



**DEUXIEME FORUM MONDIAL FAO/OMS DES RESPONSABLES DE  
LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS  
*Bangkok (Thaïlande), 12-14 octobre 2004***

**Soutien des services officiels à l'application du système HACCP  
par les secteurs industriel et commercial  
*(Document préparé par le Canada)***

**CONTEXTE**

La responsabilité de la salubrité des aliments au Canada relève d'une multitude d'instances fédérales, provinciales, territoriales et municipales. À l'échelon fédéral, la responsabilité de la salubrité des aliments est partagée par Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Santé Canada établit les normes et les politiques qui régissent la salubrité des aliments et la nutrition. L'ACIA est chargée de faire respecter les normes de salubrité des aliments établies par Santé Canada, et est l'organe fédéral responsable de l'inspection des aliments, de la conformité et des services de quarantaine. L'ACIA s'occupe de concevoir, d'élaborer et de gérer des programmes d'inspection, d'application des règlements, de conformité et de contrôle ainsi que des normes de service.

Le Canada souscrit aux programmes de contrôle de la salubrité des aliments axés sur les Systèmes d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et a édifié le sien sur celui qui est préconisé par la Commission du Codex Alimentarius<sup>1</sup>. Cette approche scientifique aborde les dangers biologiques, chimiques et physiques par voie d'anticipation et de prévention plutôt que par l'inspection des produits finis. Les principes HACCP peuvent éventuellement s'appliquer à tous les secteurs de la chaîne alimentaire.

L'utilisation et la conception par le Canada de programmes de salubrité des aliments axés sur le système HACCP remontent à la fin des années 1980. Les premières initiatives visaient principalement les établissements de fabrication de produits alimentaires enregistrés auprès du fédéral. L'adoption de ces programmes s'est faite par voie de participation volontaire de l'industrie, moyennant l'appui de programmes conçus par le gouvernement qui assurent le financement, offrent des conseils scientifiques et appuient la mise en oeuvre des programmes.

Plusieurs raisons expliquent pourquoi le gouvernement et l'industrie alimentaire doivent continuer à préconiser l'adoption de programmes de salubrité des aliments axés sur le système HACCP:

- le système HACCP est une approche scientifique dont le but est d'évaluer et de maîtriser les dangers pour la salubrité des aliments;
- le système HACCP est reconnu à l'échelle internationale, et le Canada a harmonisé ses programmes HACCP sur ceux adoptés par la Commission du Codex Alimentarius;

---

<sup>1</sup> CAC/RCP 1-1969, rév. 3-1997, amd. (1999) – Code d'usages international recommandé pour les principes généraux d'hygiène alimentaire : annexe à CAC/RCP 1-1969 (rév. 3-1997) – Systèmes d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application.

- le système HACCP clarifie plus fond les rôles et les responsabilités de l'industrie et du gouvernement, par exemple la responsabilité qui incombe l'industrie de respecter les exigences réglementaires;
- le système HACCP peut aider le gouvernement utiliser les techniques de gestion des risques afin de renforcer les activités sur les secteurs haut risque de la salubrité des aliments;
- le système HACCP constitue un vecteur d'intégration des programmes de salubrité des aliments dans les systèmes élargis d'assurance/gestion de la qualité utilisés par l'industrie.

Le gouvernement fédéral canadien continue d'appuyer la conception de programmes de salubrité des aliments axés sur le système HACCP dans toute la chaîne alimentaire. Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) a élaboré une stratégie nationale connue sous l'appellation de Cadre stratégique pour l'agriculture (CSA), qui vise plusieurs objectifs. L'un d'entre eux est de protéger la santé humaine en réduisant son exposition aux risques de maladies d'origine alimentaire, d'accroître la confiance des consommateurs dans la salubrité des aliments vendus au Canada et (ou) exportés à l'étranger et de renforcer la capacité du secteur à respecter ou même à dépasser les spécifications du marché en matière de salubrité alimentaire. L'un des principaux objectifs du CSA est d'adopter des systèmes crédibles de salubrité des aliments et des stratégies de réduction des risques dans toute la chaîne alimentaire. Le CSA exercera une influence directe sur la conception du programme canadien de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme et des systèmes de salubrité des aliments au-delà de la ferme.

