques, mais pas pour la recherche de métaux lourds, par exemple.

3.4.10.2. Méthodes d'analyse standard

Il existe, pour les produits de la pêche, de nombreuses méthodes standard d'analyse. Lorsqu'une méthode officielle est précisée dans la législation, c'est la version harmonisée qu'il convient d'utiliser. Si rien n'est précisé, mais qu'il existe une méthode ISO ou EN standard appropriée, c'est celle-ci qui doit être utilisée.

En dehors de cette précision, le choix de la méthode n'est pas standardisé. Certains laboratoires peuvent opter pour des normes nationales ; d'autres peuvent préférer

85 Pour plus d'informations, voir www.ilac.org/francais.html.

le recours à des méthodes provenant d'autres organisations (p. ex., AOAC). L'Autorité compétente doit tenir une liste actualisée des méthodes standard d'analyse de laboratoire et des documents sources requis pour le contrôle officiel en prévoyant des alternatives, le cas échéant.

3.4.10.3. Fourniture d'échantillons et réception des résultats

L'inspecteur doit soumettre au laboratoire des échantillons, exclusivement identifiables au moyen d'un code. Les informations suivantes doivent également être fournies :

- nature et état (frais/surgelé/déshydraté, etc.) de l'échantillon ;
- analyses à effectuer et méthode (le cas échéant) ;
- date de l'échantillonnage ;
- traitement appliqué pour préserver l'échantillon tel que la congélation ou l'ajout de stabilisateurs ;
- nom/coordonnées de contact de la personne/autorité soumettant l'échantillon ;
- instructions de rapport.

Il faut noter qu'il incombe à l'inspecteur de préciser les paramètres à analyser. Cette décision ne revient pas au laboratoire, étant donné que sur un même échantillon plusieurs paramètres pourraient être analysés dont certains ne présentent aucun intérêt pour les dangers suspectés par l'inspecteur.

Le laboratoire procède aux analyses requises et fournit les résultats à l'inspecteur uniquement en consignait la valeur du paramètre analysé dans un certificat d'analyse. Celui-ci ne doit pas se prononcer sur la conformité ou la non-conformité avec une norme (à moins qu'une instruction spécifique en ce sens n'ait été donnée).

C'est à l'inspecteur qu'il incombe de se prononcer sur la conformité ou la non-conformité en se basant sur les résultats et les circonstances de l'échantillonnage.

3.4.10.4. Laboratoires de référence

L'Autorité compétente doit envisager de désigner des laboratoires de référence pour différents paramètres. Le laboratoire de référence a pour mission de coordonner les activités des laboratoires qui sont chargés d'effectuer des analyses à des fins de contrôle officiel. Il s'agit donc d'un élément extrêmement important pour garantir la qualité de service des laboratoires d'analyse nationaux.

Le laboratoire de référence doit conseiller l'Autorité compétente sur l'organisation du système d'analyse du laboratoire. Il doit procéder périodiquement à des analyses comparatives d'échantillons standardisés et veiller à ce que tous les laboratoires maintiennent des systèmes internes d'assurance qualité (validation des méthodes, tenue de registres, stockage des réactifs, sécurité, étalonnage de routine des équipements et présentation de l'activité d'inter-étalonnage). Son autre fonction principale consiste à diffuser des informations à l'Autorité compétente et aux autres laboratoires effectuant des analyses.

Un laboratoire de référence doit par conséquent développer et maintenir sa capacité d'analyse pour un paramètre à l'aide de plusieurs méthodes. Il sera le centre national d'expertise concernant les méthodes d'analyse appliquées et encouragera la recherche afin de développer de nouvelles méthodes d'analyse et les comparera aux méthodes existantes.

Il aura un rôle de formateur et dispensera des séances de formation aux différentes analyses au personnel d'autres laboratoires (notamment aux laboratoires industriels). Il sera au minimum accrédité et sera en mesure de fournir des exemples de l'approche BPF et de maintenir un système d'assurance qualité.

Il participera également aux essais internationaux d'inter-étalonnage, tiendra et fournira du matériel de référence standard et organisera les analyses à l'échelle nationale. Il entretiendra un réseau de contacts avec les laboratoires de la région et dans les principaux pays d'exportation. Il devra également étudier et publier des informations et des documents techniques actuels. Un laboratoire de référence encouragera également l'inter-étalonnage tant auprès des laboratoires publics qu'auprès des laboratoires privés et constituera un forum de discussion sur les problèmes de laboratoire entre l'Autorité compétente, l'industrie et les laboratoires d'analyse.

Le laboratoire de référence est donc investi d'une grande responsabilité et son maintien peut être coûteux. Il est donc indispensable que l'Autorité compétente qui désigne un laboratoire de référence attribue à celui-ci un budget approprié pour lui permettre d'exécuter ses tâches adéquatement.

Soulignons par ailleurs que le niveau d'expertise requis ne peut être acquis à court terme. Le laboratoire de référence et l'Autorité compétente devront travailler en étroite coopération pendant plusieurs années afin de développer le niveau d'expertise analytique requis.

3.4.11. Procédures en cas de non-conformité

Afin de garantir la bonne exécution des contrôles officiels, il est essentiel d'établir une procédure et de la suivre lorsque des non-conformités sont constatées. Faute de procédure officielle, bien définie et vérifiable en cas de non-conformité, il existe un risque que les constatations négatives faites lors d'inspections ne soient pas corrigées.

Le résultat de la procédure de non-conformité doit être soit la prise de mesures correctives par l'exploitant du secteur non conforme, soit l'application de sanctions par l'Autorité compétente.

L'Autorité compétente veille à ce que les conditions suivantes soient remplies :

- des procédures écrites claires précisent l'action qui sera prise par l'Autorité compétente pour remédier aux non-conformités constatées durant les inspections, notamment la façon dont la non-conformité doit être notifiée à l'exploitant du secteur alimentaire et, plus important encore, les procédures en place pour les inspections de suivi ; tous les inspecteurs sont formés aux procédures ;

- les non-conformités sont classées en fonction de la gravité du risque pour la santé; les non-conformités graves sont traitées en priorité et assorties de sanctions plus fortes que les non-conformités moins graves. À titre d'exemple :
 - une non-conformité critique pourrait être une non-conformité qui présente un risque grave et/ou immédiat pour la santé publique; des non-conformités critiques ne peuvent se produire que dans les établissements en exploitation;
 - une non-conformité mineure pourrait être une non-conformité qui ne présente qu'un risque limité ou minime pour la santé publique;
- les inspecteurs effectuent périodiquement des inspections conjointes afin de garantir qu'il existe un consensus sur la classification des non-conformités;
- les non-conformités de chaque établissement doivent être enregistrées dans une fiche de non-conformité, qui constitue une partie essentielle du dossier de chaque établissement;
- en cas de constatation d'une non-conformité, une fiche de synthèse de non-conformité, reprenant les informations suivantes doit être établie pour chaque établissement :
 1. nombre de non-conformités;
 2. date d'inspection;
 3. description de chaque non-conformité;
 4. gravité de la non-conformité;
 5. date de notification en vue de la prise de mesures correctives;
 6. date limite de correction;
 7. date du suivi;
 8. constatations du suivi;
 9. date de notification en vue de la prise de mesures correctives;
 10. date limite de correction;
 11. date du suivi;
 12. constatations du suivi;
 13. décision concernant la sanction;
 14. sanction.

L'enregistrement des non-conformités et des actions de suivi est très important; il doit être possible de voir au premier coup d'œil les performances d'un opérateur donné en ce qui concerne les non-conformités constatées, les mesures correctives appliquées et les non-conformités en suspens. Les données principales concernant les non-conformités sont, par conséquent, transférées de la fiche d'enregistrement de l'inspection vers une fiche d'enregistrement des non-conformités de l'établissement.

Un contrôle de suivi est indispensable pour établir si la non-conformité a été corrigée conformément à la notification. Si elle ne l'a pas été, d'autres mesures peuvent être envisagées et déboucher sur l'initiation de la procédure de sanction.

Avec le temps, une telle fiche (en particulier si elle est introduite dans un système informatique) constitue un outil puissant, par exemple pour l'évaluation du risque en rapport avec les établissements ou en ce qui concerne l'analyse comparative du secteur et de ses différents niveaux. Les données peuvent également être reprises dans un rapport annuel qui montre le nombre de non-conformités traitées et fournit une base vérifiable pour suivre l'évolution de la conformité avec la législation sanitaire et des conditions régnant au sein du secteur contrôlé.

3.4.12. Sanctions

Le système de contrôle officiel doit en finalité garantir aux consommateurs une alimentation sans danger. À cette fin, il est indispensable de prévoir des procédures de sanction qui visent à faire disparaître du marché toute denrée alimentaire impropre à la consommation, la fermeture des établissements insalubres ou la cessation des procédés dangereux.

La procédure de sanction doit être définie dans la législation et respecter les dispositions pertinentes du Code pénal et du Code civil. Les Autorités compétentes ont plusieurs outils à leur disposition. Le choix des moyens prévus par la loi est un élément clé de la politique de contrôles officiels. Les moyens typiques sont les suivants :

Suspension/retrait d'agrément	Révocque l'autorisation d'exploitation/l'agrément
Avis d'amélioration	Impose des modifications au bâtiment, à l'usine, à l'équipement ou à l'hygiène du personnel
Avis d'interdiction	Interdit l'exécution de certains actes ou de certaines pratiques (par exemple, procédés à risque élevé)
Avis de mesure d'urgence	Pour les actions à court terme, en cas de risque imminent pour la santé, lorsque les procédures ci-dessus risquent de ne pas protéger les consommateurs
Ordre de retrait	Exige que l'exploitant du secteur alimentaire organise le rappel/retrait du marché des produits suspectés de non-conformité
Saisie des denrées alimentaires	Retire une denrée spécifique de la vente
Poursuite	Pénalité pénale/administrative pour contravention (prison ou amende)

Il convient de noter que le recours aux poursuites en tant qu'unique outil de contrôle officiel est considéré comme une mesure inefficace, car elle permet à l'établissement de continuer à fonctionner en attendant la procédure juridique et n'interdit pas à d'autres personnes (p. ex., des gérants ou de nouveaux propriétaires) de poursuivre l'exploitation d'entreprises non conformes dans les mêmes bâtiments.

3.4.13. Rapport et tenue de documents

3.4.13.1. Tenue de documents

Des dossiers en bonne et due forme doivent être tenus pour toutes les inspections effectuées, y compris les listes de contrôle complétées.

À plus long terme, il est préférable d'enregistrer ces documents dans une base de données informatique permettant à l'inspecteur d'encoder directement les données contenues dans les formulaires de l'inspection. La base de données contiendra pour chaque établissement/exploitant du secteur alimentaire des informations concernant :

- les données d'identification de base ;
- les informations concernant l'enregistrement ;
- la classification des risques ;
- les dossiers d'inspection (listes de contrôle complétées) ;
- les échantillons prélevés ;
- les résultats d'analyses ;
- les dossiers de non-conformité (classification, suivi et résultats).

Le système d'enregistrement instaure la base qui va permettre de surveiller et d'auditer le système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments. Il permet également de produire un rapport annuel sur les activités de l'Autorité compétente.

3.4.13.2. Indicateurs de suivi

Le système de données doit permettre de produire des indicateurs de suivi à partir des dossiers d'inspection et de contrôle. Ceci permet de contrôler le bon fonctionnement de l'Autorité compétente (AC).

Les exemples d'indicateurs de performance clés pour les contrôles officiels peuvent inclure :

- le nombre moyen d'inspections effectuées par établissement au cours d'une année ;
- le nombre moyen de non-conformités critiques détectées par établissement ;
- le pourcentage d'établissements du secteur alimentaire inspectés et jugés conformes ;
- le pourcentage d'établissements non conformes redevenus conformes ;
- le nombre d'avis émis (amélioration, interdiction, mesure d'urgence et ordres de retrait) et les résultats.

3.4.13.3. *Rapports annuels*

Les Autorités compétentes doivent veiller à publier un rapport annuel sur les contrôles officiels effectués au cours de la période écoulée. Dans sa forme la plus simple, ce rapport montre dans quelle mesure le plan de contrôle annuel a été mis en œuvre. Le rapport annuel typique comprendra les chapitres suivants :

- ressources des Autorités compétentes :
 - personnel ;
 - flotte automobile ;
 - budget d'exploitation ;
 - budget réservé à l'échantillonnage et aux analyses ;
- informations sur certains indicateurs de suivi (ci-dessus) ;
- informations concernant les intoxications/crises alimentaires ;
- plans pour la période à venir.

3.4.14. **Contrôles officiels aux frontières des produits importés et exportés**

3.4.14.1. *Organisation du système de contrôle aux frontières*

D'une manière générale, l'Autorité compétente évitera d'instaurer des systèmes de contrôle parallèles pour le marché national et le marché d'exportation. La sécurité sanitaire des aliments doit être une exigence fondamentale pour les produits quel que soit le marché auquel ils sont destinés. Les produits importés doivent, bien entendu, être conformes aux exigences nationales. Quant aux produits exportés, ils doivent être conformes aux exigences nationales, mais aussi aux autres prescriptions de la réglementation du pays importateur qui peuvent leur être applicables.

Par conséquent, s'agissant des exportations, il est souvent nécessaire de veiller au respect de la réglementation en vigueur sur le marché des exportations. Celle-ci peut différer, dans le détail, du système national. Par ailleurs, les marchés d'exportation peuvent imposer des moyens différents pour établir la preuve de la sécurité du produit. Les inspecteurs doivent donc être parfaitement au courant du cadre réglementaire du pays importateur de façon à garantir que les déclarations de certification sont correctes dans les faits.

De même, il est important de noter qu'il existe essentiellement deux types de certification :

- a. la certification relative à la nature du produit (par exemple, à sa composition ou le procédé auquel il a été soumis), attestant, par exemple, du fait qu'il a été analysé et jugé conforme à une norme donnée (*Codex*, etc.) ou qu'il a subi telle ou telle transformation (par exemple, traitement à l'eau chaude de mangues fraîches de façon à exterminer les larves de mouche à fruit) ;
- b. la certification relative au système de contrôle en vertu duquel le produit a été fabriqué, attestant, par exemple, que les fruits à coque ont été produits et récoltés dans des conditions soumises à une inspection de routine par l'Autorité compétente et ont été conditionnés dans un établissement agréé conformément aux normes HACCP.

Les principaux points à établir dans tout système de certification d'intégrité établi par l'AC sont les suivants :

- un système de traçabilité est en place et peut être utilisé par l'inspecteur pour prouver que le lot présenté à la certification a été soumis aux conditions ou aux procédés pertinents (et ne provient pas, p. ex., d'une chaîne d'approvisionnement située en dehors du système de contrôle officiel) ;
- lorsqu'un échantillon a été prélevé ou lorsqu'un certificat a été délivré, un système garantissant l'intégrité du lot soumis à la certification a été instauré. Cela permet d'éliminer le risque que des produits non conformes soient ajoutés aux produits faisant l'objet de la certification ou leur aient été substitués. Par exemple, les conteneurs peuvent être scellés par l'AC et un contrôle final de l'intégrité du scellé peut être réalisé par les Autorités portuaires.

3.4.14.2. Application des contrôles de sécurité sanitaire des aliments aux frontières

D'une manière générale, les vérifications effectuées dans le cadre d'un contrôle aux frontières à des fins d'importation et d'exportation sont de trois ordres :

- contrôle documentaire ;
- contrôle d'intégrité ;
- contrôle physique.

Le contrôle documentaire établit la cohérence des mentions figurant sur le papier, les factures, etc., pour garantir que les conditions de provenance et de traçabilité sont remplies. Pour les exportations, par exemple, l'inspecteur peut vérifier les enregistrements HACCP pour les numéros de code de lot indiqués sur la demande de certification dans le but de s'assurer que : a) le suivi préconisé par la norme HACCP a été dûment effectué et b) les paramètres de processus se situent dans les limites critiques arrêtées pour ce lot. Pour les importations, l'inspecteur peut effectuer des recoupements entre la facture et les certificats sanitaires délivrés par le pays exportateur ou vérifier au moyen de la liste des signataires autorisés de ce pays que la signature apposée sur le certificat d'exportation est bien celle d'une personne autorisée. Les AC mettent de plus en plus leurs certificats d'exportation en ligne afin de permettre aux Autorités d'importation de vérifier directement leur validité.

Le contrôle d'intégrité établit que les produits mentionnés dans les documents concordent, en ce qui concerne la nature et la qualité, avec ceux qui se trouvent physiquement dans le lot.



(Source: Université du Tennessee, Institute of Agriculture)

Le contrôle physique mesure certains paramètres critiques jugés importants pour la condition de sécurité sanitaire du lot. Cela peut inclure des vérifications des risques de contamination croisée provenant de cargaisons précédentes, des mesures de lutte contre les parasites, des mesures de la température du lot, etc. Dans certains cas, l'inspecteur peut décider de prélever un échantillon et de le soumettre à l'analyse dans un laboratoire.

L'Autorité compétente doit établir un protocole de certification à l'exportation qui précise les exigences des contrôles documentaires, des contrôles d'intégrité et des contrôles physiques requis pour chaque type de produit et chaque marché de destination.

L'échantillonnage des lots destinés à l'exportation doit répondre aux exigences du pays importateur. Sauf disposition contraire, le protocole d'échantillonnage doit être basé sur le risque. Les lots à faible niveau de risque peuvent, pour la plupart, être certifiés en se basant sur les contrôles documentaires et les contrôles d'intégrité, ainsi que sur les contrôles physiques de base sans échantillonnage ni analyse. Normalement, le protocole de certification exigerait que les vérifications physiques précisées reposent sur un échantillonnage fréquent des lots d'exportation (autrement dit, un lot sur 100 d'huile de fruit à coque peut être échantillonné pour la recherche de dioxines, tandis qu'une recherche d'aflatoxines serait effectuée sur un lot sur trois de fruits à coques).

Tout en établissant la fréquence d'échantillonnage en fonction des lots, le protocole doit également définir les procédures et le taux d'échantillonnage pour chaque lot.

Au vu de ces exigences, il est évident que pour exécuter un contrôle officiel efficace, le lot complet doit être présenté à l'inspecteur afin qu'il puisse, par exemple, prélever un échantillon adéquat et vérifier d'importantes informations (telles que la température du lot). Pour ces raisons, les contrôles officiels requis en vue de la certification pour l'exportation doivent être exécutés sur le lot d'exportation et au moment de l'envoi (p. ex., lors du chargement d'un conteneur/récepteur). Ces contrôles ne peuvent s'effectuer à distance.

Il se peut que d'autres points doivent être pris en considération pour l'inspection et la certification de produits transformés expédiés en vrac tels que la farine, la farine de soja, etc.

3.5. CONTRÔLES OFFICIELS DES ÉTABLISSEMENTS INDIVIDUELS

Cette section présente certains des aspects que les Autorités compétentes doivent traiter lorsqu'elles effectuent des contrôles officiels sur des aliments transformés d'origine végétale et auprès des établissements qui les manipulent, les transforment et les stockent.

3.5.1. Contrôles des matières premières

3.5.1.1. Contrôle des matières premières

Il incombe aux inspecteurs de s'assurer que les matières premières d'origine végétale (qu'elles proviennent directement de l'exploitation agricole ou qu'elles soient importées) sont sûres et exemptes de tout danger potentiel. Si des critères nationaux ou internationaux pertinents sont imposés, l'inspecteur doit en être informé et veiller à les faire respecter. Tel est, par exemple, le cas du maïs (voir encadré).

CONTRÔLES OFFICIELS DU MAÏS ENTRANT DANS LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

i Le maïs est l'une des nombreuses céréales exposées à un risque de contamination par des mycotoxines, un danger fréquent dans les produits d'origine végétale. Les inspecteurs doivent veiller à la bonne exécution du contrôle visant à garantir que le produit a été cultivé et récolté dans des conditions conçues pour réduire ces risques, que toute céréale contaminée a été retirée de la chaîne alimentaire et que le produit a été stocké et transporté d'une manière adaptée pour réduire le risque de manifestation de ce danger⁸⁶.

86 FAO, «Manuel sur l'application du système de l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) pour la prévention et le contrôle des mycotoxines», 2001, www.fao.org/docrep/005/y1390f/y1390f00.htm.

Dans le cas des matières premières importées, l'inspecteur doit contrôler au minimum les documents d'importation, qui doivent comporter un certificat sanitaire délivré par les Autorités portuaires responsables des inspections et des contrôles sanitaires et phytosanitaires aux frontières. Cette certification offre la garantie que les denrées alimentaires répondent aux normes pertinentes et que les biens importés sont décrits avec précision.

3.5.1.2. Audits auprès des fournisseurs et certification de tiers

Un outil important dont disposent les inspecteurs pour garantir que les matières premières utilisées dans la transformation répondent aux exigences de sécurité sanitaire des aliments consiste à vérifier si l'établissement est en possession d'un système d'audit du fournisseur. Celui-ci garantit que les fournisseurs ont respecté des normes spécifiques dans lesquelles figurent des paramètres de sécurité sanitaire des aliments.

D'une manière générale, pour que ces systèmes puissent atteindre l'objectif recherché, le fournisseur doit procéder à des audits sur une base régulière afin de s'assurer que les exigences spécifiées sont remplies.

Différentes approches peuvent être adoptées. D'une part, l'acheteur peut exécuter l'audit directement en utilisant une norme interne. Ceci exige toutefois un investissement important et aujourd'hui, la majorité des opérateurs engagent des organismes de certification tiers pour certifier la conformité à une norme recommandée par des opérateurs privés et plus particulièrement, dans de nombreux cas, par des groupements d'exploitants du secteur alimentaire.

La certification par des tiers indique par conséquent clairement que les produits sont fabriqués et manipulés conformément à une norme bien déterminée. Cette forme de certification n'est ni obligatoire ni imposée par la loi, mais elle est révélatrice d'une bonne pratique et peut constituer une exigence du consommateur final visé pour le produit.

De nombreux systèmes de ce type existent, mais pour la transformation de produits d'origine végétale, l'exigence la plus pertinente consiste à montrer qu'il a été fait usage, lors de la fabrication, de bonnes pratiques agricoles. La norme GlobalG.A.P. est l'une des plus fréquemment utilisées à cette fin par l'industrie alimentaire. La certification des exploitations agricoles est assurée par des organismes de certification accrédités qui œuvrent en qualité de cabinets d'audit indépendants⁸⁷.

Les inspecteurs doivent disposer d'une bonne connaissance des différents systèmes de certification appliqués dans le secteur relevant de leur responsabilité. Lors du contrôle officiel d'établissements, ils doivent vérifier si un tel système de certification est instauré et couvre les matières premières apportées à l'industrie de la transformation. L'inspecteur doit également vérifier que la certification est réelle, n'est pas faussée et a été effectuée par un organisme de certification agréé, suffisamment expérimenté et qualifié pour réaliser un audit tiers. La présence d'une certification de fournitures effectuée de manière valable et fiable par des tiers peut

87 GLOBALG.A.P., «System Integrity via Certification Body Administration», 2012, www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/the-gg-system/certification.

autoriser l'inspecteur à appliquer un niveau plus limité de contrôles sur les origines des matières premières.

3.5.1.3. Contrôles phytosanitaires

Tandis que la majorité des contrôles officiels entrepris relativement à la transformation des produits d'origine végétale concerneront des mesures sanitaires (autrement dit, seront associés à la sécurité des aliments), les inspecteurs ne peuvent ignorer la nécessité de vérifier que toutes les exigences applicables aux conditions phytosanitaires (c'est-à-dire à la santé des végétaux) sont remplies.

Les contrôles phytosanitaires ont pour but de garantir que les végétaux ne risquent pas de transmettre d'importantes maladies végétales ou parasites. Un contrôle phytosanitaire peut inclure :

- des preuves documentaires de la santé des végétaux, et notamment un certificat phytosanitaire. Celui-ci doit être établi conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). Cette exigence est particulièrement importante dans le cas de produits importés et ce certificat peut même être exigé pour certains produits provenant de régions déterminées ;
- des contrôles visant à garantir que le produit correspond bien aux documents associés ;
- une vérification que le matériau végétal est exempt d'organismes dangereux.

Il existe des cas où un « passeport phytosanitaire » est exigé, par exemple sous le nouveau régime phytosanitaire de l'UE⁸⁸. Il s'agit, pour l'essentiel, de certificats phytosanitaires qui peuvent être délivrés par les producteurs pendant une période donnée suivant une inspection officielle. Ils sont obligatoires pour certains produits d'origine végétale qui sont sujets aux parasites et maladies les plus sévères nécessitant la mise en quarantaine. Le passeport facilite la circulation au-delà des frontières internationales et entre des zones de statut phytosanitaire différent. L'inspecteur doit connaître les types de produits soumis à de tels contrôles et effectuer des vérifications lors des contrôles officiels.

88 CE, « Organismes nuisibles – Importations de pays tiers – Inspection des produits importés », exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=rt/rt_ConditionsSanitairesEtPhytosanitaires.html&docType=main&languageId=FR.

3.5.1.4. Transport



[Source: psmag.com]

La contamination des denrées alimentaires lors du transport est fréquente quand celles-ci ne sont pas traitées correctement. Ce risque est particulièrement important pour les matières premières, lorsque le produit est transporté en vrac sans qu'un emballage le protège d'une éventuelle contamination. Il est donc important que les véhicules utilisés pour le transport soient officiellement contrôlés. Il est à noter que l'exigence sanitaire s'applique à toutes les formes de transport : véhicules à moteur, chemin de fer, voie fluviale et/ou autres formes de véhicule utilisées pour le transport des denrées alimentaires.

Les inspecteurs doivent connaître les règlements qui fixent des prescriptions spécifiques concernant le transport des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, y compris d'origine végétale. Les principales prescriptions à contrôler sont les suivantes :

- les moyens de transport et/ou conteneurs utilisés pour transporter les denrées alimentaires sont propres et en bon état; ils sont conçus et construits de manière à garantir qu'ils peuvent être convenablement nettoyés et/ou désinfectés;
- les véhicules et/ou conteneurs ne sont utilisés que pour le transport de denrées alimentaires, ce qui est particulièrement important pour les denrées en vrac se présentant sous forme de liquide, de granulés ou de poudre;
- le cas échéant, les moyens de transport et/ou conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires doivent être capables de maintenir les denrées alimentaires à une température adéquate et être équipés d'un moyen permettant de contrôler la température.

L'inspecteur doit également examiner les pratiques de transport afin de veiller à ce que celles-ci ne puissent nuire ou compromettre le produit au point de constituer un danger. L'inspecteur peut exiger d'assister au chargement ou au déchargement des denrées de façon à s'assurer que toutes les procédures et pratiques pertinentes sont mises en œuvre⁸⁹.

L'inspecteur peut également vérifier les documents qui accompagnent le transport afin de confirmer que :

- les conditions de transport spécifiques sont respectées (à savoir que la température ou le niveau d'humidité/CO₂ sont enregistrés) ;
- les opérations de nettoyage de véhicule sont dûment consignées ;
- les marchandises précédemment transportées sont enregistrées.

Certains produits d'origine végétale peuvent nécessiter la prise de mesures particulières pour leur transport. Les légumes frais et les légumes à feuilles, par exemple, peuvent nécessiter un contrôle de la réfrigération et de l'atmosphère afin d'éviter toute détérioration et certains produits d'origine végétale peuvent nécessiter que le transport réduise le risque d'une action de l'eau, par exemple, les aromates, les épices, les légumes, les fruits à coque et une diversité de céréales, étant donné que ces produits sont sensibles à la prolifération de moisissures toxicogènes.

3.5.2. Contrôles des établissements de transformation

3.5.2.1. Emplacement et agencement des établissements

La conception et la construction de l'établissement sont deux éléments importants pour la manipulation hygiénique des produits et il incombe aux inspecteurs de veiller à ce que les exigences suivantes soient remplies⁹⁰ :

- **emplacement** : la nature et les conditions générales de la zone qui entoure un établissement de transformation alimentaire peuvent avoir une grande influence sur l'hygiène du produit. Aussi y a-t-il lieu d'examiner des facteurs tels que la proximité de rivières ou d'autres cours d'eau ou la proximité de sources de pollution atmosphérique ou de poussière ;
- **taille et agencement** : la taille doit être adaptée aux dimensions de la production, sans saturation. L'agencement doit tenir compte de l'hygiène des flux de produits, sans croisement des lignes de production et en séparant les matières premières des aliments prêts à consommer ou à cuisiner. Les équipements doivent être positionnés de manière à ce que les opérateurs puissent y accéder facilement, que les travaux de maintenance requis puissent être exécutés et que les installations, ainsi que les zones avoisinantes, puissent être adéquatement nettoyées et désinfectées.

89 FDA, « Investigations Operations Manual (Establishment inspections) », 2012, www.fda.gov/ICECI/Inspections/IOM/default.htm.

90 Codex Alimentarius, « Principes généraux d'hygiène alimentaire » (CAC/RCP 1-1969), 1969, révisé 2003, www.fao.org/input/download/standards/23/CXP_001f.pdf.

3.5.2.2. Installations de stockage

Conformément aux exigences spécifiques de procédé, l'établissement de transformation doit, d'une manière générale, posséder des installations qui conviennent au stockage :

- des matières premières ;
- d'autres ingrédients alimentaires, tels que des additifs et d'autres substances ;
- des produits chimiques potentiellement contaminants (produits de nettoyage et de désinfection, lubrifiants, fluides hydrauliques, etc.) ;
- des matériaux d'emballage ;
- des produits finis.

Le stockage des matières premières et des produits finis peut avoir une influence importante sur la sécurité et la qualité d'un produit, et certaines denrées d'origine végétale présentent des dangers particuliers lorsque leurs conditions de stockage sont inadéquates. L'inspecteur doit tenir compte des conditions de stockage en s'assurant qu'elles sont adéquates pour le produit et prendre note des modèles de stockage, de la rotation générale des stocks et de l'état de maintenance des aires de stockage. Les matières premières et les produits finis doivent être faciles à évaluer pour l'inspection et il ne doit y avoir aucune trace de conditions malsaines telles qu'une infestation par des rongeurs ou des insectes.

3.5.2.3. Construction du site

La construction de l'établissement est un autre domaine critique à vérifier lors des contrôles officiels. Certains des facteurs principaux à prendre en considération sont :

- la conception hygiénique et les matériaux : les murs, le sol, le plafond, les fenêtres, le câblage, la tuyauterie, etc., de l'établissement doivent tous être conçus de manière hygiénique de façon à éviter les pièges à poussières et être construits en matériau lisse, imperméable et facile à nettoyer. Les inspecteurs doivent disposer d'un bon niveau de connaissance technique de façon à pouvoir identifier les lacunes présentes dans ces éléments ;
- l'éclairage doit être suffisant, avec des niveaux d'éclairage supérieurs dans les zones critiques ; les inspecteurs peuvent mesurer les niveaux d'éclairage à l'aide d'un luxmètre ;
- la ventilation doit être adéquate, en particulier dans les zones où le procédé génère une importante quantité de chaleur et de vapeur d'eau (par exemple, vaporisation/cuisson). Des contrôles du bon fonctionnement des systèmes d'extraction doivent être effectués. Les inspecteurs doivent s'assurer que la vapeur d'eau ne se condense pas sur les surfaces et ne présente aucun risque de contamination alimentaire. Il y a lieu d'accorder une attention toute particulière à la qualité de la ventilation dans les installations de stockage où l'humidité excessive peut entraîner une prolifération d'organismes pathogènes ou de mycotoxines. Les inspecteurs doivent s'assurer que l'air peut circuler autour des produits (autrement dit, ils doivent être stockés sur palettes) et que les espaces entre eux sont suffisants pour laisser circuler l'air ;

- maintenance: lorsqu'il examine un site ou une installation de production, l'inspecteur contrôlera le site à la recherche de tout défaut: fenêtres brisées, absence d'écrans de protection contre les insectes, dégradation des murs, des sols et des plafonds ou tout autre défaut susceptible d'entraîner un manque d'hygiène. Il est important d'établir qui est responsable des réparations et de la maintenance⁹¹.

3.5.2.4. Dispositions concernant les installations sanitaires

Le respect des prescriptions doit toujours être contrôlé dans les installations sanitaires, car elles sont essentielles pour garantir l'hygiène de base de l'établissement. Il y a lieu de vérifier ce qui suit :

- les toilettes et les installations de lavage des mains sont présentes en nombre suffisant et il existe une séparation adéquate entre les toilettes et les zones où des denrées alimentaires sont manipulées ;
- les installations de lavage des mains sont situées aux endroits requis (toilettes, entrées réservées au personnel, aires de travail) ;
- l'approvisionnement en eau courante chaude et froide, l'approvisionnement en savon et les installations de séchage des mains sont suffisants ;
- les systèmes permettant d'éliminer les déchets tant liquides que solides sont adéquats ;
- des vestiaires sont aménagés ;
- les mesures permettant de bien nettoyer et désinfecter tout équipement de protection porté sont prises, ce qui peut inclure la fourniture de services de blanchisserie ou le recours à un contractant adéquat⁹² ;
- les installations sont propres.

3.5.2.5. Hygiène des équipements et ustensiles

L'hygiène des équipements et ustensiles doit être vérifiée lors des contrôles officiels de façon à garantir que leur conception et leur construction répondent aux exigences et sont maintenues en bon état. L'inspecteur doit par conséquent vérifier que :

- l'équipement concerné est conçu, construit et installé de manière à permettre une maintenance et une désinfection correctes ;
- l'équipement est nettoyé, maintenu et stocké adéquatement de façon à garantir de bonnes conditions sanitaires ;
- des registres de désinfection et de maintenance des équipements et des ustensiles sont tenus ;
- lorsque des produits d'origine végétale sont transformés en utilisant des substances corrosives (telles que de la saumure et du vinaigre), l'équipement et le matériel utilisés pour la manutention ne sont pas oxydables⁹³.

91 *Ibid.*

92 FDA, «Investigations Operations Manual (Establishment inspections)», 2012, www.fda.gov/ICECI/Inspections/IOM/default.htm.

93 *Codex Alimentarius*, «Principes généraux d'hygiène alimentaire» (CAC/RCP 1-1969), 1969, révisé 2003, www.fao.org/input/download/standards/23/CXP_001f.pdf.

3.5.2.6. Hygiène du personnel

Une mauvaise hygiène personnelle peut rendre dangereux les établissements les plus sûrs. Aussi les inspecteurs doivent-ils prendre des mesures particulières pour s'assurer que le personnel, quel que soit le stade de la transformation alimentaire où il est actif, a une bonne hygiène personnelle au travail.



[Source : humani-corporis.blogspot.be]

Les bonnes pratiques d'hygiène personnelle à observer sont entre autres les suivantes :

- les vêtements, y compris les bonnets et les chaussons, sont adaptés à l'activité exercée et se trouvent dans un bon état de propreté ;
- les mains sont lavées le plus souvent possible de façon à maintenir de bonnes conditions sanitaires ;
- les pratiques non hygiéniques telles que chiquer, fumer, cracher, manger et boire dans la zone de production alimentaire sont interdites ;
- des procédures de premiers soins adéquates sont en place pour soigner les blessures légères telles que les écorchures ;
- les personnes qui manipulent les denrées alimentaires ne souffrent pas d'une maladie gastro-intestinale ou cutanée contagieuse et ne reprennent leur activité dans la transformation alimentaire que lorsqu'elles sont déclarées médicalement aptes ou indemnes de symptômes pendant une période suffisante⁹⁴.

L'inspecteur observera le personnel et surveillera attentivement son comportement et ses actions pendant toute la procédure d'inspection en veillant en particulier au respect des conditions susmentionnées. L'inspecteur déterminera par conséquent aussi le type, la durée et l'adéquation des programmes de formation de l'établissement, ainsi que de tout document associé à la formation, aux installations et aux politiques d'hygiène personnelle.

L'inspecteur se concentrera en outre sur ces contrôles lorsque des produits préparés prêts à consommer sont en cours de fabrication, car ceux-ci pourraient ne pas être soumis à d'autres procédés de transformation au cours desquels tout danger susceptible d'être introduit durant le processus serait écarté. L'inspecteur accordera une attention particulière aux utilisations finales potentielles du produit et examinera si le produit sera consommé sans autre transformation. Parmi les exemples, citons les haricots en grains et les épices que le consommateur utilise généralement après les avoir cuits. Mais les haricots en grains peuvent aussi être utilisés dans les salades de pousses, et les épices peuvent être utilisées comme condiments de table. L'encadré ci-dessous présente une étude de cas donnant un exemple d'épidémie.

L'ÉPIDÉMIE D'*E. COLI* EN EUROPE SERAIT DUE À DES GRAINES DE FENUGREC

En 2011, une augmentation soudaine du nombre de cas d'intoxications alimentaires hémolytiques graves a été enregistrée en France et en Allemagne. Cette intoxication a été associée à la shigatoxine sécrétée par la souche *E. coli* 0104:H5. Il s'agit d'un sérotype rare d'*E. coli* associé aux légumes entrant dans les salades fraîches. Dans un premier temps, l'épidémie a été mise en relation avec des concombres produits en Espagne, mais il est apparu, par la suite, que l'épidémie a été imputée à un producteur de semences germées établi en Allemagne. À l'examen, cette plante répondait aux conditions d'hygiène préliminaires imposées pour la production saine de denrées alimentaires. Après analyse, en remontant jusqu'au producteur, il est apparu que la source suspectée de l'épidémie était des semences de fenugrec fraîchement germées qui avaient été importées d'Égypte et avaient probablement été contaminées par des bactéries fécales avant leur culture en Allemagne. Cette épidémie a provoqué la mort de plus de 50 personnes et 4 000 autres consommateurs ont présenté des symptômes très variés, allant des troubles rénaux mineurs à l'insuffisance rénale à long terme. Tout producteur ou fabricant de semences germées doit connaître les risques associés à ces produits et prendre les mesures qui s'imposent pour les réduire et veiller à ce que les conditions d'hygiène soient adéquates pour les aliments prêts à consommer. Un système efficace de traçabilité doit également être mis en place afin de permettre une identification rapide de la source d'un problème⁹⁵.



95 EFSA, « Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) 0104:H4 2011 outbreaks in Europe: Taking Stock », 2011, www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/2390.htm.

3.5.3. Contrôles de l'approvisionnement en eau

La qualité de l'eau est une question majeure dans la transformation des produits d'origine végétale. L'eau peut présenter divers dangers et être contaminée par des agents chimiques, physiques ou microbiologiques. Il y a lieu d'entreprendre une analyse afin de s'assurer que l'eau utilisée dans la transformation des aliments est conforme aux exigences nationales ou internationales pour la qualité de l'eau (telles que les normes du *Codex Alimentarius* ou de l'OMS) qui fixent des limites maximales pour les métaux lourds, les contaminants chimiques tels que les pesticides et les herbicides et un large éventail d'organismes pathogènes associés à l'eau. Les inspecteurs doivent connaître la qualité naturelle de l'eau dans les régions relevant de leur sphère de compétence.

L'eau peut être utilisée pour une diversité d'activités de transformation après la récolte, notamment le lavage, le rinçage, le blanchiment, le refroidissement, la réfrigération ou le transport. L'eau utilisée dans la transformation doit généralement être potable, bien que de l'eau douce propre puisse aussi être utilisée pour la transformation primaire (lavage, élimination des contaminants bruts, terre, etc.). L'eau utilisée dans les procédés secondaire et tertiaire doit être potable. Il s'agit d'un élément particulièrement important de la production de denrées prêtes à consommer.

Différents contrôles officiels doivent être effectués pour s'assurer que la qualité de l'eau répond aux exigences :

- échantillonnage de l'eau au point d'eau afin d'évaluer la qualité microbiologique de l'eau utilisée ;
- vérification de l'application appropriée de toute procédure nécessaire pour empêcher ou prévenir la contamination de l'eau, à savoir organisation adéquate et nettoyage de routine des cuves de stockage, séparation des eaux usées et de l'eau potable, dispositifs anti-refoulement pour éviter la contamination ;
- contrôles visant à garantir que le traitement de l'eau fonctionne correctement et permet de maintenir ou d'améliorer la qualité de l'eau (traitement UV, traitement chimique, filtration ou toute autre procédure de sécurité adéquate). Ceci inclut un contrôle des dossiers de maintenance et d'inspection pour tout équipement utilisé pour le traitement des eaux usées dans le cadre du processus de fabrication. De plus amples informations sont fournies ci-dessous.

L'épuration par le chlore et le traitement aux UV sont les deux traitements courants appliqués à l'eau pour la rendre potable. Il est à souligner qu'il est avant tout préférable d'éviter toute contamination d'une source d'eau plutôt que de s'appuyer activement sur une quelconque forme de traitement. Dans ce cas, le traitement constitue la mesure de sauvegarde.

L'élément actif de l'épuration par le chlore est l'ion hypochlorite (ClO). Cette méthode peut généralement être appliquée en utilisant du chlore gazeux ou en ajoutant une solution d'hypochlorite de sodium ou de calcium (principale composante de l'agent de blanchiment ménager). L'utilisation d'hypochlorite est très efficace et relativement peu coûteuse et constitue une forme courante de traitement de l'eau. Il est toutefois facilement inactivé par les matières organiques contenues dans l'eau et nécessite

un temps de contact de 30 minutes au minimum pour être efficace. Des contrôles doivent dès lors être effectués afin de garantir qu'au point d'utilisation, l'eau ne contient aucun résidu de chlore. L'eau fournie par les fournisseurs publics est souvent chlorée, mais il appartient à l'établissement d'effectuer les vérifications nécessaires et de procéder à un traitement additionnel si nécessaire. Le contrôle des niveaux de chlore doit être documenté et soigneusement consigné par l'établissement de façon à garantir la sécurité et à permettre de prendre des mesures correctives si un problème survient. Les enregistrements, les procédés et les actions correctives doivent être vérifiés lors des contrôles officiels de façon à garantir que toutes les procédures de sécurité pertinentes sont respectées. Des contrôles additionnels concernant l'épuration par le chlore peuvent être effectués par l'inspecteur au moyen de kits d'analyse colorimétrique qui sont relativement bon marché et faciles à utiliser⁹⁶.

Le traitement aux rayons ultraviolets est une méthode courante de traitement de l'eau dans laquelle l'eau traverse une chambre de traitement, puis passe devant une lampe UV fluorescente. Les rayons UV exterminent les bactéries et les virus. Les lampes UV n'ont toutefois qu'une durée de vie limitée et le contrôle officiel de ces systèmes doit par conséquent consister à surveiller l'utilisation des ampoules et leur remplacement régulier conformément aux recommandations du fabricant. Les flux d'eau doivent également être contrôlés afin de garantir que les niveaux corrects d'exposition sont atteints. Dans les régions où l'alimentation électrique n'est pas fiable, l'inspecteur vérifiera que la source d'alimentation électrique reste ininterrompue.

Ces deux systèmes doivent être étayés par des dossiers de maintenance et par l'échantillonnage de l'eau à des fins d'analyse microbiologique de façon à apporter la preuve que les systèmes fonctionnent bien. Si un traitement ne fonctionne pas ou si l'eau ne répond pas aux critères requis pour le procédé de production, il y a lieu d'interrompre la production jusqu'au moment où un substitut approprié a été trouvé ou où une solution a été apportée au problème.

3.5.4. Contrôles des additifs

Les manufacturiers de produits alimentaires ont à leur disposition un grand nombre d'additifs qui ont divers effets sur les produits (conservateurs, antioxydants, émulsifiants et stabilisateurs, colorants, etc.). En général, les additifs sont généralement réglementés de manière stricte par des règlements nationaux ou internationaux. Les règlements peuvent porter sur des substances non autorisées (auquel cas certaines substances sont interdites). Les règlements peuvent également fournir des listes de substances autorisées qui contiennent des additifs dont l'autorisation n'est admise que dans certaines limites (par exemple, dans des produits spécifiques et dans les limites maximales du produit fini). Certains additifs peuvent être utilisés d'une manière relativement libre dans une vaste gamme de produits moyennant le respect des principes de bonnes pratiques

96 J.A. Sciortino et R. Ravikumar, «Fishery Harbour Manual on the Prevention of Pollution – Bay of Bengal Programme», 1999, www.fao.org/docrep/X5624E/x5624e00.htm#Contents.

de fabrication. Les règlements sur les additifs peuvent être révisés régulièrement. Si la connaissance détaillée de tous les additifs est une affaire de spécialiste, les inspecteurs doivent connaître les principaux éléments du contrôle des additifs et être en mesure de trouver des informations concernant la conformité.

Le principal point du contrôle officiel consiste à vérifier que tous les additifs appliqués aux produits sont autorisés et sont utilisés conformément aux prescriptions légales.

L'utilisation d'additifs non autorisés dans certains pays constitue un problème particulier. Certains produits chimiques non autorisés sont souvent utilisés en tant qu'ingrédients fonctionnels parce qu'ils sont bon marché, disponibles en grandes quantités, efficaces et/ou faciles à appliquer. Parmi les exemples courants, citons l'utilisation d'une solution d'hypochlorite afin de réduire les charges bactériologiques des denrées alimentaires, l'application de colorants interdits tels que le rouge soudan pour colorer des plats et des sauces ou l'addition de mélamine pour gonfler les niveaux d'azote et respecter en apparence les spécifications minimales concernant les protéines. Or, ces additifs présentent un risque pour la santé des consommateurs et par conséquent ces utilisations sont interdites. L'inspecteur doit connaître les fraudes les plus courantes dans les secteurs où il exécute des contrôles officiels.

