

Qualité et agroalimentaire : Sécurité sanitaire

(Extrait de : Fourré J.-L. (2004) « Qualité et agroalimentaire » In : **QualiGuide Wallonie 4^{ème} édition**, éditions DPE, pp 40-43, ISSN : 1274-9443)

Les nombreuses crises qui ont secoué le secteur agroalimentaire ont placé le problème de la « sécurité sanitaire » sous les feux de l'actualité et entraîné la méfiance du consommateur par rapport aux produits alimentaires. La sécurité sanitaire et hygiénique des aliments commercialisés est un critère de qualité prioritaire incontournable, un droit absolu du consommateur, même si le risque nul n'existe pas plus que dans tout autre activité humaine.

Il s'agit d'une obligation légale renforcée en Belgique par le nouvel « Arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire » qui entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2005, hormis les aspects de « notification obligatoire » déjà en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2004.

Cet arrêté s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires. Il s'articule autour de trois axes dont les points marquants sont repris ci-après.

L'AUTOCONTROLE

Tout exploitant doit instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle couvrant la sécurité de ses produits. Ce système d'autocontrôle doit être basé sur les principes suivants du système de "Hazard analysis and critical control points" (HACCP) :

- 1° l'identification de tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;
- 2° l'identification des points critiques de contrôle au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éviter ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;
- 3° l'établissement, aux points critiques de contrôle, des limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;
- 4° l'établissement et l'application de procédures de surveillance efficaces des points critiques de contrôle;
- 5° l'établissement d'actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas entièrement maîtrisé;
- 6° l'établissement de procédures permettant de vérifier si les mesures visées aux points 1° à 5° fonctionnent correctement. Des procédures de vérification sont exécutées régulièrement. Les procédures sont réexaminées chaque fois que le processus de production de l'entreprise est modifié de telle manière que la sécurité alimentaire pourrait en être affectée;
- 7° l'établissement de documents et de registres adaptés à la nature et à la taille de l'entreprise, afin de prouver l'application effective des mesures décrites aux points 1° à 6° inclus;
- 8° si nécessaire l'établissement de plans d'échantillonnages et d'analyses permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle.

Pour satisfaire aux dispositions relatives à « l'autocontrôle », l'exploitant peut utiliser des « guides » établis par secteur ou par sous-secteur et approuvés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). La liste consolidée de ces guides de bonnes pratiques d'hygiène est disponible sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be).

L'AFSCA peut confier à des organismes d'inspection ou de certification qui ont été accrédités à cette fin et qui sont agréés par elle (1) la validation de l'application des systèmes d'autocontrôle et (2), dans des circonstances exceptionnelles, le contrôle des garanties offertes par ces systèmes, appliqués par les exploitants. Ces organismes tiers de contrôle doivent être accrédités selon les normes ISO 17020, EN 45011 ou EN 45012 selon les règles fixées par les guides approuvés ou, à défaut, selon les règles spécifiques émises par l'AFSCA. Les inspecteurs et/ou auditeurs doivent (1) avoir une formation de base de niveau supérieur, (2) disposer d'une expérience professionnelle pertinente d'au moins deux ans et (3) avoir une qualification d'inspecteur et/ou d'auditeur correspondant aux exigences requises au niveau international. L'indépendance de jugement des inspecteurs et/ou auditeurs doit être garantie.

En terme d'optimisation des coûts, il est à noter que l'AFSCA prendra en considération les efforts fournis par les entreprises qui développent un système d'autocontrôle faisant appel à un organisme de contrôle tiers « agréé ». Pour ces entreprises, les contrôles publics seront moins nombreux et donc moins coûteux [1].

LA TRACABILITE

Les entreprises, les unités d'exploitation belges et leurs exploitants doivent être identifiés et leurs coordonnées doivent être enregistrées par l'AFSCA.

Tout exploitant doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants ou sortants: la nature, l'identification, la quantité, date de réception, l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit le produit ou qui prend livraison du produit.

Il doit aussi disposer de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants et permettant leur traçabilité à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

NOTIFICATION OBLIGATOIRE

Tout exploitant informe immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'AFSCA des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec l'AFSCA, conformément aux législations et pratiques juridiques, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par un produit.

Il engage immédiatement les procédures de retrait du marché du produit en question, lorsque celui-ci ne se trouve plus sous son contrôle direct et en informe l'AFSCA. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective, le cas échéant par un communiqué de presse, et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.

La notification n'est pas requise dans le cas où un danger est constaté et généré dans l'entreprise ou lors du processus de transformation, alors que le système d'autocontrôle prévoit des actions correctives internes permettant d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable ce danger et pour autant que la traçabilité de ces actions correctives est garantie.