### **Programmes de salubrité des aliments axés sur le système HACCP**

La stratégie intégrée du Canada à l'égard de la salubrité des aliments concerne toute la chaîne alimentaire et compte des représentants de tous les ordres de gouvernement, de l'industrie, à savoir les pêcheurs, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les détaillants et des consommateurs.

Au Canada, les réformes sont alimentées par l'adoption par toute l'industrie de pratiques axées sur le système HACCP et par les organes de réglementation des mêmes principes à l'échelle fédérale, provinciale/territoriale et municipale en tant qu'élément clé des stratégies de conception des programmes d'inspection et d'intervention. Le Canada a enregistré des progrès considérables dans la mise en oeuvre des programmes HACCP.

### **Programme de renaissance de la salubrité des aliments à la ferme**

Depuis 1997, le gouvernement fédéral canadien appuie les associations nationales de producteurs dans la conception de stratégies et d'instruments visant à mettre en oeuvre les programmes de salubrité des aliments à la ferme reposant sur les principes du système HACCP. Cet appui a revêtu la forme d'un financement parrainé et partagé et de conseils scientifiques et techniques prodigués par le gouvernement pour l'élaboration de ces programmes. Le CSA reprendra ces travaux préliminaires à l'appui des programmes de salubrité alimentaire à la ferme en plus de répondre à la demande de l'industrie d'une reconnaissance de ces programmes par le gouvernement.

Le Programme de reconnaissance de la salubrité alimentaire à la ferme (PRSAF) permettra au gouvernement de reconnaître les systèmes de salubrité alimentaire à la ferme reposant sur le HACCP. Ce programme volontaire préconise le respect des principes du système HACCP. Dix-neuf associations nationales de producteurs ont fait part de leur intention de participer à ce programme et plusieurs d'entre elles s'efforcent d'obtenir la reconnaissance par le gouvernement de leurs systèmes de salubrité alimentaire à la ferme.

La procédure de reconnaissance du PRSAF consiste pour le gouvernement fédéral et les provinces à déterminer les fondements techniques et l'efficacité administrative des programmes de salubrité alimentaire à la ferme. Trois étapes bien précises aboutissent à la reconnaissance : un examen

technique réalisé par le gouvernement (notamment l'examen des documents reposant sur le système HACCP et un système de gestion et la documentation connexe); la mise en oeuvre dirigée par l'industrie et un audit de troisième niveau, et enfin une évaluation de la mise en oeuvre par le gouvernement. La reconnaissance est accordée aux requérants à l'issue de la troisième étape. La surveillance permanente post-reconnaissance permettra de déterminer si le programme national de salubrité alimentaire à la ferme continue de reposer sur de solides bases techniques et d'être efficace sur le plan administratif.

On trouvera d'autres précisions sur ce programme à l'adresse :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/reco/processf.shtml>

### **Programme de gestion de la qualité**

Le Programme de gestion de la qualité (PGQ) a été conçu en 1992 comme programme obligatoire et il dispose, comme condition d'octroi d'un permis, que tous les établissements de transformation des poissons enregistrés auprès du fédéral se dotent et mettent en oeuvre des programmes de contrôle des opérations de transformation selon les principes HACCP. Le PGQ traite également de questions qui n'ont pas de rapport avec la salubrité des aliments, notamment de la qualité des poissons et autres exigences de réglementation fédérales comme l'étiquetage.

En 1998, le PGQ a été revu et corrigé pour être parfaitement conforme à l'application du système HACCP selon les directives du *Codex alimentarius*. Le règlement sur le PGQ a été amendé en 1999. Le PGQ a évolué avec le temps; si on a opté pour cette stratégie progressive, c'est pour répondre aux besoins de l'industrie et aux exigences des consommateurs qui souhaitent avoir de solides garanties que les poissons et les fruits de mer produits au Canada sont salubres et propres à la consommation.

On trouvera d'autres précisions sur ce programme à l'adresse :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/qmp/polclaf.shtml>

### **Programme d'amélioration de la salubrité des aliments**

Le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) s'adresse à tous les établissements enregistrés auprès du fédéral des secteurs des viandes, des produits laitiers, du miel, du sirop d'érable, des fruits et légumes conditionnés, des oeufs en coquille, des oeufs transformés et des couvoirs avicoles.