Il convient de souligner qu'il n'est pas simplement question de veiller à ce que les additifs interdits ne soient pas utilisés ou de veiller à ce que le niveau maximal des additifs autorisés ne soit pas dépassé. Dans certains produits, l'utilisation d'additifs peut également être considérée comme un point critique du processus et il peut être essentiel de fournir une protection vitale contre les risques potentiels pour la sécurité sanitaire des aliments. Un exemple serait les acidifiants et les régulateurs d'acidité dans les boissons à base de fruits qui aident à maintenir le degré de pH correct pour éviter le risque de prolifération de *Cl. Botulinum*. Un contrôle inadéquat des additifs alimentaires peut par conséquent conduire à un déséquilibre dans le produit fini qui peut présenter un danger microbiologique ou chimique.

L'inspecteur doit par conséquent veiller au respect des prescriptions suivantes :

- aucun additif non autorisé n'est utilisé dans le processus ;
- une formule écrite est disponible pour tout additif utilisé, de même que les informations additionnelles requises pour son utilisation sûre, par exemple, la concentration d'un additif et d'ingrédients spécifiques⁹⁷ ;
- les additifs utilisés dans le procédé de production répondent aux dispositions de toute législation pertinente en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- les documents pertinents sont disponibles, tels que fiches de spécification concernant les additifs, fiches techniques, dosages et certificat du fabricant d'additifs confirmant la qualité du produit ;
- des calculs ont été exécutés de façon à garantir que la dose correcte de l'additif requis se situe dans les limites maximales spécifiées par la législation alimentaire ;

97 FAO, Systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. Manuel de formation sur l'hygiène alimentaire et le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP), 1998, www.fao.org/docrep/005/W8088F/W8088F00.htm.

- des contrôles pertinents sont instaurés afin de garantir que les quantités correctes d'additifs sont ajoutées au produit, que ceux-ci sont correctement répartis dans le produit et que toutes autres procédures pertinentes pour le produit sont en place et dûment suivies ;
- le stockage des additifs est approprié et conforme aux exigences de base en matière d'hygiène et à toutes les spécifications indiquées par le fabricant.

En cas de suspicions d'utilisation incorrecte, inappropriée ou illégale d'un additif, il y a lieu de prendre des mesures, étant donné que tout abus risque d'engendrer des problèmes graves pour la santé.

Enfin, si l'inspecteur soupçonne que des additifs sont utilisés à mauvais escient par l'établissement, il est tenu d'envisager le prélèvement d'un échantillon en vue de procéder à une analyse subséquente en laboratoire visant à confirmer la suspicion.

3.5.5. Contrôles des systèmes de contrôle interne

3.5.5.1. Contrôles des mesures de lutte contre les parasites

La présence de parasites tels que les rongeurs, les oiseaux et les insectes volants ou rampants doit être éliminée des établissements de transformation alimentaire compte tenu du risque de contamination ou de dégradation du produit. Les établissements doivent, à cette fin, posséder un plan écrit de lutte contre les parasites. L'inspecteur a généralement pour mission, dans les contrôles officiels, de vérifier que le plan est adéquat et mis en œuvre efficacement.

Les produits qui entrent dans l'installation doivent être contrôlés avec soin de façon à garantir qu'ils ne présentent aucune forme de contamination par des ravageurs, car ces marchandises sont une source commune. Les denrées alimentaires doivent être stockées de manière à décourager les ravageurs et permettre une inspection aisée⁹⁸.

Un inspecteur doit être en mesure d'examiner les résultats des contrôles réguliers des parasites et des actions de contrôle ponctuel et de routine des nuisibles effectuées. L'inspecteur doit également vérifier la capacité de l'établissement à entreposer correctement tout équipement ou produit chimique utilisé pour lutter contre les nuisibles. D'une manière générale, ces substances doivent être conservées dans un lieu de stockage distinct qui doit être maintenu propre et en bon état.

En particulier, un inspecteur doit vérifier que :

- l'installation ne présente aucun signe de présence de parasites tels qu'excréments, enveloppes de larve, cadavres, dommages au produit ou à la structure provoqués par des parasites ;
- le produit est stocké et produit de manière à réduire les risques ou la présence de nuisibles et faciliter l'inspection à la recherche de ceux-ci ;
- toutes les mesures prises pour lutter contre les parasites sont efficaces et appropriées ;

98 FDA, «Investigations Operations Manual: establishment inspections», 2012, www.fda.gov/downloads/ICECI/Inspections/IOM/UCM150576.pdf.

- tous les enregistrements se rapportant aux mesures de lutte contre les parasites tels que les rapports de contractants, les programmes de maintenance, les contrôles de produit et les dossiers d'inspection sont actuels et ont été contrôlés par la partie responsable ;
- tous les pesticides sont stockés de manière adéquate et utilisés de façon à éviter la contamination du produit.

S'il trouve une preuve de la présence de parasites, l'inspecteur doit prendre une action appropriée, y compris un examen du plan de lutte contre les parasites.

3.5.5.2. Contrôles des systèmes de nettoyage et de désinfection

Le nettoyage et la désinfection d'un établissement de transformation sont l'une des conditions élémentaires d'un fonctionnement hygiénique et influencent potentiellement chaque stade de la production.

L'établissement doit avoir des procédures décrites détaillées concernant le nettoyage de l'installation, de l'équipement et des ustensiles, dont le but principal est de supprimer toutes les formes de contamination présentes qui pourraient présenter un danger potentiel pour les produits.

D'une manière générale, le nettoyage consiste en l'utilisation d'un détergent et de moyens physiques appropriés dans le but d'éliminer les résidus ou les odeurs.

La désinfection consiste à rendre hygiénique un objet utilisé dans la fabrication, généralement au moyen d'un traitement chimique ou d'un traitement thermique⁹⁹.

L'inspecteur vérifiera qu'un régime dûment documenté de nettoyage et de désinfection de toutes les parties de l'établissement, de ses installations et équipements est mis en place. Un système documenté peut inclure tout facteur clé tel que les méthodes de nettoyage, la fréquence de nettoyage, les produits chimiques utilisés et les fiches de sécurité, les registres de formation du personnel, les instructions de nettoyage spécifiques pour un équipement plus complexe et les fiches d'inspection.

Tous les documents doivent être à jour et avoir été contrôlés et actualisés régulièrement.

En théorie, une personne étrangère ne devrait avoir aucun mal à visualiser le système et de suivre la procédure de nettoyage.

L'inspecteur souhaitera confirmer durant les contrôles officiels que les procédures sont appliquées correctement, ce qui peut se faire :

- par l'inspection visuelle de l'équipement (celui-ci ne peut contenir aucune trace manifeste de contamination ou de résidu) ;
- par l'observation visuelle des pratiques et du personnel de façon à s'assurer que les procédures sont complètes et correctes ;
- par la réalisation de frottis hygiéniques sur les surfaces pertinentes de façon à vérifier que le nettoyage et la désinfection sont efficaces.

99 R.H. Schmidt, «Basic Elements of Equipment Cleaning and Sanitizing in Food Processing and Handling Operations», 2012, edis.ifas.ufl.edu/fs077.

Tous les produits de nettoyage et de désinfection doivent être conformes aux réglementations nationales ou internationales.

3.5.5.3. Contrôles des systèmes d'analyse des risques et des points de contrôle critiques (HACCP)

Un élément essentiel du contrôle officiel de la manipulation de produits d'origine végétale consiste à vérifier que l'opérateur a instauré un système efficace de gestion de dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. D'une manière générale, le système requis repose sur les principes du système d'analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise, connu sous l'abréviation « HACCP ».

Le HACCP est un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments qui repose sur sept principes dont le libellé varie en fonction de l'autorité qui définit le système. Le principe central reste toutefois identique. Le Règlement (CE) n° 852/2004 contient une bonne définition officielle des principes HACCP, libellée en ces termes :

- a. identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- b. identifier les points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c. établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- d. établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
- e. établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- f. établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;
- g. établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

Ces mesures doivent créer un système préventif dûment documenté qui doit être aisément applicable à toute forme d'exploitation alimentaire ou de producteur. Le point important pour le contrôle officiel est que le système doit pouvoir être audité.

Les plans HACCP sont des documents spécifiques qui s'appliquent uniquement aux procédés et à l'établissement dans lequel ils sont mis en œuvre. En raison de l'énorme flexibilité du système HACCP, les plans varieront énormément entre les fabricants et les producteurs en fonction de la nature et du type de produit fabriqué. Ils ont toutefois des éléments en commun qu'un inspecteur doit évaluer. En général, l'inspecteur doit être en mesure de vérifier ce qui suit :

- le développement du plan HACCP a suivi des procédures établies (qui peuvent être arrêtées dans les règlements) ;

- le plan HACCP, tel qu'il figure dans les documents, est valable sur le plan scientifique, ce qui a été confirmé et périodiquement reconfirmé ;
- le plan HACCP est dûment mis en œuvre et est conforme aux documents.

Mais avant d'auditer le système, l'inspecteur doit avoir l'assurance que tous les contrôles préalablement requis sont en place. Autrement dit, les exigences en matière d'hygiène et de désinfection (telles que les bonnes pratiques de fabrication) doivent être remplies, et les systèmes adéquats de maintenance, de lutte contre les parasites, de formation, de désinfection et de traçabilité qui, pour la plupart, ont été abordés en détail ailleurs dans le présent document sont disponibles.

Un inspecteur doit s'attendre à voir un plan HACCP dûment documenté pour chaque produit/espèce végétale concernée. Ce plan doit contenir au minimum :

- une description des matières premières, des origines, du produit et du procédé, de la composition, de l'emballage, de la distribution, de la validité, des conditions de stockage, etc. ;
- la désignation adéquate de l'équipe HACCP et l'attribution des responsabilités ;
- un document décrivant les points critiques et les points de contrôle ;
- d'autres documents potentiellement pertinents liés au processus, y compris des graphiques montrant l'agencement de l'usine, les produits, les matériaux et le flux du personnel ;
- une description des codes d'identification des lots garantissant une traçabilité adéquate ;
- une description des utilisateurs finaux et des consommateurs potentiellement sensibles avec des instructions adéquates fournies pour la distribution, le stockage et l'utilisation du produit.

En ce qui concerne le contenu du plan, l'inspecteur doit vérifier que les principes HACCP sont appliqués de manière correcte et conforme aux preuves scientifiques. L'inspecteur doit par conséquent examiner si :

- tous les dangers pertinents qui présentent un risque réaliste pour la santé du consommateur ont été envisagés à chaque étape ;
- les mesures de prévention sont correctement identifiées de façon à garantir un contrôle de chaque danger pertinent ;
- les points de contrôle critiques (CCP) et les mesures de prévention sont correctement identifiés ;
- les limites critiques sont établies en tenant compte de preuves publiées ou expérimentales ;
- une procédure de suivi est en place pour chaque paramètre critique et précise qui contrôle quoi, où, quand et comment, quelle est la fréquence de suivi et quel est le système d'enregistrement des données ;
- des mesures de correction sont établies pour chaque paramètre critique et celles-ci sont réalistes et efficaces (y compris le traitement approprié des produits non conformes).

En plus de garantir la validité du plan, l'inspecteur doit également vérifier que celui-ci est mis en œuvre. Autrement dit, il doit s'assurer que les variables requises du processus critique sont en réalité surveillées, que les données sont enregistrées et que des actions correctives déterminées sont prises lorsque les limites critiques sont atteintes et que le plan est périodiquement revalidé.

En général, le contrôle de la validité du plan n'est entrepris que lors des inspections approfondies, puis périodiquement chaque fois, par exemple, qu'un changement intervient dans le produit ou le procédé. La mise en application du plan doit être vérifiée par l'inspecteur sur une base plus fréquente, les contrôles les plus courants consistant à s'assurer que les enregistrements adéquats sont tenus. Si l'opérateur ne peut pas fournir les documents pertinents, le système n'est pas correctement mis en œuvre, ce qui pourrait induire un risque pour la santé du consommateur.

Afin de vérifier que le système HACCP est correctement mis en œuvre, l'inspecteur peut procéder lui-même à quelques mesures. Dans les plans HACCP relatifs à la transformation de produits d'origine végétale, plusieurs des variables critiques appliquées par l'industrie alimentaire concernent le temps et la température, l'acidité, l'activité de l'eau et la teneur en sels et en sucres. La plupart de ces variables de procédé peuvent être contrôlées à l'aide d'un équipement relativement simple (soit sur place, soit dans un laboratoire de base). Les inspecteurs doivent être familiarisés avec l'utilisation d'équipements tels que sondes, thermomètres infrarouges, réfractomètres, pH-mètres ou comparateurs colorimétriques, conductimètres, etc. Un équipement simple et bon marché (et en particulier des thermomètres) peut être très utile à la fois pour évaluer le plan HACCP et permettre à l'inspecteur de comparer par recoupement l'étalonnage des instruments des établissements.

L'inspecteur peut également examiner les résultats du propre système d'échantillonnage et d'analyse des exploitants du secteur alimentaire afin de vérifier que le système HACCP fonctionne bien. S'il identifie un problème à un niveau quelconque qui amène à douter de l'efficacité du système HACCP, l'inspecteur peut envisager de prélever un échantillon officiel à des fins d'analyse.

Le contrôle officiel du système HACCP est peut-être l'un des éléments les plus difficiles du travail de l'inspecteur sur le plan technique. Il exige une connaissance scientifique des dangers susceptibles de toucher un produit ou un procédé particulier et des conditions dans lesquelles ils peuvent être maîtrisés. De même, il requiert une connaissance des capacités de la technologie du procédé et des systèmes d'ingénierie appliqués. Il faut également que l'inspecteur connaisse parfaitement la façon dont les systèmes de contrôle BPA, BPF et HACCP sont appliqués tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

La figure 1 ci-dessous illustre par l'exemple les vérifications à effectuer au niveau du système lors des contrôles officiels tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

ÉTAPE	CLASSIFICATION
1. EXPLOITATION AGRICOLE Culture en plein champ	Sel Émulsifiants BPA
2. EXPLOITATION AGRICOLE Récolte : couper les racines pivotantes à la main ou à la machine et tirer par les fanes	BPA
3. EXPLOITATION AGRICOLE Andainer – retourner	Point critique n°1
4. EXPLOITATION AGRICOLE Sécher au soleil sur des bâches ou des claies	Point critique n°2
5. EXPLOITATION AGRICOLE Trier en séparant les gousses des fanes	Point critique n°3
6. EXPLOITATION AGRICOLE Stocker en gousses dans des sacs	BPA
7. NÉGOCIANT/TRANSFORMATEUR Ramassage	BPF
8. NÉGOCIANT/TRANSFORMATEUR Décortiquer, calibrer	BPF
9. USINE Recherche d'aflatoxine	Point critique n°4
10. USINE Griller	BPF
11. USINE Tri manuel	BPF
12. USINE Broyer	BPF
13. USINE Emballer	BPF

Figure 1 - Contrôles BPA, HACCP et BPF pour la production de beurre d'arachide

Source: Manuel sur l'application du système de l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) pour la prévention et le contrôle des mycotoxines – Centre de formation et référence pour le contrôle des aliments et des pesticides, FAO/IAEA, Rome, 2001, réédition 2003¹⁰⁰.

3.5.5.4. Contrôles de la traçabilité

Le règlement (CE) n°178/2002 définit la traçabilité comme étant «*la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux*».

La traçabilité est vitale pour la protection du consommateur, car elle permet de remonter jusqu'au début de la chaîne d'approvisionnement. Elle offre donc un mécanisme d'identification de l'origine des denrées alimentaires dangereuses et corrige les circonstances qui ont donné lieu au problème. Le fait de remonter dans la chaîne en partant de ce point offre à l'exploitation du secteur alimentaire et aux Autorités compétentes la possibilité d'assurer le retrait du marché de produits potentiellement dangereux touchés par ces mêmes circonstances.

Un bon système de traçabilité comprendra plusieurs éléments de tenue de registre de données concernant le transfert de propriété (achat et vente) et les flux de produits au sein de l'établissement. Les contrôles officiels doivent vérifier les documents qui incluent les informations suivantes en rapport à un lot spécifique :

- nom et adresse du fournisseur et des clients ;
- origine du produit ;
- volume et quantité de produit ;
- nature du produit (matières premières ou produit transformé) ;
- dates de livraison et enregistrements ;
- numéros de lot et codes de tri ;
- description détaillée du produit.

Le système de traçabilité doit également contenir un plan de rappel détaillé, permettre à l'opérateur de remonter jusqu'à l'origine du produit et retirer physiquement de la chaîne de distribution tout lot présentant éventuellement des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments. Ce système doit être régulièrement testé afin de garantir qu'il est efficace tout au long de la chaîne d'approvisionnement, tandis que des contrôles officiels doivent permettre de s'assurer que tel a effectivement été le cas.

Un système national ou international peut également être instauré pour aider les Autorités compétentes à appliquer ce processus au-delà des frontières internationales. Dans l'UE, le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) facilite et coordonne le transfert de l'information requise pour remonter jusqu'à l'origine de lots non conformes de denrées alimentaires à travers la chaîne d'approvisionnement¹⁰¹.

101 Pour plus d'informations à ce sujet, voir ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm.

3.5.6. Considérations spéciales relatives aux contrôles officiels de produits/ opérations de traitement spécifiques

Certains produits d'origine végétale présentent un risque pour la sécurité sanitaire des aliments plus spécifique et plus élevé que d'autres. Une attention particulière doit donc être accordée à ces produits lorsque des contrôles officiels s'efforcent de gérer ce risque au moyen de contrôles spécifiques.

3.5.6.1. Aromates et épices

À l'instar de la plupart des produits d'origine végétale, les aromates et les épices peuvent présenter divers dangers tels qu'une contamination par les pesticides ou les herbicides, une infestation par des insectes, la présence de corps étrangers, la contamination par des matières végétales ou minérales, une mauvaise qualité microbienne et une vulnérabilité aux moisissures, y compris à leurs variétés mycotoxiques¹⁰².

En outre, certains aromates et épices sont utilisés directement sur les denrées alimentaires, à l'état brut ou sous une forme séchée, ce qui signifie qu'après le traitement initial rien ou presque ne sera fait pour réduire les dangers microbiens potentiels. Même déshydratés, ces produits ne peuvent subir qu'un traitement thermique minimal en cours de déshydratation, étant donné que des formes plus sophistiquées de traitement risquent d'altérer le goût et la nature du produit fini. Il se peut dès lors que les contrôles officiels considèrent ces produits comme des denrées prêtes à consommer (voir ci-dessous).

Si le produit n'est pas correctement déshydraté après la récolte ou s'il est stocké dans de mauvaises conditions à un stade ou l'autre de la chaîne d'approvisionnement, il y a un risque de développement de moisissures associées à des aflatoxines. L'unique moyen de contrôler ce problème consiste à procéder à un échantillonnage et à une analyse. Les contrôles officiels doivent considérer ce type d'inspection comme une priorité essentielle. Étant donné que ces produits risquent également d'être vulnérables à la contamination par les métaux lourds et à l'application d'additifs interdits, les Autorités de contrôle des importations devront généralement procéder à un échantillonnage et une analyse des aromates et des épices à l'importation.

3.5.6.2. Denrées prêtes à consommer

Les denrées considérées comme prêtes à consommer ne recevront pas d'autre traitement et ne subiront pas les autres opérations de cuisson qui permettraient normalement d'éliminer les dangers sensibles à la chaleur avant la consommation. Dans tous les cas, l'inspecteur qui entreprend les contrôles officiels doit envisager toutes les utilisations finales possibles du produit concerné. Parmi les denrées prêtes à consommer, citons :

- les en-cas frits ou grillés (chips de banane plantain ou de manioc, noisettes grillées) ;
- fruits secs (tous types) ;

102 M. Matthews et M. Jack (FAO), « Herbs and spices for a home market », 2011, www.fao.org/docrep/015/i2476e/i2476e00.pdf.

- aromates et épices ;
- semences produites pour la production de salades de pousses.

Certains produits d'origine végétale considérés comme prêts à consommer peuvent subir l'une ou l'autre forme de transformation par le consommateur, tels le décorticage, l'épluchage ou le lavage, qui détruit les agents potentiellement dangereux. Certaines denrées prêtes à consommer peuvent être considérées comme potentiellement dangereuses et nécessiter des contrôles tels que les basses températures ou les contenus à faible degré d'hygrométrie afin de garantir leur sécurité continue. De nombreux pays appliquent aux produits qu'ils considèrent dangereux des régimes d'échantillonnage généraux, ce qui constitue un élément essentiel de tout système national de contrôle des denrées prêtes à consommer eu égard à leur sécurité microbiologique¹⁰³.

Les graines germées qui sont souvent utilisées dans les salades sont un bel exemple de denrées prêtes à consommer qui ont des antécédents prouvés de danger pour la santé. Ces graines ont été associées à une diversité d'agents pathogènes, notamment aux *E. coli*, *Salmonella* et *Listeria*.

Lorsque des denrées prêtes à consommer subissent une transformation minimale (par exemple, fruits coupés ou germes de salade), il convient en particulier de veiller à :

- a. réduire le risque de contamination du produit par des organismes pathogènes (application des BPA dans la production, traitements spéciaux post-récolte et techniques d'emballage aseptiques, p. ex.);
- b. appliquer des traitements qui sont susceptibles de réduire ou d'éliminer les risques (par exemple, application d'un traitement au permanganate de potassium pour les salades ou utilisation de métabisulfite de sodium dans les fruits coupés ou pelés).

Il s'agit de domaines spécialisés exigeant que l'inspecteur possède une expertise scientifique et technologique afin de pouvoir évaluer l'efficacité des contrôles appliqués par l'établissement et appliquer les contrôles officiels nécessaires, notamment l'échantillonnage et l'analyse, le cas échéant.

3.5.6.3. Conserves d'aliments peu acides

Les conserves d'aliments peu acides (d'un pH égal ou inférieur à 4,6) sont un terrain idéal pour la prolifération de *Clostridium botulinum*, une substance anaérobique sporifère naturelle qui produit une neurotoxine puissante. La toxine n'a ni goût ni odeur et *C. botulinum* ne produit pas non plus de gaz de sorte que les conserves et les produits contaminés peuvent apparaître normaux¹⁰⁴.

103 HPA, «Guidelines for Assessing the Microbiological Safety of Ready-to-Eat Foods», 2009, www.hpa.org.uk/webc/HPAwebFile/HPAweb_C/1259151921557.

104 U.S. Food and Drug Administration (FDA), "Guidance for Industry: Acidified Foods", 2012, www.regulations.gov/docket?rpp=100&so=DESC&sb=docId&po=0&D=FDA-2010-D-0434.

Divers facteurs et aspects devraient être pris en considération pour prévenir l'apparition de ce danger. Les contrôles officiels devraient vérifier que :

- les dimensions du sertissage de la boîte de conserve sont dans les limites tolérées ;
- le traitement par la chaleur est suffisant pour éliminer le risque pratique de survie de spores thermorésistantes de *C. Botulinum* et que des registres adéquats de traitement thermique sont tenus ;
- l'eau de refroidissement est traitée de manière à éviter toute pénétration de microorganismes dans la boîte de conserve par le double serti durant la phase de refroidissement.

Compte tenu des conséquences potentiellement mortelles directes de toute défaillance des contrôles internes et officiels, le contrôle officiel est une mission vitale. De plus amples informations sur la façon de traiter ce type de produit sont disponibles dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)¹⁰⁵ du *Codex Alimentarius*.

On se souviendra que le traitement thermique et l'acidification du produit sont les principaux facteurs de contrôle de ce type de produit et que toute défaillance de ces procédés risque de provoquer un danger potentiellement grave pour la santé¹⁰⁶.

3.6. SURVEILLANCE NATIONALE DES PRODUITS VÉGÉTAUX TRANSFORMÉS

3.6.1. Motifs de la surveillance

La surveillance nationale est un programme de recherche qui est utilisé pour évaluer le degré de conformité des aliments avec les exigences nationales en matière de sécurité. Elle constitue un élément important des activités d'évaluation des risques mises en œuvre par les Autorités compétentes et complète par conséquent les contrôles officiels. En tant qu'élément du système de contrôle, elle permet à l'Autorité compétente d'améliorer l'efficacité et l'efficience du système de contrôle officiel en fournissant des données qui permettent de concentrer les ressources consacrées aux contrôles sur des zones de faiblesse du système et aux endroits présentant les plus grands risques pour la santé du consommateur.

Le système de surveillance permet donc à l'Autorité compétente d'ajuster les actions de contrôle officiel. Il peut en résulter un changement dans les procédures ou la réaffectation des inspecteurs à des domaines où des dangers émergents sont identifiés. Normalement, un produit non conforme identifié par les programmes de surveillance ne déclenche pas de procédure juridique, mais donne lieu à une

105 À consulter à l'adresse suivante : www.codexalimentarius.org/codex-home/fr/.

106 *Codex Alimentarius*, « Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides » (CAC/RCP 23-1979), 2011, www.fao.org/input/download/standards/24/CXP_023f.pdf.

enquête de suivi visant à identifier l'origine et les raisons de la non-conformité. Il en résulte une évaluation du risque et la prise subséquente d'une décision de gestion du risque sur ce qu'il y a lieu de faire, le cas échéant, pour traiter le problème à l'avenir.

En ce qui concerne les produits d'origine végétale, le programme de surveillance traitera les dangers communs qui surviennent durant la production. Il est important que tous les stades de la production et de la transformation soient pris en compte, y compris les dangers possibles découlant de l'utilisation d'intrants agricoles tels que des pesticides et des engrais. Le programme cherchera également à identifier les dangers communs tels que les mycotoxines, les additifs illégaux, les résidus de métaux lourds et les contaminants microbiologiques.

3.6.2. Méthode d'échantillonnage

D'une manière générale, l'échantillonnage à des fins de surveillance est entrepris au niveau du marché (à savoir les produits finis). Autrement dit, des échantillons sont généralement prélevés aux points de vente au détail ou aux points de restauration. Toutefois, il peut aussi être nécessaire de prélever des échantillons aux stades de la production et de la transformation (généralement lorsque l'on cherche à identifier si des substances illégales telles que des pesticides interdits ont été utilisées).

La non-conformité sanitaire d'un produit alimentaire n'est donc pas forcément imputable au fournisseur de l'échantillon. Plusieurs approches juridiques de la sécurité sanitaire des aliments invoquent des cas de non-conformités résultant de la faute de tiers, ou des cas où l'opérateur fait preuve de *due diligence* ou prend des mesures pour garantir la sécurité du produit, telles que des clauses de garantie ajoutées au contrat. C'est l'une des principales raisons pour lesquelles les résultats de la surveillance ne peuvent être utilisés comme base dans une action judiciaire intentée en cas de non-conformité.

L'échantillonnage est généralement ventilé en produit, procédé, région et parfois origine (par exemple produits d'importation/produits nationaux). Autrement dit, le modèle du cadre d'échantillonnage (nombre d'échantillons et paramètres à évaluer dans chaque cas) sera centré sur certains domaines aux dépens d'autres. Il s'agit essentiellement d'une décision politique qui doit refléter d'autres informations d'évaluation du risque (telles que des études antérieures, des indicateurs de santé, des tendances de consommation, des préoccupations découlant du contrôle officiel, des tendances internationales, etc.).

Les procédures d'échantillonnage doivent suivre les exigences techniques de maintien des conditions de l'échantillonnage. Les protocoles ordinaires concernant l'enregistrement des données et la préservation de l'identité et de l'intégrité de l'échantillon doivent être suivis. Mais comme la procédure n'est pas celle du contrôle officiel, il n'est pas nécessaire que l'échantillonnage soit effectué par un inspecteur agréé (l'échantillonnage de surveillance est souvent confié à des sous-traitants externes), ni que les procédures d'échantillonnage définies dans les lois régissant les contrôles officiels (telles que la division de l'échantillon) soient suivies.

La surveillance est fréquemment limitée par les ressources disponibles, ce que reflètent le nombre d'échantillons et les types d'analyses à effectuer. L'Autorité compétente doit définir les priorités relatives (en ce qui concerne les dépenses proportionnelles aux combinaisons produits/danger en fonction de l'intérêt prévalent et de la demande d'informations) et ces priorités sont ensuite appliquées au budget disponible.

Il y a lieu également d'examiner si un échantillon unique peut être utilisé pour analyser plusieurs paramètres. Un échantillon unique de piment rouge moulu peut être prélevé en vue d'analyser les métaux lourds, les mycotoxines, les colorants illégaux et la contamination microbiologique, ce qui permet de réduire les coûts d'échantillonnage.

3.6.3. Méthodes d'analyse

Il n'est pas toujours nécessaire d'appliquer la méthode d'analyse officielle pour tester tous les échantillons prévus dans le programme de surveillance. Ces analyses risquent de prendre plus de temps et d'exiger un niveau plus approfondi d'analyse de sorte qu'elles sont souvent plus coûteuses. Les analyses prévues dans les programmes de surveillance appliquent, par conséquent, souvent une cascade analytique qui utilise une ou plusieurs analyses de dépistage. Ces analyses sont généralement plus rapides et moins onéreuses que la méthode d'analyse officielle, mais elles n'ont ni le niveau de validité ni la fiabilité requis pour les analyses officielles. L'analyse de dépistage sert à sélectionner les échantillons à soumettre à l'analyse dans le cadre de l'examen officiel. Les analyses réalisées fournissent par conséquent une indication de la conformité et, par le choix judicieux du protocole (par exemple, en sélectionnant des échantillons non conformes ou limites, plus une proportion d'échantillons conformes au dépistage), de réduire l'impact des faux négatifs. Les résultats de dépistage faussement positifs seront généralement identifiés par l'analyse officielle subséquente.

Les résultats, y compris ceux qui découlent des analyses de dépistage, doivent être les plus fiables possible, étant donné qu'ils servent à soutenir les décisions nationales de gestion du risque. Toute analyse en laboratoire dans le cadre de programmes de surveillance doit par conséquent avoir lieu dans des laboratoires accrédités à la norme ISO 17025.

3.6.4. Suivi des résultats de la surveillance

Lorsqu'un cas de non-conformité est identifié par le programme de surveillance, l'Autorité compétente doit organiser un suivi afin d'examiner les conditions qui ont donné lieu au non-respect. Ceci signifiera invariablement qu'il faut s'adresser à nouveau à l'exploitant qui a fourni l'échantillon, avoir avec lui un entretien et examiner tous les dossiers pertinents. Dans de nombreux cas, si l'échantillon a été prélevé au niveau de la vente au détail ou de la vente en gros, il se peut que l'Autorité compétente doive remonter plus haut dans la chaîne d'approvisionnement et poursuivre l'enquête au niveau de chaque transaction, parfois jusqu'au niveau du transformateur/conditionneur ou de l'exploitation. Ceci peut également impliquer

des enquêtes qui vont au-delà des limites internationales où l'Autorité compétente (AC) correspondante est invitée à effectuer le suivi.

Dans tous les cas, l'objectif est d'identifier les conditions qui ont donné lieu à la non-conformité, de les décrire de manière exhaustive et d'examiner les changements qui pourraient être apportés au système officiel de contrôle pour éviter toute récurrence à l'avenir. Enfin, l'AC doit déterminer si ces changements doivent être appliqués; il s'agit d'une décision de politique de gestion du risque déterminée par l'aspect pratique, la meilleure utilisation des ressources ou d'autres aspects. On se souviendra qu'aucun système de contrôle ne peut garantir que tous les risques sont contrôlés en permanence et que des événements aléatoires peuvent survenir et provoquer des non-conformités. Parfois, faute de preuves, il n'est pas possible d'identifier la cause de la non-conformité.

3.6.5. Notification et utilisation des résultats

L'Autorité compétente devrait toujours publier les résultats du programme de surveillance, car cela permettrait de constituer un guide utile à la mise en œuvre des contrôles internes par les opérateurs du secteur alimentaire dans la chaîne d'approvisionnement, et de fournir des informations précieuses aux consommateurs, aux professionnels de la santé et à d'autres personnes concernées par le statut sanitaire du régime alimentaire national et les données d'évaluation du risque associées.

La base de données des constatations fournit des données validées scientifiquement sur la présence et le niveau des agents dangereux présents dans différentes catégories de denrées alimentaires. Elle constitue par conséquent une base scientifique pour les activités officielles d'évaluation du risque. Sa combinaison avec les données concernant la consommation permet aux évaluateurs de risque de calculer l'exposition de différents groupes de consommateurs aux dangers concernés. Une fois qu'une exposition est connue, elle peut être évaluée en combinaison avec les données toxicologiques concernant le danger et permettre ainsi l'exécution de l'évaluation du risque.

3.7. ANNEXES

A.1. Exemple de formulaire de constat d'inspection pour les établissements transformant des produits d'origine végétale

Le formulaire de constat ci-dessous n'a qu'une valeur illustrative. Il se concentre sur les conditions sanitaires de l'établissement, du personnel et des installations. Il ne tient pas compte de l'inspection dans le cadre de la lutte contre les organismes nuisibles, les inspections HACCP, la traçabilité, etc., dont les résultats peuvent être consignés sur des formulaires supplémentaires.

Constat d'inspection générique pour établissements du secteur alimentaire	
Critères	Points de démerite
1. Lieu	
Établissement exposé à un contaminant ou un polluant susceptible de contaminer le produit	C
2. Abords du bâtiment	
Abords non bétonnés ou en mauvais état	3
3. Transport de matières premières	
Transport de denrées alimentaires réfrigérées/congelées effectué en véhicules non isolés	2
Produit à l'intérieur du véhicule exposé au soleil, à la pluie, à la poussière ou aux contaminants	5
Produit en contact avec le bois de la structure du véhicule	3
Véhicule non lavé et non désinfecté après le déchargement	4
4. Réception et stockage des matières premières	
Pas de mesures de précaution prises pour éviter la pénétration d'insectes dans l'établissement	3
Installations de stockage des matières premières insuffisantes	2
Installations de stockage des matières premières inadaptées ou en mauvais état	3
5. Construction de l'établissement	
Sols en revêtement non imperméable, non dur, difficile à nettoyer ou en mauvais état	4
Système de drainage et de siphons inadéquats	C
Murs non imperméables, difficiles à nettoyer, de couleur foncée ou en mauvais état	2
Fenêtres non garnies d'une protection maillée adéquate contre la pénétration des insectes, des oiseaux, etc.	C
Portes fermant difficilement, fermant mal ou en mauvais état	1
Plafonds et éclairages couverts de poussières, d'éclaboussures ou de condensation	4

Constat d'inspection générique pour établissements du secteur alimentaire

Critères	Points de démerite
Accumulation d'odeurs, de condensation ou de chaleur dans les parties réservées à la transformation (ventilation inadéquate)	3
Conduits d'aération et extracteurs non protégés par un grillage contre l'entrée des insectes, des oiseaux, etc.	C
Éclairage inadéquat	2
6. Installations d'hygiène des zones de transformation	
Nombre de lave-mains insuffisant	4
Pas d'approvisionnement permanent des lave-mains en eau chaude et eau froide ou absence de savon	3
Nombre insuffisant de robinets, d'éviers et de tuyaux pour le lavage de l'établissement et des équipements	4
7. Contamination et décontamination	
Dépôts de poussières, de graisses, etc., sur le sol ou sur les murs	5
Équipements, outils, tables en bois ou en autre matériau perméable ou oxydable	3
Équipements, outils ou tables en contact avec les denrées alimentaires en état de malpropreté	3
Preuve de présence d'insectes ou de rongeurs dans l'établissement	C
Méthode inadéquate de nettoyage et de désinfection	4
10. Personnel	
Les manipulateurs des denrées alimentaires présentent des plaies ouvertes ou infectées	C
Boîte de premiers soins non disponible ou au contenu inadéquat	5
16. Entrepôts frigorifiques (-18 °C) et chambres froides (0 °C)	
Pas de thermomètre dans les congélateurs	2
Température de l'entrepôt frigorifique supérieure à -18 °C	3
Accumulation de glace ou de poussières dans les entrepôts frigorifiques	4
Mauvaise circulation de l'air (produit en contact avec le sol ou les murs)	2
17. Transport des produits finis	
Transport de produits réfrigérés/congelés dans des véhicules non réfrigérés	3
Transport de produits dans des véhicules sales	4
19. Installations sanitaires	
Installations sanitaires difficilement accessibles par le personnel de l'établissement	C

Constat d'inspection générique pour établissements du secteur alimentaire

Critères	Points de démerite
Accès direct entre le local de transformation et les installations sanitaires	C
Nombre ou types inadéquats des installations sanitaires	C
Nombre ou types inadéquats des lave-mains dans les toilettes	C
Eau chaude et froide non permanente pour le lavage des mains	C
Aération inadéquate vers l'extérieur	2
Éclairage inadéquat	2
Installations sanitaires en mauvais état ou sales	C
20. Eau	
Approvisionnement en eau insuffisant pour les besoins du procédé	C
Eau non traitée par du chlore ou un moyen de stérilisation UV	C
Qualité organoleptique de l'eau inadéquate	1
Réservoirs et citernes d'eau d'une capacité inadéquate ou d'une construction inappropriée	4
Réservoirs et citernes non protégés contre la pénétration des eaux de pluie et des inondations et contre les oiseaux, les insectes ou les rongeurs	C
Citernes non pourvues d'une trappe de visite pour l'inspection	3
Environnement de la citerne sale	3

À la fin de l'inspection, l'inspecteur peut additionner les points de démerite et calculer le pourcentage des établissements en fonction du nombre total de points de démerite disponible.

L'inspecteur peut faire la somme des points critiques.

Des critères peuvent ensuite être appliqués aux résultats afin de classer l'établissement et de déterminer le plan d'action souhaité.



Chapitre 4

Directives pour l'inspection selon la norme FAO

4.1. Introduction	154
4.2. Exigences	155

4.1. INTRODUCTION

Le présent chapitre est basé sur le texte de la norme NIMP n° 23.



La présente norme a été acceptée par la Commission intérimaire des mesures phytosanitaires en avril 2005.

4.1.1. Champ d'application

La présente norme décrit des procédures d'inspection à l'importation et à l'exportation des envois de végétaux, produits végétaux et autres articles réglementés. Elle concerne la détermination de la conformité aux exigences phytosanitaires, sur la base d'un examen visuel, de l'examen des documents, et de vérifications de l'identité et de l'intégrité.

4.1.2. Références

Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine, incluant l'analyse des risques pour l'environnement et des organismes vivants modifiés, 2004. NIMP n° 11, FAO, Rome.

Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes réglementés non de quarantaine, 2004. NIMP n° 21, FAO, Rome

Convention internationale pour la protection des végétaux, 1997. FAO, Rome.

Directives pour la notification de non-conformité et d'action d'urgence, 2001. NIMP n° 13, FAO, Rome.

Directives pour les programmes d'éradication des organismes nuisibles, 1998. NIMP n° 9, FAO, Rome.

Directives pour un système phytosanitaire de réglementation des importations, 2004. NIMP n° 20, FAO, Rome.

Directives sur les certificats phytosanitaires, 2001. NIMP n° 12, FAO, Rome.

Directives sur les listes d'organismes nuisibles réglementés, 2003. NIMP n° 19, FAO, Rome.

Glossaire des termes phytosanitaires, 2004. NIMP n° 5, FAO, Rome.

L'utilisation de mesures intégrées dans une approche systémique du risque phytosanitaire, 2002. NIMP n° 14, FAO, Rome.

Organismes réglementés non de quarantaine: concept et application, 2002. NIMP n° 16, FAO, Rome.

Principes de quarantaine végétale liés au commerce international, 1995. NIMP n° 1, FAO, Rome.

Système de certification à l'exportation, 1997. NIMP n° 7, FAO, Rome.

4.1.3. Définitions

Les définitions des termes phytosanitaires utilisés dans la présente norme peuvent être trouvées dans la NIMP n° 5 (Glossaire des termes phytosanitaires).

4.1.4. Résumé de référence

Les Organisations nationales de la protection des végétaux (ONPV) sont responsables de « *l'inspection des envois de végétaux et produits végétaux faisant l'objet d'échanges internationaux et, si besoin est, l'inspection d'autres articles réglementés, en vue notamment d'empêcher l'introduction et/ou la dissémination des organismes nuisibles* ». (Article IV.2c de la CIPV, 1997).

Les inspecteurs déterminent la conformité des envois avec les exigences phytosanitaires, sur la base d'un examen visuel visant à détecter des organismes nuisibles et articles réglementés, d'un examen des documents, et de vérifications de l'identité et de l'intégrité. Le résultat de l'inspection doit permettre à l'inspecteur de décider d'accepter, de détenir ou de refouler l'envoi, ou de décider de la nécessité d'analyses ultérieures.

Les ONPV peuvent décider que des échantillons doivent être prélevés sur les envois pendant l'inspection. La méthodologie d'échantillonnage utilisée doit dépendre des objectifs spécifiques de l'inspection.

4.2. EXIGENCES

4.2.1. Exigences générales

Les responsabilités de l'Organisation nationale de protection des végétaux (ONPV) comprennent « *l'inspection des envois de végétaux et produits végétaux faisant l'objet d'échanges internationaux et, si besoin est, l'inspection d'autres articles réglementés, en vue notamment d'empêcher l'introduction et/ou la dissémination des organismes nuisibles* » (Article IV.2c de la CIPV, 1997).

Les envois peuvent consister en une ou plusieurs marchandises ou lots. Lorsqu'un envoi comporte plus d'une marchandise ou lot, il peut être nécessaire que l'inspection visant à déterminer la conformité consiste également en plusieurs examens visuels distincts. Dans cette norme, le terme « envoi » est utilisé, tout en reconnaissant que les indications fournies pour les envois peuvent également s'appliquer aux différents lots d'un envoi.

4.2.1.1. Objectifs de l'inspection

L'objectif de l'inspection des envois est de confirmer la conformité aux exigences à l'importation ou à l'exportation visant les organismes de quarantaine ou les organismes réglementés non de quarantaine. L'inspection sert souvent à vérifier l'efficacité des autres mesures phytosanitaires prises précédemment.

L'inspection à l'exportation est utilisée pour assurer que l'envoi répond, au moment de l'inspection, aux exigences phytosanitaires spécifiées par le pays importateur. L'inspection d'un envoi à l'exportation peut aboutir à la délivrance d'un certificat phytosanitaire pour l'envoi en question.

L'inspection à l'importation sert à vérifier la conformité aux exigences phytosanitaires à l'importation. L'inspection peut aussi être effectuée plus généralement pour détecter des organismes pour lesquels le risque phytosanitaire n'a pas encore été déterminé.

La procédure d'inspection peut être associée à la collecte d'échantillons pour des analyses de laboratoire ou pour la vérification de l'identité des organismes nuisibles.

L'inspection peut être utilisée comme une procédure de gestion du risque.

4.2.1.2. Hypothèses dans l'application des inspections

L'inspection de l'ensemble d'un envoi n'est souvent pas faisable et l'inspection phytosanitaire est par conséquent fréquemment basée sur l'échantillonnage¹⁰⁷.

L'utilisation de l'inspection pour détecter la présence d'organismes nuisibles dans un envoi, ou pour déterminer ou vérifier le niveau de présence de l'organisme nuisible, est fondée sur les hypothèses suivantes :

- les organismes nuisibles visés, ou les signes ou symptômes qu'ils provoquent, peuvent être détectés visuellement ;
- l'inspection est possible en pratique ;
- on reconnaît une certaine probabilité que les organismes nuisibles ne soient pas détectés.

Il existe une certaine probabilité de ne pas détecter les organismes nuisibles lorsque l'on utilise l'inspection. Cela tient au fait que l'inspection est habituellement fondée sur l'échantillonnage, qui peut ne pas comprendre l'examen visuel de 100 pour cent du lot ou de l'envoi, et également, car l'inspection n'est pas efficace à 100 pour cent pour détecter un organisme nuisible spécifié sur l'envoi ou les échantillons examinés. Lorsqu'on utilise l'inspection comme procédure de gestion du risque, une certaine probabilité existe qu'un organisme nuisible présent dans un envoi ou un lot ne soit pas détecté.

La taille d'un échantillon aux fins de l'inspection est normalement déterminée sur la base d'un organisme réglementé spécifié pour une marchandise donnée. Il peut être plus difficile de déterminer la taille de l'échantillon dans le cas où l'inspection des envois vise plusieurs ou tous les organismes nuisibles réglementés.

¹⁰⁷ Des indications sur l'échantillonnage seront données dans une NIMP en cours de développement.

4.2.1.3. Responsabilité de l'inspection

Les ONPV sont responsables de l'inspection. Les inspections sont réalisées par les ONPV ou sous leur autorité (voir également la section 3.1 de la NIMP n° 7 : *Système de certification à l'exportation* et la section 5.1.5.2 de la NIMP n° 20 : *Directives pour un système phytosanitaire de réglementation des importations*; et les Articles IV.2a, IV.2c et V.2a de la CIPV, 1997).