Dans la ligne de ce nouvel arrêté royal, la Fédération de l'Industrie Alimentaire (FEVIA), les Chambres de Commerce et l'AFSCA, proposent des séances d'information sur le thème de « la sécurité alimentaire et l'autocontrôle ».

Il existe, en Wallonie, plusieurs opérateurs susceptibles de conseiller les entreprises agro-alimentaires en ces matières, et cela tant au sein des universités, d'asbl, de bureaux d'étude... La FEVIA a confié actuellement à l'IFP et CEQUAL un programme de formation visant à venir en aide aux PME dans le cadre de la mise en place de l'autocontrôle [2].

L'alternative est de passer par les aides classiques de la Région wallonne : aide à la consultance et aides à la formation [3] [4].

[1] *Organismes de certification de produits accrédités par BELCERT dans le domaine de l'agro-alimentaire* (cette liste ne se veut pas exhaustive et est fournie à titre informatif):

<p>ECOCERT BELGIUM sprl Madame W. GUERIAT Avenue de l'Escrime 85 - 1150 BRUXELLES tél : 02/779.47.21 - fax : 02/779.47.22 - e-mail : info@ecocert.be</p> <p>Association wallonne pour la promotion des produits agricoles, PROMAG Monsieur N. MAES Rue du Carmel 1 - 6900 MARLOIE tél : 084/22.03.69 - fax : 084/22.03.63 - e-mail : info@promag.be – http://www.promag.be</p> <p>SGS-BELGIUM N.V., Divisie Afri Food Services, Afdeling SGS AgroControl De heer F. JANSSENS SGS House, Noorderlaan 87 - 2030 ANTWERPEN tel. : 03/545.44.00 - fax : 03/545.44.99 - e-mail : sgs.belgium@SGS.com - Internet-site : www.agrifoofservices.be</p> <p>SGS Systems & Services Certification E.E.S.V. (Vestiging Antwerpen) De heer P. WETERINGS Noorderlaan 87 - 2030 ANTWERPEN tel. : 03/545.48.32 - fax: 03/545.48.49 - e-mail: pieter_weterings@sgs.com</p> <p>Centrum voor Kwaliteitscontrole (CKC) vzw Mevrouw H. DEHAENE Ieperseweg 87 - 8800 RUMBEKE tel.: 051/26.14.46 - fax: 051/24.00.20</p>	<p>PROCERVIQ asbl Monsieur C. LEFERT Avenue Deponthière 14 - 4431 LONCIN (ANS) tel. : 04/263.56.29 - fax : 04/247.03.59 - e-mail : Procerviq.lg@skynet.be - http://www.Procerviq.be</p> <p>INTEGRA bvba De heer J.-B. COP Statiestraat 164 A - 2600 BERCHEM tel. : 03/287.37.60 - fax : 03/287.37.61 - e-mail : info@integra-bvba.be</p> <p>Instituut QUALITY CONTROL Mevrouw M. VAN RUMST-DE KERF Laarbeeklaan 79 bus 7/11 - 1731 ASSE-ZELLIK tel. : 02/466.30.21 - fax : 02/466.34.93 – e-mail : quality.control@skynet.be</p> <p>CERTAGRO vzw Mijnheer L. PORREYE Leuvensesteenweg 130 A – 3191 BOORTMEERBEEK tel. : 015/51.57.35 - fax : 015/51.47.79 – e-mail : certagro@certagro.be</p> <p>QUALITY PARTNER S.A. Monsieur F. GRAINDORGE Rue Hayeneux 62 - 4040 HERSTAL tel. : + 32 (0)4 240.75.00 - fax : + 32 (0)4 240.75.10 - e-mail: info@quality-partner.be - www.quality-partner.be</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

[2] Personne de contact : Jean-Denis Hennebert (02/528.89.54, hennebert.jean.denis@ipv-ifp.be)

[3] *Aides classiques de la Région wallonne : aide à la consultance et aides à la formation*
http://www.fevia.be/securite_alimentaire/pdf/partie_A.pdf
Liste des consultants agréés par la Région Wallonne et actifs dans le secteur de l'industrie alimentaire (cette liste est fournie à titre informatif et sans engagement de notre part sur la qualité de l'accompagnement dispensé par ces consultants) :
http://www.fevia.be/securite_alimentaire/pdf/partie_C.pdf

[4] Le Pôle Technologique Agro-alimentaire asbl, cellule d'accompagnement à l'innovation technologique, apporte également son soutien aux entreprises dans le domaine de la qualité du secteur alimentaire.
Tél/fax : 081/61 41 79
Site : www.ptaa.be