La procédure de reconnaissance par le PASA est solidement établie et consiste: en la présentation par chaque établissement d'une demande d'examen par le gouvernement de son système HACCP; en un examen par le gouvernement du dossier de documentation du système HACCP de l'établissement, notamment des programmes préalables; et en un audit de reconnaissance sur place des programmes préalables et des plans HACCP de l'établissement. Si elle est jugée satisfaisante, la procédure aboutit à la reconnaissance du système HACCP. Des audits postérieurs à la reconnaissance sont menés régulièrement par l'ACIA pour permettre à chaque établissement de conserver sa reconnaissance dans le cadre du PASA.

La mise en place du PASA s'est faite volontairement pour commencer, dans le but éventuel d'appliquer une exigence de réglementation à chaque secteur opérationnel lorsque cela était jugé nécessaire ou souhaitable. De nos jours, la majorité des établissements de transformation et d'entreposage des viandes enregistrés auprès du fédéral ont adopté ou sont en voie d'adopter le PASA. Ce fort niveau de participation par l'industrie des viandes a abouti à la décision de l'ACIA d'élaborer une exigence réglementaire au sujet du PASA dans ces établissements. L'amendement réglementaire nécessaire pour prescrire des systèmes reposant sur le HACCP dans tous les établissements de transformation des viandes et des volailles enregistrés auprès du fédéral en est aux dernières étapes de la

procédure d'approbation. Pour d'autres secteurs, le PASA obligatoire, comme condition d'enregistrement auprès du fédéral, sera envisagé si la demande/le besoin s'en fait sentir.

On trouvera d'autres précisions sur ce programme à l'adresse :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/manu/manuf.shtml>

### **Systèmes de salubrité des aliments au-delà de la ferme**

Pour les besoins de ce document, l'expression « au-delà de la ferme » désigne le segment de la chaîne alimentaire au-delà des producteurs primaires auquel le PASA et le PGQ décrits plus haut ne s'appliquent pas. Ce segment comprend les entreprises de transport, de transformation, de manutention, d'entreposage, de distribution des aliments, les boulangeries, les groupes de commercialisation, les installations de services de restauration et les grossistes-détaillants. L'industrie a tout intérêt à participer à titre volontaire et de concert avec le gouvernement à l'élargissement et à la création de systèmes de contrôle de la salubrité des aliments reposant sur le HACCP propres à chaque secteur. Le gouvernement fournira des conseils et une aide techniques spécialisés aux associations industrielles nationales pour la conception de ces systèmes de salubrité des aliments reposant sur le HACCP.

### **Leçons à en tirer**

- Les programmes doivent reposer sur des principes scientifiques objectifs et des normes reconnues l'échelle internationale afin de favoriser leur acceptation par tous les intervenants.
- Le rôle primordial du gouvernement consiste prodiguer des encouragements, des directives et des conseils scientifiques et d'expert pour l'élaboration/la mise en oeuvre des programmes. La participation du gouvernement est utile l'industrie en ce sens que celui-ci partage son savoir-faire et son expérience de la conception des programmes de contrôle de la salubrité des aliments reposant sur le système HACCP dans les secteurs non dotés de tels systèmes.
- L'adoption de programmes HACCP doit être envisagée, planifiée et déterminée avec soin sur un délai raisonnable. Les stratégies progressives d'adoption du système HACCP ont donné le temps aux industries/secteurs de s'adapter et ont contribué la plus grande paternité des résultats.
- La conception, l'élargissement et l'acceptation des programmes de contrôle de la salubrité des aliments reposant sur le système HACCP doivent se faire par le biais de partenariats entre tous les ordres de gouvernement et les intervenants.
- Le versement d'une aide de l'État l'appui de l'élaboration et de la mise en oeuvre des programmes de contrôle de la salubrité des aliments reposant sur le système HACCP s'est révélé utile pour faciliter la participation de l'industrie et venir en aide aux secteurs qui n'ont pas le savoir-faire et les ressources nécessaires.
- Les avantages du système HACCP sont significatifs et englobent :
  - un étoffement des connaissances de l'industrie sur les contrôles de salubrité des aliments, la tenue des dossiers et les mesures correctives;
  - une plus grande efficacité des régimes d'inspection réglementaires;
  - l'utilisation plus efficace des ressources par l'État et l'industrie;
  - la plus grande uniformité/harmonisation avec le marché international;
  - la confiance accrue des intervenants dans le système de salubrité des aliments.