4.2.1.4. Exigences relatives aux inspecteurs

En qualité de fonctionnaires ou d'agents autorisés par l'ONPV, les inspecteurs doivent :

- avoir l'autorité nécessaire pour s'acquitter de leurs fonctions et rendre compte de leurs actions ;
- avoir les qualifications et les compétences techniques, en particulier en matière de détection des organismes nuisibles ;
- pouvoir identifier les organismes nuisibles, végétaux et produits végétaux, et autres articles réglementés, ou avoir accès à de telles capacités ;
- avoir accès à des installations, outils et matériel appropriés pour l'inspection ;
- disposer de directives écrites (tels que réglementation, manuels, fiches informatives sur les organismes nuisibles) ;
- avoir la connaissance du fonctionnement d'autres institutions de réglementation le cas échéant ;
- être objectifs et impartiaux.

L'inspecteur peut être appelé à inspecter des envois pour :

- vérifier la conformité aux exigences spécifiées pour l'importation ou l'exportation ;
- détecter des organismes nuisibles réglementés spécifiés ;
- détecter des organismes nuisibles pour lesquels le risque phytosanitaire n'a pas encore déterminé.

4.2.1.5. Autres considérations pour l'inspection

La décision d'utiliser l'inspection comme mesure phytosanitaire suppose la prise en compte de nombreux facteurs, en particulier les exigences phytosanitaires du pays importateur et les organismes nuisibles visés. Il faut aussi prendre en compte d'autres facteurs parmi lesquels :

- les mesures de mitigation prises par le pays exportateur ;
- le fait de savoir si l'inspection est la seule mesure ou si elle est associée à d'autres mesures ;
- le type et l'usage prévu de la marchandise ;
- le lieu/la zone de production ;
- la taille et la configuration de l'envoi ;

- le volume, la fréquence et la période des envois ;
- l'expérience acquise pour l'origine/le transporteur ;
- les moyens de transport et l'emballage ;
- les ressources financières et techniques disponibles (notamment les capacités de diagnostic de l'organisme nuisible) ;
- la manutention et la transformation antérieures ;
- les caractéristiques du plan d'échantillonnage nécessaires pour réaliser les objectifs de l'inspection ;
- la difficulté de détection de l'organisme nuisible dans une marchandise donnée ;
- l'expérience et les résultats des inspections précédentes ;
- le caractère périssable de la marchandise (voir aussi Article VII.2° de la CIPV, 1997) ;
- l'efficacité de la procédure d'inspection.

4.2.1.6. Inspection en relation avec l'analyse du risque phytosanitaire

L'analyse du risque phytosanitaire (ARP) fournit la base de la justification technique des exigences phytosanitaires à l'importation. L'ARP fournit également le moyen de développer des listes d'organismes réglementés nécessitant des mesures phytosanitaires, et identifie ceux pour lesquels l'inspection est appropriée et/ou les marchandises qui sont assujetties à l'inspection. Si des organismes nuisibles nouveaux sont signalés pendant l'inspection, des actions d'urgence peuvent être entreprises, le cas échéant. Lorsque des actions d'urgence sont entreprises, une ARP doit également être utilisée pour les évaluer et pour élaborer des recommandations en vue d'autres actions appropriées, lorsque nécessaire.

Lorsqu'on envisage l'inspection comme option de gestion du risque et comme base pour la prise de décisions phytosanitaires, il est important de tenir compte à la fois des facteurs techniques et des facteurs opérationnels associés à un type et à un niveau particulier d'inspection. Cette inspection peut être nécessaire pour détecter des organismes réglementés spécifiés au niveau de confiance et au niveau souhaités en fonction du risque qui leur est associé (voir également NIMP n° 11 : *Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine, incluant l'analyse des risques pour l'environnement et les organismes vivants modifiés*, 2004, et NIMP n° 21 : *Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes réglementés non de quarantaine*).

4.2.2. Exigences spécifiques

Les exigences techniques pour l'inspection comportent trois procédures distinctes qui doivent être conçues pour assurer le bien-fondé technique tout en tenant compte de la faisabilité opérationnelle. Ces procédures sont les suivantes :

- examen des documents associés à un envoi ;
- vérification de l'identité et de l'intégrité de l'envoi ;
- examen visuel pour les organismes nuisibles et autres exigences phytosanitaires (telles que l'absence de sol).

Certains aspects de l'inspection peuvent varier selon son objectif, par exemple pour l'importation/l'exportation, ou pour la vérification/gestion du risque.

4.2.2.1. Examen des documents associés à un envoi

Les documents d'importation et d'exportation sont examinés pour vérifier qu'ils sont :

- complets ;
- cohérents ;
- précis ;
- valides et non frauduleux (voir section 1.4 de la NIMP n° 12 : *Directives pour les certificats phytosanitaires*).

Parmi les documents qui peuvent être associés aux importations et/ou aux exportations, on peut citer, par exemple, les suivants :

- certificat phytosanitaire/certificat phytosanitaire de réexportation ;
- déclaration en douane (y compris les connaissements, factures) ;
- permis d'importation ;
- documents/certificats relatifs aux traitements, marques (telle que celle donnée dans la NIMP n° 15 : *Réglementation du matériel d'emballage à base de bois dans le commerce international*) ;
- certificat d'origine ;
- certificats/rapports d'inspection au champ ;
- registres du producteur/d'emballage ;
- documents d'un programme de certification (par exemple programmes de certification des pommes de terre de semence, documentation relative aux zones exemptes) ;
- rapports d'inspection ;
- factures commerciales ;
- rapports de laboratoire.

Les problèmes relatifs aux documents d'importation ou d'exportation doivent, le cas échéant, être d'abord examinés avant toute action avec les parties qui ont fourni ces documents.

Vérification de l'identité et de l'intégrité de l'envoi

L'inspection relative à l'identité et à l'intégrité de l'envoi consiste à vérifier que celui-ci est décrit avec exactitude par les documents qui l'accompagnent. La vérification de l'identité vérifie si le type de végétal ou produit végétal ou espèce correspond au certificat phytosanitaire reçu ou devant être délivré. La vérification de l'intégrité vérifie si l'envoi est clairement identifiable, et que la quantité et le statut correspondent à ce qui est déclaré dans le certificat phytosanitaire reçu ou devant être délivré. Cela peut nécessiter un examen physique de l'envoi pour confirmer l'identité et l'intégrité, y compris la vérification des scellés, des dispositifs de protection et autres aspects physiques pertinents de l'envoi qui peuvent avoir une importance phytosanitaire. Les actions prises sur la base du résultat dépendront de l'étendue et de la nature du problème.

Examen visuel

Les aspects liés à l'examen visuel comprennent son utilisation pour détecter des organismes nuisibles et pour vérifier la conformité aux exigences phytosanitaires.

- **Organismes nuisibles**

Un échantillon est prélevé dans un envoi/lot pour déterminer si un organisme nuisible est présent, ou s'il dépasse un niveau spécifié. L'aptitude à détecter de manière systématique la présence d'un organisme réglementé au niveau de confiance souhaité nécessite la prise en compte de considérations pratiques et statistiques, telles que la probabilité de détecter l'organisme nuisible, la taille du lot, le niveau de confiance souhaité, la taille de l'échantillon et l'intensité d'inspection (voir la NIMP sur l'échantillonnage – en cours d'élaboration).

Si l'objectif de l'inspection est la détection d'organismes réglementés spécifiés pour répondre à des exigences phytosanitaires à l'importation, la méthode d'échantillonnage doit reposer sur une probabilité de détecter l'organisme nuisible qui permette de respecter les exigences phytosanitaires correspondantes.

Si l'inspection a pour objectif de vérifier la condition phytosanitaire générale d'un envoi/lot, comme lorsque :

- aucun organisme réglementé spécifié n'a été identifié ;
- aucun niveau spécifié n'a été déterminé pour les organismes réglementés ;
- l'objectif est de détecter des organismes nuisibles en cas d'échec d'une mesure phytosanitaire ;

alors la méthode d'échantillonnage doit le refléter.

La méthode d'échantillonnage adoptée doit être fondée sur des critères techniques et opérationnels transparents, et doit être appliquée de manière systématique (voir également la NIMP n°20: *Directives pour un système phytosanitaire de réglementation des importations*).

- **Conformité aux exigences phytosanitaires**

L'inspection peut être utilisée pour vérifier la conformité à certaines exigences phytosanitaires. Des exemples en sont :

- le traitement ;
- le degré de transformation ;
- l'absence de contaminants (p. ex., feuilles, terre) ;
- les exigences en matière de stade de développement, de variété, de couleur, d'âge, de degré de maturité, etc. ;
- l'absence de végétaux, produits végétaux ou autres articles réglementés qui sont interdits ;
- les exigences relatives à l'emballage et à l'expédition des envois ;
- l'origine de l'envoi/des lots ;
- le point d'entrée.

Méthodes d'inspection

La méthode d'inspection doit être conçue pour détecter les organismes nuisibles réglementés spécifiés se trouvant sur ou dans la marchandise examinée, ou pour être utilisée pour une inspection générale pour des organismes pour lesquels le risque phytosanitaire n'a pas encore été déterminé. L'inspecteur procède à un examen visuel d'unités de l'échantillon jusqu'à ce que l'organisme nuisible visé ou autre organisme nuisible soit détecté, ou jusqu'à ce que toutes les unités de l'échantillon aient été examinées. L'inspection peut alors prendre fin. Cependant, des unités supplémentaires de l'échantillon peuvent être examinées s'il est nécessaire que l'ONPV recueille des informations supplémentaires sur l'organisme nuisible et sur la marchandise, par exemple si ce n'est pas l'organisme nuisible qui est observé, mais des traces ou symptômes. L'inspecteur peut également avoir accès à d'autres outils non visuels qui peuvent être utilisés en association avec le processus d'inspection.

Il est important que :

- l'examen de l'échantillon soit effectué le plus rapidement possible après le prélèvement de l'échantillon, et que celui-ci soit aussi représentatif que possible de l'envoi/du lot ;
- les techniques soient réexaminées pour tenir compte de l'expérience acquise avec ces techniques, ainsi que des progrès techniques récents ;
- des procédures soient mises en place pour assurer l'indépendance, l'intégrité, la traçabilité et la sécurité des échantillons pour chaque envoi/lot ;
- les résultats de l'inspection soient consignés par écrit.

Les procédures d'inspection doivent être correspondre à l'ARP le cas échéant, et doivent être appliquées de manière systématique.

Issue de l'inspection

Le résultat de l'inspection contribue à la décision quant à savoir si l'envoi respecte les exigences phytosanitaires. Si les exigences phytosanitaires sont respectées, une certification adéquate, par ex. certificats phytosanitaires, peut être accordée aux envois destinés à l'exportation, et les envois destinés à l'importation seront libérés.

Si les exigences phytosanitaires ne sont pas respectées, des actions supplémentaires peuvent être prises. Ces actions peuvent être déterminées par la nature des découvertes, en tenant compte de l'organisme réglementé ou autres objectifs de l'inspection, et des circonstances. Les actions en cas de non-conformité sont décrites en détail dans la NIMP n°20 (*Directives pour un système phytosanitaire de réglementation des importations*), section 5.1.6.

La détection d'organismes nuisibles ou de traces de ceux-ci nécessite souvent une identification ou une analyse spécialisée, en laboratoire ou par un spécialiste, avant que l'on puisse déterminer l'état phytosanitaire de l'envoi. Il peut être décidé que des mesures d'urgence sont nécessaires lorsque des organismes nuisibles nouveaux ou précédemment inconnus sont détectés. Un système de documentation et de conservation des échantillons et/ou des spécimens doit être mis en place pour permettre la traçabilité jusqu'à l'envoi concerné et faciliter l'examen ultérieur des résultats, si nécessaire.

En cas de non-conformité répétée, parmi d'autres actions, l'intensité et la fréquence des inspections pour certains envois peuvent être augmentées.

Lorsqu'un organisme nuisible est détecté dans une importation, le rapport d'inspection doit être suffisamment détaillé pour permettre les notifications de non-conformité (conformément à la NIMP n°13: *Directives pour la notification de non-conformité et d'action d'urgence*). Certaines autres exigences relatives à la conservation des données peuvent également s'appuyer sur la disponibilité de rapports d'inspection établis comme il convient (par exemple, comme indiqué aux articles VII et VIII de la CIPV, et dans la NIMP n°8: *Détermination de la situation d'un organisme nuisible dans une zone*, et la NIMP n°20: *Directives pour un système phytosanitaire de réglementation des importations*).

Examen des systèmes d'inspection

Les ONPV doivent procéder à des examens réguliers des systèmes d'inspection à l'importation et à l'exportation, afin de vérifier la validité de leur structure et déterminer tout ajustement nécessaire pour veiller à ce qu'ils soient cohérents au point de vue technique.

Des audits doivent être conduits afin d'examiner la validité des systèmes d'inspection. Une inspection supplémentaire peut être une composante de l'audit.

Transparence

Dans le cadre du processus d'inspection, les informations relatives aux procédures d'inspection pour une marchandise doivent être consignées par écrit et mises à la disposition des parties concernées sur demande, en application du principe de transparence (NIMP n°1: *Principes de quarantaine végétales appliqués au commerce international*). Ces informations peuvent faire partie de dispositions bilatérales couvrant les aspects phytosanitaires du commerce d'une marchandise.



Chapitre 5

Planification des contrôles, des inspections et des audits

5.1. Introduction	166
5.2. Base légale du contrôle	167
5.3. Le contrôle de l'hygiène et de la sécurité microbiologique des aliments	176
5.4. Critères microbiologiques réglementaires et niveau d'application	190

5.1. INTRODUCTION

5.1.1. Préambule



[Source : wikipedia.org]

L'organisation, le déroulement et la déontologie des contrôles sont les mêmes pour la vérification des denrées alimentaires, qu'elles soient d'origine animale ou végétale.

La planification des contrôles des denrées alimentaires d'origine animale ou végétale correspond toujours au même schéma :

- Un contrôle de type premier niveau (vérification de la conformité des produits et des services aux exigences réglementaires) ;
- Un ou plusieurs prélèvements destinés à l'analyse microbiologique.

Le but de ces contrôles est de s'assurer de la conformité sanitaire des produits alimentaires d'origine animale ou végétale offerts aux consommateurs.

5.1.2. Définitions

Le **contrôle**, comme la **vérification**, est une opération destinée à déterminer, avec des moyens appropriés, si le produit contrôlé est conforme ou non à la réglementation et à ses spécifications ou exigences préétablies.

La différence administrative entre les deux termes découle surtout de la nature de l'opération :

- par contrôle, on sous-entend le caractère inopiné c'est-à-dire l'investigation qui se fait sur le terrain au vu du ressenti de l'agent ;
- par vérification, on sous-entend la notion de préparation, étude d'un dossier d'entreprise.

L'**audit** est une activité de contrôle et de conseil qui consiste en une expertise par un agent compétent et impartial et un jugement sur l'organisation, la procédure, ou une opération quelconque de l'entité.

L'audit est surtout un outil d'amélioration continue, car il permet de faire le point sur l'existant (état des lieux) afin d'en dégager les points faibles et/ou non conformes (suivant les référentiels d'audit). Cela, afin de mener par la suite les actions adéquates qui permettront de corriger les écarts et dysfonctionnements constatés.

Compte tenu de l'évolution de la réglementation et de la jurisprudence, il est recommandé à un enquêteur, aujourd'hui, de ne pas réaliser d'audit.

En effet, quelles que soient les conclusions qu'il pourrait formuler, celles-ci pourront à tout moment et à toute occasion lui être rappelées et servir d'argument à l'encontre son action d'enquêteur

5.2. BASE LÉGALE DU CONTRÔLE

Les textes de référence en matière de contrôle d'hygiène sont essentiellement européens.

5.2.1. Le Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002

Il établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Le présent règlement¹⁰⁸ assure la qualité des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine et des aliments pour animaux. Il garantit ainsi la libre circulation de denrées saines et sûres dans le marché européen.

De plus, la législation alimentaire protège les consommateurs contre les pratiques commerciales frauduleuses ou trompeuses. Cette législation vise également à protéger la santé et le bien-être des animaux, la santé des plantes et l'environnement.

5.2.1.1. Normes de sécurité



Aucune denrée alimentaire dangereuse pour la santé et/ou impropre à la consommation ne peut être mise sur le marché. Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte :

- des conditions d'utilisation normales ;
- de l'information fournie au consommateur ;
- de l'effet probable immédiat ou retardé sur la santé ;
- des effets toxiques cumulatifs ;
- de la sensibilité spécifique de certains consommateurs.

Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement, la totalité du lot est présumée dangereuse.

108 eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:FR:NOT.

5.2.1.2. Responsabilité des exploitants

Les exploitants appliquent la législation alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, lors de la production, de la transformation, du transport, de la distribution et de la fourniture des aliments.

De même, les exploitants sont chargés d'assurer la traçabilité des produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, y compris concernant les substances incorporées dans les denrées alimentaires.

Si un exploitant considère qu'un aliment est nocif pour la santé humaine ou animale, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs et rappelle les produits déjà fournis.

5.2.1.3. Analyse des risques alimentaires

L'analyse des risques pour la santé est effectuée en plusieurs phases : l'évaluation, la gestion et la communication auprès du public. Ce processus est conduit de façon indépendante, objective et transparente. Il est fondé sur les preuves scientifiques disponibles.

Lorsque l'analyse révèle la présence d'un risque, les États membres et la Commission peuvent appliquer le principe de précaution¹⁰⁹ et adopter des mesures provisoires et proportionnées.

5.2.1.4. Marché international

La législation s'applique aux denrées exportées ou réexportées avant d'être mises sur le marché d'un pays tiers, sauf si le pays importateur en décide autrement.

La législation contribue à l'élaboration des normes techniques internationales relatives aux denrées alimentaires ainsi qu'aux normes internationales sanitaires et phytosanitaires.

5.2.1.5. Création d'une agence de sécurité des aliments (EFSA)



European Food Safety Authority

Cette agence a pour mission de fournir des avis et une assistance scientifiques et techniques dans tous les domaines ayant un impact sur la sécurité alimentaire. Elle constitue une source indépendante d'informations et assure la communication sur les risques auprès du grand public.

109 europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/l32042_fr.htm.

Elle est également en charge de :

- coordonner l'évaluation des risques et identifier les risques émergents ;
- fournir des conseils scientifiques et techniques à la Commission, y compris dans le cadre des procédures de gestion des crises ;
- recueillir et publier des données scientifiques et techniques dans les domaines de la sécurité alimentaire ;
- établir des réseaux d'organismes actifs dans le domaine de la sécurité alimentaire.

5.2.1.6. *Système d'alerte rapide*



Un système d'alerte rapide associe les États membres. Il permet des échanges d'information concernant :

- les mesures visant à restreindre la mise en circulation ou retirer des aliments du marché ;
- les actions entreprises avec les professionnels pour réguler l'utilisation des aliments ;
- le rejet d'un lot d'aliments par un poste frontalier.

En cas de risque alimentaire, les informations diffusées au sein du système d'alerte doivent être mises à la disposition du grand public.

5.2.1.7. *Situations d'urgence*

Lorsque des aliments, y compris ceux importés d'un pays tiers, présentent un risque sérieux et non maîtrisable pour la santé humaine, la santé animale ou l'environnement, la Commission met en place des mesures de protection et :

- suspend la mise sur le marché ou l'utilisation des produits ;
- suspend les importations de produits originaires de pays tiers.

Cependant, si la Commission n'agit pas après avoir été informée de l'existence d'un risque sérieux, l'État membre concerné peut prendre des mesures de protection. Dans un délai de dix jours ouvrables, la Commission saisit le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale¹¹⁰ en vue de prolonger, modifier ou abroger les mesures nationales.

110 europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/f80502_fr.htm.

5.2.1.8. Plan de gestion des crises

En cas de situation impliquant des risques directs ou indirects pour la santé humaine non prévus par le présent règlement, l'agence et les États membres peuvent établir un plan général pour la gestion des crises.

De même, en cas de risque grave qui ne peut pas être maîtrisé au moyen des dispositions existantes, une cellule de crise est immédiatement mise en place à laquelle l'Autorité participe en fournissant un support scientifique et technique. Cette cellule de crise collecte et évalue toutes les données pertinentes et identifie les options disponibles pour prévenir, éliminer ou réduire le risque pour la santé humaine.

5.2.2. Le Règlement (CE) n° 852/2004¹¹¹ du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Dans le cadre de la révision de la législation sur l'hygiène des denrées alimentaires («paquet hygiène»), ce règlement met l'accent sur la définition des objectifs à atteindre en matière de sûreté alimentaire, laissant aux exploitants du secteur alimentaire la responsabilité d'adopter les mesures de sécurité à mettre en œuvre afin de garantir l'innocuité des aliments.

Le présent règlement met en place une politique globale et intégrée s'appliquant à toutes les denrées alimentaires de la ferme jusqu'au point de vente au consommateur.

5.2.2.1. Champ d'application

Le présent règlement vise à assurer l'hygiène des denrées alimentaires à toutes les étapes du processus de production, depuis la production primaire jusqu'à la vente au consommateur final. Il ne couvre pas les questions relatives à la nutrition, ni celles concernant la composition et la qualité des denrées alimentaires.

Ce règlement s'applique aux entreprises du secteur alimentaire et non à la production primaire et à la préparation domestique de denrées alimentaires aux fins de l'utilisation privée.

5.2.2.2. Dispositions générales et dispositions spécifiques

Tous les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes dont ils sont responsables, depuis la production primaire jusqu'à la vente ou la mise à disposition des denrées alimentaires au consommateur final, soient effectuées de manière hygiénique, conformément aux dispositions du présent règlement.

Les exploitants du secteur alimentaire exerçant des activités de production primaire et certaines activités connexes doivent se conformer aux dispositions générales d'hygiène. Des dérogations peuvent être accordées en ce qui concerne les petites exploitations, tant que cela ne compromet pas les objectifs du règlement.

111 eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:FR:NOT.

Les activités connexes concernées sont :

- le transport, la manipulation et l'entreposage de produits primaires sur le lieu de production lorsque leur nature n'a pas été sensiblement modifiée ;
- le transport d'animaux vivants si nécessaire ;
- le transport, depuis le lieu de production vers un établissement, de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage, lorsque leur nature n'a pas été sensiblement modifiée.

Par ailleurs, les exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités autres que celles de production primaire doivent se conformer également aux dispositions générales d'hygiène ainsi détaillées :

- les locaux, y compris les sites extérieurs ;
- les conditions de transport ;
- les équipements ;
- les déchets alimentaires ;
- l'alimentation en eau ;
- l'hygiène personnelle des personnes en contact avec les denrées alimentaires ;
- les denrées alimentaires elles-mêmes ;
- le conditionnement et l'emballage ;
- le traitement thermique, qui permet de transformer certaines denrées alimentaires ;
- la formation des professionnels du secteur.

Les États membres peuvent adapter ces exigences afin de tenir compte des besoins des exploitations du secteur alimentaire situées dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières ou connaissant des difficultés d'approvisionnement, qui desservent le marché local, ou afin de prendre en considération les méthodes de production traditionnelles et la taille des exploitations. Les objectifs de sûreté alimentaire ne doivent cependant pas être compromis.

En outre, tous les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004¹¹² sur les règles spécifiques aux denrées alimentaires d'origine animale, ainsi que, le cas échéant, certaines règles spécifiques concernant, notamment, les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le contrôle de la température et le respect de la chaîne du froid, les prélèvements d'échantillons et les analyses.

112 europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84002_fr.htm.

5.2.2.3. Le système HACCP

Les exploitants du secteur alimentaire (autres que ceux exerçant des activités de production primaire) appliquent les principes du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) introduit par le *Codex Alimentarius* (recueil de normes alimentaires internationales élaboré dans le cadre des travaux de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture).

Ces principes prescrivent un certain nombre d'exigences à respecter pendant toute la durée du cycle de production, de transformation et de distribution afin de permettre, grâce à une analyse des dangers, l'identification des points critiques dont la maîtrise est indispensable pour garantir la sûreté alimentaire :

- identification de tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- identification des points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable ;
- mise en place de limites critiques au-delà desquelles une intervention est nécessaire ;
- mise en place et application de procédures de surveillance efficaces des points critiques ;
- mise en place d'actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé ;
- établissement de procédures d'autocontrôle pour vérifier l'efficacité des mesures prises ;
- établissement de registres destinés à prouver l'application effective de ces mesures et à faciliter les contrôles officiels par l'autorité compétente.

5.2.2.4. Guides de bonnes pratiques et guides pour l'application du système HACCP

Les États membres encouragent l'élaboration de guides nationaux de bonnes pratiques par les exploitants du secteur alimentaire, comprenant des conseils relatifs au respect des règles générales d'hygiène et des principes HACCP. Les États membres évaluent ces guides nationaux pour s'assurer que leur contenu peut être mis en pratique, qu'ils ont été élaborés en tenant compte des principes généraux d'hygiène alimentaire du *Codex Alimentarius* et que toutes les parties intéressées ont été consultées. Les guides nationaux estimés conformes sont transmis à la Commission qui les consigne dans un registre.

Si un État membre ou la Commission considère qu'il y a lieu de prévoir des guides communautaires uniformes, la Commission examine l'opportunité de tels guides. Les comités permanents qui assistent la Commission s'assurent que leur contenu peut être mis en pratique, qu'ils ont été élaborés en tenant compte des principes généraux d'hygiène alimentaire du *Codex Alimentarius* et des guides nationaux et que toutes les parties intéressées ont été consultées.

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent se référer indifféremment aux guides nationaux et communautaires.

5.2.2.5. *Enregistrement ou agrément des entreprises du secteur alimentaire*

Les exploitants du secteur alimentaire doivent coopérer avec les autorités compétentes et, notamment, veiller à ce que tous les établissements sous leur responsabilité soient enregistrés auprès de l'autorité adéquate et tenir cette dernière informée des changements de situation (p. ex., la fermeture de l'établissement).

Lorsque la législation nationale ou communautaire l'exige, les entreprises du secteur alimentaire doivent être agréées par l'autorité compétente et ne peuvent opérer sans un tel agrément.

5.2.2.6. *Traçabilité et retrait des denrées alimentaires*

Conformément au règlement (CE) n°178/2002¹¹³, les exploitants du secteur alimentaire mettent en place des systèmes et des procédures permettant la traçabilité des ingrédients et denrées alimentaires et, le cas échéant, des animaux utilisés pour la production de denrées alimentaires.

De même, lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire constate qu'une denrée alimentaire présente un risque grave pour la santé, il la retire immédiatement du marché et en informe l'autorité compétente ainsi que les utilisateurs.

5.2.2.7. *Contrôles officiels*

L'application, par les exploitants du secteur alimentaire, des principes HACCP ne remplace pas les contrôles officiels effectués par l'autorité compétente. Les exploitants sont notamment tenus de collaborer avec les autorités compétentes, conformément aux dispositions de la législation communautaire ou, à défaut, nationale.

5.2.2.8. *Dimension externe*

Les denrées alimentaires importées dans la Communauté doivent être conformes aux normes d'hygiène communautaires ou à des normes équivalentes.

Les produits d'origine animale exportés vers des pays tiers doivent répondre au moins aux mêmes exigences que celles qui sont applicables pour leur commercialisation à l'intérieur de la Communauté, en plus des exigences imposées éventuellement par le pays tiers concerné.

5.2.3. **Le Règlement (CE) n° 882/2004¹¹⁴**

Il réorganise les contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de manière à intégrer les contrôles à toutes les étapes de la production et dans tous les secteurs.

113 europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f80501_fr.htm.

114 europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84005_fr.htm.

Les contrôles officiels effectués doivent s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et comprennent entre autres, les activités suivantes :

- l'examen de tout système de contrôle mis en place par les exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire et des résultats obtenus ;
- l'inspection :
 - des installations de production primaire, des entreprises du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire, y compris leurs alentours, locaux, bureaux, équipements, installations et machines, des transports ainsi que des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ;
 - des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits utilisés lors de la préparation et de la production des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ;
 - des produits semi-finis ;
 - des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;
 - des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien, et des pesticides ;
 - de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité ;
- les contrôles des conditions d'hygiène dans des entreprises du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire ;
- l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication, de bonnes pratiques d'hygiène, de bonnes pratiques agricoles et de principes HACCP, compte tenu de l'utilisation de guides rédigés conformément à la législation communautaire ;
- l'examen des documents écrits et d'autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ;
- les entretiens avec des exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire ainsi qu'avec leur personnel ;
- le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesure mis en place par l'entreprise du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire ;
- les contrôles effectués avec les propres instruments de l'autorité compétente pour vérifier les mesures prises par les exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire ;
- toute autre activité destinée à assurer la réalisation des objectifs du présent règlement.

5.2.4. Le Règlement (CE) n° 2073-2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires. Ils sont applicables aux produits mis sur le marché jusqu'à la fin de leur durée de vie.

Les critères d'hygiène des procédés indiquent l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé, conformément à la législation sur les denrées alimentaires, mais ne permet pas de conclure sur la conformité ou non d'un produit.

5.3. LE CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE ET DE LA SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

5.3.1. Objet



Établir un cadre pour le déroulement des inspections dans le domaine de l'hygiène des aliments, y compris leur qualité microbiologique, et de leurs suites.

À ce titre, les enquêteurs conservent la marge d'initiative propre à l'activité d'inspection. En particulier, lors d'une enquête, toutes les phases décrites dans le présent document et l'ordre dans lequel elles sont présentées peuvent ne pas être suivies.

5.3.2. Champ d'application

Tous les contrôles en matière d'hygiène des aliments y compris leur qualité microbiologique sont concernés.

Le contrôle de l'hygiène consiste à vérifier que toutes les mesures nécessaires sont mises en œuvre pour maîtriser les dangers liés à une contamination microbiologique, chimique ou physique.

Il intervient à toutes les étapes de la vie d'un produit : élaboration, stockage, transport, mise en vente, etc. Il s'intéresse donc aux locaux et à leur environnement et à leur influence sur la contamination des produits, aux bonnes pratiques d'hygiène, à la mise en place d'un système de maîtrise des dangers par la maîtrise des points critiques, aux températures et délais de conservation, au nettoyage et à la désinfection, etc.

Pour sa part, le contrôle de la qualité microbiologique est un sous-ensemble du contrôle de l'hygiène qui concerne la vérification de la qualité sanitaire d'une denrée par l'analyse microbiologique.

5.3.3. Vocabulaire spécifique

- **Action (ou mesure) corrective**: action entreprise pour éliminer les causes d'une non-conformité, d'un défaut ou de tout autre événement indésirable existant, pour empêcher leur renouvellement.
- **Aliments**: voir «denrées alimentaires».
- **Analyse des dangers**: démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments, en fonction de leur probabilité d'apparition et de la sévérité de leurs conséquences, et par conséquent devraient être pris en compte dans le plan HACCP.
- **Contamination**: introduction fortuite de contaminants dans une matière première ou au cours du processus de transformation ou de distribution d'une denrée alimentaire ou dans un environnement alimentaire. Une contamination peut être directe ou croisée.
- **Contaminant (Codex Alimentarius)**: tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement au produit alimentaire et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité.
- **Critère**: paramètre ou exigence correspondant à une ou plusieurs caractéristiques physiques, chimiques ou microbiologiques de l'opération ou du produit.
- **Danger**: agent biologique, chimique ou physique, présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.
- **DAOA**: denrée animale ou d'origine animale.
- **Date limite d'utilisation optimale (DLUO)**: date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées.

- **Date limite de consommation (DLC):** date au-delà de laquelle une denrée alimentaire ne peut être commercialisée ou consommée, la DLC concerne les denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.
- **Denrée alimentaire (ou «aliment»):** toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.
- **Denrée mixte:** denrée alimentaire faite d'un mélange de denrées animales ou d'origine animale (DAOA) et de denrées végétales ou d'origine végétale (DVOV) et qui n'est pas soumise à un texte spécifique du droit vétérinaire.
- **Durée de vie:** période maximale prévue entre le moment de la préparation et celui de la consommation.
- **DVOV:** denrée végétale ou d'origine végétale
- **Étude ou test de vieillissement microbiologique:** voir «test».
- **HACCP:** Hazard Analysis Critical Control Point/Analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise. Système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.
- **Hygiène des aliments:** ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.
- **Instruction:** document qui spécifie la manière d'exécuter une opération.
- **Maîtrise:** situation dans laquelle les procédures sont suivies et les critères satisfaits.
- **Maîtriser:** prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères définis notamment dans le plan HACCP ; aménager les conditions permettant de dominer, de contenir, d'exécuter avec sûreté une opération, un procédé.
- **Mesure préventive:** action entreprise pour éliminer les causes d'une non-conformité potentielle, d'un défaut potentiel et de tout autre événement indésirable potentiel pour empêcher qu'ils se produisent.
- **Microbiologique:** qui se rapporte aux micro-organismes.
- **Micro-organisme (ou microbe):** tout organisme vivant visible seulement au microscope. Parmi les microorganismes, on distingue: les virus, les bactéries, les moisissures et les levures (règne végétal) et les protozoaires (règne animal).
- **Pathogène:** qui peut causer une affection, une maladie (bactérie pathogène, pouvoir pathogène).
- **Prévention:** ensemble de mesures préventives.

- **Probabilité d'apparition d'un danger**: estimation, de préférence quantitative, de la possibilité d'apparition d'un danger.
- **Procédure**: manière spécifiée d'accomplir une activité.
- **Recontamination**: contamination d'un aliment après une opération de maîtrise des dangers identifiés. Une recontamination peut être directe ou croisée.
- **Salubrité**: assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine.
- **Sécurité**: assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.
- **Test de croissance**: étude destinée à connaître la capacité de croissance d'un micro-organisme (test de croissance de phase 1), ou destinée à mesurer l'évolution quantitative d'une population microbienne (test de croissance de phase 2), dans différents échantillons d'une même denrée alimentaire, inoculés artificiellement avec une culture connue de micro-organismes.
- **Test de vieillissement microbiologique**: étude de l'évolution dans un aliment, de populations de micro-organismes qui y sont habituellement présents, de façon détectable ou non.
- **T.I.A.C. (Toxi-infection alimentaire collective)**: apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.
- **Transformation**: ensemble des opérations qui aboutissent à l'élaboration d'un produit fini.

5.3.4. Nature des contrôles

Le contrôle de l'hygiène et de la qualité microbiologique des aliments est un des aspects du contrôle de la qualité et de la sécurité des produits. Il vise à s'assurer avec un niveau de confiance suffisant que la contamination des aliments se limite à des niveaux acceptables assurant leur sécurité et leur salubrité.

Il est spécifique parce que la prévention en est la caractéristique dominante pour amener les professionnels à maîtriser la sécurité et la salubrité des aliments qu'ils élaborent et commercialisent et ainsi assurer la protection de la santé des consommateurs.

La démarche préventive du contrôle de l'hygiène et microbiologique n'exclut pas les poursuites pénales. Celles-ci sont mises en œuvre lorsque la prévention a échoué ou en cas de constatations graves ou de mauvaise volonté ou de négligence évidente de la part des opérateurs.

Ce contrôle privilégie désormais un contrôle global de l'hygiène, c'est-à-dire un raisonnement sur la maîtrise des risques hygiéniques et sur les moyens mis en œuvre pour y parvenir plutôt qu'un simple constat d'anomalies notamment sur la qualité microbiologique du produit fini.

Il intègre le contrôle de la qualité microbiologique des aliments qui vise à s'assurer que ceux-ci ne présentent pas de contaminations microbiennes à des niveaux pouvant être une source d'altération du produit ou de danger pour le consommateur. Ce contrôle de la qualité microbiologique s'inscrit donc pleinement dans le cadre du contrôle de l'hygiène, sauf cas particuliers (plans de surveillance, recherche de l'origine alimentaire d'une toxi-infection ou d'une maladie alimentaire, listériose, etc.).

En conséquence, le contrôle consiste à vérifier :

- la capacité du professionnel à maîtriser les dangers liés à son activité (formation, élaboration de plans de maîtrise pertinents selon un système du type HACCP) ;
- la maîtrise réelle de ces dangers (conformité des locaux et des matériels, application des bonnes pratiques d'hygiène, application effective des plans HACCP, y compris les actions correctives) ;
- la conformité des produits aux obligations réglementaires par l'analyse.

Le contrôle concerne tous les stades de la filière : production, fabrication, stockage, conditionnement, transport et distribution.

Pour les D.A.O.A., dans le domaine de la sécurité microbiologique, il s'exerce sur les denrées alimentaires vendues, mises en vente ou détenues en vue de la vente ou cédées gratuitement et préférentiellement aux stades du stockage, du transport et de la distribution.

5.3.5. Moyens et méthodes

La réglementation est une des mesures de gestion des risques sanitaires.

Trois grands principes sous-tendent cette réglementation qui met en avant la responsabilisation des professionnels dans la qualité sanitaire des aliments qu'ils proposent au consommateur.

5.3.5.1. La réglementation

1. Établit des principes généraux d'hygiène alimentaire, dont les objectifs sont de limiter :
 - la contamination des aliments ;
 - leur recontamination ;
 - le développement des microorganismes ou la production des substances toxiques issues de leur métabolisme pour éviter d'atteindre des niveaux dangereux pour la santé ou altérant les aliments ;
 - la survie des micro-organismes.
2. Fixe l'obligation de maîtriser les risques par la mise en œuvre de procédures fondées sur les principes de la démarche « HACCP » qui est une des méthodes de gestion des dangers.

3. Fixe l'obligation de limiter la présence de micro-organismes, ou des substances toxiques issues de leur métabolisme, pour éviter d'atteindre des niveaux dangereux pour la santé, assortie, pour certains de ces micro-organismes, de la fixation de seuils.

La réglementation de l'hygiène édicte à ce titre des prescriptions qui vont concerner :

- les structures (aménagement des locaux et des équipements) ;
- le fonctionnement (utilisation et entretien des locaux et du matériel, hygiène et formation du personnel, organisation en matière de maîtrise des risques et d'autocontrôle) ;
- les produits (transformation, conservation, présentation, critères).

Les professionnels, pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation doivent donc :

- être formés à l'hygiène ;
- disposer de locaux et de matériels aptes à éviter la contamination des aliments et le développement des dangers et entretenus dans ce but ;
- définir et mettre en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène pour éviter la contamination des aliments et le développement des dangers ;
- avoir établi et appliquer un plan de maîtrise sur les principes du système HACCP (identification des étapes et des stades de leurs activités qui présentent une importance particulière pour la maîtrise de ces dangers points critiques de maîtrise, définition des mesures de maîtrise à ces points, avec des limites si possible mesurables, et surveillance de la maîtrise, établissement de mesures correctives en cas de défaillance, enregistrements, etc.) ;
- avoir établi et appliquer des mesures d'autocontrôle (incluant les mesures de surveillance prévues dans le plan « HACCP »).

Par ailleurs, il est précisé que :

- Le plan « HACCP » vise à maîtriser, à certains endroits ou opérations spécifiques, un ou plusieurs risques identifiés et par l'obligation de fixer aux points critiques des limites, d'en surveiller le respect et d'enregistrer les résultats de cette surveillance.
- La DLC/DLUO fait l'objet d'une mesure générale ; elle est fixée sous la responsabilité du conditionneur. Le professionnel doit donc exercer cette responsabilité et déterminer ces dates selon des procédures adaptées : l'établissement de la DLC doit être justifié par des éléments probants (étude de vieillissement, évaluation microbiologique, etc.).

5.3.6. Le contrôle de l'hygiène

5.3.6.1. Logique du contrôle de l'hygiène

Le contrôle de l'hygiène consiste à vérifier que les objectifs fixés par la réglementation, rappelés ci-dessus, sont atteints et que les moyens spécifiques qu'elle prescrit dans certains cas sont appliqués.

Pour chaque objectif et obligation fixés par la réglementation, le contrôle doit s'attacher d'abord à identifier les moyens mis en place par le professionnel pour l'atteindre, en termes de formation, de locaux ou de matériels, de bonnes pratiques d'hygiène, d'analyse et de plan « HACCP », d'autocontrôle, c'est-à-dire :

- quel est le moyen utilisé, y compris les procédures écrites ou non ?
- comment a-t-il été choisi (par une étude interne à l'entreprise, et dans ce cas par qui et selon quel système ou en référence à un guide de bonnes pratiques d'hygiène) ?

Il est ensuite nécessaire d'évaluer si le moyen est conforme à l'obligation ou apte à atteindre l'objectif, c'est-à-dire à maîtriser le risque correspondant. Cette évaluation conduit à porter un jugement qui doit être justifié et qui peut être gradué :

- pleinement satisfaisant
- acceptable
- non satisfaisant
- dangereux pour la santé.

Lorsque l'objectif n'est pas atteint, le professionnel doit mettre en place des modifications dans des délais qui doivent être fixés en tenant compte, si nécessaire, du niveau de risque présenté par l'anomalie.

5.3.6.2. L'évaluation du système de maîtrise fondé sur la démarche HACCP mis en œuvre

Ainsi qu'il a été dit ci-dessus, le respect des objectifs fixés par la réglementation impose aux professionnels de disposer de locaux et de matériels adéquats et de les faire utiliser conformément à des bonnes pratiques d'hygiène par des personnels formés à l'hygiène.

De manière complémentaire, la réglementation impose aux professionnels d'appliquer une démarche fondée sur les principes de HACCP afin de maîtriser et de surveiller de manière particulière les points les plus critiques de son activité.

Le contrôle de cet aspect particulier de la réglementation sur l'hygiène des aliments devrait suivre les principes suivants :

1. Le professionnel a-t-il bien identifié les points critiques de maîtrise liés à son activité ?
2. Qui les a identifiés (compétences, formation, moyens) ?
3. Comment ont-ils été identifiés (en interne, par un rapport, méthode utilisée : schéma de vie, liste des dangers) ?

4. Quelles sont les mesures de maîtrise et de surveillance retenues (moyen, limite, procédures de surveillance, enregistrements, mesures correctives sur la mesure de maîtrise, sur les produits) ?
5. Quelle est la capacité des mesures retenues à assurer la maîtrise ?
6. Existe-t-il des instructions écrites ou verbales ?
7. Quel est le degré d'application dans la réalité des mesures de maîtrise définies dans le plan « HACCP » (qui est chargé de les appliquer, comment sont-elles appliquées, quand sont-elles appliquées, où sont-elles appliquées) ?
8. Existe-t-il des enregistrements des opérations de surveillance ?
9. Existe-t-il des enregistrements des actions correctives (sur les procédés, sur les produits) ?

5.3.6.3. *L'évaluation de la validation des durées de vie des produits*

Le contrôle de l'hygiène des aliments comprend aussi l'évaluation du choix des délais de péremption (DLC et DLUO) attribués aux produits par le professionnel. Il doit s'attacher d'une part à évaluer la pertinence du choix entre DLC et DLUO et, d'autre part, à évaluer le délai lui-même.

5.3.6.4. *Le contrôle microbiologique : une action complémentaire au contrôle de l'hygiène*

1. **Le contrôle microbiologique : pourquoi (le contexte) ?**

Le contrôle microbiologique permet d'obtenir à un temps «t», grâce à un échantillon alimentaire déterminé ou à un prélèvement dit «de surface», une photographie de la qualité sanitaire du produit (salubrité et sécurité), mais aussi des conditions d'hygiène lors de sa fabrication et de sa conservation. C'est donc un élément d'appréciation complémentaire au constat réalisé concernant l'hygiène de l'environnement des denrées (état des locaux et des équipements, manipulations, etc.) et leurs conditions d'élaboration, d'entreposage, de conservation.

Il contribue également à apprécier la pertinence du choix de la durée de vie des produits et constitue un élément dans l'évaluation de l'efficacité du système de maîtrise de la qualité sanitaire de l'entreprise.

Le contrôle microbiologique est donc une opération motivée, complémentaire du contrôle de l'hygiène. Sauf cas très particuliers, par exemple dans le cadre d'une T.I.A.C., d'une maladie ou d'une intoxication, voire d'un plan de surveillance, ses résultats ne peuvent avoir de sens que par rapport à ceux du contrôle de l'hygiène. C'est dans cet esprit qu'il est appréhendé ci-après.

Les prélèvements d'échantillons sont effectués, dans toute la mesure du possible, au cours du contrôle. Il est rappelé à ce propos que certains échantillons peuvent être conservés par congélation dans l'attente de leur transfert au laboratoire.



Afin de prendre en compte les contraintes de la planification des analyses dans les laboratoires, l'enquêteur peut décider de séparer dans le temps le contrôle et le prélèvement, les types de produits à échantillonner sont alors identifiés lors du contrôle et le même enquêteur réalise les prélèvements à la date prévue par la planification.

2. Le contrôle microbiologique : quand ?

Généralement, le prélèvement pour analyse microbiologique est effectué dans les cas où le contrôle de l'hygiène permet de constater des situations douteuses. Il peut alors permettre de préciser les conséquences d'une situation difficile à apprécier sur la seule base des constatations (p. ex., évaluation d'un barème de pasteurisation un peu faible ou état moyen des locaux, etc.).

En conséquence, il convient d'éviter de prélever les produits pour lesquels d'une part l'examen visuel permet d'intervenir directement: tel est le cas notamment des denrées corrompues, dont l'état est décrit dans le procès-verbal de saisie et des denrées dont la D.L.C. est dépassée, le seul dépassement étant suffisant pour permettre d'agir et d'autre part les produits issus d'établissements où les bonnes pratiques de fabrication ne sont manifestement pas suivies.

3. Le contrôle microbiologique : où ?

Ce sont les lieux habituels des interventions. Dans le domaine particulier des D.A.O.A.: les établissements de transformation de ces produits ne font pas l'objet d'investigations spécifiques en ce domaine. Il est rappelé toutefois que si, à l'occasion des contrôles portant sur les domaines de compétence du service, des anomalies en matière d'hygiène sont constatées, il convient de les signaler aux services administratifs compétents.

4. Quels aliments prélever ?

Les prélèvements doivent concerner des produits sensibles au développement microbien c'est-à-dire offrant des caractéristiques favorables au développement microbien : composition, pH, activité de l'eau, température.

Le but de l'analyse est de vérifier la qualité microbiologique d'une denrée en mettant en évidence les flores microbiennes de contamination. Pour certains produits, en particulier les produits fermentés, la flore « technologique » (flore lactique) peut interférer sur cette mise en évidence.

5. Quelles recherches ?

Le prélèvement microbiologique est une opération qui doit toujours être motivée. L'absence de motivation est alors de nature à rendre toute analyse inutile.

Les essais demandés peuvent concerner :

- la conformité d'un produit aux critères microbiologiques réglementaires, notamment à la suite de prélèvements « à suivre » ou « non conformes » ;
- la mise en évidence d'un pathogène à la suite d'une toxi-infection ou d'une maladie alimentaire identifiée (ex. : salmonellose, listériose, etc.) ;
- une recherche spécifique :
 - la recherche d'un pathogène pour s'assurer de l'absence de dangerosité d'un produit dont les conditions de production, de conservation ou de distribution sont suspectes ou pour confirmer ou infirmer des informations concernant la dangerosité éventuelle d'un aliment (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, etc.) ;
 - la recherche de toxine (p. ex., toxine staphylococcique) ;
 - la recherche d'indicateurs d'une contamination fécale : *E. coli*, streptocoques fécaux (contamination ancienne).

Pour permettre au laboratoire de conduire son analyse dans les meilleures conditions, des informations précises sont indispensables quant à la nature et la composition du produit, son mode de conservation au moment du prélèvement, le stade de prélèvement (production ou distribution).

6. Comment ?

Les actions de prélèvement doivent être réalisées avec soin afin d'éviter que leur analyse ne soit refusée par le laboratoire.

Les causes les plus fréquentes rendant l'analyse impossible par le laboratoire sont :

- prélèvement incorrect : sachet percé, fermeture du sachet défectueuse, etc.
- prélèvement n'arrivant pas à la température, non-respect de la quantité minimale requise (dans certains cas, l'analyse ne portera alors que sur certaines déterminations, notamment les bactéries pathogènes).

Par ailleurs, comme il a déjà été précisé ci-dessus, l'absence de motivation du prélèvement est de nature à rendre l'analyse inutile.

7. La nature du prélèvement

Deux possibilités sont offertes :

- le prélèvement d'un échantillon d'une unité ;
- le prélèvement d'un échantillon de trois unités d'un même produit, c'est-à-dire, généralement, trois unités de vente consommateur ou trois conditionnements commerciaux correspondant à une même fabrication, un même numéro de lot.

Le nombre de prélèvements est déterminé soit par l'autorité administrative, soit par le laboratoire agréé, en fonction de la nature du contrôle réalisé.



Précautions, renseignements indispensables :

Les précautions d'usage doivent être respectées lors de l'opération de prélèvement en particulier, chaque unité est conditionnée dans un sachet à prélèvement stérile, y compris les échantillons en emballage commercial.

Certaines informations sont indispensables au laboratoire pour l'analyse ou le rapport d'essai :

- une description précise du produit indispensable pour l'identification des critères analytiques pertinents, par exemple :
 - produit cru, cuit, frit ;
 - produit surgelé ou frais, congelé au service ;
 - fromages au lait cru, pasteurisé ou thermisé ;
 - catégorie de produit quand la dénomination est fantaisiste ;
 - composition d'un plat complexe ;
 - produit déballé ou non ;

- produit conditionné ;
- produit conditionné sous vide ;
- etc.
- la température au moment du prélèvement ;
- le stade de prélèvement : production ou distribution.

L'opération de prélèvement s'accompagne de la rédaction d'un procès-verbal de prélèvement.

8. Le transport du prélèvement au laboratoire

Le transport des échantillons est une étape importante qui conditionne la réalisation des analyses par le laboratoire. Cette opération doit être organisée, préparée et effectuée avec soin. En effet, de mauvaises conditions de transport peuvent conduire au rejet des échantillons par le laboratoire, notamment lorsque les conditions de température des échantillons ne sont pas respectées.

9. Les conclusions du rapport d'analyse

Il présente les conclusions des essais en fonction de leurs résultats et selon qu'il existe ou non des critères microbiologiques réglementaires.

10. Compétences techniques des agents

Le contrôle de l'hygiène et la surveillance de la sécurité microbiologique des aliments sont fondamentalement fondés sur l'évaluation de l'aptitude des moyens choisis par les professionnels pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation.

Il nécessite en conséquence que les agents chargés de sa réalisation disposent d'une formation dans les domaines suivants :

- microbiologie : connaissances des différents micro-organismes rencontrés dans l'alimentation ;
- technologie alimentaire : connaissance des aliments (composition, caractéristiques physico-chimique, contamination intrinsèque des aliments), effet des technologies sur le développement, la survie et la destruction des micro-organismes ;
- système de maîtrise des dangers microbiologiques (HACCP) : mise en œuvre et évaluation du système.

Conformément au rôle dévolu ci-dessus aux analyses microbiologiques, les actions de prélèvements devraient également n'être confiées qu'à des agents ayant acquis ces mêmes compétences.

Lien entre certaines anomalies et les objectifs généraux d'hygiène

Anomalies concernant :	Objectifs correspondants :
Locaux (conception, marche en avant, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> éviter les contaminations croisées entre produits ; éviter les contaminations par l'environnement de travail ;
Organisation de la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> éviter les contaminations et les temps d'attente, source de développement microbien à des niveaux pouvant être dangereux ;
Rangements et le stockage (entreposage au sol)	<ul style="list-style-type: none"> éviter les contaminations par le sol ; éviter les contaminations par les courants d'air, l'état des étagères, la vaisselle sale, etc. ;
Personnel (hygiène générale type absence de coiffe, vêtements de travail sales, absence de moyens adéquats pour se laver hygiéniquement les mains ; absence de formation)	<ul style="list-style-type: none"> faire comprendre au personnel les précautions pour respecter les bonnes pratiques ; limiter l'apport de microbes provenant des personnes ou des manipulations ; limiter l'apport de corps étrangers (cheveux, poils, etc.) ;
Entretien, nettoyage-désinfection	<ul style="list-style-type: none"> limiter la contamination par les locaux ou les matériels et les ustensiles ;
Lutte contre les ravageurs et les insectes	<ul style="list-style-type: none"> limiter la contamination des aliments par une action préventive contre les rongeurs et les insectes volants en évitant leur entrée et leur propagation ;
Conservation au froid	<ul style="list-style-type: none"> éviter une multiplication microbienne inacceptable pour la santé du consommateur en : <ul style="list-style-type: none"> respectant les températures préconisées ; maintenant les chambres froides en bon état de fonctionnement ;
Refroidissement rapide	<ul style="list-style-type: none"> éviter la multiplication rapide des microbes qui n'ont pas été détruits (spores) lors de la cuisson par une descente rapide de la température du produit, la plage de température dangereuse se situant entre +10 °C et +63 °C ;
Congélation	<ul style="list-style-type: none"> stopper le développement des microbes, respecter la texture du produit et assurer une conservation de longue durée en descendant rapidement la température (au moins -18 °C) à cœur du produit ;
Décongélation	<ul style="list-style-type: none"> limiter la multiplication microbienne lors de la remontée de la température du produit par une maîtrise du temps (limiter la durée) et de la température (+ 4 °C maximum ou cuisson) ; limiter la contamination du produit pendant cette opération (protection des denrées) ;

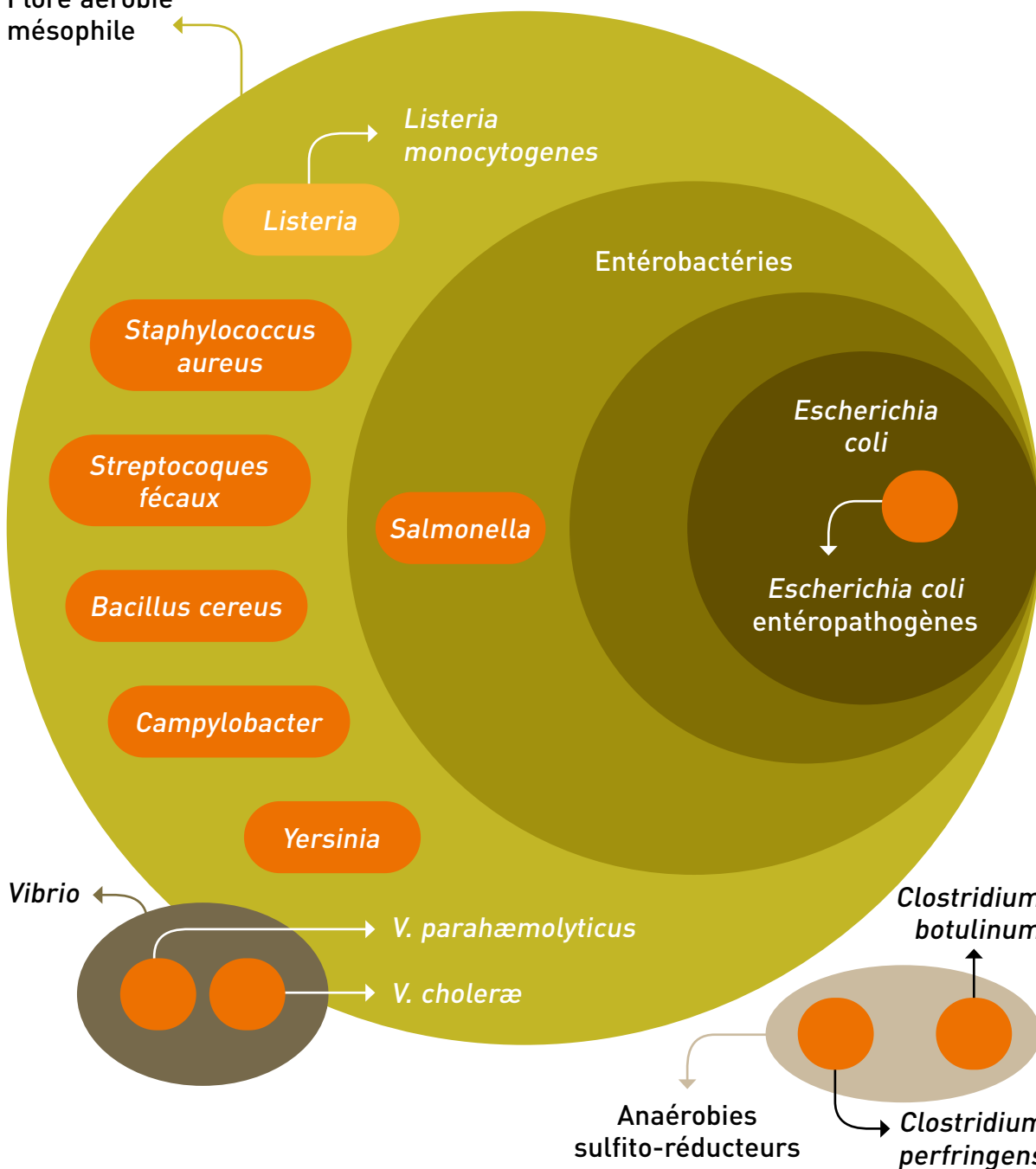
Contrôles et vérifications

- vérifier la qualité hygiénique des produits mis en vente :
 - pour la santé du consommateur ;
 - pour s'assurer que les conditions de fabrication, de conservation et/ou de distribution respectent les bonnes pratiques d'hygiène.

Les critères microbiologiques : les différentes bactéries



Flore aérobie mésophile



5.4. CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES RÉGLEMENTAIRES ET NIVEAU D'APPLICATION

NIVEAU D'APPLICATION	TYPLOGIE DES CRITÈRES
Production	Standards impératifs (<i>LM</i> , <i>salmonella</i>)
Fabrication	Standards impératifs (<i>LM</i> , <i>salmonella</i>) Standards indicatifs (<i>E.coli</i> , <i>Staphylocoque aureus</i>) Lignes directrices (<i>FAM</i> , <i>E.coli</i>)
Jusqu'au consommateur	Végétaux crus et leurs préparations, conserves de végétaux : <ul style="list-style-type: none"> • Standards impératifs (pathogènes) • Standards indicatifs (<i>E. coli</i>)

Légende :

Standard impératif = critère réglementaire dont l'inobservation entraîne une impropriété à la consommation ;

Standard indicatif = critère réglementaire dont l'inobservation n'entraîne pas d'action directe sur le produit ;

Ligne directrice = critère d'alerte caractérisant l'application des bonnes pratiques d'hygiène ;

FAM = Flore aérobique mésophile (à 30 °C) ;

LM = Listeria monocytogènes.



Chapitre 6

Planification des contrôles, aux frontières

6.1. Préambule	192
6.2. Planification des contrôles des importations dans un pays n'ayant aucun accord commercial avec un pays tiers	193
6.3. Les exportations de marchandises	195
6.4. Planification des contrôles des importations dans un pays ayant un accord commercial avec un pays tiers ou faisant partie d'une organisation politique et commerciale d'États	197

6.1. PRÉAMBULE

Les contrôles des produits alimentaires et industriels aux frontières dépendent de la situation économique du pays concerné.

Cette situation économique peut être la suivante :

- l'État n'a pas de partenariat économique avec d'autres pays : il procède alors au contrôle et à la vérification de tous les produits importés sur son territoire ;
- l'État a un partenariat économique avec un ou plusieurs pays voisins : ce partenariat économique est en général basé sur des échanges de produits excédentaires chez l'un et déficitaires chez l'autre. Ces produits sont définis par un contrat commercial, leur composition et leur conditionnement également. Dans ce cas, il y a une libre circulation de ces produits via un réseau d'import-export défini par les États ;
- l'État fait partie d'une organisation politique et commerciale d'États : les accords régissant cette organisation prévoient la libre circulation des personnes et des marchandises.

Il n'en demeure pas moins que dans les deux derniers cas développés, un État se doit de veiller à la sécurité sanitaire et physique de ces ressortissants et organiser des contrôles post import sur son territoire.

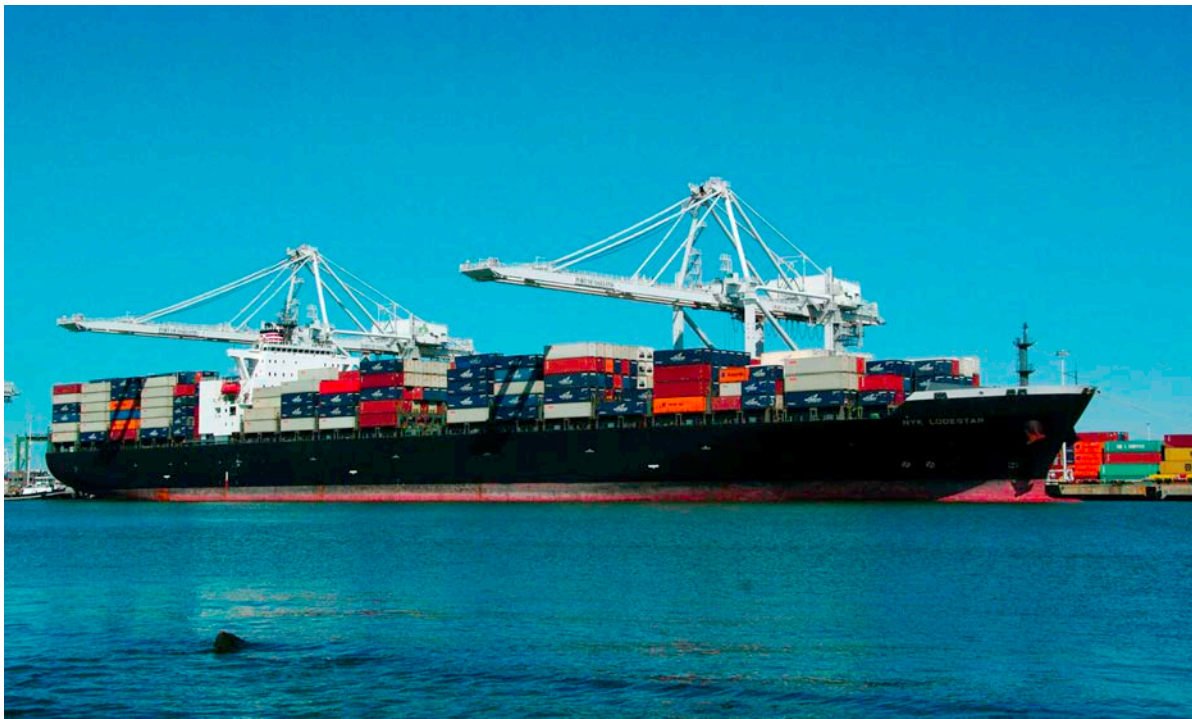
Seront donc examinés deux cas de planifications des contrôles à l'importation, selon que le pays ait ou non un accord commercial avec un ou plusieurs autres États.

Les bases légales seront développées dans la seconde partie, le premier cas se limitant aux contrôles systématiques des produits entrants sur le territoire concerné.



(Source : fotolia.com)

6.2. PLANIFICATION DES CONTRÔLES DES IMPORTATIONS DANS UN PAYS N'AYANT AUCUN ACCORD COMMERCIAL AVEC UN PAYS TIERS



En règle générale, pour les produits importés, le pays importateur met en place un régime de type Autorisation d'Admission pour les produits repris sur une liste spécifique mise à jour régulièrement.

Les vérifications sont opérées par les agents des postes d'entrée des marchandises sur le territoire national.

Trois types de contrôles peuvent se présenter :

- Le contrôle documentaire qui consiste à vérifier la réalité des marchandises au travers des documents d'accompagnement présentés par l'importateur (connaissance, facture *pro forma*, certificat de conformité, liste de colisage originale, déclaration d'origine...);
- Le contrôle visuel: l'agent fait ouvrir le conteneur et vérifie la conformité des produits notamment la présence des informations indispensables en langue du pays concerné (coordonnées de l'importateur, pays d'origine) et pour certains produits industriels le manuel d'utilisation traduit.

Pour examiner le chargement d'un conteneur, l'agent se doit de pénétrer à l'intérieur de celui-ci :

- soit il peut y parvenir sans difficulté au regard de la place que tient la marchandise ;
- soit dans le cas d'un conteneur totalement rempli, il fait réaliser par les employés des entreprises de manutention portuaires un « couloir » lui permettant d'atteindre le fond opposé à l'ouverture.

Pour les marchandises dites dangereuses comme les aérosols et en absence de locaux sécurisés dans les parcs de visites, celles-ci doivent se dérouler sur le navire en présence d'un responsable du bâtiment.

- Le contrôle analytique qui permet à l'agent de s'assurer après prélèvement et analyse de l'innocuité et de la conformité de la marchandise.

À la suite de ces contrôles, deux cas peuvent se présenter :

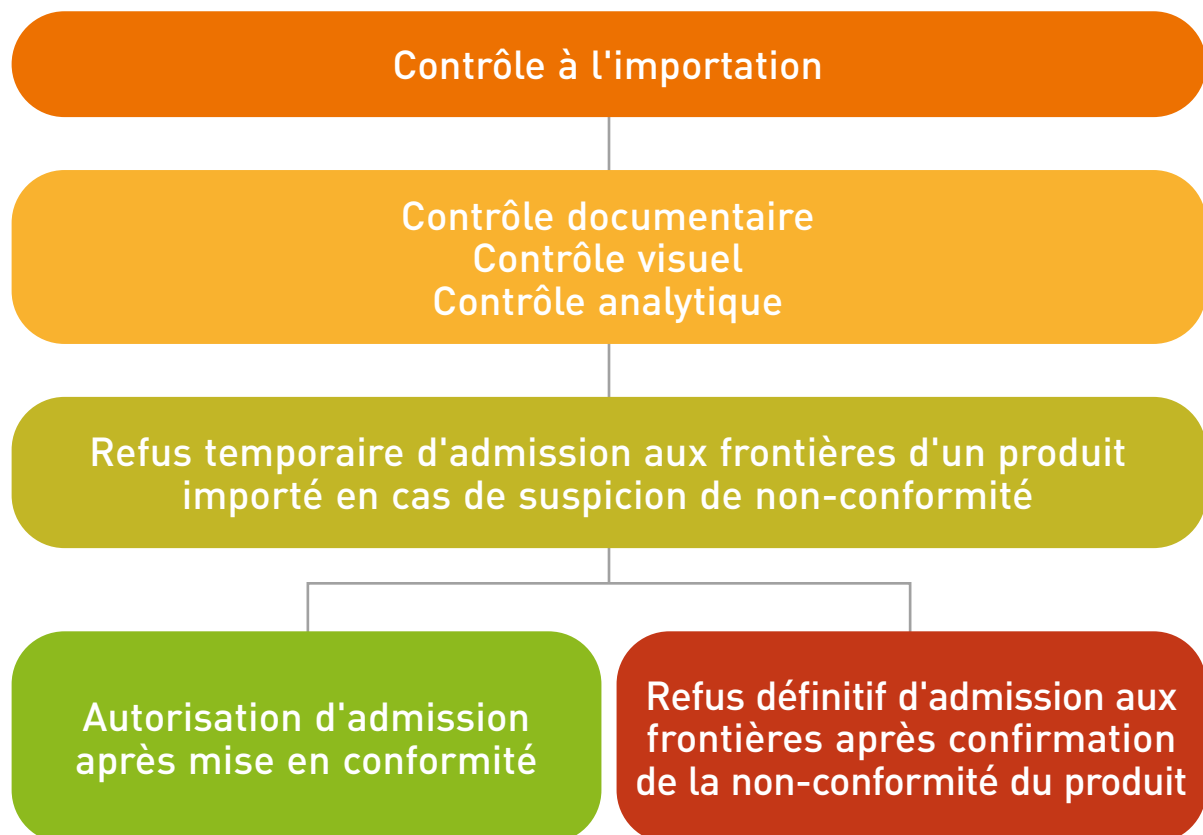
1. Le produit est conforme à la réglementation du pays et il peut donc y être commercialisé.
2. Le produit n'est pas conforme : un refus provisoire d'admission est délivré jusqu'à sa mise en conformité.

Le produit est à nouveau présenté au service chargé de l'importation des marchandises après réalisation des modifications exigées.

Deux cas peuvent à nouveau se présenter :

1. la mise en conformité est constatée, le produit bénéficie de l'autorisation d'admission ;
2. la mise en conformité n'est pas constatée, un refus définitif d'admission aux frontières du produit est prononcé.

Le schéma ci-dessous résume le déroulement d'un contrôle à l'importation dans les conditions développées ci-avant.



6.3. LES EXPORTATIONS DE MARCHANDISES



En règle générale, toute personne physique ou morale peut exporter des marchandises, exception faite de marchandises dont l'exportation est soumise à des autorisations: espèces de la faune et de la flore menacées d'extinction, les produits du sol et sous-sol réglementés par l'État...

Cependant, il y a des règles et obligations spécifiques à chaque pays qui peuvent se résumer de façon générale de la manière suivante :

- l'immatriculation au registre de commerce ou l'obtention de la carte de commerçant ;
- l'obtention de la carte d'exportateur/importateur.

6.3.1. Démarches à effectuer avant d'exporter

- Obtenir un numéro d'entreprise émis par l'organisme officiel chargé des exportations (ministère, antennes locales).
- Identifier les marchandises que vous désirez exporter. Vous devez avoir une description précise des marchandises que vous prévoyez exporter avant de procéder à leur exportation.
- Vous devez aussi consulter les exigences des autres ministères afin de déterminer si les marchandises que vous désirez exporter sont contrôlées,

prohibées ou réglementées, ou encore si elles nécessitent un permis, une licence ou un certificat particulier avant leur exportation.

- Vous assurer que les marchandises peuvent être exportées, selon les réglementations applicables à chaque pays.

6.3.2. Processus d'exportation

Ils varient selon les pays, mais en règle générale, c'est le Service des douanes qui s'occupe des importations et exportations.

C'est donc cette administration qui fournira tous les documents officiels nécessaires et qui, éventuellement, pourra réorienter vers la bonne administration en cas de besoin.

En raison de sa position stratégique dans l'organisation administrative d'un pays, les douanes ont surtout pour mission de :

- recueillir, en temps opportun, des données statistiques précises sur les exportations ;
- contrôler l'exportation des marchandises stratégiques, dangereuses, des marchandises frappées d'embargo et des autres marchandises contrôlées et réglementées ;
- contrôler le mouvement des marchandises en transit.

Mais cette administration a également un rôle fiscal, puisque les listes de colisage doivent être obligatoirement remises afin de connaître les produits et les quantités exportées.

6.3.3. Les contrôles à l'exportation

Certains pays (La Communauté européenne, les États-Unis, le Canada...) exigent que les produits importés sur leur territoire, donc exportés d'un pays tiers, soient accompagnés d'un contrôle technique réalisé par un laboratoire d'État compétent ou un laboratoire privé agréé.

Ce sont principalement les denrées animales ou d'origine animale qui sont concernées, mais aussi tout produit destiné à ce marché.

En principe l'analyse du produit exporté, se fait selon des normes ou des règles édictées par les pays importateurs et l'absence de ce contrôle technique est un motif de non-acceptation du produit concerné.

6.4. PLANIFICATION DES CONTRÔLES DES IMPORTATIONS DANS UN PAYS AYANT UN ACCORD COMMERCIAL AVEC UN PAYS TIERS OU FAISANT PARTIE D'UNE ORGANISATION POLITIQUE ET COMMERCIALE D'ÉTATS

À titre d'exemple, pour bien situer la différence entre ces deux types de coopération, les modèles d'organisations suivantes peuvent être cités :



- **L'accord de libre-échange nord-américain ALENA** qui crée une zone de libre-échange entre les États-Unis, le Canada et le Mexique. L'ALENA, qui avait commencé par l'établissement d'un Marché commun, n'a pas vocation à créer des institutions supranationales à pouvoir législatif, comme l'Union européenne. Cet accord est plus proche d'un traité international d'ordre économique-financier. Depuis son instauration, la plupart des produits grand public du continent nord-américain sont livrés avec des informations en trois langues : anglais, espagnol et français.
- **Le Traité sur l'Union européenne** est le traité constitutif de l'Union européenne. Il affirme les objectifs de l'Union, définit les piliers de son action et donne un cadre institutionnel au Conseil européen ainsi qu'à la procédure de coopération renforcée.

Le Traité a été signé par l'ensemble des États membres de la Communauté économique européenne.

Les grandes lignes sont :

- l'élimination entre les États membres des droits de douane et des restrictions quantitatives à l'entrée et à la sortie des marchandises ;
- une politique commerciale commune ;
- un marché intérieur caractérisé par l'abolition, entre les États membres, des obstacles à la libre circulation des marchandises, des personnes, des services et des capitaux ;
- des mesures relatives à l'entrée et à la circulation des personnes dans le marché intérieur ;
- une politique commune dans les domaines de l'agriculture et de la pêche ;
- une politique commune dans le domaine des transports ;
- un régime assurant que la concurrence n'est pas faussée dans le marché intérieur ;
- le rapprochement des législations nationales dans la mesure nécessaire au fonctionnement du marché commun ;
- une politique dans le domaine social.

6.4.1. Bases légales

- **Articles 34 à 36 du traité instituant la communauté économique européenne du 25 mars 1957**

Libre circulation des biens et des personnes.

- **Règlement (CE) 764/2008¹¹⁵ du Parlement européen et du Conseil du 9 juillet 2008** : le présent règlement a pour objectif d'améliorer la libre circulation des marchandises dans la Communauté. Il établit des règles et des procédures qui doivent être suivies par les autorités des États membres lorsqu'elles prennent ou ont l'intention de prendre une décision qui pourrait entraver la libre circulation d'un produit légalement commercialisé dans un autre État membre et non couvert par les règles harmonisées au niveau communautaire. Il est applicable à compter du 13 mai 2009.

Le règlement s'applique aux décisions administratives fondées sur une règle technique qui a pour effet direct ou indirect :

- l'interdiction de mise sur le marché d'un produit ;
- la modification du produit ou la réalisation d'essais supplémentaires sur celui-ci avant sa mise sur le marché ;
- le retrait du produit du marché.

115 eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32008R0764.

- **Règlement (CE) n° 765/2008¹¹⁶ fixant les prescriptions relatives à l'accréditation et à la surveillance du marché pour la commercialisation des produits**

Le présent règlement envisage l'établissement de règles claires portant sur l'organisation et le fonctionnement de l'accréditation, dans les États membres, des organismes d'évaluation chargés d'évaluer une substance, une préparation ou un autre produit, transformé ou non, destiné au marché communautaire.

Il est important de garantir un haut degré de surveillance du marché afin de répondre aux exigences de protection des intérêts publics tels que la santé et la sécurité en général, la santé et la sécurité sur le lieu de travail, la protection des consommateurs, la protection de l'environnement et la sécurité.

- **Règlement (CE) n° 1152/2009¹¹⁷ modifié fixant des conditions particulières applicables à l'importation de certaines denrées alimentaires venant de certains pays tiers en raison du risque de contamination par les aflatoxines**
- **Règlement (CE) n° 669/2009¹¹⁸ modifié par le règlement (UE) n° 514/2012¹¹⁹ concernant les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale.**

6.4.2. Le contrôle de la première mise sur le marché d'un produit importé

Selon le principe de libre circulation des marchandises, tout produit légalement mis sur le marché dans un pays peut être librement commercialisé dans les autres États membres, sauf s'il met en péril des exigences impératives d'intérêt public (en particulier la santé et la sécurité des personnes).

La règle, lors de l'introduction d'une marchandise dans un État de l'union, est que cet article doit présenter toutes les garanties de sécurité au sens de la réglementation communautaire.

L'importateur doit s'assurer, avant de commercialiser le produit importé, de sa conformité, du respect de l'obligation générale de sécurité et de l'absence dans sa composition de tout ingrédient ou composant qui serait prohibé.

Dès lors que toutes ses obligations sont remplies, le produit peut librement circuler à l'intérieur de l'espace commercial communautaire.

Il n'en demeure pas moins que chaque État peut et même quelquefois doit s'assurer que le produit introduit dans son espace national est conforme à la réglementation communautaire. À titre d'exemple, on peut citer le respect des normes sur les jouets, la lutte contre les contrefaçons, la présence d'aflatoxines ou de traces d'OGM dans certaines denrées.

116 eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32008R0765.

117 eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:313:0040:0049:FR:PDF.

118 eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:194:0011:0021:FR:PDF.

119 eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:158:0002:0008:FR:PDF.

Le but de cette surveillance est de s'assurer, quelle que soit l'origine des produits, du respect des dispositions des réglementations notamment en matière de santé et de sécurité des consommateurs et de leur garantir ainsi un niveau de protection élevé dans tout le marché de l'Union.

Lorsque les contrôles diligentés dans le cadre de la surveillance du marché font apparaître qu'un produit n'est pas conforme à la réglementation qui lui est applicable et qu'il est dangereux pour la santé ou la sécurité, sa mise sur le marché peut être interdite. S'il est déjà sur le marché, son retrait des points de vente et, éventuellement, son rappel de chez les consommateurs peuvent être ordonnés. Les opérateurs économiques concernés peuvent être sanctionnés.

Les contrôles officiels consistent en la réalisation :

- d'un contrôle documentaire systématique ;
- d'un contrôle d'identité et d'un contrôle physique (prélèvement et analyse), dont la fréquence est définie, en principe par les règlements.

Le contrôle de la première mise sur le marché d'une denrée ou d'un produit importé correspond à la même démarche administrative que le contrôle d'un produit fabriqué par l'entreprise.

6.4.2.1. *Objet*

La méthodologie du contrôle de la première mise sur le marché par les entreprises d'un produit importé est identique à la méthodologie du contrôle de la première mise sur le marché d'un produit (CPMM).

6.4.2.2. *Champ d'application*

1. *Définition*

Le contrôle de la première mise sur le marché, fondé sur une inspection méthodique et approfondie, consiste à :

- vérifier, sur les lieux mêmes où s'exerce une activité professionnelle, la bonne application des prescriptions réglementaires en matière de sécurité, de loyauté des transactions et de protection des consommateurs ;
- apprécier les moyens qui ont été mis en œuvre par le professionnel pour s'assurer du respect de ses obligations.

Dans tous les cas, l'intervention des enquêteurs doit avoir pour finalité de s'assurer de la conformité à la réglementation des produits.

Il ne s'agit pas de se substituer au choix des entreprises dans la réalisation de leurs autocontrôles, ni à des sociétés de conseil ou d'audit.

Cette méthodologie peut être utilisée, a priori, dans toutes les entreprises justifiant un suivi régulier dans le temps. Le choix d'intervention est déterminé par des critères liés aux risques et à l'importance économique.

2. Enjeux

Le contrôle de la première mise sur le marché constitue une réponse adaptée au besoin de loyauté et de sécurité exprimé par les consommateurs à l'égard des produits nationaux, ou importés, ainsi qu'aux exigences d'une concurrence loyale entre les opérateurs.

Il permet d'avoir une vision d'ensemble des activités de l'entreprise entrant dans le champ de compétence des enquêteurs.

Il constitue le moyen privilégié pour comprendre l'évolution économique et technologique et pour acquérir une connaissance des entreprises et de leur activité, nécessaire à l'exercice des contrôles.

3. Objectifs

Se situant le plus en amont possible de la mise sur le marché, le contrôle a pour objectifs de :

- repérer les marchandises conformes ou non conformes et dangereuses et éviter leur dispersion sur le territoire ; il s'exerce donc dans tous les lieux où se réalisent des activités de production ou d'importation et où se trouvent rassemblées des marchandises avant leur éclatement sur le marché (entreprises de production, d'importation, entrepôts de stockage, plates-formes d'éclatement des centrales d'achat de la distribution lorsque ces dernières réalisent des d'activités d'importation) ;
- déceler les technologies et les pratiques non autorisées ;
- évaluer les moyens mis en œuvre par le professionnel pour s'assurer de la bonne exécution de son activité au regard de ses obligations réglementaires et pour remédier aux anomalies détectées à l'occasion de ses autocontrôles ;
- rappeler aux professionnels leurs obligations et les informer des évolutions réglementaires ;
- sanctionner les pratiques déloyales.

4. Exclusions

Le contrôle de la première mise sur le marché d'un produit importé se distingue d'un contrôle ponctuel isolé tel que : prélèvement d'un produit précis, consignations ou saisies en cas de crise, tâche programmée prévoyant une enquête ponctuelle.

6.4.2.3. Organisation administrative

La mise en œuvre de ce type de contrôle implique une organisation appropriée au niveau des services ainsi qu'une coopération étroite avec les laboratoires.

1. Vocabulaire spécifique

- **AMDEC** : la méthode AMDEC («Analyse des modes de défaillance, de leurs effets et de leur criticité») est une méthode inductive d'analyse des modes de défaillance et de leurs effets. Cet outil est plutôt adapté aux produits non alimentaires.

- **Autocontrôle**: activités de vérification, validation, surveillance, contrôles et essais spécifiques au produit, planifiées par l'entreprise, qu'elles soient réalisées par elle-même ou par un tiers.
- **Contrôle direct**: vérification de la conformité des produits et des services aux exigences réglementaires ;
- **Évaluation de l'autocontrôle**: inventaire et appréciation de la pertinence, de l'efficacité et de la fiabilité des moyens mis en œuvre par l'entreprise pour s'assurer que ses produits sont conformes aux exigences réglementaires ;
- **Démarche qualité**: action d'une entreprise ou d'une entité qui décide de suivre une procédure ou un référentiel prédéfinis (procédures internes, norme, réglementation, cahier des charges, guide de bonnes pratiques) pour l'amélioration de la qualité de ses produits ou services ;
- **Entreprise de production**: comprend également les entreprises qui font fabriquer sous leur responsabilité ;
- **HACCP**: la méthode HACCP («Hazard Analysis Critical Control Point»: analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) est une démarche qui permet d'identifier le ou les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir les mesures préventives pour les maîtriser (définition du *Codex Alimentarius*). Cet outil est adapté à la maîtrise des risques physiques, chimiques ou biologiques ;
- **Importation/Importateur**: toute introduction physique de marchandises d'un pays tiers sur le territoire ;
- **Introduction/Introducteur**: toute introduction physique de marchandises d'un État membre sur le territoire d'un autre État ;
- **Point sensible réglementaire**: toute étape d'un processus qui peut engendrer une non-conformité réglementaire et qui doit donc faire l'objet d'une attention particulière de la part du professionnel et des services de contrôle. Les points sensibles réglementaires doivent être inclus dans l'ensemble plus large des points sensibles identifiés par l'entreprise pour gérer la qualité de ses produits ;
- **Responsable de la première mise sur le marché national**: il s'agit de la personne qui fabrique, importe sur le territoire un produit quelle que soit son origine ;
- **Traçabilité**: aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement d'un produit (exemple: origine des matériaux et composants, historique de réalisation, emplacement du produit après livraison).

2. Nature des contrôles

Tous les contrôles tels que définis ci-dessus.

6.4.2.4. Moyens et méthodes

1. L'organisation des contrôles

- *Sélection des entreprises et programmation*

Les phases « recensement des entreprises », « sélection » et « programmation » doivent faire l'objet de traces écrites conservées par l'unité.

- *Les compétences*

Elles concernent tant les cadres que les agents.

- *Les compétences des agents*

Ces compétences s'acquièrent au cours de la formation initiale et de la formation continue, mais aussi par l'expérience et l'investissement personnel.

Les enquêteurs doivent maîtriser « le savoir contrôler » qui s'appuie sur la connaissance réglementaire, l'application de la méthodologie de contrôle et la pratique des différentes techniques d'enquêtes.

La mise en place d'un tutorat pour les agents débutants est recommandée.

Les niveaux requis pour ces contrôles sont divers et découlent de connaissances de base complétées de formations acquises en interne.

- *Les compétences des cadres*

Elles couvrent :

- la maîtrise de l'ensemble des procédures dans le but d'assurer la sécurité juridique des interventions des enquêteurs ;
- l'approche méthodologique, et les enjeux du contrôle de la première mise sur le marché incluant la démarche qualité ;
- le pilotage du contrôle de la première mise sur le marché : recensement, sélection des entreprises avec les agents, programmation, coordination des actions, implication dans l'assistance et l'information des agents, suivi de la formation, vérification de la mise à jour des dossiers entreprises et de leur classement ;
- communication : interne et externe ;
- évaluation et validation des contrôles : cette évaluation doit porter à la fois sur le nombre de contrôles et sur leur qualité.

Les cadres doivent s'assurer que les agents possèdent les compétences et les aptitudes nécessaires pour assumer les enquêtes et les contrôles.

- *Mise en place d'un dossier d'entreprise*

Au sein du service, un dossier d'entreprise doit être tenu systématiquement. Il doit comporter tous les éléments relatifs à l'entreprise (juridiques, organisationnels, économiques), relatifs aux contrôles effectués et aux éléments recueillis lors des contrôles (étiquetages, logigrammes de fabrication, autocontrôles, documents d'importation ou d'introduction...), les courriers échangés avec l'entreprise.

- *Composition d'un dossier entreprise type*

Parmi les documents listés, deux d'entre eux devront figurer obligatoirement dans ce dossier :

- la fiche signalétique de l'entreprise, dont les rubriques peuvent être adaptées en fonction du contexte. Elle contient, en outre, tous les éléments permettant de gérer les crises, notamment les coordonnées des responsables, les circuits de distribution des produits, les autocontrôles et les plans de rappels mis en place par l'entreprise ;
- le rapport de contrôle établi par l'enquêteur

L'encadrement doit s'assurer de la mise à jour des dossiers et de la traçabilité des interventions.

6.4.2.5. *Le contrôle de la première mise sur le marché*

1. *La préparation*

Le schéma de vie du produit permet de repérer les points sensibles réglementaires que doit maîtriser l'entreprise en matière de sécurité et de loyauté.

L'analyse du dossier d'entreprise, lorsqu'il ne s'agit pas du premier contrôle, permet d'évaluer «le degré de confiance» dans l'entreprise en fonction des résultats des contrôles antérieurs et des orientations qui avaient été définies pour les contrôles suivants.

Cette phase de préparation est plus réduite dès lors qu'il s'agit d'un premier contrôle puisque les éléments concernant l'entreprise seront recueillis lors de la réunion d'ouverture. Avant tout, il convient de maîtriser la réglementation applicable au secteur, de mettre en évidence les points sensibles réglementaires et d'avoir une connaissance suffisante de la technologie et des bonnes pratiques de fabrication.

La préparation consiste, à partir de l'analyse du contexte et du dossier de l'entreprise (dans les cas où il existe), à élaborer une trame d'intervention qui servira de guide lors du contrôle. Elle reprendra notamment la liste des interlocuteurs à rencontrer, les ateliers à visiter, les points à aborder, le schéma de vie du produit lorsqu'il existe, le circuit d'importation ou d'introduction.

Le recueil préalable des données suivantes peut être utile au contrôle :

- données économiques générales du secteur à contrôler (concurrence, circuits d'approvisionnement et de distribution, flux à l'importation et à l'exportation notamment) ;
- données technologiques ;
- structure juridique de l'entreprise en consultant les bases de données existantes ;
- autres contraintes réglementaires qui pèsent sur l'entreprise (établissement classé, agrément sanitaire) ;
- appréciation du rôle de l'entreprise au regard de son activité et de sa place dans la filière ;
- connaissance des autocontrôles internes de l'entreprise ou de démarche qualité (assurance qualité, certification, HACCP, AMDEC).

L'identification des compétences utiles à la réalisation du contrôle doit conduire l'enquêteur à rechercher éventuellement le concours de différentes structures internes.

Le personnel scientifique et technique des laboratoires peut être également consulté pour l'orientation de l'intervention (orientations des prélèvements, capacité analytique) et en tant que de besoin, associé à certains contrôles.

Peuvent également être sollicités d'autres services de contrôle.

2. L'exécution

L'intervention s'effectue en règle générale de manière inopinée, exception faite de la première réunion de prise de contact. Sa durée est à l'évidence variable, en fonction de son objet, des circonstances pratiques de son déroulement, des éléments constatés, de la taille de l'entreprise, etc. L'intervention peut porter sur une ou plusieurs étapes définies ci-après, être menée de façon approfondie sur un des points sensibles identifiés et donner lieu à plusieurs interventions.

Cette phase comporte trois étapes, la réunion d'ouverture, le contrôle proprement dit et la réunion de bilan.

- **La réunion d'ouverture**

Elle est destinée, notamment lors d'une première prise de contact, au-delà de la présentation du service et du recueil des principales données économiques et technologiques, à ouvrir le dossier de l'entreprise. Cette réunion n'a pas un caractère obligatoire et peut être reportée s'il y a lieu (ex. : suspicion de fraudes).

Elle permet de servir la fiche signalétique.

L'enregistrement sera complètement rempli, régulièrement mis à jour et versé au dossier entreprise.

Une attention particulière sera portée aux éléments relatifs au dispositif de gestion de crise tels que :

- les coordonnées à utiliser en cas d'urgence (noms des responsables à contacter et numéros de téléphone et télécopie et adresse email) ;
- les technologies de production ;
- les circuits de distribution (marché intérieur, importation, exportation, sous-traitance) ;
- le système de gestion de crise de l'entreprise : autocontrôles, plan de retrait et rappel, traçabilité des produits.

Lors de la première prise de contact, la fiche signalétique sera servie avec le maximum d'éléments, mais peut ne pas être remplie intégralement et complétée au cours des contrôles ultérieurs. Elle est de toute façon mise à jour à l'occasion des contrôles. Cette fiche fait partie du dossier entreprise.

- **L'intervention**

L'intervention est réalisée suivant une méthodologie basée, d'une part sur l'évaluation des moyens de maîtrise mis en œuvre par les professionnels (évaluation de l'auto-contrôle) et d'autre part, sur le contrôle de la conformité des produits (contrôles directs).

L'évaluation de l'auto-contrôle permet aux agents d'apprécier la pertinence et la fiabilité du dispositif des contrôles mis en œuvre par l'entreprise. En outre, ces contrôles ont l'intérêt de permettre d'orienter plus efficacement les contrôles directs.

- **Évaluation de l'autocontrôle**

Il comporte notamment :

- l'inventaire des moyens de maîtrise des exigences réglementaires mis en œuvre par l'entreprise, pour chaque point sensible réglementaire identifié sur le schéma de vie ;
- le recensement des points sensibles définis par l'entreprise et l'adéquation avec les points sensibles réglementaires ;
- l'étude documentaire de l'application du système de traçabilité interne décrit dans les documents techniques de l'importateur.

L'identification des points faibles ou des insuffisances du système permet d'orienter les contrôles directs.

L'attache des laboratoires peut être utilement prise, en vue de vérifier la pertinence des documents d'analyses ou d'essais obtenus dans l'entreprise (fiabilité des analyses des laboratoires internes ou externes et plus particulièrement celles fournies par le fabricant étranger à l'importateur).

- **Contrôle direct**

Il permet de s'assurer de la conformité des produits aux exigences réglementaires et d'apprécier l'efficacité des dispositifs d'autocontrôles mis en œuvre par l'entreprise.

Face à un autocontrôle insuffisant ou en l'absence d'autocontrôle, le contrôle direct constitue l'essentiel, voire le seul volet du contrôle.

Le contrôle direct se matérialise par :

- une inspection des locaux, du matériel, des technologies de fabrication, des produits et de leurs matières premières ;
- des contrôles scripturaux (factures d'achat des divers intrants notamment, des contrôles d'étiquetages, des contrôles métrologiques, analyses des documents fournis par le fabricant étranger)
- des prélèvements pour s'assurer de la qualité et la conformité des produits importés.

- Le contrôle direct peut être développé à tous les stades :
 - à la réception ;
 - sur les produits importés ;
 - lors du stockage, de la conservation, du transport jusqu'à la distribution.
- **La réunion de bilan**
 Elle est destinée à faire le bilan du contrôle, faire part des suites envisagées et demander les actions que l'entreprise compte mettre en œuvre, et dans quels délais, pour rectifier les éventuelles anomalies constatées.

6.4.2.6. Les suites

1. Suites internes

Les éléments recueillis lors des contrôles font l'objet d'une mémorisation dans le dossier entreprise.

Le rapport de contrôle doit être systématiquement établi par l'agent après chaque contrôle et dans les meilleurs délais.

Le rapport de contrôle doit préciser, de façon détaillée le périmètre de l'intervention ; cette précision est essentielle pour délimiter la portée du contrôle effectué, assurer la sécurité juridique du contrôle et utile pour le suivi de l'entreprise dans le temps.

Le rapport de contrôle pourra être, divisé en deux parties :

- une communicable à l'entreprise comportant les éléments et conclusions du contrôle ;
- une interne comportant des éléments propres de suivi de l'entreprise et les orientations pour les prochains contrôles.

Cette phase comporte aussi l'exploitation des données recueillies grâce aux laboratoires (résultats d'analyses, information sur les méthodes d'analyses...).

Cette phase doit se conclure, dans le cas d'anomalies, par une décision sur l'opportunité du retrait ou non de la marchandise importée.

2. Suites externes

En cas d'anomalies, l'entreprise devra mettre en place les correctifs indispensables et notamment le retrait du produit incriminé par tous les moyens **appropriés en sa possession (appels téléphoniques, mails, messages audio ou télévisuels...)**.

Elle pourra être également sollicitée pour réaliser le retour des marchandises vendues.



Chapitre 7

Détection précoce des organismes nuisibles et intervention d'urgence

7.1. Introduction	210
7.2. Terminologie	211
7.3. Définition d'un incident pouvant déclencher une situation d'urgence	212
7.4. Désignation des responsabilités	215
7.5. Retrait et rappel	218
7.6. La traçabilité des produits : support du système	220
7.7. Systèmes de communication et de notification	222
7.8. Les outils à utiliser pour la communication	225
7.9. Scénario d'un plan de retrait/rappel des denrées alimentaires	235
7.10. Évaluation <i>a posteriori</i> et actions d'amélioration	237
7.11. Études statistiques et exploitation des données	238

7.1. INTRODUCTION

7.1.1. Contexte

Sur la base de la gestion des risques, les contrôles officiels et les autocontrôles effectués au sein des industries agro-alimentaires ne permettent pas une garantie totale de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Des incidents pouvant avoir un impact sur la santé du consommateur peuvent se produire, leur détection doit être réalisée au plus vite et doit être gérée afin qu'une réponse puisse être donnée dans l'urgence. Des décisions doivent alors être prises concernant les produits et leur retrait de la consommation, si ces produits se trouvent au stade de la distribution, qu'elle soit régionale, nationale ou internationale. La mondialisation favorise les échanges de denrées alimentaires entre les pays d'une même zone économique ou de continents différents. Un système de rappel des produits est alors un outil fondamental dans la gestion des risques en réponse aux incidents qui peuvent se présenter et nécessitant une réponse urgente.

Certains pays ont déjà mis en place un tel système avec les infrastructures adéquates et une solide base légale. Des guides pour le développement des systèmes de rappel des produits ont été élaborés par des institutions ou organisations internationales telles que la FAO :

- FAO portal FAO/WHO Guide for developing and improving national food recall-Guide pour le développement et l'amélioration du plan national de rappel des denrées alimentaires, www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/empres/FAO_WHO_Recall_Doc_PrePubCopy_20120606.pdf.
- Cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf.

Des crises internationales telles que l'encéphalite bovine spongiforme en Europe ou « maladie de la vache folle » (1986-2000) et plus récemment l'accident de Fukushima au Japon (mars 2011) prouvent la nécessité d'un tel système et la mise en place de réseaux de communication pour le retrait du marché des denrées alimentaires concernées.

7.1.2. But et portée du document

Ce document a pour but d'aider les pays ACP à améliorer ou à mettre en œuvre un système permettant une réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments en adéquation avec le principe de l'analyse des risques.

Ce document s'adresse aux Autorités compétentes des pays ACP (AC) responsables des gestions de crises d'origine alimentaire et aux professionnels du secteur agro-alimentaire. Il décrit les principes d'un plan de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments dont le processus de déclenchement d'une alerte rapide et le rappel et retrait des produits du marché.

7.2. TERMINOLOGIE

7.2.1. Définitions

Autorité compétente :

Autorité centrale d'un pays, compétente pour effectuer des contrôles portant sur la sécurité sanitaire des aliments ou toute autorité à laquelle elle a délégué cette compétence. Autorité nationale nommée et autorisée par la loi pour effectuer des inspections, évaluer les équipements et les systèmes de production et de contrôle, pour enregistrer, approuver et fournir, selon les situations, des certificats d'agrément aux établissements et à d'autres installations et pour accorder des certificats sanitaires autorisant la mise sur le marché des denrées alimentaires.

Analyse des risques :

L'analyse des risques est une méthode comportant trois éléments: l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques (FAO/OMS.2005.Commission du *Codex Alimentarius*. Manuel de procédures, 15^e édition). FAO/WHO.2006; Analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments: Guide à l'usage des autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments (www.fao.org/docrep/fao/009/a0822f/a0822f00.pdf).

HACCP (méthode) :

Méthodologie pour l'analyse des risques et maîtrise des points critiques, la gestion de la sécurité des produits, destinée à identifier les dangers, évaluer les risques associés et établir des paramètres critiques des processus pour la maîtrise des dangers.

Produits à haut risque :

Produits qui peuvent être associés à des risques graves pour la santé et la sécurité, s'ils ne sont pas préparés ou traités correctement.

Hygiène :

Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Inspecteur :

Agent officiel autorisé par l'autorité compétente et qui assure des fonctions d'inspection afin de garantir la sécurité alimentaire.

Inspection :

Examen officiel des établissements, des aliments et de leur traitement, des entreprises du secteur alimentaire et de leurs systèmes de gestion et de production, y compris des documents, des tests sur les produits finis et des pratiques d'alimentation, de l'origine et de la destination des entrées et sorties de produits, afin d'en vérifier la conformité avec les normes légales.

Lot :

Envoi ou envoi partiel de denrées alimentaires, produites de la même manière et par le même producteur, à la même date ou dans une période courte, emballées dans des récipients de la même taille et portant le même nom.

Surveillance :

Observation prévue ou évaluation d'un paramètre, à un point ou à une heure établie, qui est ensuite comparée à une référence (c.-à-d. une norme, une limite opérationnelle, une limite critique).

Contrôle officiel :

Désigne toute forme de contrôle que l'autorité compétente entreprend pour la vérification du respect de la réglementation.

7.3. DÉFINITION D'UN INCIDENT POUVANT DÉCLENCHER UNE SITUATION D'URGENCE

7.3.1. Définition

La définition d'une situation d'urgence donnée par le *Codex Alimentarius*¹²⁰ est la suivante: situation accidentelle ou intentionnelle décrite par une autorité compétente et identifiée comme un risque grave et non maîtrisé de santé publique, associé à la consommation de denrées alimentaires et nécessitant une action urgente.

L'objectif de toute réponse aux urgences de sécurité des aliments est de retirer le plus tôt possible les aliments contaminés du marché, afin de préserver la santé du consommateur. Avant toute réponse urgente de sécurité des denrées alimentaires, il est primordial pour l'AC de déterminer les critères permettant de définir une véritable urgence et la stratégie nécessaire pour recueillir les informations nécessaires qui permettront l'évaluation de la gravité de l'incident déclenchant une situation d'urgence.

Les pays décrivent la situation d'urgence en se référant à leurs propres systèmes de contrôles des aliments, il s'ensuit que la définition d'une urgence peut varier d'un pays à l'autre; il en va de même du seuil de déclenchement de la situation d'urgence.

Les urgences peuvent se présenter comme des événements d'apparition soudaine (accident de Fukushima – Japon) ou bien peuvent évoluer à partir d'un incident qui au départ n'aurait pas prédisposé d'une crise sanitaire. C'est le cas de l'encéphalite bovine spongiforme qui d'une épidémiologie en 1986 en Grande-Bretagne est devenue au fil du temps une crise alimentaire européenne touchant l'ensemble de la filière bovine. Le niveau d'intervention varie en fonction de la gravité de l'incident; ainsi, plus la gravité de l'événement est importante, plus la mise en place de ressources est nécessaire ainsi que la centralisation des décisions au plus haut niveau.

120 Dans «Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments» (CAC/GL 19-1995, Rév. 1-2004).

7.3.2. Collecte de l'information

La mise en place d'un processus pour l'élaboration d'un plan de réponse aux urgences en matière de sécurité des denrées alimentaires est généralement confiée à une autorité désignée par la loi comme ayant les compétences en matière de collecte de l'information et de gestion de l'incident pour tous les domaines au niveau régional ou national ou pour chaque secteur. Cependant, étant donné que les incidents en matière de sécurité des aliments peuvent venir de plusieurs secteurs (production végétale, production animale, alimentation animale...), la concertation avec d'autres organisations officielles pour la centralisation de l'information et la gestion de l'incident est nécessaire. La clé de la réussite d'un plan de réponse aux urgences est de faire intervenir toutes les institutions gouvernementales et administratives ayant la responsabilité dans ce domaine, ce sont les Autorités compétentes (AC) désignées comme gestionnaires de risques. Voici quelques exemples :

- ministère de l'Agriculture et de la Pêche : services vétérinaires, services phytosanitaires ; services d'inspection des produits de la pêche, services d'inspection des aliments...
- services des douanes, postes d'inspection frontaliers ;
- laboratoires d'hygiène alimentaire, vétérinaires, environnement ;
- ministère de la Santé ;
- ministère en charge de l'Environnement.

Des documents standardisés ou des rapports doivent servir de support pour la collecte de l'information et la transmission aux services concernés.

7.3.3. Identification du danger

Lorsqu'une AC reçoit les premiers rapports relatifs à un incident qui apparaît largement étendu et/ou ayant des conséquences graves pour la santé, il est nécessaire de déterminer :

- l'ampleur probable de l'événement ;
- le besoin d'informer et d'impliquer les hautes autorités ;
- la nécessité d'activer le plan d'intervention d'urgence.

Dans ce contexte les dangers peuvent être identifiés depuis les facteurs suivants :

- des rapports des contrôles officiels du secteur alimentaire ;
- des rapports d'analyses issues des contrôles officiels ;
- des rapports d'analyses issues des contrôles effectués par l'industrie agro-alimentaire ;
- des plaintes de consommateurs ;
- des alertes sanitaires provenant d'autres pays partenaires en termes d'échanges de denrées alimentaires (exemple : RASFF).

Les dangers présentant une pathogénie peuvent être de différente nature :

- biologique, notamment les organismes nuisibles à la santé des plantes et réglementés (organismes de quarantaine) ;
- microbiologique (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Echerichia Coli* 0157:H7, *Vibrio cholerae*...);
- chimique (contaminants issus de l'environnement tels que les métaux lourds, substances présentant une toxicité (pesticides, accélérateurs de croissance, antibiotiques...);
- physique (corps étrangers).

L'idéal serait pour l'AC de disposer d'une base de données sur la pathogénie des dangers, à partir de données scientifiques connues et publiées. La pathogénie du danger peut quelquefois être réglementée.

EXEMPLE

Dans la législation européenne, le règlement (UE) n°2073/2005 modifié par le règlement (UE) n°1441/2007 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, indique les critères de sécurité des aliments impliquant, en cas de non-respect, un retrait du marché du lot concerné.

Dans certaines situations où le danger n'est pas entièrement identifié, ou dans lesquelles les données existantes sont incomplètes, l'AC peut demander des analyses complémentaires à des laboratoires référents en la matière, dans d'autres pays, ou demander l'aide d'organismes internationaux tels que les laboratoires régionaux ou internationaux. Si aucune méthode validée de test n'est disponible, il sera nécessaire, de parcourir rapidement les publications existantes, ou de prendre contact avec la communauté scientifique internationale pour obtenir des avis scientifiques ou encore, en dernier ressort, pour élaborer le plus rapidement possible, une méthode adaptée. Cependant, les délais pour générer de nouvelles données peuvent quelquefois être longs, dans ce cas des données existantes peuvent servir de données de substitution pour répondre aux questions scientifiques, après avis d'experts. La décision peut être également d'attendre qu'une information complémentaire devienne disponible. Cependant en l'absence de données disponibles suffisantes dans un délai imparti et en tenant compte des incertitudes qui peuvent affecter la robustesse de l'évaluation des risques, une approche de précaution selon le principe de précaution¹²¹ devrait être appliquée et l'ensemble de la population pourrait être alors considéré comme sensible au danger identifié.

121 Le principe de précaution, mars 2005, COMEST (Commission mondiale d'éthique des connaissances scientifiques et des technologies), unesdoc.unesco.org/images/0013/001395/139578f.pdf.

7.3.4. Évaluation de la gravité de l'événement selon le principe de l'analyse des risques

L'évaluation de l'information collectée doit permettre de déterminer si l'on se trouve dans une situation nécessitant une réponse d'urgence ou non. Les paramètres à prendre en compte sont multiples, l'analyse des risques est alors essentielle.

Lorsqu'une évaluation des risques est effectuée afin de déterminer si une réponse urgente est nécessaire, l'examen initial des informations disponibles doit être réalisé dans des contraintes de temps et de disponibilité des informations.

Des arbres de décision peuvent être utiles pour accélérer l'identification et la quantification du niveau de risque lié à un produit particulier. Ils peuvent également faciliter l'explication des différents niveaux de risques à l'AC et aux communicants.

Il est important de documenter les résultats de l'analyse des risques. La documentation doit comprendre l'ensemble des données liées à l'incident par ordre chronologique (rapports d'analyses, courriels d'échanges entre les différents services concernés et les opérateurs du secteur industriel), les rapports ou procès-verbaux de réunions portant sur l'analyse des risques et de prise de décision. Cette documentation doit ensuite être archivée, car elle pourra être utilisée par la suite pour l'identification des lacunes et des besoins d'amélioration.

7.4. DÉSIGNATION DES RESPONSABILITÉS

Afin de développer un plan national de réponse urgente/rappel des denrées alimentaires, il est nécessaire de comprendre que les responsabilités en la matière sont partagées entre les instances gouvernementales (AC) et l'industrie agro-alimentaire. Les opérateurs du secteur agro-alimentaire sont en premier responsables du retrait de leur produit du marché en coopération avec l'AC.

7.4.1. Bases légales

La priorité pour le législateur est de désigner l'Autorité compétente en charge de la réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments et du retrait et rappel de ces denrées. Cette désignation peut se faire à différents niveaux, parmi les services ayant des responsabilités en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires (services vétérinaires, services phytosanitaires, service d'inspection des produits de la pêche...). Afin de favoriser les échanges entre ces différentes autorités, un groupe interministériel peut être formé et des points de contact désignés.

Comme pour toute institution ayant un statut légal, la législation doit décrire les pouvoirs de l'AC pour la gestion des réponses aux urgences en matière de sécurité des denrées alimentaires et indiquer les sanctions à appliquer en cas de manquements aux exigences ou entraves à ses pouvoirs.

Des exigences légales peuvent également s'appliquer aux opérateurs du secteur agro-alimentaire, à savoir :

- mettre en place un plan de retrait et de rappel des produits à la demande de l'AC ;
- disposer d'un système de traçabilité amont/aval des produits et conserver les enregistrements de cette traçabilité ;
- disposer de procédures pour le retrait et le rappel des produits et testées régulièrement ;
- informer l'AC lorsqu'un lot détecté présente un danger pouvant avoir un impact sur la santé du consommateur et communiquer toutes les informations nécessaires sur le retrait des produits.

EXEMPLE

Le règlement (CE) n°178/2002 établit un système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux «RASFF» qui est géré par la Commission et associe les États membres de l'UE, la Commission et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), le but étant de mettre à la disposition des autorités de contrôle un instrument efficace de notification des risques que font peser sur la santé humaine des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux. L'article 50 dudit règlement définit le champ d'action et les règles de fonctionnement du RASFF. Le règlement (CE) n°16/2011 de la Commission vient compléter ce premier règlement et porte sur les modalités d'application relatives au système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Il indique notamment les modalités de notifications et dans son article 10, précise les modalités d'échange avec les pays tiers.

7.4.2. Le pouvoir de l'AC

La nécessité d'émettre une réponse rapide à un incident, doit inciter le législateur à donner suffisamment de pouvoirs à l'AC afin qu'elle puisse dans une situation d'urgence mener à bien la gestion de la crise et le rappel/ retrait des produits alimentaires du marché. L'AC doit notamment disposer des pouvoirs pour mener les actions suivantes :

- revue des procédures de retrait et de rappel des produits lors des contrôles officiels de routine des opérateurs de l'agro-alimentaire ;
- lancer un plan de rappel des denrées alimentaires et obliger un opérateur du secteur agro-alimentaire à rappeler un lot de denrée alimentaire présentant un risque pour la santé du consommateur ;
- superviser le rappel ;

- intervenir de jour comme de nuit dans tout établissement où sont manipulés et détenus des produits alimentaires ;
- consigner des denrées alimentaires en cas de doute sur la sécurité de ces produits et dans l'attente des résultats d'examens complémentaires ;
- consigner des produits évalués impropres à la consommation humaine ou frauduleux en vue de leur saisie ;
- prélever des échantillons à des fins d'examens ou d'analyses complémentaires ;
- requérir tout document ou enregistrement qui peut contenir des informations utiles pour procéder à l'analyse des risques, à la recherche des causes de l'incident et au retrait des produits ;
- décider du devenir du produit ayant fait l'objet du retrait du marché.

7.4.3. Les rôles et responsabilités de l'ensemble des opérateurs

7.4.3.1. L'autorité compétente

Afin de mener à bien toutes ces tâches, l'AC doit avoir reçu une formation adaptée et disposer des ressources nécessaires. La principale responsabilité de l'AC est de protéger le consommateur de tout risque pouvant affecter sa santé. Elle a à ce titre la responsabilité de superviser et coordonner le plan de réponse aux situations d'urgence et le retrait et rappel des produits. Elle doit pour cela mettre en place une organisation et désigner des personnes responsables afin de pouvoir gérer dans l'urgence tout incident présentant un risque pour le consommateur.

7.4.3.2. Les opérateurs privés du secteur agro-alimentaire

Du fait que les opérateurs du secteur agro-alimentaire ont la responsabilité de la sécurité des denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché, ils ont également la responsabilité de les retirer rapidement du marché en cas de risque avéré ayant une incidence sur la santé du consommateur ou pour la santé des plantes.

Pour cela, ils nécessitent de disposer de procédures efficaces pour le retrait et le rappel des produits, permettant d'assurer une diffusion rapide de l'information. Ces procédures peuvent inclure une définition claire des responsabilités en la matière au sein de l'entreprise : désigner des personnes et communiquer leurs contacts. Elles sont transmises à l'AC pour information et validation accompagnées de la procédure de traçabilité des produits. Il est recommandé que la faisabilité, l'efficacité et la rapidité de telles procédures soient soumises à des tests réguliers.

En cas de lancement d'un plan de retrait et de rappel des produits, ils doivent communiquer dans l'urgence avec l'AC dont ils dépendent et lui transmettre tous les éléments en leur possession concernant l'incident.

7.4.4. Les normes internationales

Les normes internationales de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMQ: Système de management de la qualité) ont toutes intégré la notion de gestion d'incidents, retrait/rappel des produits pour les entreprises, la nécessité d'avoir les procédures requises et de procéder à des simulations afin de garantir la santé du consommateur. Ces normes peuvent être accessibles aux adresses suivantes :

- IFS (International Food Standard) version 6, [ifs-certification.com](https://www.ifs-certification.com);
- BRC (British Retail Consortium) Global Standards, [brcglobalstandards.com](https://www.brcglobalstandards.com) ;
- ISO 22000, www.iso.org/fr/standard/35466.html.

EXEMPLE

Extrait du chapitre 5.9 de la norme IFS version 6 :

«Une procédure documentée doit être définie pour la gestion des incidents et des situations d'urgence ayant un impact sur la qualité, la légalité et la sécurité des aliments. Elle comprend au minimum la nomination et la formation d'une équipe de crise, une liste de contacts d'alerte, des sources de conseils juridiques (si nécessaires), les moyens de joindre les contacts, l'information des clients et un plan de communication comprenant les informations destinées aux consommateurs».

7.5. RETRAIT ET RAPPEL

Le retrait des denrées alimentaires du marché est souvent la réponse qui s'impose à la situation d'urgence. Cette action peut être initiée soit par les opérateurs du secteur agro-alimentaire, soit par l'AC, si l'incident a été détecté lors de contrôles officiels ou d'informations émanant d'AC d'autres pays ou de tout autre incident. En matière de retrait et de rappel des produits, 3 cas de figure peuvent se présenter :

- 1^{er} cas de figure : retrait/ rappel initié par les opérateurs du secteur agro-alimentaire.
- 2^e cas de figure : retrait/rappel initié par l'AC et assignement du professionnel à la mise en place du retrait/rappel des produits du marché.
- 3^e cas de figure : retrait/rappel initié par l'AC d'un autre pays.

Il est recommandé que le plan de réponse aux situations d'urgence de retrait et de rappel des produits décrive les procédures à suivre pour chacune des étapes décrites ci-dessous, et indique les responsabilités spécifiques du personnel selon l'organisation mise en place.

1^{er} cas de figure

Si le professionnel détecte un incident sur une denrée alimentaire dont il est responsable et pouvant avoir de graves conséquences pour la sécurité du consommateur ou la santé des plantes, il peut décider de la retirer du marché et pour cela de lancer un plan de retrait et de rappel selon la procédure qu'il a dû préalablement établir. Dans ce cas, le professionnel, grâce à son système de traçabilité, recherche le lot concerné, puis identifie tous les points de distribution afin de pouvoir les informer du retrait du lot et de son rappel. Il organise également la diffusion de l'information au consommateur sous forme d'affiches, de courriers ou de messages à travers les médias. L'AC doit être informée du retrait et rappel du lot et peut se faire transmettre tous les documents détenus par le professionnel en rapport avec l'origine de l'incident (exemple : bulletins d'analyse) et la traçabilité des produits (exemples : fiches de traçabilité, fiche de réception, fiche de production, factures d'achats des matières premières, factures de vente avec liste des clients concernés). Elle s'assure qu'elle dispose de tous les éléments permettant l'évaluation de la situation et que le champ d'application du plan de retrait et de rappel est suffisant. Le professionnel décide en collaboration avec l'AC du devenir des produits (destruction, transformation sous contrôles ou destination à un autre marché). L'AC peut ensuite vérifier la façon dont l'information est communiquée aux clients et au consommateur final. Elle communique ensuite avec les autres points de contact désignés.

2^e cas de figure

Dans le cas où le retrait et le rappel sont initiés par l'AC, elle peut mener les actions suivantes :

- recueil et traitement des informations liées à un incident ;
- transmission des informations aux autres points de contact ;
- analyse des risques et prise de décision en la matière ;
- prise de décision sur le devenir du lot de denrées alimentaires incriminé ;
- assignement du professionnel au lancement du retrait et du rappel des produits et supervision des actions menées ;
- identification des lots concernés ;
- s'assurer que l'information est communiquée aux clients et en final au consommateur.

Si nécessaire, l'AC peut utiliser un modèle type de notification afin de signifier au professionnel l'ordre de lancement du retrait et rappel du produit incriminé. Cette notification doit reprendre toutes les informations utiles au professionnel pour le lancement de son plan de retrait et de rappel du produit.

3^e cas de figure

Dans le cas où le retrait et le rappel est initié par l'AC d'un autre pays, soit qu'il s'agisse d'un produit qui a été importé ou d'un produit qui a été exporté vers ce pays, l'AC doit déclencher son plan de réponse aux urgences de retrait et rappel des produits concernés, selon le cas de figure n°2. L'AC doit ensuite communiquer

à l'AC de l'autre pays les résultats obtenus selon les procédures demandées par l'autre pays en utilisant les documents requis, c'est le cas par exemple de l'UE pour le RASFF.

L'AC peut définir, parmi ses procédures, une procédure destinée aux professionnels comportant notamment l'ensemble des documents et enregistrements à fournir en cas de crise. Des documents types sont proposés au chapitre 7 de ce document. L'AC peut toutefois élaborer un guide au profit des professionnels afin de les aider à gérer un plan de retrait et de rappel, et demander à ce qu'ils aient suivi une formation dans ce domaine.

7.6. LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS : SUPPORT DU SYSTÈME

7.6.1. Définition : traçabilité amont/aval

Le Comité européen de normalisation (CEN) définit la traçabilité comme « la capacité de retracer l'historique, l'application ou la localisation d'un produit ». L'historique d'un produit peut inclure l'origine de celui-ci et de ses éléments ainsi que le détail de leur cheminement.

Les systèmes de traçabilité mis en place par les professionnels de l'agro-alimentaire doivent permettre de tracer un produit ou un ingrédient contenu dans une denrée alimentaire à travers toute la chaîne alimentaire. L'objectif d'un système de traçabilité est de pouvoir retrouver les produits incriminés par une alerte sanitaire et de les retirer de la consommation le plus rapidement possible. Pour cela, ils doivent pouvoir être identifiés et suivis jusqu'à leur remise au consommateur. Le moyen le plus efficace pour atteindre cet objectif est l'identification par un code de lot unique. Le produit est ainsi tracé dès son entrée dans l'entreprise et tout au long du processus jusqu'à son expédition. S'il s'agit d'un ingrédient entrant dans la composition d'un produit, il est tracé par l'attribution d'un numéro de lot dès son entrée, puis sa traçabilité est reprise au stade de la production, lorsqu'il est incorporé dans la composition du produit fini. Son incorporation est ensuite enregistrée sur une fiche de production ou autre document ayant un lien avec le code de lot attribué au produit fini. Ainsi par le code de lot du produit fini on peut retrouver tous les lots des ingrédients et par le lot de l'ingrédient retrouver le produit dans lequel l'ingrédient a été incorporé.

Les lots sont le plus souvent présentés sous forme de code, mais quelquefois, la date de production ou la date de péremption est reprise comme numérotation de lot. Pour plus de transparence, l'exploitant doit donner la définition de la codification du lot dans sa procédure de traçabilité.

Les enregistrements relatifs à la traçabilité sont de plus en plus souvent informatisés, ce qui facilite la rapidité des recherches dans le cadre d'une alerte.

L'obligation de traçabilité peut être considérée comme une partie fondamentale du système HACCP, puisque le système est sans signification sauf si les données sont enregistrées par rapport à un numéro de lot qui mentionne non seulement le jour de production, la période de la réception ou de l'envoi, mais également l'origine de la matière première utilisée.

7.6.2. Les besoins en termes de traçabilité pour la réalisation du plan de retrait des denrées alimentaires

Le système de traçabilité doit permettre de pouvoir retrouver rapidement les produits incriminés en cas d'alerte sanitaire pour un retrait et rappel. Ce système doit être fiable, car il n'est pas acceptable qu'en cas de retrait et de rappel d'un lot incriminé, des produits constituant ce lot soient oubliés, car mal identifiés et suivis.

Le schéma suivant décrit ce processus. Cependant, c'est au professionnel de définir son propre système de traçabilité et de prouver qu'il est efficace en la matière.

7.6.2.1. Schéma classique d'un système de traçabilité :

Le code du lot est porté sur l'étiquetage du produit et enregistré sur les documents tout au long du processus (production/stockage) et sur les documents accompagnant les produits tels que les factures. L'ensemble des enregistrements comportant les éléments de traçabilité ainsi que le double des factures sont conservés dès la mise sur le marché du produit. En effet, en cas d'alerte sanitaire, en absence de produits déjà mis sur le marché, l'industriel effectuera ses recherches sur les documents. Les numéros de lots indiqués sur les factures lui permettront ainsi de pouvoir retrouver les clients ayant reçu le lot incriminé. De ce fait, ils seront archivés pour une durée déterminée qui doit tenir compte notamment de la durée de vie des produits, car un rappel des produits se fera au minimum sur la durée de vie du lot, voire au-delà. S'il s'agit d'un produit qui a été distribué frais, l'hypothèse peut être émise qu'il ait été congelé par le consommateur et qu'il ait donc été conservé au-delà même de la date de péremption d'origine.

7.6.3. La législation

Afin d'être en adéquation avec les exigences légales relatives au retrait et rappel des denrées alimentaires, l'AC doit avoir le pouvoir légal d'imposer des exigences en termes de traçabilité et de valider le système de traçabilité établi par le professionnel. Ainsi, la législation peut imposer aux professionnels de l'agro-alimentaire un système de traçabilité documenté, mis à jour et testé régulièrement permettant de remonter l'information relative aux produits aussi bien en amont qu'en aval de la chaîne alimentaire. L'obligation de porter la traçabilité sur l'étiquetage des produits peut également être incluse dans ces exigences.

EXEMPLE

L'article 18 du Règlement (CE) n° 178/2002 du Conseil, du 18 janvier 2002 «établissant les principes et les obligations générales de la loi relative à l'alimentation...» exige que la traçabilité des «aliments pour les animaux, les animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux soit établie à toutes les étapes de la production, du traitement et de la distribution». Le règlement exige aussi que les fournisseurs et les clients de chaque lot soient identifiables et que les exploitants du secteur industriel mettent en place des systèmes pour faciliter l'accès des inspecteurs à ces informations. Les produits alimentaires circulant sur les marchés doivent être également étiquetés pour faciliter leur traçabilité.

7.7. SYSTÈMES DE COMMUNICATION ET DE NOTIFICATION**7.7.1. Communication entre l'AC et autres agences**

Le plan de réponse aux urgences en matière de sécurité des aliments doit d'abord se référer à la législation nationale en vigueur qui constitue la base légale de sa mise en œuvre. Le plan peut décrire les rôles et les responsabilités des différentes autorités nationales impliquées dans la réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments et dans chacune de ces organisations des points de contact peuvent être désignés et communiqués. Des responsabilités sont également à définir au niveau des services décentralisés qui sont au contact des opérateurs de l'agro-alimentaire, car responsables de la réalisation des contrôles officiels dans ces établissements ou les postes d'inspection qui effectuent des contrôles sanitaires aux frontières. Ce sont souvent ces services décentralisés qui sont au premier plan pour la détection des incidents et font remonter l'information au niveau des services centralisés de l'AC. Des points de contact peuvent être désignés au niveau des services locaux et communiqués aux professionnels de l'agro-alimentaire qui en dépendent.

L'organisation de la communication peut faire l'objet de procédures dans lesquelles on trouvera :

- l'identification des rôles et des responsabilités en matière de communication et d'information au sein de l'AC ;
- l'identification des points de contact : partenaires d'autres ministères, administrations locales, partenaires internationaux (points de contact de ces partenaires au niveau national : ambassades des pays partenaires, délégation européenne, INFOSAN, OMC...).

Il est important d'indiquer dans les procédures les coordonnées téléphoniques et les adresses électroniques de chaque point de contact.

Si le plan de rappel ou de retrait est initié par l'AC, elle a alors la responsabilité de communiquer aux professionnels concernés les éléments qui sont à l'origine

de cette décision puis les informations qui leur permettront de retrouver le produit incriminé pour le retirer du marché, à savoir :

- dénomination du produit et marque commerciale ;
- nature du produit (frais, congelé) ;
- motif du rappel ;
- numéro d'agrément sanitaire de l'établissement concerné uniquement pour les denrées animales et d'origine animale ;
- date de production ;
- date de péremption ;
- n° de lot ;
- le devenir du produit.

Afin de standardiser les notifications, des modèles peuvent être élaborés pour la transmission aux diverses organisations et aux opérateurs de l'industrie agro-alimentaire. Il est également recommandé d'utiliser des terminologies standardisées par l'industrie et comprises par l'ensemble des opérateurs, pour la rédaction de ces notifications.

7.7.2. Communication entre les professionnels et l'AC

Dans les procédures de retrait et de rappel des opérateurs du secteur agro-alimentaire des points de contact au sein de l'entreprise peuvent être désignés : nom de la personne en charge du plan de rappel et de son remplaçant ainsi que leurs contacts téléphoniques. Ces informations et leurs mises à jour sont communiquées à l'AC et peuvent faire l'objet de la création d'une base de données.

Dans le cadre d'un plan de retrait et de rappel des produits, il est essentiel que le professionnel communique au plus vite les éléments clés concernant le produit qui permettront son identification et justifiant son retrait ou rappel, à savoir :

- dénomination des produits ;
- nature du produit ;
- marque commerciale ;
- type d'emballage et de conditionnement ;
- grammage/ calibre ;
- date de production ;
- date de péremption ;
- n° de lot ;
- synthèse de l'incident : description du danger, origine, symptômes ;
- quantité en stock dans l'entreprise, quantité vendue ;
- détails liés à la distribution : lieux de vente, liste des clients, pays où les produits ont été exportés ;
- devenir du produit.

Tout au long de la mise en œuvre du plan de retrait et de rappel du produit, le professionnel communique sur les actions menées.

Il leur est recommandé de conserver des enregistrements de toutes les communications effectuées. Les quantités de denrées alimentaires retournées et le cas échéant détruites doivent être enregistrées pour ainsi constituer une preuve de leur devenir.

7.7.3. Communication avec l'AC d'autres pays (ex. : système RASFF...)

Si une notification concerne un produit provenant d'un autre pays ou distribué par un autre pays, le pays concerné en informe rapidement l'AC qui prendra les mesures nécessaires décrites dans le plan national de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Dans le cas où il s'agit d'un produit exporté, de nombreux pays disposant d'un système de gestion des alertes rapides, tel que le système RASFF pour l'Union européenne, exigent qu'un point de contact soit désigné et communiqué au pays concerné. Dans ce cas de figure, l'AC peut avoir à gérer 2 types de notification :

- **Notification informative** : concernent une denrée alimentaire qui a fait l'objet d'une notification dans le pays où le produit a été exporté et pour laquelle l'AC doit prendre des mesures concernant les futures exportations : suspension des exportations, mise en place de contrôles renforcés et transmission d'informations sur les actions correctives entreprises.
- **Notification d'alerte** : envoyée lorsqu'un aliment se trouve sur le marché du pays concerné et qu'il nécessite des mesures immédiates.

Dans le cadre d'une notification d'alerte, les informations suivantes, non restrictives, peuvent être communiquées aux Autorités compétentes de l'autre pays :

- nature du produit ;
- désignation du produit et marque commerciale ;
- date de production, date de péremption, n° de lot ;
- motif du rappel ;
- nom et adresse de l'établissement concerné par le rappel ;
- quantité, volume ;
- poste frontalier où le produit est entré ;
- n° de container pour les produits congelés ;
- nom et adresse de l'importateur ;
- devenir du produit.

Il est reconnu que le processus de rappel est dynamique, et l'information peut changer tout au long de l'événement, car l'information communiquée lors du rappel initial peut être incomplète. L'AC devra communiquer rapidement toute information nouvelle ou complémentaire, dès qu'elle sera à sa disposition, à tous les pays étrangers concernés.

Certains pays demandent à ce que l'alerte sanitaire soit notifiée sur leur modèle de formulaire de notification que l'on peut d'ailleurs télécharger depuis leur portail électronique.

Le secrétariat de l'INFOSAN détient une liste des points de contact nationaux des pays possédant une agence de gestion des alertes rapides :

www.who.int/foodsafety/fs.../infosan/en.

7.7.4. Communication avec le public selon le principe de transparence

L'information du consommateur est essentielle dans le cadre d'un plan de rappel dans le cas notamment où le produit présente une forte dangerosité et donc un sérieux risque pour la santé du consommateur. La communication avec le public est initiée par l'AC, il est d'ailleurs recommandé de cibler la population concernée par la consommation du produit et de diffuser des conseils clairs et avisés, à savoir :

- donner une description précise du produit, ajouter si possible une photographie ;
- pourquoi le produit a été rappelé ;
- une brève description du danger, des symptômes et du temps d'incubation ;
- ce que doit faire le consommateur s'il a consommé le produit incriminé ;
- ce que doit faire le consommateur s'il a le produit incriminé en sa possession ;
- donner un contact téléphonique ou l'adresse d'un site Web où le consommateur peut accéder à d'autres informations et puisse poser des questions.

La diffusion du message d'alerte destiné au consommateur peut se manifester sous différentes formes :

- affichage dans les lieux de vente ;
- courrier adressé aux clients ;
- message sur le site Web de l'Autorité compétente ;
- message sur le site Web de l'entreprise concernée par l'alerte sanitaire ;
- communiqué de presse : journal radio et télévision.

7.8. LES OUTILS À UTILISER POUR LA COMMUNICATION

7.8.1. Les rapports, enregistrements et modèles existants

Afin d'avoir une démarche méthodique et harmonisée, il est souhaitable que pour chacune des étapes du plan de réponse aux urgences liées à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, toutes les informations recueillies et transmises soient enregistrées sur des modèles établis et adaptés à la situation. L'enregistrement des données constitue une trace écrite.

De nombreux modèles figurent dans le guide FAO sur le portail FAO/WHO, Guide for developing and improving national food recall : www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/empres/FAO_WHO_Recall_Doc_PrePubCopy_20120606.pdf, à savoir pages 34-37 : modèle de notification pour un rappel de denrée alimentaire émise par l'AC.

7.8.1.1. *Modèle de formulaire pour le recueil de l'information relative à une alerte sanitaire par l'AC*

MINISTÈRE ... – FORMULAIRE À UTILISER EN CAS DE RÉPONSE AUX URGENCES

Date de création du document :

DESCRIPTION DE L'INCIDENT

Date de réception de l'information	
Service ayant reçu l'information	
Personne de ce service ayant reçu l'information	
Type de document transmis pour l'information	
Origine de l'information	
Motif de l'alerte	
Valeurs non conformes	
Nombre de victimes	
Pays concerné	
Produit concerné	
N° de lot	
Établissement concerné	
N° agrément sanitaire	
Moyens de transport	
Pays incriminé	

1. Actions menées

Actions	Personnes de l'AC
Recherche TRAÇABILITÉ	
Recherche des documents afférents	
CONTRÔLES RENFORCÉS	

2. Conclusions sur l'état et le devenir des produits

Actions	Quantités	N° de certificat de consigne
Mise en consigne des lots incriminés		
Saisie des lots incriminés		
Rappel/Retrait des lots commercialisés		

7.8.1.2. Modèle de notification émise par un opérateur du secteur agro-alimentaire pour le retrait et le rappel d'un de ses produits

ÉMETTEUR:

DESTINATAIRE:

Date de l'alerte:

Dénomination du produit		
Calibre		
MARQUE COMMERCIALE		
N° d'agrément sanitaire		
Date d'emballage		
DLC / DLUO		
N° de lot indiqué sur l'étiquette des produits		
Quantité livrée		
Motif de l'alerte		
Origine de l'information		
DEVENIR DU PRODUIT		
Avez-vous encore ce produit en stock ?	Oui	Non
Si oui, Quantité		
Lieu ou l'enlèvement peut être opéré		

*Veuillez s'il vous plaît remonter l'information à vos clients et nous tenir informés des éventuels retraits opérés.

Merci de nous renvoyer ce document par fax au
En cas de question, veuillez contacter M. DUPONT
FAX : XX XX XX XX – TÉL. : XX XX XX XX

7.8.1.3. Notification d'alerte rapide RASFF

INFORMATION GÉNÉRALE

<u>1</u>	TYPE DE NOTIFICATION	
<u>2</u>	TYPE DE CONTRÔLE	
<u>3</u>	PAYS ORIGINE DE LA NOTIFICATION	
	N° de réf. du contact	
<u>4</u>	DATE DE LA NOTIFICATION	

DANGER

<u>5</u>	NATURE DU DANGER		
<u>6</u>	RÉSULTATS DES TESTS/ANALYSES		
<u>7*</u>	CONTRE ANALYSES		
<u>8*</u>	ÉCHANTILLONAGE	Dates	
		N° d'échantillons	
		Méthode	
		Site	
<u>9*</u>	LABORATOIRE		
<u>10*</u>	ANALYSES	Traitement échantillon/matrice d'analyse	
		Méthodes d'analyses	
<u>11*</u>	PERSONNES AFFECTÉES		
<u>12*</u>	SYMPTÔMES/DIAGNOSTIC		

PRODUIT

<u>13</u>	CATÉGORIE DE PRODUIT		
<u>14</u>	DÉNOMINATION DU PRODUIT		
<u>15*</u>	DESCRIPTION DU PRODUIT	MARQUE COMMERCIALE	
	PHOTOGRAPHIES	PRÉSENTATION DU PRODUIT (ex. : emballage)	
		POIDS	

RÉSULTATS DE L'INVESTIGATION ET MESURES ADOPTÉES

16	DISTRIBUTION	
17*	MESURES VOLONTAIRES	
18*	MESURES IMPOSÉES	
	Date d'application	
	Durée	
	Annonce publique	
19	LÉGISLATION	
	Portée	
	Niveau maximum autorisé	

IDENTIFICATION DU LOT

20*	CONSIGNE / LOT		
21*	CERTIFICAT SANITAIRE	Numéro	
		Date	
		DVCE n°	
22	VALIDITÉ	Date limite*	
		Date conseillée*	
		Limite vente	
23	DESCRIPTION DU LOT	Nombre d'unités*	
		Poids net total du lot*	

ORIGINE

24	PAYS D'ORIGINE		
25	PRODUCTEUR	Nom	
		Adresse	
		Vét. Ap-n°	
26*	EXPORTATEUR	Nom	
		Adresse	

DISTRIBUTION

27*	DISTRIBUÉ PAR	Importateur	
		Grossiste	
		Détaillant	
28*	DISTRIBUTION DANS LES ÉTATS MEMBRES		
	LISTE DE DISTRIBUTION JOINTE		
29*	EXPORTÉ AUX PAYS TIERS		
	LISTE DE DISTRIBUTION JOINTE		

EN CAS DE SAISIE À LA FRONTIÈRE

30*	POINT D'ENTRÉE		
31*	TYPE DE VÉRIFICATION		
32*	PAYS D'EXPÉDITION		
33*	PAYS DE DESTINATION		
34*	CONSIGNATAIRE	Nom	
		Adresse	
35*	NOMBRE DE(S) CONTENEUR(S)		
36*	MOYEN DE TRANSPORT		

AUTRES INFORMATIONS

<u>37</u>	ORGANISATION/MINISTÈRE		
38*	PERSONNE À CONTACTER		
39	AUTRES INFORMATIONS		
41*	DOCUMENTS JOINTS (format compressé)	<ul style="list-style-type: none"> • Certificat de santé • DVCE • Certificat phytosanitaire • Rapport analytique • Certificat de connaissance/ documents de livraison • Communiqué de presse/ informations rappel public • Autres 	
42*	CONFIDENTIEL		
43*	Si oui quelles cases (n ^{os})		
44*	Si oui, motif		

Numéros soulignés : information obligatoire

Numéros avec * : information requise, si applicable

7.8.1.4. Modèle d'affiche destinée à informer le consommateur

Date:

INFORMATION DU CONSAMMATEUR

RAPPEL DE PRODUIT

La « Société XXX » procède aujourd'hui au retrait de la vente
« Dénomination du produit » en raison de ...

Il s'agit des produits portant les caractéristiques suivantes :

Nature du produit:

Marque:

Présentation:

Date de commercialisation:

L'ensemble des produits (dénomination, nature, présentation du produit et motif du retrait) est retiré de la consommation.

Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Le produit (dénomination, nature et présentation du produit) a été vendu au rayon ... entre la date... et la date ... dans les magasins « nom de l'enseigne ».

Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les détruire, ou de se les faire rembourser.

La Société « XXX » se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone:

7.8.2. Les réseaux informatiques et les bases de données

7.8.2.1. Les portails de notification des alertes

Certaines agences en charge de la gestion des réponses aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments disposent d'un portail internet comportant une base de données où toutes les notifications les concernant sont présentées, c'est le cas pour l'Union européenne du portail RASFF :

- Portail RASFF (en anglais)
www.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationsList
www.ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm
- Portail de l'Agence canadienne
www.inspection.gc.ca/francais/fssa/rearapp/rap/mggunidf.shtml
- Portail de l'Agence australienne
www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/foodsafetyfactsheets/foodrecallsystemsfor104.cfm
- Portail de l'Agence des États-Unis
www.fda.gov/safety/recalls/default.htm

Ces portails permettent notamment de retrouver toutes les notifications, d'être informé de leur origine et de suivre leur gestion en ligne.

7.8.2.2. Le portail RASFF

Les notifications du RASFF portent sur les risques identifiés dans les denrées alimentaires, aliments pour animaux ou les matériaux en contact avec les denrées alimentaires mis sur le marché dans le pays notifiant ou détenus à un point d'entrée en frontière d'un pays voisin. Le pays ayant notifié les risques doit identifier le produit, sa traçabilité et les mesures qu'il a prises. Selon la gravité des risques identifiés et la distribution du produit sur le marché, la notification RASFF est classée en différentes catégories par le point de contact de la Commission comme une alerte, une information ou un refus en frontière avant que le point de contact de la Commission le transmette à tous les membres du réseau.



a. Notification d'alerte «RASFF ALERT»

Une alerte est transmise quand une denrée alimentaire, un aliment pour animaux ou un matériau en contact avec les denrées alimentaires présente un sérieux risque sur le marché ou quand une action rapide est requise dans un autre pays que celui qui a procédé à la notification. Les alertes sont lancées par le membre du réseau qui a détecté le problème et qui a initié les mesures à suivre telles que le retrait et rappel du produit. L'objectif de la notification est de donner à tous les membres du réseau l'information pour vérifier si le produit incriminé se trouve sur leur marché et afin qu'ils puissent prendre les mesures nécessaires. Les produits sujets à une notification d'alerte ont été retirés ou sont en cours de retrait du marché. Les états membres disposent de leur propre mécanisme pour mener de telles actions, incluant la diffusion des informations à travers les médias, si nécessaire.



B; Notification d'information «RASFF INFORMATION»

Une notification d'information concerne une denrée alimentaire, un aliment pour animaux ou un matériau en contact avec les denrées alimentaires pour lesquels un risque a été identifié et qui ne nécessite pas d'action rapide, car le risque n'est pas considéré comme sérieux et que le produit n'est pas sur le marché au moment de la notification.

Le règlement (UE) n° 16/ 2011 a ajouté deux types de notification d'information :

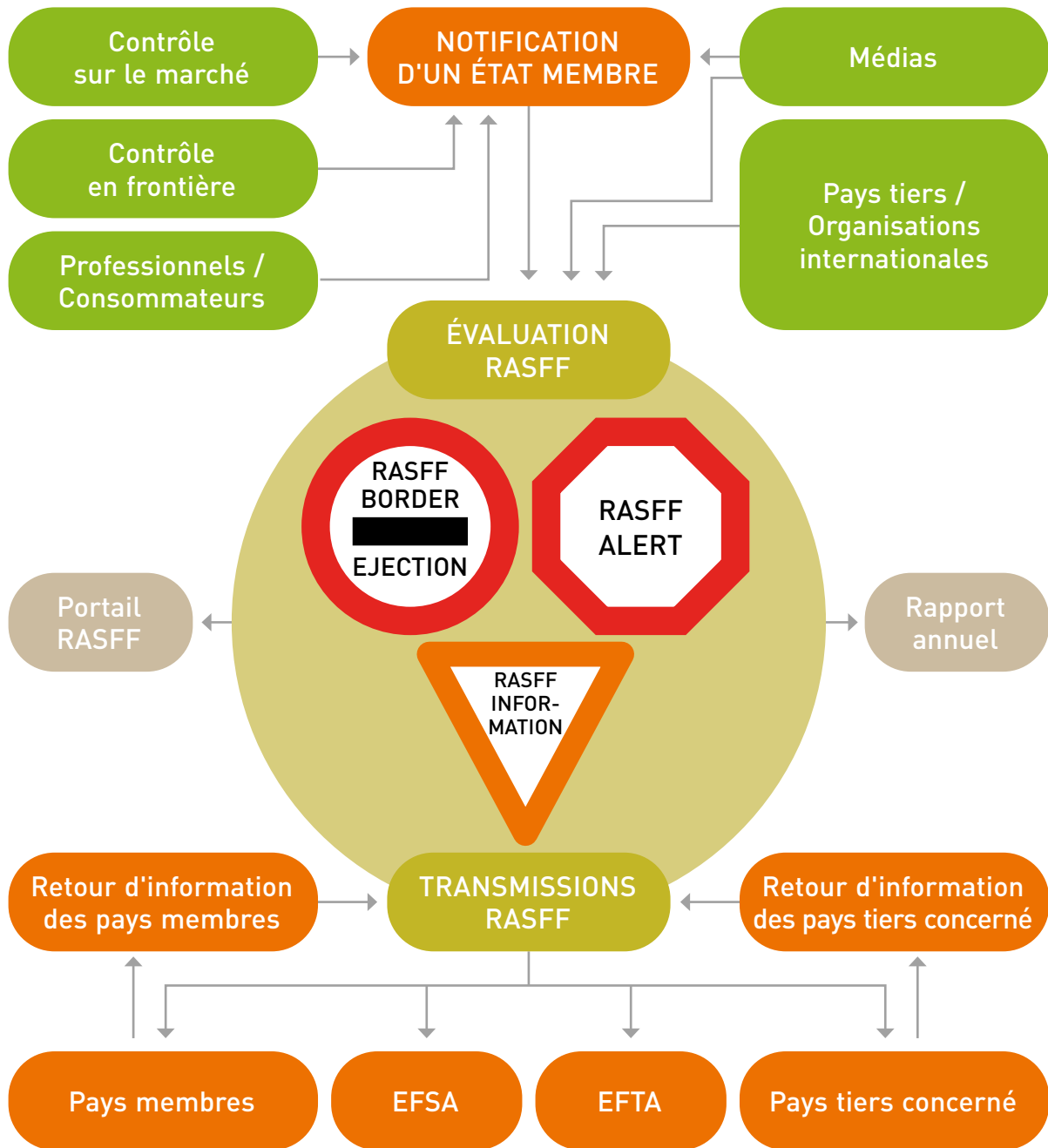
- « notification d'information pour suivi » : cette notification d'information concerne un produit qui est ou peut être sur le marché dans un autre pays membre
- « notification d'information pour attention » : cette notification d'information concerne un produit qui est présent seulement dans le pays membre qui a émis la notification ou qui n'a pas été placé sur le marché ou qui n'est plus sur le marché.



c. Notification de refus en frontière «RASFF BORDER REJECTION»

Une notification de refus en frontière concerne le consignement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux ou d'un matériau en contact avec les denrées alimentaires qui a été refusé à l'entrée de l'Union européenne, car présentant un danger pour la santé du consommateur, des animaux ou de l'environnement si cela concerne la nourriture pour animaux.

Exemple : Schéma de représentation des notifications RASFF



7.8.2.3. Les bases de données

Afin de faciliter la gestion des réponses aux urgences en matière de sécurité des aliments, l'AC peut disposer de bases de données de différentes natures.

Elles doivent permettre un accès rapide à l'information. Ainsi, une base de données des entreprises agro-alimentaires par filière permettra une recherche aisée des entreprises concernées et ainsi de pouvoir transmettre au plus vite la notification en cas de retrait et de rappel du produit. L'obligation pour les entreprises de se déclarer auprès de l'AC peut aider à la constitution de cette base, c'est le cas de certaines entreprises agro-alimentaire qui sont soumises à agrément pour l'exercice de leur activité. Des fiches signalétiques peuvent être élaborées pour l'identification des entreprises.

Des informations scientifiques et techniques peuvent être regroupées dans des bases de données accessibles pour l'AC et utilisées dans le développement de l'évaluation des risques :

- revues de la littérature scientifique ;
- évaluation des risques disponibles en ligne ;
- données des enquêtes sur la consommation alimentaire et statistiques ;
- données internationales sur les habitudes de consommation telles que celles figurant dans le Programme GEMS/Food de l'OMS.

7.9. SCÉNARIO D'UN PLAN DE RETRAIT/RAPPEL DES DENRÉES ALIMENTAIRES

7.9.1. Les différentes étapes d'un plan de rappel des denrées alimentaires

Étape 1 : Recueil de l'information

Étape 2 : Communication initiale avec les partenaires concernés (gouvernement et industrie)

Étape 3 : Évaluation des risques

Étape 4 : Recherche du ou des lots concernés et identification de leur distribution

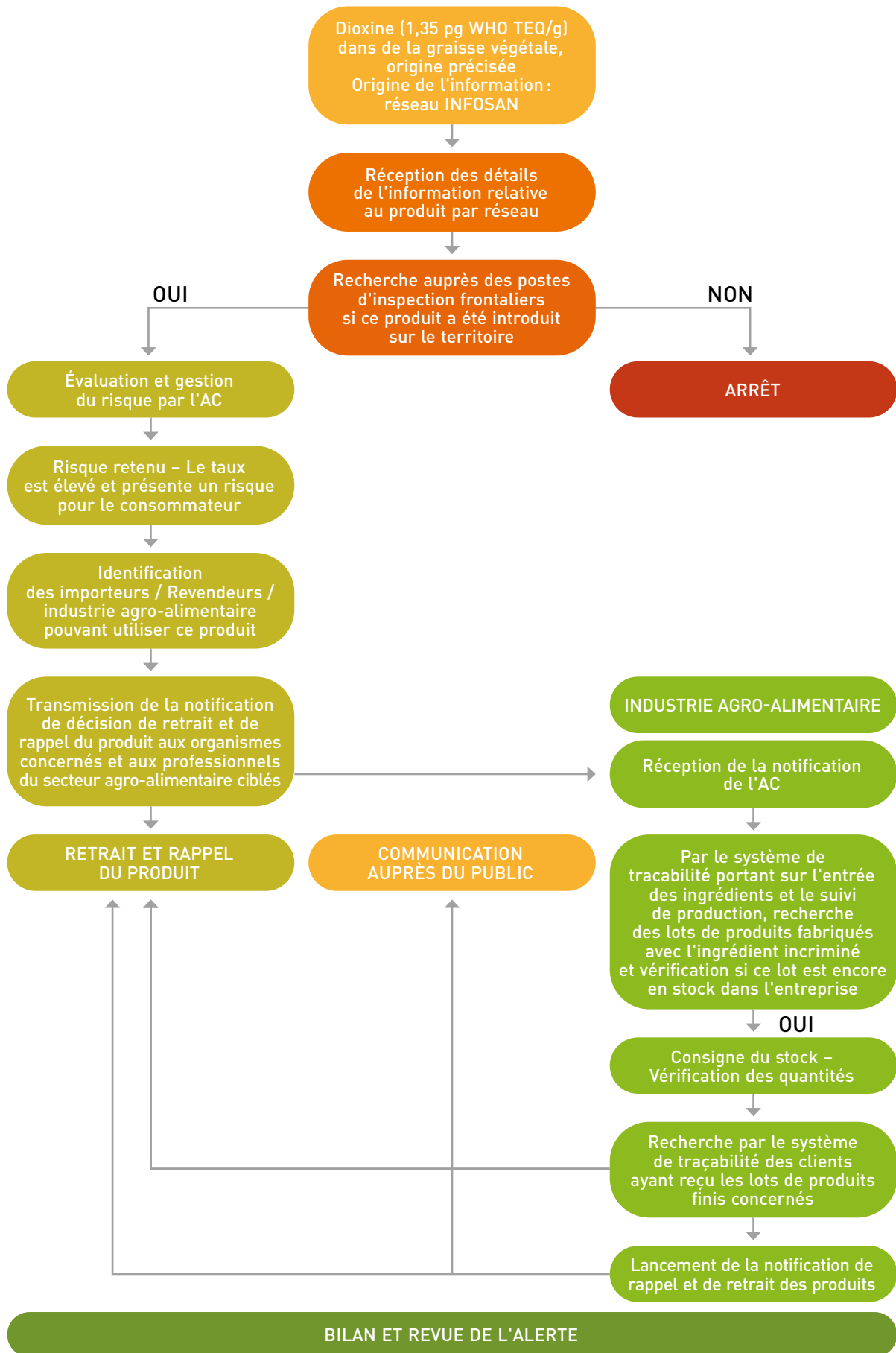
Étape 5 : Mise en œuvre du plan de rappel : utilisation des circuits de communication et des documents appropriés

Étape 6 : Suivi des retours d'information

Étape 7 : Suivi des actions correctives

Étape 8 : Évaluation générale du retrait

7.9.2. Scénario d'un incident dont la source d'information est internationale



7.10. ÉVALUATION A POSTERIORI ET ACTIONS D'AMÉLIORATION

7.10.1. Par l'AC

Avant de clore le dossier relatif à la gestion de la réponse à l'urgence en matière de sécurité des denrées alimentaires, et dans le cadre d'un retrait du produit du marché, l'AC peut s'assurer que tous les produits issus du lot incriminé ont bien été retirés du marché. Pour cela un contrôle documentaire peut être opéré (bons de retour, tickets, factures), complété si nécessaire d'un contrôle physique des produits, de l'entreprise et des points de distribution. L'AC peut également demander à assister à la destruction des produits.

D'autre part, afin d'éviter la récurrence de l'événement, l'opérateur du secteur agro-alimentaire doit mettre en place des actions correctives. L'AC peut demander que ces actions lui soient communiquées et également procéder à une inspection de l'établissement concerné afin de s'assurer que les mesures d'actions correctives ont été mises en œuvre et produisent l'effet escompté.

Lorsqu'un incident est clos, il est souvent intéressant d'évaluer de manière dont il a été géré, pour identifier les éléments qui ont bien fonctionné et ceux qui pourraient être améliorés de façon à mieux gérer les futurs incidents.

L'examen pourrait porter sur les activités menées dans le cadre de la réponse pour protéger la santé publique et porter sur les différents moyens de communication, la réglementation, les procédures à la disposition des inspecteurs pour prévenir la production et la distribution des denrées alimentaires incriminées, les capacités des laboratoires et des services d'inspection, la qualité de leurs comptes rendus, et l'efficacité des retraits et rappels des produits.

Après analyse du déroulement de la gestion de la réponse à l'urgence, des recommandations peuvent être faites pour améliorer le plan de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, à savoir :

- améliorer la formation des agents ;
- renforcer les capacités des laboratoires ;
- revue de certaines procédures du plan de réponse aux urgences et notamment ajout de nouveaux contacts ;
- compléter la réglementation en vigueur ;
- renforcer les contrôles officiels : audits, inspections, programme d'échantillonnage.

Des simulations d'incidents peuvent être planifiées afin de s'assurer que les procédures établies sont efficaces et de les modifier si nécessaire. Ces simulations permettent également d'entraîner les agents de l'AC et de tester leur efficacité.

7.10.2. Par les opérateurs du secteur agro-alimentaire

Les informations obtenues lors de l'enquête menée sur la recherche des causes de l'incident peuvent mettre à jour des processus ou des pratiques à corriger pour éviter qu'un incident similaire ne se reproduise. Le professionnel aura à mettre en place toutes les actions correctives nécessaires, et notamment améliorer son plan de maîtrise sanitaire :

- renforcement de l'évaluation et du suivi de ses fournisseurs ;
- amélioration des contrôles des matières premières ;
- revue et amélioration des bonnes pratiques d'hygiène ;
- renforcement des procédures de surveillance ;
- remise à jour des procédures de retrait et de rappel des produits ;
- renforcement du plan d'échantillonnage des produits finis, mis en place d'analyses libératoires.

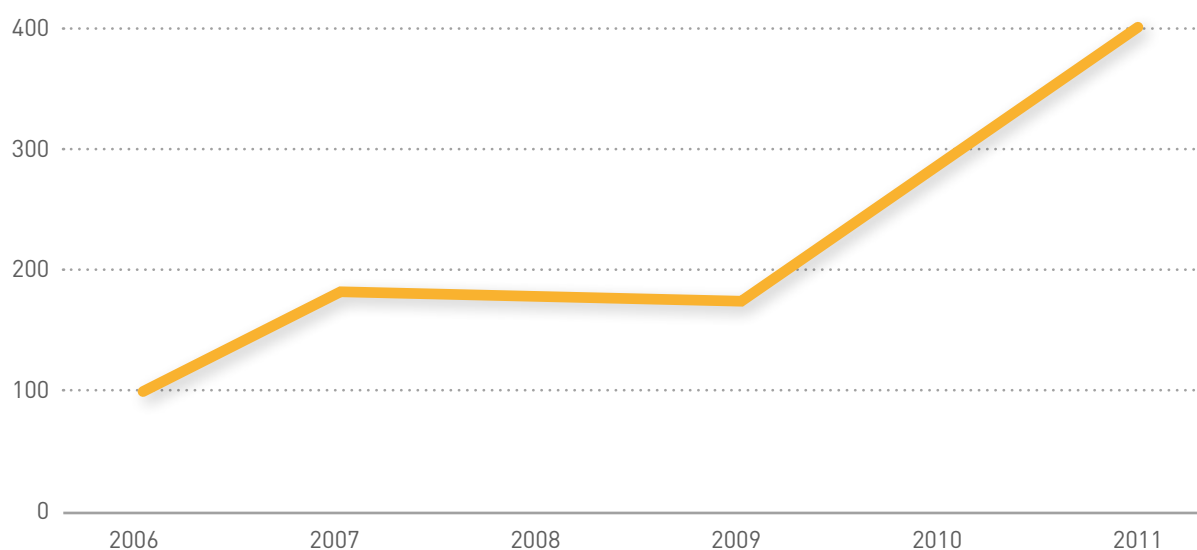
7.11. ÉTUDES STATISTIQUES ET EXPLOITATION DES DONNÉES

Les incidents impliquant une réponse urgente peuvent faire l'objet d'études statistiques par produit, danger ou origine. Ces études peuvent constituer des sources d'information exploitables notamment dans le cadre de l'amélioration du plan national de réponse aux urgences. En effet, les statistiques peuvent permettre de suivre l'évolution des différentes notifications et d'anticiper ainsi sur les moyens à mettre en œuvre pour renforcer, compléter ou orienter certaines recherches et en parallèle renforcer la capacité des laboratoires ainsi que la formation des agents. L'augmentation des notifications liées à un danger particulier peut conduire l'AC à légiférer sur des contrôles et des valeurs à respecter concernant ce danger.

Des analyses plus poussées des données statistiques peuvent constituer un support pour l'analyse des risques et l'évaluation par produit de la récurrence de l'apparition du danger. Ces études peuvent donc servir de base de données pour les professionnels de l'agro-alimentaire dans le cadre de la mise en place de la démarche HACCP pour l'évaluation des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, selon leur gravité en termes d'effets néfastes sur la santé et leur probabilité d'apparition.

Les études statistiques peuvent être reprises dans des rapports qui sont ensuite publiés. C'est le cas des rapports annuels du RASFF. Rapport annuel RASFF 2011 disponible sur le site : www.ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm.

Exemple : Notifications sur les résidus de pesticides (extrait du rapport RASFF 2011)



La publication des rapports constitue ainsi une source d'information destinée au public sur les questions de sécurité des denrées alimentaires et de protection de la santé publique. À défaut d'être consultés par le consommateur lui-même, les rapports peuvent être utilisés par des associations de consommateurs qui peuvent ensuite en faire des publications plus accessibles au grand public.



Chapitre 8

Principes de la conduite d'un contrôle, d'une inspection, d'un audit – Déontologie

8.1. Introduction	242
8.2. Bases juridiques, objectifs, champ d'application du contrôle	243
8.3. Méthodologie du contrôle	252
8.4. Suivi du contrôle	260
8.5. Le déclenchement de l'enquête: le contrôle de qualité	261

8.1. INTRODUCTION

8.1.1. Objet

Ce chapitre a pour objet de rassembler la doctrine en matière de contrôle, inspection et audit afin de répondre aux questions qui se posent le plus souvent aux enquêteurs.

8.1.2. Champ d'application

Il concerne tous les contrôles réalisés par la direction générale ou le service concerné.

8.1.3. Textes législatifs, réglementaires ou autres références

Il s'agit du Code de la consommation et des textes d'application.

8.1.4. Vocabulaire spécifique

Vocabulaire relatif à la **qualité**.

Vocabulaire relatif aux **moyens de la qualité** : voir notamment la notion de contrôle de la qualité et de contrôle en entreprise.

Vocabulaire relatif à la **certification** et à l'**accréditation**.

Vocabulaire relatif à l'**audit**.

8.1.5. Nature des contrôles

Il s'agit de tous les types de recherche réalisés dans le cadre des contrôles, inspections et audits.

8.1.6. Moyens et méthodes

8.1.6.1. Organisation

Le corps du chapitre est divisé en trois parties :

- Bases juridiques, objectifs, champ d'application du contrôle en entreprise (points 8.2.1. et suivants).
- Méthodologie du contrôle (points 8.3.1. et suivants).
- Suivi du contrôle (points 8.4.1. et suivants).

8.1.6.2. Points sensibles

Il est utile de se référer aux points énumérés ci-après :

- **Contrôles des entreprises certifiées par un organisme certificateur de système** (points 8.3.8., 8.3.9., 8.3.10.). Voir particulièrement le point 8.3.9. : l'agent doit vérifier uniquement les documents ayant un rapport avec la maîtrise de la réglementation concernée.
- **Articulation entre les contrôles de 2^e niveau et de 1^{er} niveau** (point 8.3.14.) : la réalisation de contrôles de 1^{er} niveau est indispensable pour pouvoir porter un jugement sûr sur le dispositif d'autocontrôle mis en œuvre par les entreprises.
- **Contenu des diagnostics communiqués aux entreprises** (point 8.4.1.) : les diagnostics communiqués, par écrit, aux entreprises doivent comporter uniquement la liste des anomalies et insuffisances constatées.
- **Limite du soutien de l'administration dans la mise en place d'autocontrôles** : il est normal d'apporter un soutien aux entreprises, mais notre action d'information a des limites.
- **Choix des moyens à mettre en œuvre par l'entreprise** (point 8.4.1.) : les moyens relèvent de la liberté de choix des entreprises.

8.2. BASES JURIDIQUES, OBJECTIFS, CHAMP D'APPLICATION DU CONTRÔLE

8.2.1. Obligation des opérateurs de la filière

Question	<p>La réglementation prévoit que le responsable de la première mise sur le marché d'un produit est tenu de vérifier que celui-ci est conforme aux prescriptions en vigueur. Il est tenu de justifier des vérifications et contrôles effectués.</p> <p>Cela dispense-t-il les autres opérateurs d'effectuer des vérifications ?</p>
Réponses	<ul style="list-style-type: none"> • Obligation générale de conformité <p>La réglementation impose, dès leur première mise sur le marché, une <i>obligation de conformité des produits</i> aux prescriptions en vigueur (c'est-à-dire l'ensemble de la réglementation qualité-sécurité). Il s'agit d'une obligation de résultat qui concerne tous les stades de la filière (importation, fabrication, distribution, transport...).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obligations des responsables de la première mise sur le marché <p>Les dispositions visées ci-dessus définissent explicitement, en outre, pour les responsables de la première mise sur le marché (fabricants, importateurs), une <i>obligation d'autocontrôle</i>, c'est-à-dire de mise en place d'un ensemble de moyens de nature à respecter l'obligation de conformité. Le choix des moyens est de la responsabilité du professionnel.</p> <p>Il définit aussi, pour ces opérateurs, une <i>obligation de fournir des justificatifs</i> aux agents habilités, ce qui permet, à ces derniers, de détecter les éventuelles insuffisances de l'autocontrôle.</p>

Réponses

- Obligations des autres opérateurs

Cette disposition n'a cependant pas pour effet d'exonérer les autres professionnels (les distributeurs simples revendeurs notamment) de toute obligation. Tous les opérateurs de la filière contribuent, chacun pour ce qui les concerne, à l'*obligation de conformité des produits*.

Par ailleurs, ces opérateurs ont une responsabilité pour les *obligations qui relèvent de leur activité* (respect de la conservation des denrées, publicité qu'ils effectuent sur les produits...).

- Responsabilité des opérateurs

Lorsqu'une non-conformité constatée justifie une action judiciaire, la *responsabilité du professionnel est appréciée par les tribunaux*, selon le cas d'espèce et les circonstances, notamment en fonction de sa qualité et des moyens qu'il avait, compte tenu de ses compétences, de sa spécialité et de l'étendue de ses activités, de prévenir l'infraction.

Il sera ainsi parfois nécessaire de viser à la fois un distributeur simple revendeur et un importateur ou d'un fabricant.

- Conséquences pour les opérateurs

Les responsables de la première mise sur le marché doivent mettre en place un dispositif d'autocontrôle adapté à l'obligation de conformité des produits.

En revanche, les distributeurs simples revendeurs n'ont aucune obligation formelle de mettre en place un dispositif d'autocontrôle. Mais, il est de leur intérêt juridique propre – diminution du risque de voir leur responsabilité civile et pénale engagée – de prendre toutes les mesures utiles, en adéquation avec leur propre situation, leur permettant de répondre assurément et sans faille aux exigences réglementaires.

Dans tous les cas, le choix des moyens est de la responsabilité propre des opérateurs.

8.2.2. Contrôle à la production, contrôle en entreprise

Question	Pourquoi instaurer le contrôle en entreprise ?
Réponse	<p>Dans le passé, les contrôles étaient exclusivement de nature répressive et réalisés principalement sur les produits finis au stade de la distribution.</p> <p>Pour augmenter l'efficacité des contrôles avant l'éclatement des marchandises dans le circuit de distribution, apparaît la notion de <i>contrôle à la source</i>, consistant à intervenir au stade de la production. C'est pourquoi on parlait de <i>contrôle à la production</i>. De plus, ce type de contrôle concernait seulement certains secteurs d'activité et avait un objectif essentiellement préventif.</p> <p>Aujourd'hui, le contrôle à la source s'applique à tous les lieux où se trouvent rassemblées des marchandises avant leur éclatement sur le marché (entreprises d'importation, entrepôts de stockage, plateformes d'éclatement des centrales d'achat de la distribution...). C'est pourquoi, a été introduit la notion de <i>contrôle en entreprise</i> qui selon le cas se fera à la production, l'importation, la distribution...</p> <p>De plus, une <i>méthodologie de contrôle</i> a été mise en place (voir point 8.3.4.).</p> <p>Le contrôle en entreprise est un outil adaptable au contexte (stade du contrôle, contrôle préventif ou répressif) et aux nouvelles démarches qui se mettent en place dans les entreprises (assurance qualité...).</p>

8.2.3. Pouvoirs de saisie (procédure qualité-sécurité)

Question	La réglementation donne aux agents des pouvoirs de saisie. Est-il opportun de les mettre en œuvre dans le cadre d'un contrôle en entreprise ?
Réponse	Oui, si les contrôles le justifient.

8.2.4. Contrôle ponctuel et contrôle en entreprise, modalités d'intervention

Question	À partir de quand un contrôle ponctuel qualité-sécurité peut-il être considéré comme un contrôle en entreprise ?
Réponses	<ul style="list-style-type: none"> • Définition du contrôle ponctuel <p>Quel que soit le motif d'intervention dans l'entreprise (plainte, demande d'enquête, tâche programmée) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. soit le contrôleur se limite au motif d'intervention (prélèvements, étiquetage) sans avoir le temps d'analyser le dossier de l'entreprise et alors il s'agit d'un <i>contrôle ponctuel</i>; 2. soit le contrôleur utilise la méthodologie de contrôle en entreprise préconisée et alors il s'agit d'un <i>contrôle en entreprise</i>. <ul style="list-style-type: none"> • Modalités d'intervention du contrôle en entreprise <p>Le contrôle en entreprise, effectué selon la méthodologie préconisée, permet d'obtenir une approche globale des entreprises et un suivi dans le temps. Mais une entreprise ne peut pas toujours être vue dans sa globalité dès la première intervention. En effet, des interventions de plusieurs jours consécutifs dans les entreprises sont parfois peu compatibles avec les contraintes d'organisation de l'activité du service (à la différence des audits privés). Par ailleurs, elles ne gagneraient pas forcément en efficacité et pourraient être mal ressenties par les entreprises. C'est pourquoi on peut les fractionner dans le temps, à condition de garder une cohérence d'intervention :</p> <ul style="list-style-type: none"> • contrôle destiné à connaître l'entreprise, à réactualiser ses connaissances ou à effectuer un bilan ; • contrôle sur une filière produit ou une famille de produits (approche verticale), destiné à apprécier le respect de tout ou partie des exigences réglementaires (composition, hygiène, étiquetage...); • contrôle par « module(s) » (approche horizontale), destiné à apprécier le respect d'une (ou plusieurs) exigence(s) pour l'ensemble des produits de l'entreprise (hygiène, sécurité, étiquetage, métrologie...). <p>Selon les circonstances, des panachages sont possibles. L'objectif est d'obtenir, dans des délais raisonnables (selon le contexte, 3 mois, 6 mois, un an ou plus), une connaissance de l'entreprise, approfondie et actualisée régulièrement. Ces contrôles en entreprise sont programmés dans le temps en conséquence. Cette cohérence dans le temps distingue ces interventions, qui peuvent ne durer chacune qu'une demi-journée, des contrôles ponctuels dont l'objectif est plus limité.</p>

8.2.5. Contrôle d'initiative, enquête programmée et contrôle en entreprise

Question	Les contrôles d'initiative effectués dans les entreprises, notamment dans le cadre des tâches programmées, doivent-ils être considérés comme des contrôles en entreprise ?
Réponse	<p>Définition</p> <p>Tout contrôle d'initiative utilisant la méthodologie de contrôle préconisée peut être considéré comme un contrôle en entreprise. Dans le cas inverse, il s'agit d'un contrôle ponctuel.</p> <p><i>Contrôle en entreprise prévu dans la tâche programmée</i></p> <p>Il s'agit des enquêtes du programme d'activités national faisant explicitement appel à la méthodologie de contrôle en entreprise prévue par les textes.</p> <p><i>Contrôle en entreprise d'initiative effectué dans le cadre d'une tâche programmée</i></p> <p>Il s'agit de contrôles effectués, selon la méthodologie du contrôle en entreprise, à l'occasion d'une tâche programmée alors que celle-ci ne prévoyait pas explicitement l'utilisation de cette méthode.</p> <p>Il s'agit bien de deux séries d'actions, car le temps passé (préparation, intervention, notamment celle prévue par la tâche programmée, suites) est plus important.</p>

8.2.6. Nombre de salariés

Question	Est-il impératif de ne retenir que des entreprises de plus de 10 salariés ?
Réponse	<p>Le contrôle en entreprise qualité-sécurité concerne, <i>a priori</i>, toutes les entreprises de la filière, quelle que soit leur taille.</p> <p>Dans la pratique, il n'est ni possible ni rationnel de tout contrôler et il est donc nécessaire d'établir des priorités de contrôle.</p> <p>Des critères de choix ont été définis à cette fin. Ils ont pour objectif de permettre de déterminer le risque lié à l'entreprise et donc le degré de confiance qu'il est possible de lui accorder.</p> <p>L'application de cette grille conduira en général à contrôler des entreprises importantes exerçant leur activité dans des secteurs de produits réglementés.</p> <p>Cependant, une entreprise de moins de 10 salariés peut s'avérer compter sur le marché national ou international ou présenter des risques particuliers (certains importateurs, par exemple) et son contrôle doit être prévu.</p> <p>De même, le contrôle des entreprises artisanales ne doit pas être écarté systématiquement, notamment dans les régions peu industrialisées.</p>

8.2.7. Choix des entreprises, critères

Question	Le choix des entreprises à contrôler dépend-il uniquement de leur importance économique ou de l'existence d'une réglementation spécifique à faire appliquer ?
Réponse	<p>Non.</p> <p>Le choix des entreprises à contrôler ne dépend pas notamment de l'abondance de la réglementation. Les dispositions générales s'appliquent même s'il n'existe pas de réglementation spécifique (sécurité des produits, publicité...).</p> <p>Tout est donc question d'appréciation.</p> <p>Ainsi dans certaines entreprises, le contrôle ne se justifie pas a priori. Par contre, il peut devenir nécessaire en cas de suspicion ou d'incident signalé.</p> <p>Il s'agira d'un contrôle en entreprise et non d'un contrôle ponctuel, si, à l'occasion de cette intervention, la méthodologie du contrôle en entreprise est utilisée (voir point 8.3.4.).</p> <p>L'exemple d'une fabrique de montures de lunettes peut illustrer cette question.</p> <p>Il s'agit d'une production qui ne présente pas de risque particulier et ne relève pas d'une réglementation qualitative qu'il nous incombe de faire appliquer. Toutefois, l'entreprise pourrait annoncer des garanties qualitatives dans ses publicités, ne pas respecter ses contrats de clientèle, produire des montures inaptées à l'emploi, des branches dont la composition est susceptible d'engendrer des réactions épidermiques...</p> <p>Dans ces hypothèses, le contrôle en entreprise pourra s'exercer.</p> <p>Il faut donc rester attentif, être à l'écoute, même dans de tels secteurs d'activité.</p>

8.2.8. Rôle des agents de contrôle

Question	Quel est le rôle exact des agents de contrôle lors des vérifications en entreprise ?
Réponse	<p>Les enquêteurs exercent un contrôle ayant pour objectif de s'assurer de la conformité des produits à la réglementation qualité-sécurité. Ils n'ont pas à promouvoir une qualité particulière ni à se substituer à la liberté de choix des entreprises ou à des sociétés de services.</p> <p>Il est aussi utile qu'ils puissent apprécier les difficultés techniques et économiques de l'entreprise afin de <i>cerner les responsabilités techniques (maîtrise des points sensibles) et juridiques (responsabilité pénale)</i>.</p> <p>Ils ont un <i>devoir d'information et d'explication sur la réglementation</i>.</p> <p>Ils doivent aussi inciter les entreprises à mettre en œuvre des moyens, pertinents, fiables et efficaces, leur permettant d'assurer la conformité des produits (identification des points sensibles réglementaires, garanties externes vis-à-vis de leurs clients, fournisseurs ou autres prestataires et à garanties internes).</p> <p>Par ailleurs, ils peuvent évoquer des moyens existants (HACCP, assurance qualité...), mais ce n'est pas à eux de décider des moyens adaptés.</p>

8.2.9. Affectation des agents

Question	Les agents chargés du contrôle en entreprise doivent-ils être affectés uniquement à cette tâche ?
Réponse	<p>Les directeurs, selon les instructions, doivent se donner les moyens d'exercer cette priorité de l'action du service.</p> <p>Le contrôle en entreprise « qualité-sécurité » effectué par la direction est un contrôle spécialisé qui requiert, de la part des agents qui l'effectuent, à la fois des compétences techniques leur permettant d'appréhender la technologie des produits et une méthodologie d'investigation. Ces qualités spécifiques s'acquièrent autant au cours de la formation initiale et de la formation continue que par l'expérience et l'investissement personnel.</p>

8.2.10. Rôle des prélèvements

Question	Doit-on terminer un contrôle en entreprise par des prélèvements ?
Réponse	<p>Le prélèvement n'est pas obligatoire, mais il demeure un moyen privilégié de constatation de la non-conformité d'un produit.</p> <p>La connaissance acquise de l'entreprise lors du contrôle de second niveau et l'expérience des agents conduisent à orienter de manière pertinente le contrôle de 1^{er} niveau (comprenant, s'il y a lieu, des prélèvements) qui doit permettre de déterminer l'efficacité des moyens mis en œuvre par l'entreprise au regard du respect de la réglementation qualité-sécurité.</p> <p>Le prélèvement doit être utilisé avec discernement, mais de manière suffisante : il s'impose lorsqu'il y a suspicion de fraudes à la suite du contrôle de procédé de fabrication ou s'il constitue le seul moyen de s'assurer de la conformité du produit.</p> <p>Il est rappelé que le prélèvement ne se limite pas aux seuls produits finis. Ainsi, il peut apporter une meilleure connaissance de la qualité des matières premières par exemple. Cela présente à la fois des avantages pour le professionnel qui peut s'interroger sur la validité de ses contrôles et pour le service de contrôle dans la connaissance de la qualité des produits des fournisseurs (travail en réseau : information transmise au département du siège).</p>

8.2.11. Savoir-faire et savoir-contrôler

Question	Comment les agents peuvent-ils se confronter valablement avec la compétence des professionnels et évaluer leurs pratiques ?
Réponse	<p>Les professionnels ont le savoir-faire.</p> <p>Les contrôleurs doivent avoir le savoir-contrôler, basé sur la connaissance réglementaire, l'application d'une méthodologie de contrôle, la connaissance progressive du milieu professionnel, le regard externe aux entreprises, la possibilité de les comparer.</p> <p>En restant chacun dans son rôle, il n'est pas indispensable de se confronter au savoir-faire même si l'acquisition d'un minimum de connaissances technologiques peut s'avérer très utile.</p> <p>En la matière, la formation théorique, pour nécessaire qu'elle soit, ne pourra supplanter l'investissement personnel et la fréquentation des lieux de fabrication.</p> <p>En effet, l'expérience acquise permettra aux agents de se référer à des schémas de vie de produits ou de procédés vus dans un autre contexte pour identifier les points sensibles réglementaires et apprécier leur maîtrise par l'entreprise.</p> <p>Par exemple, la production d'aliments secs pour animaux et la fabrication de peintures sont toutes deux des technologies de mélange.</p> <p>Dans les deux cas, le dosage des composants est un point sensible à maîtriser pour respecter la conformité de la composition annoncée.</p> <p>Les échanges d'expérience au niveau régional et le travail en réseau sont également des facteurs d'enrichissement des compétences.</p>

8.2.12. Obligations des distributeurs

Question	Les distributeurs ont-ils une obligation générale d'autocontrôle ?
Réponse	<p>Non, cela dépend de leur rôle dans la filière de commercialisation. Mais ils ont intérêt, dans tous les cas, à en mettre un en place.</p> <p>Les distributeurs interviennent dans les filières de commercialisation, selon le cas, en tant que transformateurs, qu'importateurs ou simples revendeurs.</p> <p>Ils ont de ce fait un rôle essentiel à jouer dans la qualité des produits alimentaires et manufacturés proposés au stade du détail.</p> <p>Les autocontrôles, pour les distributeurs, sont une nécessité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout d'abord, parce qu'il peut s'agir d'une obligation définie expressément par la réglementation. Les distributeurs sont concernés : <ul style="list-style-type: none"> • en tant que <i>responsables de la première mise sur le marché de produits</i>, quand ils exercent une activité de transformation ou d'importation ; • en tant que <i>détenteurs de marchandises</i>, pour certaines conditions liées aux produits : par exemple, obligation de retirer les produits dont la date limite de consommation est dépassée ; obligation de trier et de retirer de la vente les conserves atteintes de signes extérieurs d'altération ; interdiction de toute publicité mensongère ou de nature à induire en erreur ; • enfin, ils seront concernés pour l'hygiène des denrées alimentaires, comme <i>l'ensemble des opérateurs</i>, conformément à l'arrêté sur l'hygiène des aliments remis aux consommateurs transposant la directive 93/43/CEE, qui impose notamment la mise en place de procédures d'autocontrôle s'inspirant du système HACCP (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise). • Ensuite parce que nul n'est exonéré de toute responsabilité au sein d'une filière. En effet, même au cas où aucune règle ne leur est expressément applicable, les distributeurs participent à <i>l'obligation générale de conformité des produits</i> aux règles de qualité et de sécurité. La jurisprudence apprécie la responsabilité de chaque opérateur en fonction de sa qualité de professionnel et des moyens qu'il a de prévenir les manquements aux obligations réglementaires. • Enfin, parce qu'au-delà, c'est l'image de marque même du distributeur qui peut être mise en cause.

8.3. MÉTHODOLOGIE DU CONTRÔLE

8.3.1. Contrôle inopiné ou non

Questions	Lors d'un contrôle en entreprise, faut-il ou non prévenir le professionnel à l'avance de notre visite dans son entreprise ? Faut-il prendre rendez-vous avec lui ?
Réponse	Le principe général est d'intervenir sans rendez-vous. Toutefois, il peut s'avérer utile de prendre rendez-vous pour pouvoir rencontrer les interlocuteurs adéquats ou autres que ceux habituellement rencontrés lors des contrôles ou pour recueillir certaines informations, par exemple à l'occasion d'une première visite, d'une visite d'information ou certaines visites de suivi comme, par exemple, une réunion de bilan. Au cours de la première visite, l'enquêteur précise à ses interlocuteurs que les futures visites seront généralement inopinées.

8.3.2. Objet de l'intervention

Question	Doit-on indiquer au professionnel, dès le début de l'intervention, son objet ?
Réponse	Plutôt que donner l'objet de l'intervention, il faut donner son objectif en termes généraux, sans rien exclure. Préciser seulement que l'on vient effectuer un contrôle en entreprise. Si le professionnel insiste, rappeler les objectifs du contrôle en entreprise.

8.3.3. Contrôle ou audit

Question	Le contrôle en entreprise est-il assimilable à un audit ?
Réponse	Non. L' audit consiste à évaluer les écarts entre la pratique et un référentiel préétabli (cahier des charges, un guide de bonnes pratiques, un système d'assurance qualité...) choisi par l'entreprise. Il s'agit d'une démarche volontaire. Par ailleurs, il existe une relation consensuelle entre l'audité et l'auditeur. Selon le cas, l'audit peut être externe ou interne et porter sur un produit, un procédé, une procédure ou le système qualité de l'entreprise. Le contrôle est imposé à l'entreprise. Il est coercitif : même s'il comporte des aspects préventifs, la répression n'est pas exclue. Le référentiel est aussi imposé : il est d'ordre public ; il s'agit de la Réglementation qualité-sécurité .

8.3.4. Méthodologie du contrôle en entreprise

Question	Qu'entend-on par méthodologie de l'audit dans le cadre du contrôle en entreprise ?
Réponse	<p>Le contrôle en entreprise n'est pas un audit, mais la méthodologie préconisée s'inspire de celle de l'audit des systèmes qualité :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Phase préparatoire partant de l'analyse du dossier de l'entreprise pour aboutir à l'élaboration d'une trame d'intervention. 2. L'intervention avec identification des points sensibles réglementaires, contrôles de deuxième niveau et de premier niveau. 3. Suites comportant notamment l'exploitation des constatations effectuées et l'analyse des moyens mis en œuvre par l'entreprise, la détermination du degré de confiance accordable à l'entreprise et le service du dossier d'entreprise <p>La méthodologie de contrôle préconisée consiste à mettre en œuvre trois phases successives :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Phase préparatoire <p>Elle comporte l'analyse du dossier de l'entreprise (connaissance de l'entreprise, de ses produits, d'éléments technologiques, des référentiels réglementaires ou normatifs...) et débouche sur l'élaboration d'une trame d'intervention (choix des interlocuteurs ; des produits à contrôler ; des ateliers à visiter...).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Phase d'intervention <p>Elle comporte trois étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une réunion d'ouverture destinée notamment à compléter ou réactualiser les informations sur l'entreprise. Cette étape peut être reportée s'il y a lieu (suspicion de fraudes...); • l'intervention proprement dite destinée à identifier les points sensibles réglementaires sur le schéma de vie du produit, faire l'inventaire des moyens mis en œuvre par l'entreprise pour maîtriser ces points sensibles, évaluer leur pertinence et de leur fiabilité (contrôles de 2^e niveau) et vérifier la conformité des produits par des contrôles de 1^{er} niveau (réalisation de prélèvements, p. ex.); • une réunion de clôture destinée notamment à faire le point avec l'entreprise sur les constatations effectuées et les suites envisagées en cas d'anomalies. <p>Suivi</p> <p>Il s'agit d'une phase d'<i>exploitation des constatations</i> effectuées et d'<i>analyse des moyens</i> mis en œuvre par l'entreprise (produits, procédés, organisation). Elle permet de <i>conclure sur l'efficacité</i> de ces moyens au regard de la réglementation qualité-sécurité et d'en <i>déduire le degré de confiance</i> à accorder à l'entreprise. Elle permet aussi d'<i>orienter les contrôles ultérieurs</i> en déterminant notamment la fréquence des interventions et l'intensité des contrôles de 1^{er} niveau à effectuer.</p> <p>Lors de cette phase sont aussi envisagées les suites contentieuses, s'il y a lieu. Elle conduit enfin à servir le dossier d'entreprise.</p> <p>Le contrôle en entreprise, effectué selon cette méthodologie, permet d'obtenir une approche globale des entreprises et un suivi dans le temps (voir point 8.2.6.).</p>

8.3.5. Notions d'autocontrôle

Question	Que doit-on considérer comme un autocontrôle et comment en apprécier sa valeur ?
Réponse	<p>On entend par « autocontrôle » l'ensemble des moyens mis en œuvre par l'entreprise pour satisfaire l'obligation de conformité imposée à tout opérateur de la filière (voir point 8.2.1.).</p> <p>L'étendue de cette obligation varie en fonction du rôle de l'opérateur sur la conformité des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les responsables de la 1^{re} mise sur le marché ont une obligation explicite d'autocontrôle et sont tenus d'en justifier aux agents habilités ; • les autres opérateurs de la filière, et notamment les distributeurs, concourent, chacun en ce qui les concerne, au respect de l'obligation de conformité (voir point 8.2.1.). <p>Cette obligation se traduit, pour l'ensemble des professionnels, par la nécessité de prendre des garanties en amont et d'effectuer eux-mêmes des contrôles.</p> <p>Le contrôle consistera à évaluer la pertinence et la fiabilité des moyens mis en œuvre par l'entreprise au regard de la réglementation qualité-sécurité (contrôles de 2^e niveau) et à vérifier leur efficacité (contrôles de 1^{er} niveau).</p>

8.3.6. Entreprises n'ayant pas d'autocontrôle

Question	<p>Dans le contrôle en entreprise, il est prévu, avant d'effectuer nos vérifications dites de 1^{er} niveau, d'exercer un contrôle au 2^e niveau (contrôle de l'autocontrôle).</p> <p>Dans le cas où l'entreprise n'effectue pas d'autocontrôle, comment procède-t-on ?</p>
Réponse	<p>Dans la plupart des cas, il existe toujours au moins un embryon d'autocontrôle (recette ou mode d'emploi écrits et vérification de leur mise en œuvre, par exemple) et donc il est possible d'effectuer un contrôle de 2^e niveau.</p> <p>Sinon, le contrôle de deuxième niveau se limite au constat d'absence d'autocontrôle, au rappel des obligations légales et à l'incitation à sa mise en place, en soulignant son intérêt pour la maîtrise de la qualité.</p> <p>Il est également indiqué à l'intéressé qu'en cas d'infraction constatée, l'absence d'autocontrôle peut être constitutive de l'élément intentionnel.</p> <p>Dans le contrôle en entreprise, l'intensité du contrôle de 1^{er} niveau est proportionnelle au degré de confiance dans l'entreprise.</p> <p>En l'absence d'autocontrôle, et pour une activité difficile à maîtriser au regard de la réglementation qualité-sécurité, le risque de non-conformité justifie un contrôle de 1^{er} niveau important.</p>

8.3.7. Entreprises ayant une démarche qualité

Question	À quoi sert-il de parler de certification d'entreprise, de systèmes qualité, du système HACCP, de l'AMDEC, de l'audit qualité... pour aborder le contrôle en entreprise ?
Réponse	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les moyens mis en œuvre par les entreprises <p>Les contrôleurs ne peuvent ignorer, à l'occasion des contrôles, les démarches privées mises en œuvre par les entreprises. Ils doivent en avoir entendu parler et connaître les principes des démarches les plus courantes (HACCP, AMDEC, assurance qualité...) afin d'être en mesure de pouvoir en discuter avec le professionnel et de pouvoir apprécier leur mise en œuvre.</p> <p>Les formations internes, peuvent pourvoir à cet effet. Mais cela peut n'être pas suffisant compte tenu du nombre élevé de démarches potentielles. Devant une démarche inconnue, le contrôleur doit donc essayer d'en comprendre le principe et au besoin prendre l'attache de l'administration.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pouvoir apprécier ces moyens <p>L'enquêteur ne peut avoir confiance a priori dans ces démarches. Il doit vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lors du contrôle de deuxième niveau, la pertinence et la fiabilité des moyens mis en œuvre par l'entreprise au regard des exigences réglementaires. Une bonne connaissance des démarches qualité permet d'analyser de manière plus critique les moyens mis en œuvre par l'entreprise et d'orienter plus efficacement les contrôles de 1^{er} niveau. • par des contrôles de premier niveau, la conformité réglementaire des produits issus de l'entreprise et donc l'efficacité de la démarche (bonne application des moyens sans dérive). Bien entendu, le nombre et la fréquence des contrôles de 1^{er} niveau sont fonction du degré de confiance déterminé pour l'entreprise. <ul style="list-style-type: none"> • Pouvoir les transposer dans nos contrôles <p>La différence fondamentale entre les deux démarches est la nature du référentiel :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'entreprise raisonne par rapport au référentiel qu'elle a choisi, souvent en accord avec ses clients. 2. Le service de contrôle a pour seul référentiel la réglementation et doit s'assurer que le référentiel de l'entreprise intègre l'aspect réglementaire.

8.3.8. Établissements préparant des denrées animales ou d'origine animale

Question	Quelle attitude adopter lors du contrôle des établissements préparant des denrées animales ou d'origine animale ?
Réponse	<p>Comme dans toute entreprise agro-alimentaire, le contrôle concerne divers champs d'investigations : composition et étiquetage des denrées, quantité, aspects relatifs à la sécurité (additifs, auxiliaires technologiques, matériaux au contact, produits de nettoyage et de désinfection, etc.) et à l'hygiène (contamination microbienne des aliments, conservation, durée de vie, etc.)...</p> <p>Néanmoins, si lors du contrôle des autres aspects réglementaires de la qualité, y compris ceux relatifs à la sécurité, des manquements hygiéniques graves sont constatés (ex. : détention de denrées corrompues ou toxiques, maquillage de DLC, etc.), il convient d'agir selon les pouvoirs réglementaires.</p> <p>Si d'autres anomalies hygiéniques sont observées, les signaler au professionnel durant le contrôle.</p>

8.3.9. Entreprises de produits industriels

Question	N'est-il pas permis de considérer que la méthodologie du contrôle en entreprise est moins adaptée aux produits industriels et manufacturés ?
Réponse	<p>Elle prend des orientations différentes en fonction de la nature du produit concerné, en fonction notamment des référentiels réglementaires et normatifs, des technologies utilisées et des points sensibles engendrés.</p> <p>Ainsi, quelle que soit la nature du produit (produits agro-alimentaires ou industriels), on retrouve toujours les trois étapes préconisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • phase préparatoire avec analyse du dossier d'entreprise et élaboration de la phase d'intervention ; • intervention avec identification des points sensibles réglementaires, contrôles de 2^e niveau et contrôles de 1^{er} niveau ; • suivi et service du dossier en entreprise. <p>Au stade de la production (pour tous les produits), le contrôle porte à la fois sur les garanties prises en amont par l'entreprise (qualification des fournisseurs, cahiers des charges produits finis et matières premières...), les garanties internes et notamment les contrôles à la réception et en cours de processus.</p> <p>Au stade de la distribution ou de l'importation, pour les produits industriels, le contrôle porte essentiellement sur les garanties en amont (qualification du fournisseur ou de l'importateur, spécifications, aptitude à l'emploi...), sur le contrôle réception (conformité visuelle) et le service après-vente.</p> <p>Pour les produits agro-alimentaires évolutifs, le contrôle porte aussi sur les éléments dont le distributeur a la maîtrise (maintien de la chaîne du froid, par exemple).</p>

8.3.10. Secteurs non réglementés (voir point 8.2.9.)

Question	Comment intervenir dans une entreprise d'un secteur donné alors qu'il n'existe aucune réglementation particulière ou qu'il n'existe que des « normes privées » ?
Réponse	<p>Le contrôle dans ce type de secteurs, dès lors qu'aucun problème particulier n'a été signalé, n'est pas un contrôle prioritaire.</p> <p>Cependant, il ne faut pas <i>a priori</i> écarter ces entreprises du contrôle en entreprise (voir point 8.2.9.). Le contrôle est nécessaire pour connaître l'entreprise, identifier, s'il y a lieu, les points sensibles susceptibles d'intéresser le contrôle (loyauté, sécurité), voir les moyens mis en œuvre et les apprécier.</p>

8.3.11. Exigences contractuelles allant au-delà de la réglementation

Question	Que faire, face à une annonce du type « biscottes craquantes » ?
Réponse	<p>Il s'agit d'une spécificité ni interdite, ni réglementée. L'enquêteur n'a théoriquement pas à s'en préoccuper, sauf si cette caractéristique est annoncée aux consommateurs ; il convient alors de vérifier le respect de la réglementation.</p> <p>Mais dans tous les cas où une caractéristique innovatrice est soulignée par l'entreprise, il convient de s'interroger sur les moyens mis en œuvre pour l'obtenir (additif...).</p>

8.3.12. Valeur des justificatifs (voir aussi points 8.2.1. et 8.2.5.)

Question	Quelle attitude doit-on avoir, par rapport à un responsable de la première mise sur le marché national de produits alimentaires ou industriels étrangers, dont il atteste la conformité réglementaire en produisant des documents justificatifs de type auto-certification de son fournisseur ?
Réponse	<p>Ces produits doivent comporter un marquage qui atteste de leur conformité aux exigences essentielles requises par le respect d'une procédure d'évaluation de la conformité, variable selon le secteur et le produit en cause (auto-certification ; certification par un organisme tiers ; assurance qualité...).</p> <p>Lorsque seule la procédure d'auto-certification est requise, le fournisseur étranger doit fournir un document justificatif de cette auto-certification au responsable de l'introduction sur le territoire.</p> <p>L'opérateur national ne peut se retrancher derrière ce document pour s'exonérer de sa responsabilité. Il doit au minimum apprécier sa validité. Par exemple, il ne doit pas se satisfaire de certificats inexacts, partiels, ne portant pas sur l'ensemble des produits commercialisés...</p> <p>Il doit effectuer des contrôles complémentaires, lorsque sur la base des documents qu'il a en sa possession, il estime, ou aurait dû estimer en tant que professionnel, que les éléments fournis par le fabricant sont insuffisants pour garantir la conformité des marchandises.</p> <p>De même, lorsque des non-conformités lui sont signalées, par écrit, par les services de contrôle, cet opérateur doit renforcer ses contrôles.</p> <p>Pour les autres produits, non soumis à un marquage, l'auto-certification par un fournisseur étranger n'exonère en rien l'opérateur national de son obligation de vérification du produit.</p>

8.3.13. Échantillonnage

Question	Pour l'échantillonnage, doit-on respecter les dispositions prévues ?
Réponse	Ces dispositions demeurent aujourd'hui la référence à préconiser.

8.3.14. Contrôles de deuxième niveau et contrôles de premier niveau

Question	Comment s'articulent les contrôles de 2 ^e niveau et les contrôles de 1 ^{er} niveau ?
Réponse	<p>Le premier objectif d'un service officiel de contrôle est de s'assurer de la conformité des produits ou des services à la réglementation. Dans un souci préventif, il incite l'ensemble des opérateurs à mettre en œuvre des autocontrôles prenant en compte les exigences réglementaires. Parallèlement, une méthodologie de contrôle à deux niveaux a été développée qui lui permet de mieux prendre en considération la qualité des autocontrôles mis en œuvre par les professionnels.</p> <p>Cette méthodologie est basée, d'une part, sur l'évaluation des moyens mis en œuvre par les professionnels (contrôles de 2^e niveau) et, d'autre part, le contrôle direct des produits finis et de leur environnement (contrôles de 1^{er} niveau).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les contrôles de 2^e niveau <p>Leur réalisation permet aux agents d'évaluer la pertinence et la fiabilité du dispositif d'autocontrôle mis en œuvre par l'entreprise. En outre, ces contrôles ont l'intérêt de permettre d'orienter plus efficacement les contrôles de premier niveau.</p> <p>L'analyse des résultats peut conduire à suspecter des insuffisances et a parfois révélé l'absence de mise en place, par exemple, d'un contrôle de température à la réception des produits au niveau des magasins, ce qui pourrait s'avérer préjudiciable à la maîtrise des températures sur la filière. Mais cela ne permet pas d'aller plus loin dans le diagnostic.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les contrôles de 1^{er} niveau <p>Les contrôles de 1^{er} niveau accompagnent toujours les contrôles de 2^e niveau</p> <p>Ils consistent à effectuer un contrôle direct sur site des produits et de leur environnement (chaîne de production...).</p> <p>Seuls de tels contrôles (par exemple, vérification de la température des produits, réalisation de prélèvements) et l'analyse de leurs résultats peuvent permettre aux agents de contrôle de porter un jugement sur la conformité effective des produits et donc sur l'efficacité réelle du dispositif d'autocontrôle mis en place par les entreprises pour maîtriser les exigences réglementaires.</p> <p>La détection de manquements à la réglementation (p. ex., constat de température des produits non conformes dans les magasins) révélerait soit la non prise en compte des exigences réglementaires dans le dispositif d'autocontrôle, soit un dispositif d'autocontrôle insuffisant pour les maîtriser, soit encore une dérive de ce dernier.</p>

8.4. SUIVI DU CONTRÔLE

8.4.1. Diagnostics transmis aux entreprises

Question	Que peut-on communiquer aux entreprises à l'issue d'un contrôle en entreprise ?
Réponse	<p>Il est souhaitable de limiter la communication des résultats au constat des infractions à la réglementation (p. ex., additif décelé ou température non conforme des meubles de froid) ainsi qu'aux anomalies ou risques d'insuffisance (p. ex., risque de rupture de la chaîne du froid à la réception des produits).</p> <p>Les conseils qui ont pu être donnés lors du contrôle ne doivent pas être communiqués par écrit.</p> <p>C'est alors à l'entreprise de proposer des actions correctives à mettre en œuvre pour y remédier. Le service de contrôle ne doit pas se substituer à la liberté de choix des entreprises ou à des sociétés de conseil.</p>

8.5. LE DÉCLENCHEMENT DE L'ENQUÊTE : LE CONTRÔLE DE QUALITÉ

8.5.1. Rappel de quelques principes de base

Question	Quel est l'objet d'un contrôle de qualité ?
Réponse	Le contrôle de qualité a pour objet de protéger le consommateur en surveillant depuis la fabrication et/ou l'importation jusqu'à leur commercialisation, la qualité et la sécurité des produits. Les agents contrôlent des PRODUITS non pas des personnes physiques ou morales.
Question	Qui a le pouvoir de déclencher une enquête portant sur la qualité des produits ?
Réponse	Le gouvernement, le ministre de tutelle, ses services sur programmation ou par auto saisine, les juridictions, la sphère civile (les consommateurs) ou marchande (les entreprises).
Question	Un contrôle réalisé sur la base d'une dénonciation anonyme est-il licite ?
Réponse	Oui, dès lors que le contrôle respecte les droits de la défense et les procédures.
Question	Peut-on exiger d'un enquêteur de connaître l'étendue d'un contrôle de qualité ?
Réponse	Non, mais l'enquêteur dans la préparation de son intervention doit s'assurer de posséder toutes les informations pour un déroulement optimal du contrôle.
Question	Durée d'un contrôle de qualité
Réponse	La durée est variable. Commencée aux heures légales, elle peut se poursuivre dans la nuit.
Question	Les agents peuvent-ils effectuer des contrôles de nuit ?
Réponse	Oui, si les lieux sont ouverts au public ou que des activités relatives aux produits sont en cours.
Question	Quelles sont les opérations exécutées par les agents du ministère ?
Réponse	Sept opérations sont effectuées par les agents dans une entreprise : <ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle élémentaire • La consultation de documents • La prise d'échantillons • La saisie de documents relatifs à l'entreprise • La consignation des marchandises • La saisie de marchandise • Le retrait définitif



Chapitre 9

Rapport sur les activités de contrôle

9.1. Introduction	264
9.2. La mise en place d'une enquête	265
9.3. L'enquête: préparation – déroulement – incidents	267
9.4. Les résultats des contrôles	270
9.5. Suites possibles aux contrôles	273

9.1. INTRODUCTION

Les activités de contrôle comprennent quatre parties :

- la mise en place d'une vérification et d'une enquête dans l'unité de contrôle,
- le déroulement du contrôle,
- les résultats d'un contrôle,
- les suites réservées au contrôle.

Lors de l'enquête, de la vérification ou du contrôle, l (ou les) 'enquêteur sera le seul juge de son action et de sa décision, bien sûr dans le respect des textes et des réglementations qu'il est chargé de faire appliquer.

À l'issue de son contrôle, c'est son intime conviction qui lui fera prendre sa décision quant à la suite à donner.

Il ne faut pas tenir compte des remarques d'intervenants qui n'ont pas participé à la vérification, car seul compte l'avis de la personne présente le jour J à l'instant T lors du contrôle.

Cette situation implique que son compte rendu d'enquête doit être le reflet fidèle de la réalité constatée et qu'il doit être précis, impartial, concis et que toute personne doit pouvoir comprendre, à la simple lecture, la situation rencontrée et la motivation des décisions prises.

C'est toute l'importance du rapport de contrôle qui est ainsi motivée.

9.2. LA MISE EN PLACE D'UNE ENQUÊTE

9.2.1. Rappel de quelques principes de base

Question	Quel est l'objet d'un contrôle de qualité ?
Réponse	Le contrôle de qualité a pour objet de protéger le consommateur en surveillant depuis la fabrication et/ou l'importation jusqu'à leur commercialisation, la qualité et la sécurité des produits. Les agents enquêteurs contrôlent des PRODUITS non pas des personnes physiques ou morales.
Question	Qui a le pouvoir de déclencher une enquête portant sur la qualité des produits ?
Réponse	Le gouvernement, le ministre compétent, ses services sur programmation ou par auto saisine, les juridictions, la sphère civile (les consommateurs) ou marchande (les entreprises).
Question	Un contrôle réalisé sur la base d'une dénonciation anonyme est-il licite ?
Réponse	Oui dès lors que le contrôle respecte les droits de la défense et les procédures.
Question	Peut-on exiger d'un enquêteur de connaître l'étendue d'un contrôle de qualité ?
Réponse	Non, mais l'enquêteur dans la préparation de son intervention doit s'assurer de posséder toutes les informations nécessaires pour un déroulement optimal du contrôle.
Question	Dans quels lieux peuvent pénétrer les agents ?
Réponse	Les agents peuvent pénétrer dans les locaux commerciaux ou de production, y compris les moyens de transport. Plus généralement en tout lieu où se réalisent des actes de commerce sauf dans les locaux à usage d'habitation.
Question	Quelle est la durée d'un contrôle de qualité ?
Réponse	La durée est variable. Commencée aux heures légales, elle peut se poursuivre dans la nuit.
Question	Les agents peuvent-ils effectuer des contrôles de nuit ?
Réponse	Oui, si les lieux sont ouverts au public ou que des activités relatives aux produits sont en cours.
Question	Quelles sont les opérations exécutées par les agents enquêteurs ?
Réponse	Sept opérations sont effectuées par les agents dans une entreprise : <ul style="list-style-type: none"> • le contrôle élémentaire, • la consultation de documents, • la prise d'échantillons, • la saisie de documents relatifs à l'entreprise, • la consignation des marchandises, • la saisie de marchandise, • le retrait définitif, le cas échéant.

Question	Y-a-t-il des procédures spécifiques à l'importation des marchandises ?
Réponse	<p>Sous réserve d'absence d'accords commerciaux avec un ou plusieurs pays tiers, pour les produits importés, est mis en place un régime d'Autorisation d'Admission pour les produits repris sur une liste spécifique mise à jour régulièrement.</p> <p>Les vérifications sont opérées par les agents des postes d'entrée des marchandises sur le territoire national.</p> <p>Trois types de contrôles peuvent se présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle documentaire qui consiste à vérifier la réalité des marchandises au travers des documents d'accompagnement présentés par l'importateur (connaissance, facture pro forma, certificat de conformité, liste de colisage originale, déclaration d'origine...). • Le contrôle visuel : l'agent fait ouvrir le conteneur et vérifie la conformité des produits notamment la présence des informations dans la langue du pays concerné (coordonnées de l'importateur, pays d'origine) et pour certains produits industriels le manuel d'utilisation traduit dans la langue du pays. <p>Pour examiner le chargement d'un conteneur, l'agent doit pénétrer à l'intérieur de celui-ci :</p> <ul style="list-style-type: none"> • soit il peut y parvenir sans difficulté au regard de la place que tient la marchandise ; • soit dans le cas d'un conteneur totalement rempli, il fait réaliser par les employés des entreprises de manutention portuaires un « couloir » lui permettant d'atteindre le fond opposé à l'ouverture. <p>Pour les marchandises dites dangereuses comme les aérosols et en absence de locaux sécurisés dans les parcs de visites, celles-ci doivent se dérouler sur le navire en présence d'un responsable du bâtiment.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle analytique qui permet à l'agent de s'assurer après prélèvement et analyse de l'innocuité et de la conformité de la marchandise.

9.3. L'ENQUÊTE : PRÉPARATION – DÉROULEMENT – INCIDENTS



En préambule à toute enquête, il faut rappeler que tout agent enquêteur est le représentant, sur le terrain, de l'État et des pouvoirs publics.

Cette situation lui confère des **droits** :

Droit de visite, de communication de documents, de prélever des échantillons...

Mais aussi des **obligations** :

Politesse, respect de l'autre, présentation impeccable, et surtout image de la représentation de l'État...

La prestation de serment des fonctionnaires confirme cet engagement en les responsabilisant.

9.3.1. Préparation de l'enquête

Question	Comment est créé un dossier d'enquête ?
Réponse	À la suite d'une plainte, d'une action concertée à un niveau quelconque de l'administration, d'une initiative personnelle d'un ou plusieurs agents, d'une situation rencontrée lors de contrôles inopinés... Ce dossier est généralement ouvert par le chef de l'unité de contrôle et remis nominativement à l'enquêteur.
Question	Est-ce que chaque contrôle doit faire l'objet d'un dossier d'enquête ?
Réponse	C'est absolument nécessaire pour la traçabilité des interventions dans les entreprises et pour l'information de la hiérarchie ; un dossier d'enquête peut être établi <i>a posteriori</i> , au retour d'une journée de contrôles si celui-ci n'a pas été programmé.

Question	Que doit contenir un dossier d'enquête ?
Réponse	<ul style="list-style-type: none"> • En premier la plainte ou la fiche d'action rédigée par l'administration ou le service chargé des contrôles. • Le dossier de l'entreprise incriminée (qui sera remis à son emplacement initial après l'enquête, complété des éléments recueillis lors de cette intervention). • La réglementation du secteur professionnel la plus complète possible. • Tout autre élément connu par les enquêteurs tels qu'articles de presse, publicité
Question	Doit-on étudier un dossier d'enquête avant de se rendre dans l'entreprise ?
Réponse	<p>C'est absolument nécessaire et indispensable, car il faut connaître tous les tenants et aboutissants de cette affaire (réglementation, entreprise...).</p> <p>En revanche, il est évident que dans le cadre d'actions programmées de contrôles intensifs tels que le contrôle des restaurants ou le contrôle de l'affichage des prix par exemple, la connaissance de la réglementation est suffisante.</p>

9.3.2. Déroulement de l'enquête

Question	Doit-on se présenter et annoncer les motifs du contrôle ?
Réponse	<p>Cela est obligatoire.</p> <p>Il faut décliner sa fonction et présenter sa commission d'emploi ; chaque fonctionnaire participant à la vérification doit exécuter cette obligation.</p> <p>Le professionnel doit connaître les motifs du contrôle, même de manière succincte si l'on souhaite ne pas dévoiler, pour les besoins de l'enquête, la totalité des motivations de l'intervention.</p>
Question	L'absence du responsable juridique entraîne-t-elle la non-réalisation de la vérification ?
Réponse	<p>Non, dès lors que l'entreprise fonctionne en son absence, celui est censé avoir pris toutes les dispositions pour y pallier. Cependant, il est recommandé de le faire venir, si possible, afin d'obtenir des documents qu'il n'a peut-être pas remis à son remplaçant.</p> <p>S'il ne peut venir, il faut impérativement continuer le contrôle et demander par écrit les éléments et documents manquants nécessaires à l'enquête.</p>
Question	Doit-on se limiter au domaine réglementaire concerné par la vérification et ne pas tenir compte d'infractions économiques constatées dans l'entreprise ?
Réponse	<p>Il faut privilégier l'enquête, objet de la visite, mais il est du devoir de tout enquêteur de relever les anomalies et infractions constatées par ailleurs dans l'entreprise visitée. La responsabilité des fonctionnaires serait alors engagée en cas de manquements à ses devoirs et obligations surtout si la santé et la sécurité des consommateurs sont mises en danger.</p>

Question	Est-ce qu'une enquête peut être réalisée en plusieurs fois ?
Réponse	Uniquement dans le cas d'une impossibilité matérielle ou administrative. En effet, il est toujours important de réaliser une intervention dans les mêmes conditions, le report de la vérification à un ou plusieurs jours fausse les conditions de la visite et des preuves ou des informations essentielles risquent de disparaître, d'autant que tous les contrôles doivent être autant que possible inopinés.

9.3.3. Incidents

Question	Un professionnel peut-il s'opposer à un contrôle ?
Réponse	Dans chaque pays, il existe des textes qui renforcent la protection des agents vérificateurs. Ils peuvent, souvent, solliciter le concours de la force publique pour leur prêter main-forte pour poursuivre leur mission.
Question	Quelle attitude avoir si le professionnel s'obstine à essayer de perturber l'enquêteur pendant le déroulement de l'enquête ?
Réponse	L'enquête doit toujours être dirigée par le fonctionnaire. En cas de tentatives du professionnel de le distraire de son travail, il est important et nécessaire que l'enquêteur reprenne l'initiative en usant de phrases simples comme « Je vous rappelle, Monsieur ou Madame, que je suis ici dans le cadre d'une plainte de l'un de vos clients et je vous demande de bien vouloir uniquement me donner des éléments relatifs à cette affaire » ou « Pardon Monsieur ou Madame, auriez-vous l'amabilité de bien vouloir ne répondre qu'aux questions que je vous pose ? ».
Question	Que doit-on faire en cas de voies de fait sur les enquêteurs ?
Réponse	Il est impératif de se retirer le plus rapidement possible de lieu du contrôle et de rentrer à la Direction pour informer sa hiérarchie, qui décidera des suites à donner à cette affaire. L'intégrité physique des fonctionnaires doit toujours être protégée.
Question	Un professionnel peut-il refuser de remettre des documents aux enquêteurs ?
Réponse	Non, en principe, les documents demandés doivent être remis aux fonctionnaires. Leur non-remise est assimilée à une opposition à fonctions.

9.4. LES RÉSULTATS DES CONTRÔLES

Question	Quelle est la définition du rôle d'un agent enquêteur ?
Réponse	L'agent enquêteur qu'il soit affecté au contrôle du marché intérieur ou dans un poste de contrôle aux frontières a pour mission essentielle de constater et de relever des FAITS (p. ex., l'absence des mentions obligatoires en langue du pays sur un produit) ou après analyse ou non, la conformité ou la non-conformité d'un PRODUIT à un texte réglementaire ou à une norme nationale ou internationale.
Question	Quelles suites peut-il réserver à ses constatations ?
Réponse	<ul style="list-style-type: none"> • Soit une suite administrative, pour des manquements sans conséquence pour la santé ou la sécurité du consommateur, qui peut se traduire par une mise en demeure (cf. § Suites possibles d'un contrôle), avertissement, rappel de réglementation • Soit si l'infraction est caractérisée par l'établissement d'un acte contentieux. <p>Les diverses suites seront examinées au point 5 «Suites données aux contrôles».</p>
Question	Quelle est la valeur juridique des constatations relevées par un fonctionnaire pendant l'exercice de sa mission ?
Réponse	<p>Les procès-verbaux dressés par les agents enquêteurs sont crus jusqu'à preuve du contraire; il est donc facile de les contester.</p> <p>Il est possible que certaines législations qualifient les procès-verbaux «crus jusqu'à inscription de faux»; dans ce cas très particulier, les affirmations de l'enquêteur font force de preuve et il est très difficile pour le contrevenant de démontrer le contraire.</p> <p>Il convient de préciser que cette notion tend à disparaître des textes afin de ménager les recours de la défense.</p>
Question	Que doit comporter un rapport de contrôle ?
Réponse	<p>En règle générale, le rapport de contrôle doit comporter obligatoirement les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • date et lieu du contrôle, • les faits constatés, • le cas échéant, tout autre fait susceptible d'être porté à la connaissance de l'autorité hiérarchique ou judiciaire (insultes, voies de fait, conditions du contrôle, intervenants extérieurs), • les infractions et les sanctions y afférentes, • l'identité et la qualité des agents, • l'identité, la filiation, l'activité et l'adresse de l'intervenant contrôlé, • la signature de l'enquêteur. <p>Il n'y a pas de modèle spécifique pour la rédaction d'un rapport de contrôle. Certaines administrations peuvent donner un cadre formel pour la rédaction des rapports; mais seuls comptent les faits signalés, rapportés et consignés par l'enquêteur.</p>

Question	Que doit comporter un acte contentieux c'est-à-dire un procès-verbal ?
Réponse	<p>Un procès-verbal est un acte juridique qui reprend un constat dressé par un agent commissionné et habilité.</p> <p>Cet acte prend la forme d'un syllogisme juridique qui comprendra :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le préambule Tel que stipulé par la loi ou les textes locaux, il doit mentionner : <ul style="list-style-type: none"> • l'identité complète de l'agent : nom, prénom, grade, • qu'il s'est présenté à l'intervenant en déclinant son identité et qu'il lui a montré sa commission d'emploi (ne jamais laisser ce document entre les mains de l'intervenant), • que l'agent est habilité à effectuer des contrôles (<i>N.B.</i> : tous les agents qui ont participé au contrôle doivent être cités dans l'acte contentieux avec les mêmes informations que celles reprises ci-dessus). Il précise le lieu, la date et l'heure du début de l'intervention et reprend l'identité de l'intervenant avec sa filiation, son statut dans l'entreprise, le numéro et l'intitulé du registre de commerce, le numéro d'identification fiscale, l'enseigne qui peut être différente du nom de la société porté sur le registre de commerce, l'activité précise de l'établissement et sa place dans le chaîne production/importation-distribution. S'il s'agit d'un contrôle lors d'un transport, il faut bien sûr le noter dans le préambule. • Les constatations L'agent relate les faits qu'il a constatés et qu'il décrira dans le détail. Il sera précis, clair, net pour ne pas laisser la place à une interprétation possible. Si les investigations ont eu lieu après les heures légales d'ouverture, l'agent notera que l'établissement était ouvert au public ou qu'une activité sous quelque forme que ce soit s'y déroulait. L'agent ne doit acter aucun sentiment personnel même sous forme elliptique. Le constat se doit d'être objectif neutre et froid (c'est une photographie d'un fait à un instant donné). L'agent y joindra toutes les pièces et documents qui étayaient son constat (si des pièces ont été saisies, il dressera séparément un PV de saisie de documents). Pour emporter la conviction des magistrats (parquet ou siège) l'agent pourra illustrer l'acte contentieux de photographies qu'il a pu prendre durant ses investigations, notamment en matière d'hygiène. • L'énoncé de la loi Au regard des constatations opérées, l'agent va énoncer les textes législatifs ou réglementaires auxquels l'intervenant a contrevenu. Même si la juridiction peut toujours requalifier une infraction, l'agent s'attachera là aussi à être le plus précis possible en citant les textes d'incrimination. Si un doute lui vient à l'esprit sur le texte à viser, il pourra bien entendu demander conseil aux autres agents enquêteurs, à sa hiérarchie ou au bureau du contentieux avant toute rédaction définitive du PV (on ne peut rectifier un acte contentieux après sa clôture définitive).

- **L'acte d'incrimination**

C'est la partie du syllogisme juridique qui incrimine un contrevenant lors d'une enquête.

L'agent va déclarer que l'intervenant s'est rendu coupable d'une infraction à un texte réglementaire ou législatif.

- **Position de l'agent quant aux poursuites**

L'agent indiquera que pour le type d'infraction relevé, le dossier devrait faire l'objet soit d'une amende transactionnelle soit de poursuites judiciaires *de plano*.

- **Clôture de l'acte contentieux**

L'agent indiquera que le contrevenant a été avisé du jour et de l'heure de la rédaction du procès-verbal, qu'il s'est présenté ou non à cette convocation.

Le verbalisateur notera les observations de l'intervenant ou prendra copie des déclarations écrites de celui-ci (un petit délai peut toutefois lui être consenti pour présenter sa défense).

L'agent va procéder à la clôture de l'acte en indiquant le lieu de rédaction, la date et l'heure. Mention sera portée du refus de signer le procès-verbal par le verbalisé.

Enfin, il prendra soin de compter les mots rayés ou nuls et barrera pour annulation les espaces laissés en blanc.

- **Procès-verbaux particuliers**

C'est le cas des constats d'infraction enregistrés lorsque les événements suivants ont lieu :

- insultes,
- menaces ou tentatives de menaces (menaces de mort avec ou sans instrument, implication des proches de l'agent, etc.),
- opposition à fonction avec ou sans violence.

Comme pour les actes relevant des constatations les PV particuliers seront rédigés avec le plus grand soin. Ils relateront scrupuleusement tous les détails de l'incident afin que la justice puisse entrer en condamnation avec célérité.

RAPPEL : les actes contentieux tant en leur forme qu'en leur fond sont et sous la surveillance de la justice, mais aussi des avocats qui rechercheront la moindre faille pour discréditer l'action des agents en invoquant des erreurs de procédures, des erreurs de fond, des vices de forme pour in fine faire tomber l'acte contentieux devant le tribunal.

Les agents devront donc faire preuve de la plus grande rigueur dans l'accomplissement de leur mission.

9.5. SUITES POSSIBLES AUX CONTRÔLES

9.5.1. Le classement



Lorsqu'aucune anomalie n'a été relevée, il n'y a pas de suite au contrôle.

9.5.2. Suites administratives

9.5.2.1. La notification d'information réglementaire

Pour des manquements mineurs ou pour une information générale des professionnels, une notification d'information réglementaire est adressée au professionnel. Dans ce cas, on ne fait pas référence à des manquements constatés.



9.5.2.2. Avertissement écrit

Pour des manquements mineurs, avertissement est adressé au professionnel. Dans ce cas, il est fait référence aux manquements constatés.

9.5.2.3. Rappel de réglementation

Lorsque des irrégularités plus importantes ont été relevées, mais qu'elles ne nécessitent pas une suite contentieuse, un courrier est rédigé, précisant les faits constatés, la base réglementaire et les infractions associées. Il est demandé au restaurateur d'accuser réception de cette lettre sous quinzaine en indiquant les actions correctives qu'il souhaite mettre en œuvre. Une information est faite quant à l'éventualité d'un nouveau contrôle.

Ces actions correctives peuvent être exigées lorsqu'il a été constaté que l'établissement présente ou est susceptible de présenter une menace pour la santé publique résultant d'un manquement à la réglementation. Cette réglementation peut concerner les établissements, mais aussi les produits.

En tout état de cause, il s'agit obligatoirement d'un écrit, qui doit se référer dans tous les cas aux manquements aux dispositions réglementaires. Son but est d'informer le mieux possible le professionnel sur la nature de l'anomalie et de préciser en quoi celle-ci constitue une inobservation aux prescriptions réglementaires, en particulier lorsque ces prescriptions sont exprimées en termes d'objectifs d'hygiène.

Ces demandes ne doivent pas comporter de conseils, ni de solutions. C'est aux professionnels qu'il appartient de choisir les moyens pertinents sauf lorsque la réglementation a fixé une obligation de moyens.

9.5.3. Suites pénales

9.5.3.1. Procès-verbal

Lorsque des anomalies importantes ont été relevées, un procès-verbal est rédigé à l'encontre du professionnel et adressé au ministère public.

Le procès-verbal est l'acte juridique par lequel l'agent vérificateur rapporte les faits qu'il a constatés, en respectant scrupuleusement la chronologie dans laquelle ils se sont déroulés et en décrivant fidèlement les lieux.

9.5.3.2. Les mesures de police administratives

Lorsque les conditions de fonctionnement d'un établissement sont telles que les éléments matériels (locaux, équipements et denrées) sont susceptibles de présenter un danger pour la santé publique ou la sécurité des consommateurs, il peut être ordonné toute mesure corrective :

- injonction de réaliser des travaux, des opérations de nettoyage ou de désinfection ;
- injonction de respecter les dispositions élémentaires en matière de sécurité sanitaire des aliments (respect de la chaîne du froid, qualité des ingrédients utilisés) ;
- le cas échéant, injonction de renforcer les autocontrôles et les actions de formation du personnel.

9.5.3.3. Consignation

Il s'agit de la suspension de la commercialisation d'un produit reconnu non conforme par constat direct.

La levée de la consignation a lieu après constatation de la mise en conformité du produit.

Si la mise en conformité n'est pas envisageable, il y a saisie du produit.

9.5.3.4. Retrait temporaire

Il s'agit de suspendre la commercialisation d'un produit dont la non-conformité est suspectée, et ce, en attendant les résultats d'analyse ou de vérifications supplémentaires.

Si les vérifications ne sont pas effectuées dans un délai de 7 jours ouvrables ou si elles ne confirment pas la non-conformité du produit : levée de la mesure de retrait temporaire.

Si la non-conformité est prouvée, il y a saisie du produit et la juridiction est informée.

9.5.3.5. Saisie

Cette procédure concerne les produits consignés ou en retrait temporaire non mis en conformité.

La saisie donne lieu à l'établissement d'un procès-verbal et les produits incriminés sont mis sous scellés et placés sous la garde de l'intervenant concerné.

9.5.3.6. Retrait définitif

Opéré par les agents enquêteurs sans autorisation préalable de l'autorité judiciaire compétente, dans les cas suivants :

- produits reconnus falsifiés, corrompus, toxiques ou périmés,
- produits reconnus impropres à la consommation,
- produits détenus sans motif légitime et susceptibles d'être utilisés à des fins de falsification,
- produits de contrefaçon,
- objets ou appareils propres à effectuer des falsifications.

Les frais de destruction sont à la charge de l'intervenant et la juridiction est informée.

Un procès-verbal de destruction est établi.

9.5.3.7. Suspension temporaire d'activité

Cette suspension de l'activité d'un établissement intervient lorsque la non-conformité a été établie et jusqu'à l'élimination totale des causes ayant motivé la mesure.

Cette décision est prise soit par l'autorité judiciaire, soit par l'autorité administrative compétente sur proposition des enquêteurs et au vu du rapport d'enquête dûment motivé.

Des sanctions pénales peuvent également accompagner cette notification.



Chapitre 10

Mise en œuvre d'un système de contrôle en entreprise

10.1. Champ d'application	278
10.2. Vocabulaire spécifique	280
10.3. Moyens et méthodes	281
10.4. Le contrôle en entreprise	286
10.5. Annexes	293
10.6. Fiche technique	299

10.1. CHAMP D'APPLICATION

10.1.1. Définition



Le contrôle en entreprise, fondé sur une inspection méthodique et approfondie de l'entreprise, consiste à :

- vérifier régulièrement, sur les lieux mêmes où s'exerce une activité professionnelle, la bonne application des prescriptions réglementaires en matière de sécurité, de loyauté des transactions et de protection des consommateurs ;
- apprécier les moyens qui ont été mis en œuvre par le professionnel pour s'assurer du respect de ses obligations.

Dans tous les cas, la vérification doit avoir pour finalité de s'assurer de la conformité à la réglementation des produits alimentaires, non alimentaires et des services. Il ne s'agit pas de se substituer au choix des entreprises dans la réalisation de leurs autocontrôles, ni à des sociétés de conseil ou d'audit.

La mise en œuvre de la méthode du contrôle en entreprise ne se conçoit que si l'entreprise contrôlée a une activité couverte par des textes « qualité » (loyauté, sécurité) ou de protection du consommateur pour lequel le service est habilité.

Elle peut être utilisée, *a priori*, dans toutes les entreprises justifiant un suivi régulier dans le temps, quels que soient leur taille et leur stade d'activité dans la filière. Le choix d'intervention est déterminé par des critères liés aux risques et à l'importance économique.

10.1.2. Enjeux

Le contrôle en entreprise constitue une réponse adaptée au besoin de loyauté et de sécurité exprimé par les consommateurs à l'égard des produits nationaux, ou importés, ainsi qu'aux exigences d'une concurrence loyale entre les opérateurs.

Dans un contexte de mondialisation des échanges, il doit s'exercer selon les mêmes modalités sur les produits destinés au marché national ou international.

La formalisation d'une méthode pour le contrôle en entreprise, telle qu'elle ressort du présent chapitre, répond à cet objectif et renforce la crédibilité du contrôle officiel à l'égard des partenaires étrangers. La délivrance, par exemple, de certificat pour l'exportation peut s'appuyer sur de tels contrôles.

Le contrôle en entreprise permet d'avoir une vision d'ensemble des activités de l'entreprise entrant dans le champ de compétence du service de contrôle.

Il constitue le moyen privilégié pour comprendre l'évolution économique et technologique, et pour acquérir une connaissance des entreprises et de leur activité, nécessaire à l'exercice des contrôles.

10.1.3. Objectifs

Se situant le plus en amont possible de la mise sur le marché, le contrôle en entreprise a pour objectifs de :

- repérer les marchandises non conformes et/ou dangereuses, et éviter leur dispersion sur le territoire ; il s'exerce donc dans tous les lieux où se trouvent rassemblées des marchandises avant leur éclatement sur le marché (entreprises de production, d'importation, entrepôts de stockage, plates-formes d'éclatement des centrales d'achat de la distribution...);
- déceler à chaque stade les technologies et les pratiques non autorisées ;
- s'assurer de la conformité de la prestation de service offerte ;
- évaluer les moyens mis en œuvre par le professionnel pour s'assurer de la bonne exécution de son activité au regard de ses obligations réglementaires et pour remédier aux anomalies détectées à l'occasion de ses autocontrôles ;
- rappeler aux professionnels leurs obligations et les informer de l'évolution de la réglementation ;
- sanctionner les pratiques déloyales.

10.1.4. Exclusions

Le contrôle en entreprise, tel que défini au § 10.2.1, se distingue d'un contrôle ponctuel isolé tel que : prélèvement d'un produit précis, consignations ou saisies en cas de crise, tâche programmée prévoyant une enquête ponctuelle...

Le contrôle en entreprise n'est pas un audit qualité au sens des normes sur l'assurance qualité. Il ne s'agit pas, comme indiqué au § 2.1, en faisant un contrôle en entreprise, de se substituer aux choix de l'entreprise dans ses autocontrôles ni à des sociétés de conseil ou d'audit.

Au cours d'un contrôle, si le responsable de l'entreprise fait état de pratiques anormales d'autres opérateurs tels que concurrents, fournisseurs, etc., il convient d'en prendre note pour intervenir ultérieurement.

10.1.5. Organisation administrative

La mise en œuvre de ce type de contrôle, implique une organisation appropriée au niveau des structures administratives et une coopération entre elles suffisamment développée (cf. § 10.5.1).

La coopération avec les laboratoires est aussi une exigence pour la préparation et la mise en œuvre des contrôles en entreprise.

10.2. VOCABULAIRE SPÉCIFIQUE

AMDEC

La méthode AMDEC («Analyse des modes de défaillance, de leurs effets et de leur criticité») est une méthode inductive d'analyse des modes de défaillance et de leurs effets. Cet outil est plutôt adapté aux produits industriels non alimentaires.

Audit qualité

Examen méthodique, indépendant et documenté en vue de déterminer si les politiques qualité, procédures ou exigences utilisées comme références, sont satisfaites.

Autocontrôle

Activités de vérification, validation, surveillance, contrôles et essais spécifiques au produit, planifiées par l'entreprise, qu'elles soient réalisées par elle-même ou par un tiers.

Contrôle de premier niveau

Vérification de la conformité des produits et des services aux exigences réglementaires.

Contrôle de deuxième niveau

Inventaire et appréciation de la pertinence, de l'efficacité et de la fiabilité des moyens mis en œuvre par l'entreprise pour s'assurer que ses produits et services sont conformes aux exigences réglementaires.

Démarche qualité

Action d'une entreprise ou d'une entité qui décide de suivre une procédure ou un référentiel prédéfinis (procédures internes, norme, réglementation, cahier des charges, guide de bonnes pratiques) pour l'amélioration de la qualité de ses produits ou services.

HACCP

La méthode HACCP («Hazard Analysis Critical Control Point»: analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) est une démarche qui permet d'identifier le ou les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir les mesures préventives pour

les maîtriser (définition du *Codex Alimentarius*). Cet outil est le plus adapté à la maîtrise des risques chimiques ou microbiologiques.

Importation/importateur

Toute introduction physique de marchandises d'un pays étranger.

Introduction/introducteur

Toute introduction physique de marchandises d'un État avec lequel existe un accord commercial.

Point sensible réglementaire

Toute étape d'un processus qui peut engendrer une non-conformité réglementaire et qui doit donc faire l'objet d'une attention particulière de la part du professionnel et des services de contrôle. Les points sensibles réglementaires doivent être inclus dans l'ensemble plus large des points sensibles identifiés par l'entreprise pour gérer la qualité de ses produits.

Produit

Résultat d'un processus. On distingue deux grandes familles de produits: les produits matériels (marchandises) et les produits immatériels (services, logiciels). De nombreux produits sont constitués d'une combinaison des deux.

Responsable de la première mise sur le marché national

Il s'agit de la personne qui fabrique, ou introduit sur le territoire un produit, quelle que soit son origine.

Traçabilité

Aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement d'un produit (exemple: origine des matériaux et composants, historique de réalisation, emplacement du produit après livraison).

10.3. MOYENS ET MÉTHODES

10.3.1. L'organisation administrative des contrôles en entreprise

9.3.1.1. L'organisation par unité locale administrative de contrôle

Sélection des entreprises et programmation

Les phases décrites ci-après «recensement des entreprises», «sélection» et «programmation», doivent faire l'objet de traces écrites conservées par l'unité locale et d'une mise à jour, notamment en fonction de l'évolution de l'environnement économique ou de la réglementation, selon des périodicités fixées par les responsables locaux.

- **Recensement des entreprises concernées**

Sont recensées toutes les entreprises dont l'activité est couverte par une réglementation «qualité (loyauté-sécurité)» et qui ont une importance économique au niveau national ou provincial.

La consultation de certaines bases de données peut être utile au recensement (cf. annexe 1 Bases de données entreprises). Ce recensement constitue le fichier des entreprises à contrôler au titre du contrôle en entreprise.

S'agissant des établissements de distribution, leur activité de fabrication, d'importation et d'introduction est prise en compte à ce stade.

- **Sélection et programmation**

Si le nombre d'entreprises recensées dépasse la capacité de travail des enquêteurs en charge du contrôle en entreprise, une sélection est opérée en tenant compte du rapport « risque/confiance ».

Quand le degré de confiance est élevé et les risques faibles la périodicité de contrôles sera plus espacée.

Il s'agit de tenir compte du risque lié à la nature des produits (marchandises ou services) de l'entreprise, du stade où le contrôle aura le plus d'efficacité et de la capacité de l'entreprise à maîtriser ses obligations réglementaires.

Les critères de choix doivent être formalisés et une trace doit en être conservée.

L'attache des laboratoires est éventuellement prise pour l'aide à la sélection des secteurs à contrôler, car ils peuvent orienter les enquêteurs vers les secteurs à risque de fraudes.

La programmation doit tenir compte du temps nécessaire à la mise en œuvre de la méthode du contrôle en entreprise. Cette durée, variable en fonction de l'activité de l'entreprise, de sa connaissance par l'enquêteur, de la nature, de la complexité et de l'ampleur des opérations à mener, comprend également un temps de préparation et un temps de suivi.

Si des prélèvements sont prévus, cette programmation doit également tenir compte de la disponibilité des laboratoires pour effectuer les analyses.

Si l'actualité l'impose, la sélection et la programmation peuvent être modifiées.

Les compétences

Elles concernent tant les cadres que les agents.

Le contrôle en entreprise qualité (loyauté-sécurité) requiert, de la part des agents qui l'effectuent, à la fois des compétences techniques leur permettant d'appréhender la technologie des produits (marchandises ou services), des connaissances réglementaires et la maîtrise de la méthodologie d'investigation.

Ces qualités spécifiques s'acquièrent au cours de la formation initiale et de la formation continue, mais aussi par l'expérience et l'investissement personnel.

Le niveau technique des agents est un enjeu majeur.

Les enquêteurs doivent maîtriser « le savoir-contrôler » qui s'appuie sur la connaissance réglementaire, l'application de la méthodologie de contrôle, la pratique des différentes techniques d'enquêtes, la connaissance de l'environnement économique et du milieu professionnel, les entreprises ayant, elles, « le savoir-faire ».

En la matière, la formation théorique, pour nécessaire qu'elle soit, ne pourra supplanter l'investissement personnel et la fréquentation des lieux de fabrication.

En effet, l'expérience acquise permettra aux agents de se référer à des schémas de vie de produits ou de procédés vus dans un autre contexte pour identifier les points sensibles réglementaires et apprécier leur maîtrise par l'entreprise.

Eu égard à la technicité nécessaire au contrôle de certains secteurs d'activité et de leur diversité, l'existence de spécialistes peut permettre d'aider sous forme de tutorat les agents débutants.

Les cadres, sensibilisés aux enjeux résultant de l'efficacité et de la crédibilité des contrôles de l'administration et connaissant les particularismes (ou les contraintes) des contrôles en entreprise, doivent s'assurer que les agents possèdent les compétences et les aptitudes nécessaires pour assumer les enquêtes et les contrôles en entreprise.

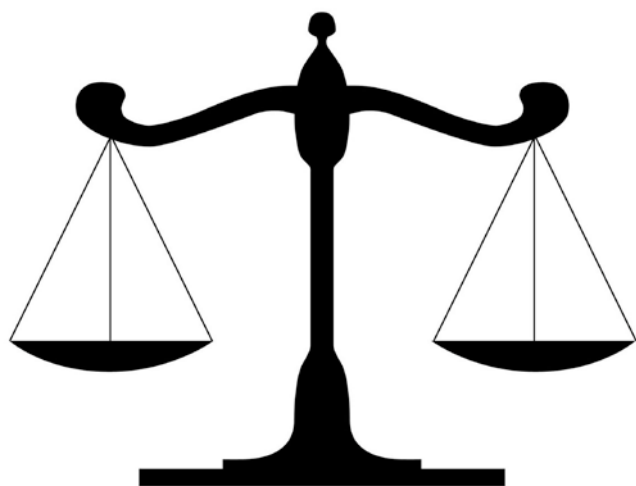
Cependant, si pour un ou plusieurs secteurs économiques les compétences ne peuvent pas être réunies, il conviendra, dans l'attente d'une solution, de limiter les interventions à des contrôles ponctuels.

Les niveaux requis pour ces contrôles sont divers et découlent de connaissances de base complétées de formations acquises en interne.

Les compétences des agents

Les contrôles en entreprise, nécessitant fréquemment l'intervention de deux agents, les compétences exigées peuvent résulter d'une complémentarité.

- ***Les compétences économiques et juridiques***



- Pouvoirs d'enquêtes et règles de procédure (saisie, consignation, prélèvement...);
- Règles et mécanismes communautaires;
- Connaissance de l'environnement juridique (droit des sociétés) et économique de l'entreprise (situation du marché concerné);
- Connaissances juridiques et réglementaires.

- *Les compétences techniques*



- Bases de physique et de chimie et/ou de biologie et d'agronomie et/ou d'agro-alimentaire et/ ou de mécanique et /ou d'informatique ;
- Maîtrise des techniques d'enquêtes et de prélèvements ;
- Qualité des produits (loyauté : intérêt économique à la fraude ; sécurité : risques) ;
- Connaissances technologiques et réglementaires particulières à certains produits (modules spécialisés) ;
- Contrôles scripturaux et documentaires (bilans comptables, comptabilité matières...) ;
- Contrôles métrologiques.

- *Les compétences particulières*



- Méthodologie du contrôle en entreprise ;
- Démarches de maîtrise de la qualité :
 - Système d'assurance qualité ;
 - Certification ;
 - Méthodes d'analyses des risques (HACCP, AMDEC...) ;
- Signes d'identification.

- **Les compétences des cadres**

- Maîtrise de l'ensemble des procédures dans le but de sécuriser les interventions des enquêteurs ;
- Approche méthodologique, mécanisme et enjeux du contrôle en entreprise incluant la démarche qualité ;
- Pilotage du contrôle en entreprise : recensement, sélection des entreprises avec les agents, programmation, coordination des actions, implication dans l'assistance et l'information des agents, suivi de la formation, vérification de la mise à jour des dossiers entreprises et de leur classement ;
- Communication : interne, externe ;
- Évaluation et validation des contrôles : traçabilité, évaluation quantitative, évaluation qualitative.

Mise en place d'un dossier d'entreprise

Au sein de l'unité locale, un dossier d'entreprise doit être tenu systématiquement. Il doit comporter :

- tous les éléments relatifs à l'entreprise (juridiques, organisationnels, économiques) ;
- tous les éléments relatifs aux contrôles effectués et aux éléments recueillis lors des contrôles (étiquetages, logigrammes de fabrication, autocontrôles) ;
- les courriers échangés avec l'entreprise ;
- une copie des suites contentieuses éventuelles.

L'encadrement doit s'assurer de la mise à jour des dossiers et de la traçabilité des interventions.

10.4. LE CONTRÔLE EN ENTREPRISE

Le contrôle se déroule en trois phases : préparation, exécution et suites.

10.4.1. La préparation



Avant tout, il convient de maîtriser la réglementation applicable au secteur, de mettre en évidence les points sensibles réglementaires et d'avoir une connaissance suffisante de la technologie et des bonnes pratiques de fabrication.

La préparation consiste, à partir de l'analyse du contexte et du dossier de l'entreprise (dans les cas où il existe), à élaborer une trame d'intervention qui servira de guide lors du contrôle. Elle reprendra notamment la liste des interlocuteurs à rencontrer, les ateliers à visiter, les points à aborder, le matériel nécessaire pour l'intervention, le schéma de vie du produit lorsqu'il existe.

Le schéma de vie du produit permet de repérer les points sensibles réglementaires que doit maîtriser l'entreprise en matière de sécurité et de loyauté.

L'analyse du dossier d'entreprise, lorsqu'il ne s'agit pas du premier contrôle, permet d'évaluer «le degré de confiance» dans l'entreprise en fonction des résultats des contrôles antérieurs et des orientations qui avaient été définies pour les contrôles suivants.

Cette phase de préparation est plus réduite dès lors qu'il s'agit d'un premier contrôle puisque les éléments concernant l'entreprise seront recueillis lors de la réunion d'ouverture (cf. § «La réunion d'ouverture»).

Le recueil préalable des données suivantes peut être utile au contrôle :

- données économiques générales du secteur à contrôler (concurrence, circuits d'approvisionnement et de distribution, flux à l'importation et à l'exportation notamment) ;
- données technologiques ;
- structure juridique de l'entreprise en consultant les bases de données des entreprises si elles existent.
- autres contraintes réglementaires qui pèsent sur l'entreprise (établissement classé, agrément sanitaire) ;
- appréciation du rôle de l'entreprise au regard de son activité et de sa place dans la filière ;
- connaissance des autocontrôles internes de l'entreprise ou de démarche qualité (assurance qualité, certification, HACCP, AMDEC).

Ces données peuvent figurer dans des dossiers internes à la direction, mais tenues dans le cadre d'autres activités.

L'identification des compétences utiles à la réalisation du contrôle doit conduire l'enquêteur à rechercher éventuellement le concours de différentes structures internes si elles existent (échelon central, structure d'enquête spécialisée, autres directions, réseaux de contrôle).

Le personnel scientifique et technique des laboratoires peut être également consulté pour l'orientation de l'intervention (orientations des prélèvements, capacité analytique) et en tant que de besoin, associé à certains contrôles.

Peuvent également être sollicités d'autres services de contrôle.

10.4.2. L'exécution



L'intervention s'effectue en règle générale de manière inopinée, exception faite de la première réunion de prise de contact. Sa durée est à l'évidence variable, en fonction de son objet, des circonstances pratiques de son déroulement, des éléments constatés, de la taille de l'entreprise, etc.

Elle peut porter sur une ou plusieurs étapes définies ci-après, être menée de façon approfondie sur un des points sensibles identifiés, être répétitive si nécessaire, ou débiter par nécessité conjoncturelle par un contrôle de premier niveau.

Cette phase comporte trois étapes, la réunion d'ouverture, le contrôle proprement dit et la réunion de bilan.

9.4.2.1. La réunion d'ouverture

Elle est destinée, notamment lors d'une première prise de contact, au-delà de la présentation du service et du recueil des principales données économiques et technologiques, à ouvrir le dossier de l'entreprise. Cette réunion n'a pas un caractère obligatoire et peut être reportée s'il y a lieu (ex. : suspicion de fraudes).

Elle permet de servir la fiche signalétique qui comporte des éléments à caractères juridiques et organisationnels (structure juridique, organigramme, appartenance à un groupe, filiales, etc.), économiques (chiffre d'affaires, place de l'entreprise sur le marché national et international, unités de production, fournisseurs, clients, concurrents), technologiques, d'autocontrôles et de maîtrise de la qualité et des exigences réglementaires.

Dans le cadre du dispositif de gestion de crise, les éléments rappelés ci-dessous doivent figurer impérativement dans la fiche signalétique, à savoir :

- les coordonnées à utiliser en cas d'urgence (noms des responsables à contacter et numéros de téléphone et télécopie) ;
- les technologies de production ;
- les circuits de distribution (marché intérieur, exportation, sous-traitance) ;
- le système de gestion de crise de l'entreprise : autocontrôles, plan de retrait et rappel, traçabilité des produits.

Lors de la première prise de contact, la fiche signalétique sera servie avec le maximum d'éléments, mais peut ne pas être remplie intégralement et complétée au cours des contrôles ultérieurs. Elle est de toute façon mise à jour à chaque contrôle.

Cette fiche fait partie du dossier entreprise.

9.4.2.2. *L'intervention*

L'intervention est réalisée selon la méthodologie de contrôle à deux niveaux. Cette méthodologie est basée, d'une part sur l'évaluation des moyens de maîtrise mis en œuvre par les professionnels (contrôles de deuxième niveau) et d'autre part, sur le contrôle direct des matières premières, des produits finis, de leurs modes de fabrication et de stockage (contrôles de premier niveau).

Les contrôles de deuxième niveau permettent aux agents d'évaluer la pertinence et la fiabilité du dispositif d'autocontrôles mis en œuvre par l'entreprise. En outre, ces contrôles ont l'intérêt de permettre d'orienter plus efficacement les contrôles de premier niveau.

9.4.2.3. *Contrôle de deuxième niveau*

Il comporte notamment :

- l'inventaire des moyens de maîtrise des exigences réglementaires mis en œuvre par l'entreprise, pour chaque point sensible réglementaire identifié sur le schéma de vie :
 - garanties externes : cahiers des charges, audits des fournisseurs...
 - garanties internes : plans de contrôle internes, rapports d'analyse, registres internes, démarche qualité (assurance qualité, management de la qualité).
- le recensement des points sensibles définis par l'entreprise et l'adéquation avec les points sensibles réglementaires ;

- l'étude documentaire de l'application du système de traçabilité interne décrit dans les documents (fiche d'agrèage réception, enregistrements des résultats d'autocontrôles, consignes opérationnelles, fiches de fabrication, fiches suiveuses, cahiers de retours et de rappels).

L'examen critique des moyens de maîtrise mis en place par l'entreprise, les résultats de ses autocontrôles et sa capacité à mettre en œuvre des actions correctives permet d'apprécier la pertinence et la fiabilité des dispositifs d'autocontrôles.

L'identification des points faibles ou des insuffisances du système permet d'orienter les contrôles de premier niveau.

L'attache des laboratoires agréés peut être utilement prise, en vue de vérifier la pertinence des documents d'analyses ou d'essais obtenus dans l'entreprise (fiabilité des analyses, des laboratoires internes ou externes).

9.4.2.4. *Contrôle de premier niveau*

Il complète obligatoirement toutes les interventions.

Il permet de s'assurer de la conformité des produits aux exigences réglementaires et d'apprécier l'efficacité des dispositifs d'autocontrôles mis en œuvre par l'entreprise.

Face à un autocontrôle insuffisant ou en l'absence d'autocontrôle, **il constitue l'essentiel, voire le seul volet du contrôle.**

Le contrôle de premier niveau se matérialise par :

- une inspection des locaux, du matériel, des technologies de fabrication, des produits et de leurs matières premières ;
- des contrôles scripturaux, des contrôles d'étiquetages, des contrôles métrologiques
- des prélèvements et analyses. En effet, quelle que soit la situation de l'entreprise, des prélèvements motivés et adaptés peuvent être opérés sur les matières premières, les matériaux, les composants, les produits d'addition et les produits finis. Ils s'imposent en cas de suspicion de fraudes à la suite du contrôle du procédé de fabrication ou lorsqu'ils constituent le seul moyen de s'assurer de la conformité du produit (vérification de seuils physico-chimiques). Les prélèvements sont réalisés de manière à être interprétés de façon fiable et en tenant compte des possibilités analytiques du laboratoire.

Le contrôle de 1^{er} niveau peut être développé à tous les stades :

- à la réception (matières premières, ingrédients, matériaux...);
- à la fabrication (procédés, fiches de fabrication) ;
- sur les produits finis (composition, publicité, étiquetage) ;
- lors du stockage, de la conservation, du transport jusqu'à la distribution.

9.4.2.5. La réunion de bilan

Elle est destinée à faire avec le responsable de l'entreprise, le bilan du contrôle, lui faire part des suites envisagées et lui demander les actions qu'il compte mettre en œuvre, et dans quels délais pour rectifier les éventuelles anomalies constatées.

Elle est, par ailleurs, l'occasion d'élargir l'intervention à l'écoute du responsable sur toute question relative à l'intervention du service.

10.4.3. Les suites

9.4.3.1. Suites internes



Les éléments recueillis lors des contrôles font l'objet d'une mémorisation dans le dossier entreprise.

Le rapport de contrôle doit être systématiquement établi par l'agent après chaque contrôle et dans les meilleurs délais (*cf.* annexe 4).

Le rapport de contrôle est à la fois :

- une définition précise du champ de l'intervention, essentielle pour le suivi de l'entreprise dans le temps et pour délimiter la portée du contrôle effectué ;
- un résumé des vérifications et constatations effectuées au cours de l'enquête sur les matières premières, les procédés et fiches de fabrication, les étiquettes, les produits finis, les contrôles internes Il décrit les opérations effectuées, cite les personnes rencontrées, etc. ;
- un relevé des prélèvements effectués ;
- un inventaire des points sensibles réglementaires déterminés et des anomalies dans la maîtrise de ces points sensibles par l'entreprise ;
- une description des suites envisagées (actions correctives mises en œuvre par l'entreprise, rappels de réglementation, contentieux) et une orientation pour les contrôles futurs ainsi que leurs délais de mise en œuvre ;

- une énumération des questions qui n'ont pas reçu de réponse et pour lesquelles un prolongement de l'enquête paraît s'imposer ;
- un support du degré de confiance à l'égard de l'entreprise.

Le dossier de l'entreprise, est mis à jour ou créé s'il n'existe pas.

Cette phase comporte aussi l'exploitation des données recueillies grâce aux laboratoires agréés (résultats d'analyses, information sur les méthodes d'analyses...).

Elle permet également d'orienter les contrôles ultérieurs en déterminant la fréquence des interventions et l'intensité des contrôles de premier niveau à effectuer.

Cette phase doit se conclure, dans le cas d'anomalies, par une décision sur l'opportunité d'engager des suites contentieuses ou d'adresser un rappel de réglementation.

9.4.3.2. Suites externes

L'enquêteur informe les responsables de l'entreprise des suites réservées au contrôle, rappel de réglementation ou procès-verbal, ainsi que des résultats d'analyse donnés aux prélèvements effectués sur leurs produits.

La communication écrite à l'égard de l'entreprise est limitée aux seules constatations liées à l'application de la réglementation qualité (loyauté-sécurité) ainsi qu'aux risques d'insuffisance.

10.5. ANNEXES

A.1. Bases de données pour le recensement des entreprises

Sites Internet

Recherches à effectuer sur les sites existants dans le pays concerné (sites juridiques, commerciaux, administratifs...).

Autres sources

- Presse,
- Revues techniques ou professionnelles.

A.2. Composition d'un dossier entreprise

La majorité des documents d'un dossier d'entreprise sont matérialisés sous forme de documents papiers, mais certains peuvent être remplacés par des documents informatisés.

Main courante

Ce récapitulatif résulte de l'exploitation des interventions faites dans l'entreprise (contrôle, courrier, contrôle ponctuel, tâche programmée, etc.)

Fiche signalétique

Son contenu figure en annexe 3. Elle permet de regrouper les informations nécessaires en matière de gestion de crise.

Documents de contrôle

- rapport de contrôle ; son contenu figure en annexe 4. ;
- rapport de prélèvements ;
- rapports d'analyses ;
- schémas de vie ;
- fiches de fabrication.

Étiquettes, publicités

Document collé ou incorporé sur le produit fini.

Documents d'autocontrôles

Rapports d'analyses ou d'essais réalisés par l'entreprise, éléments du dossier de conformité, etc.

Documentation

Tout élément pouvant être utile à une bonne connaissance de l'entreprise pour un contrôle qualité (documents techniques, articles de presse, catalogues...).

Correspondance

Toute correspondance échangée avec l'entreprise.

Contentieux

Copie des procès-verbaux et des jugements.

Autres éléments

Tarifs, conditions générales de vente.

A.3. Fiche signalétique

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Activité de l'entreprise :

Fabricant importateur introducteur autre (à préciser)

Forme juridique :

Adresse de l'établissement contrôlé :

Adresse du siège social :

Autres unités :

Site où est tenue la comptabilité :

Numéro de télécopie de l'entreprise contrôlée :

Messagerie électronique :

GESTION DE CRISE – contacts directs en cas d'urgence :

L'entreprise doit désigner trois contacts :

Nom – Prénom – Numéros de téléphone (personnel, professionnel, mobile) :

.....

Date de création de l'entreprise :

Chiffres d'affaires (deux dernières années) :

Année N-2	Année N-1

Période de fermeture annuelle :

Heures d'ouverture et horaires de fabrication :

Adhérent à une organisation professionnelle :

1- ORGANIGRAMME

Directeur officiel senior :

	Nom	Prénom
PDG		
DG		
Gérant		

Responsable de l'unité contrôlée :

Chef de fabrication :

Responsable commercial :

Responsable qualité :

Effectif total :

Effectif productif permanent :

Effectif productif saisonnier :

Commentaires particuliers :

(Joindre : tous documents administratifs et plaquette de présentation du groupe...)

2- ACTIVITÉ DE L'ENTREPRISE

Principaux produits, familles de produits, ou services ⁽¹⁾	Introduits ou importés ⁽²⁾	Fabriqués F ⁽²⁾	Sous-traitance par des tiers ⁽²⁾	Sous-traitance pour des tiers ⁽²⁾	Marques	Quantités (tonnes ou %)

(1) joindre le tarif de vente, les conditions générales de vente

(2) préciser le pays.

Adresses des tiers le cas échéant :

Existence de produits sous signes d'identification : labels, agriculture biologique, certifications de produits ou de services, écolabels...

3- APPROVISIONNEMENTS

Principales matières premières ou composants utilisés	Fournisseurs	Fiches techniques	Cahier des charges

Commentaires particuliers :

.....

.....

4- FABRICATION – TECHNIQUES – TECHNOLOGIES

- Surface de production (joindre éventuellement un plan des locaux):
- Capacité de stockage (m², m³ et jours d'utilisation):
 - Matières premières:
 - Produits finis:
- Capacité de stockage au froid (en m3):
 - Température positive:
 - Température négative:
- Matériels et technologies de base (notamment ceux pouvant avoir une incidence au regard des exigences réglementaires):
- Conditionnements (origine, type, matériau au contact...):
- Moyens de livraisons:
- Commentaires particuliers:

5- ÉLÉMENTS DE MAÎTRISE DE LA QUALITÉ ET DES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

- Garanties externes
 - Prestataires de services:
 - Contrats fournisseurs ou prestataires:
 - Laboratoires externes (accréditations):
- Garanties internes
 - Connaissance de la réglementation (documentation disponible):
 - Procédures d'autocontrôles:
 - Analyses des risques: (HACCP, AMDEC...)
 - Procédures de validation des dates limites de consommation (DLC), dates limites d'utilisation optimale (DLUO):
 - Mesures correctives en cas d'écarts ou de non-conformités (procédures, effectivité, gestion des matières premières et des produits finis non conformes):
.....
 - Gestion des réclamations clients et des retours:
- Laboratoire interne
 - Effectif:
 - Type d'analyses effectuées et produits contrôlés:

- Management de la qualité le cas échéant: (préciser audits internes, audits externes, certification d'entreprise type ISO 9000, accréditation de laboratoire, autres)
- Management environnemental le cas échéant, (préciser norme ISO 14000 ou autre système de management environnemental)
- Gestion de crise: (décrire ou joindre copies procédures)
 - Formation du numéro de lot:
 - Traçabilité:
 - Procédure de rappel de produits:

6- COMMERCIALISATION DES PRODUITS

- Zone géographique de vente:
- Part de marché:

Part du chiffre d'affaires (CA) à l'export:

Principaux produits exportés	Pays	Quantités

Principaux clients :

Noms des principaux clients	% du CA

Publicités réalisées:

Existence d'un service consommateur: (si oui coordonnées)

Existence d'un site Internet: (si oui lequel)

A.4. Rapport de contrôle

Établissement:

Date du contrôle	Agents

Principales personnes rencontrées:

Nom, Prénom	Fonctions

Champ de l'intervention

Secteur d'activité (ateliers de fabrication, d'assemblage ou de conditionnement; laboratoire; locaux de stockage; locaux administratifs; véhicules de transports; autres...):

.....

.....

Produits ou catégories de produits contrôlés (matières premières ou composants, produits sur la ligne de fabrication ou d'assemblage, produits finis):

.....

.....

Vérifications effectuées et inventaire des points sensibles :

- contrôle de deuxième niveau (inventaire des moyens de maîtrise par l'entreprise, recensement des points sensibles définis par l'entreprise et adéquation avec les points sensibles réglementaires, vérifications de leur pertinence et de leur fiabilité, examen des résultats d'autocontrôle de l'entreprise et de sa capacité à mettre en œuvre des actions correctives...):
-
-
- contrôle de premier niveau (inspection des locaux, du matériel, des technologies de fabrication, des chaînes de fabrication, des produits et de leurs matières premières ou composants, contrôle des fiches de fabrication ou d'assemblage, contrôles scripturaux, des étiquetages, métrologiques, réalisation de prélèvements):
-
-

Anomalies constatées :

- Suites internes (demande d'enquête, programmation de nouveaux contrôles, points à vérifier lors du prochain contrôle...):
-
- Suites externes (rappel de réglementation, procédure contentieuse):
-

10.6. FICHE TECHNIQUE

Les suites réservées à l'enquête (suites non contentieuses, suites contentieuses)

Question	Quelle est la définition du rôle d'un agent enquêteur ?
Réponse	L'agent enquêteur, qu'il soit affecté au contrôle du marché intérieur ou dans un poste de contrôle aux frontières, a pour mission essentielle de constater et de relever des FAITS ou après analyse ou non, la conformité ou la non-conformité d'un PRODUIT à un texte réglementaire ou à une norme nationale ou internationale.
Question	Quelles suites peut-il réserver à ses constatations ?
Réponse	Soit une suite administrative, pour des manquements sans conséquence pour la santé ou la sécurité du consommateur, qui peut se traduire par une mise en demeure ; soit si l'infraction est caractérisée par l'établissement d'un acte contentieux.
Question	Quelle est la valeur juridique des constatations relevées par un agent ?
Réponse	Les procès-verbaux dressés par les agents sont crus jusqu'à preuve du contraire (il est donc facile de les contester).
Question	Que doit comporter un acte contentieux, c'est-à-dire un procès-verbal ?
Réponse	Le procès-verbal doit comporter obligatoirement les mentions suivantes : dates et lieux des contrôles, les faits constatés, les infractions et les sanctions y afférentes, l'identité et la qualité des agents et l'identité, la filiation, l'activité et l'adresse de l'intervenant contrôlé. La loi est muette sur la forme que doit prendre le procès-verbal.
Question	Qu'est-ce qu'un procès-verbal de constatations ?
Réponse	Un procès-verbal est un acte juridique qui reprend un constat dressé par un agent commissionné et habilité. Cet acte prend la forme d'un syllogisme juridique qui comprendra : Le préambule Comme stipulé par les textes, il doit mentionner : <ul style="list-style-type: none"> • l'identité complète de l'agent : nom, prénom, grade ; • qu'il s'est présenté à l'intervenant en déclinant son identité et qu'il lui a montré sa commission d'emploi (ne jamais laisser ce document entre les mains de l'intervenant) ; • que l'agent est habilité à effectuer des contrôles (N.B. : Tous les agents qui ont participé au contrôle doivent être cités dans l'acte contentieux avec les mêmes informations que celles reprises ci-dessus.) Il précise le lieu, la date et l'heure du début de l'intervention et reprend l'identité de l'intervenant avec sa filiation, son statut dans l'entreprise, les renseignements juridiques de l'entreprise, l'enseigne qui peut être différente du nom de la société, l'activité précise de l'établissement et sa place dans la chaîne production/importation-distribution. S'il s'agit d'un contrôle lors d'un transport, il faut bien sûr le noter dans le préambule.

Les constatations

L'agent relate les faits qu'il a constatés et qu'il décrira dans le détail. Il sera précis, clair, net pour ne pas laisser la place à une interprétation possible.

Si les investigations ont eu lieu après les heures légales d'ouverture, l'agent notera que l'établissement était ouvert au public ou qu'une activité sous quelque forme que ce soit s'y déroulait.

L'agent ne doit acter aucun sentiment personnel même sous forme elliptique. Le constat se doit d'être objectif neutre et froid (c'est une photographie d'un fait à un instant donné).

L'agent y joindra toutes les pièces et documents qui étayent son constat (si des pièces ont été saisies, il dressera séparément un PV de saisie de documents).

Pour emporter la conviction des magistrats, l'agent pourra illustrer l'acte contentieux de photographies qu'il a pu prendre durant ses investigations, notamment en matière d'hygiène.

L'énoncé de la loi

Au regard des constatations opérées, l'agent va énoncer les textes législatifs ou réglementaires auxquels l'intervenant a contrevenu.

Même si les juges peuvent toujours requalifier une infraction, l'agent s'attachera là aussi à être le plus précis possible en citant les textes d'incrimination.

Si un doute lui vient à l'esprit sur le texte à viser, il pourra bien entendu demander conseil aux autres agents enquêteurs, à sa hiérarchie avant toute rédaction définitive du PV (on ne peut rectifier un acte contentieux après sa clôture définitive).

L'acte d'incrimination

C'est la troisième partie du syllogisme juridique, celle qui incrimine lors d'une enquête un contrevenant.

L'agent va déclarer que l'intervenant s'est rendu coupable d'une infraction à un texte réglementaire ou législatif.

Position de l'agent quant aux poursuites

L'agent indiquera que pour le type d'infraction relevé, le dossier devrait faire l'objet soit d'une amende transactionnelle soit de poursuites judiciaires *de plano*.

Clôture de l'acte contentieux

L'agent indiquera que le contrevenant a été avisé du jour et de l'heure de la rédaction du procès-verbal, qu'il s'est présenté ou non à cette convocation.

Le verbalisateur notera les observations de l'intervenant ou prendra copie des déclarations écrites de celui-ci (un petit délai peut toutefois lui consenti pour présenter sa défense).

Enfin, l'agent va procéder à la clôture de l'acte en indiquant le lieu de rédaction, la date et l'heure. Mention sera portée du refus de signer le PV par le verbalisé.

Il prendra soin de compter les mots rayés ou nuls et barrera pour annulation les espaces laissés en blanc.

Procès-verbaux particuliers

Il s'agit des cas de constats d'infraction consignés lorsque les faits suivants ont lieu :

- insultes ;
- menaces ou tentatives de menaces (menaces de mort avec ou sans instrument, implication des proches de l'agent, etc.) ;
- opposition à fonction avec ou sans violence.

Comme pour les actes relevant des constatations, les PV particuliers seront rédigés avec le plus grand soin. Ils relateront scrupuleusement tous les détails de l'incident afin que la justice puisse entrer en condamnation avec célérité.

RAPPEL : *les actes contentieux tant en leur forme qu'en leur fond sont sous la surveillance de la justice, mais aussi des avocats qui rechercheront la moindre faille pour discréditer l'action des agents en invoquant des erreurs de procédures, des erreurs de fond, des vices de forme pour in fine faire tomber l'acte contentieux devant le tribunal.*

Les agents devront donc faire preuve de la plus grande rigueur dans l'accomplissement de leur mission.



Abréviations et acronymes

ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES LES PLUS UTILISÉS

AC	Autorité compétente
ACP	Pays d'Afrique, Caraïbe et Pacifique
ALENA	Accord de libre-échange nord-américain
AMDEC	Analyse des modes de défaillance, de leurs effets et de leur criticité
AOAC	Association scientifique garante de l'excellence des méthodes analytiques (<i>Association of analytical communities</i>)
AR	Analyse des risques
ARfD	<i>Acute Reference Dose</i> ou dose de référence aiguë
ARP	Analyse du risque phytosanitaire
ARPA	<i>Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente</i> (Agence régionale pour la protection de l'environnement)
ASL	<i>Azienda sanitaria locale</i> (Unité sanitaire locale)
AUSL	Unités sanitaires locales (<i>Azienda Unità Sanitaria Locale</i>)
BPA	Bonnes pratiques agricoles
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BPH	Bonnes pratiques d'hygiène
BPL	Bonnes pratiques de laboratoire
BRC	<i>British Retail Consortium</i>
CA	Chiffre d'affaires
CCA	Autorité centrale compétente (<i>Central Competent Authority</i>)
CCA/CAC	Comité du <i>Codex Alimentarius</i>
CCP	Points de contrôle critiques (<i>Critical Control Points</i>)
CCPR	Comité du <i>Codex</i> sur les résidus de pesticides (<i>Codex Committee on Pesticide Residues</i>)
CE	Communauté européenne
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
ClO	Oxochlorate ou ion hypochlorite

CNUCED	Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement
COKZ	<i>Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel</i> (Autorité de contrôle néerlandaise pour le lait et les produits laitiers)
DAOA	Denrées alimentaires d'origines animales
DEVCO	Développement et Coopération – EuropeAid
DGAHVM	Direction générale de la santé animale et des produits médicaux vétérinaires
DGFSN	Direction générale de la sécurité alimentaire et de la nutrition
DJA	Dose journalière admissible
DLC	Date limite de consommation
DLUO	Date limite d'utilisation optimale
DSNO	Dose sans effet nocif observé
DSVET	Département de la Santé publique vétérinaire et de la sécurité alimentaire (<i>Dipartimento di sanità veterinaria</i>)
DVOV	Denrée végétale ou d'origine végétale
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
EFTA	<i>European Free Trade Association</i>
EHEC	<i>Escherichia coli entérohémorragiques</i>
EL&I	Ministère néerlandais des Affaires économiques, de l'Agriculture et de l'Innovation (<i>Economische Zaken, Landbouw en Innovatie</i>)
EST	Encéphalopathies spongiformes transmissibles
FAO	Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (<i>Food and Agriculture Organization of the United Nations</i>)
FSSC	<i>Food Safety System Certification</i>
GAA	<i>Global Aquaculture Alliance</i>
GATT	Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (<i>General Agreement on Tariffs and Trade</i>)
GCI	Global Commerce Initiative
GFSI	Global Food Safety Initiative

GPS	Système de géolocalisation (<i>Global Positioning System</i>)
GS	Gestion systémique
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
HAP	Hydrocarbures aromatiques polycycliques
HR	Teneur la plus élevée en résidus (<i>High Residue</i>)
IFS	<i>International Food Standard</i>
ILAC	Coopération internationale entre accréditeurs de laboratoires et d'organismes d'inspection (<i>International Laboratory Accreditation Cooperation</i>)
INFOSAN	<i>International Food Safety Network</i>
ISO	Organisation internationale de normalisation (<i>International Organization for Standardization</i>)
IZS	<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale</i> (Institut zooprophy lactique expérimental)
JEFCA	Comité d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (<i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives</i>)
JEMRA	Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (<i>Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment</i>)
JMPR	Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (<i>Joint FAO/WHO Meetings on Pesticide Residues</i>)
JOUE	<i>Journal officiel de l'Union européenne</i>
LMR	Limites maximales de résidus
LNR	Laboratoire national de référence
LNV	Ministère de l'Agriculture, de la Nature et de la Qualité alimentaire (<i>Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit</i>)
MLA	Accords multilatéraux (<i>Multilateral Agreement</i>)
MRA	Évaluation des risques microbiologiques (<i>Microbiological Risks Assessments</i>)
MREC	Médianes de résidus en essais contrôlés
MSC	Marine Stewart Council

NAS	Police de la santé (<i>Nucleo Antisofisticazioni Sanità</i>)
NVWA	<i>Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit</i> (Autorité néerlandaise pour l'alimentation et les biens de consommation)
OAV	Office alimentaire vétérinaire
OEPP	Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes
OGM	Organisme génétiquement modifié
OIE	Organisation mondiale de la santé animale (anciennement Office international des épizooties)
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS/WHO	Organisation mondiale de la santé
ONG	Organisation non gouvernementale
ONPV	Organisation nationale de la protection des végétaux
OTC/TBT (Accord)	Accord sur les obstacles techniques au commerce (<i>Technical Barriers to Trade</i>)
PAM	Programme alimentaire mondial
PCB	Polychlorobiphényles ou Biphényles polychlorés
pH	Potentiel hydrogène
POS	Procédures opératoires standard
PRA	<i>Pest risk analysis</i> (analyse des risques phytosanitaires)
PV	Procès-verbal
QPE	Quarantaine post-entrée
RAPEX	<i>Rapid Alert System for non-food dangerous products</i>
RASFF	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et aliments pour animaux (<i>Rapid Alert System for Food and Feed</i>)
RIVM	Institut royal pour la Santé publique et l'Environnement (<i>Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu</i>)
RPHS	Services de santé publique régionaux (<i>Regional Public Health Service</i>)
RSP0	<i>Roundtable on Sustainable Palm Oil</i>

SANCO	DG Santé et protection des consommateurs
SIAN	Services d'hygiène et de nutrition
SPS (Accord)	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires
SQF	<i>Safe Quality Food</i>
TIAC	Toxi-infections alimentaires collectives
UE	Union européenne
UGP	Unité de gestion de projet



Références bibliographiques

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Appelhof, T. et van den Heuvel, R., *Roadmap to EU foodlaw*, La Haye, Eleven International Publ., 2011.

Battcock, M. et Azam-Ali, S.,
« Fermented fruits vegetables, a global perspective », 1998,
www.fao.org/docrep/x0560e/x0560e00.htm (en anglais).

Besseling, P., *Gevaren- en risicoanalyse*,
La Haye, Sdu Uitg. b.v., 2010.

Brackston, D., « Présentation des normes BRC *Global Standards for Food Safety* », lors de la réunion VMT le 27 janvier 2012.

CE, « Fiche sur les dioxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux », 2001,
ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/press/press170_fr.pdf.

CE, « Livre blanc sur la sécurité alimentaire de la Commission », COM (1999) 719 final, Bruxelles, 12 janvier 2000,
ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_fr.pdf.

CE, « Livre vert de la Commission sur les principes généraux de la législation alimentaire dans l'Union européenne », COM (1997) 176 final, Bruxelles, 30 avril 1997,
eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:1997:0176:FIN:FR:PDF.

CE, « Résidus de pesticides et de produits phytosanitaires », 2009,
ec.europa.eu/food/plant/plant_protection_products/index_en.htm (en anglais).

Codex Alimentarius,
« Céréales, légumes secs, légumineuses et matières protéiques végétales », 2007,
www.fao.org/docrep/010/a1392f/a1392f00.htm.

Coutrelis, N., *Private Food Law*, Chap. 18,
Wageningen, Academic Publ., 2011.

EFSA, « Les métaux en tant que contaminants dans les aliments », 2011
www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/metals.htm.

EFSA, « Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) O104:H4 2011 outbreaks in Europe: Taking Stock », 2011,
www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/2390.htm (en anglais).

FAO, « Manuel sur l'application du système de l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) pour la prévention et le contrôle des mycotoxines », 2001, www.fao.org/docrep/005/y1390f/y1390f00.htm.

FAO, « Systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. Manuel de formation sur l'hygiène alimentaire et le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) », 1998, www.fao.org/docrep/005/W8088F/W8088F00.htm.

FDA, « Bad Bug Book – Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins », 2^e éd., www.fda.gov/Food/FoodbornellnessContaminants/CausesOfIllnessBadBugBook/ucm2006773.htm (en anglais)

FDA, « Guidance for Industry: Acidified Foods », 2012, www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/Guidance%20Documents/AcidifiedandLow-AcidCannedFoods/UCM227099.pdf (en anglais).

FDA, « Investigations Operations Manual: establishment inspections », 2012, www.fda.gov/downloads/ICECI/Inspections/IOM/UCM150576.pdf (en anglais).

Food Safety Authority of Ireland, *Code of practice on the risk categorisation of businesses to determine the priorities for inspection – Code of practice No. 1/2000*, www.fsai.ie/resources_and_publications/codes_of_practice.html (en anglais).

GLOBALG.A.P., « System Integrity via Certification Body Administration », 2012, www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/the-gg-system/certification/ (en anglais)

Henson, S. et Humphrey, J., *The impacts of Private Food Safety Standards on the Food Chain and on Public Standard-Setting Processes*. Document préparé pour la FAO/OMS, 2009, pp. 20 et s.

HPA, « Guidelines for Assessing the Microbiological Safety of Ready-to-Eat Foods », 2009, www.hpa.org.uk/webc/HPAwebFile/HPAweb_C/1259151921557 (en anglais).

IPPC, « Directives pour un système phytosanitaire de réglementation des importations », www.ippc.int/sites/default/files/documents//1146659185417_NIMP20.pdf.

IPPC, « International standards for phytosanitary measures (certification systems) », 2009, www.aphis.usda.gov/import_export/plants/plant_exports/downloads/Revision_ISPM_7.pdf (en anglais).

IPPC, « Normes internationales pour les mesures phytosanitaires », 2004.

Jennylynd, B.J. et Tipvanna, N.,
« Processing of fresh-cut tropical fruits and vegetables: a technical guide », FAO, 2011,
www.fao.org/docrep/014/i1909e/i1909e00.htm (en anglais).

Matthews, M. et Jack, M. (FAO), « Herbs and spices for a home market », 2011,
www.fao.org/docrep/015/i2476e/i2476e00.pdf (en anglais).

Règlement (CE) 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (CE) 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Schmidt, R.H. « Basic Elements of Equipment Cleaning and Sanitizing in Food Processing and Handling Operations », 2012, edis.ifas.ufl.edu/fs077 (en anglais).

Sciortino, A. et Ravikumar, R., « Fishery Harbour Manual on the Prevention of Pollution – Bay of Bengal Programme », 1999,
www.fao.org/docrep/X5624E/x5624e00.htm#Contents (en anglais).

Sprenger, R., *Supervising food safety (level 3)*, 11^e éd.,
Doncaster, Highfield Ltd, 2008.

Van der Meulen, B., *Roadmap to EU food law*,
La Haye, Eleven International Publ., 2011.



Sites Web utiles

SITES WEB UTILES

British Retail Consortium

www.brc.org.uk

Clipart

www.wpclipart.com

Codex Alimentarius

www.codexalimentarius.org/codex-home/fr

COLEACP

www.coleacp.org/fr

Commission européenne

ec.europa.eu/index_fr.htm

Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement

unctad.org/fr/Pages/Home.aspx

Convention internationale pour la protection des végétaux

www.ippc.int/fr

EFSA

www.efsa.europa.eu/fr

EUR-Lex

eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr

European Accreditation

www.european-accreditation.org

Evira (Finnish Food Safety Authority)

www.evira.fi/portal/en/evira

FAO

www.fao.org/index_fr.htm

Food and Drug Administration

www.fda.gov

FSAI (Food Safety Authority in Ireland)

www.fsai.ie

General Food Law

ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/index_en.htm

Global Food Safety Initiative

www.mygfsi.com

GLOBALG.A.P.

www.globalgap.org/uk_en

Global Trade Negotiations

www.cid.harvard.edu/cidtrade (en anglais)

ILAC

ilac.org/language-pages/french

ISO 26000

www.iso.org/iso/fr/discovering_iso_26000.pdf

Istituto Superiore di Sanità

www.iss.it

Michigan Food & Farming Systems

www.mifffs.org

National Institute for Public Health and the Environment

www.rivm.nl/en

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

www.nvwa.nl

Office alimentaire et vétérinaire

ec.europa.eu/food/fvo/what_fr.htm

Organisation mondiale de la santé

www.who.int/fr/

Organisation mondiale de la santé animale

www.oie.int/fr

Organisation mondiale du commerce

www.wto.org/indexfr.htm

Portail de l'Économie et des Finances

www.economie.gouv.fr

RIKILT

www.rikilt.wur.nl/UK/

The Consumer Goods Forum

www.theconsumergoodsforum.com

UTZ

www.utz.org

Voeding Centrum

www.voedingscentrum.nl/nl.aspx

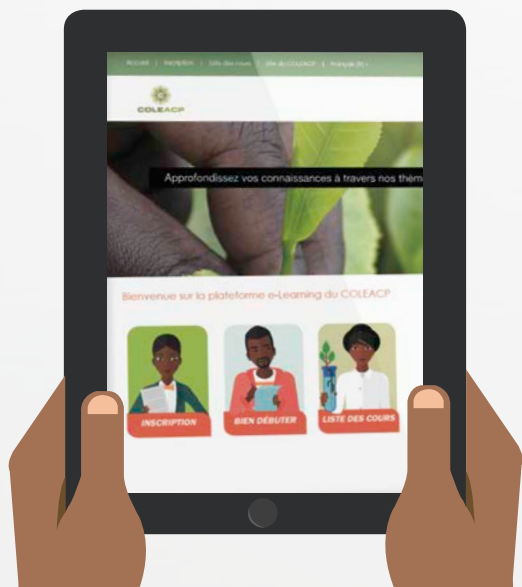
Wikipedia

fr.wikipedia.org

PLATEFORME E-LEARNING DU COLEACP

RECEVEZ VOTRE ACCÈS À NOTRE PLATEFORME DE FORMATION À DISTANCE RÉSERVÉE AUX ACTEURS DU SECTEUR AGRICOLE DANS LES PAYS D'AFRIQUE, DES CARAÏBES ET DU PACIFIQUE.

TESTEZ ET AMÉLIOREZ VOS CONNAISSANCES À VOTRE RYTHME !



<https://training.coleacp.org>

PRODUCTION ET COMMERCE
DURABLES

SANTÉ DES PLANTES

SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

PRODUCTION AGRICOLE
ET TRANSFORMATION

RESPECT DE LA PERSONNE
ET DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL

GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT

GESTION ET DÉVELOPPEMENT
DE L'ENTREPRISE

MÉTHODOLOGIES
DE FORMATION

JUIN 2020

