

Préface

La vulgarisation scientifique est une tâche noble et difficile qui nécessite une parfaite connaissance du sujet et des qualités pédagogiques indéniables. Olivier Boutou possède les deux et l'exercice qu'il propose à travers cet ouvrage en est la preuve. Vouloir présenter une approche globale de la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est un pari ambitieux. Entre simplifications réductrices et complexité des détails, le chemin de crête est étroit. Sans tomber dans l'un ou l'autre de ces travers, l'auteur a su présenter les volets réglementaires et normatifs en privilégiant à la fois la simplicité et le côté pratique.

Assurer la « sécurité des aliments » est un objectif assigné à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. La façon d'y parvenir a fondamentalement évolué au cours des deux dernières décennies, qui ont consacré la mise en place et la montée en puissance de la nouvelle approche réglementaire européenne. Cette réglementation, non prescriptive et axée sur la responsabilité des exploitants, fixe les objectifs généraux sans imposer de moyens aux professionnels pour les atteindre. À charge pour eux de les définir et les appliquer. C'est l'obligation de résultats *versus* l'obligation de moyens. Les objectifs sanitaires sont d'ordre réglementaire, donc obligatoires ; les moyens pour les atteindre sont d'ordre normatif, donc d'application volontaire. La caractéristique du système est de laisser une marge de manœuvre importante aux professionnels, sur lesquels repose l'essentiel de la maîtrise : c'est le principe de la « responsabilisation active ».

Cette relative liberté, conjuguée à la complexité des notions et au foisonnement des documents disponibles, a pu générer des inquiétudes chez les professionnels.

Les Guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), censés les apaiser, n'ont pas toujours apporté les réponses attendues. Il existe par conséquent un besoin manifeste d'explication, de clarification, auquel de nombreux ouvrages ont essayé de répondre. Celui-ci possède les qualités pour y parvenir.

De l'HACCP à l'ISO 22000, Olivier Boutou décline les différents concepts en une suite logique et didactique, privilégiant les aspects pratiques. Les professionnels, confrontés à l'obligation de mise en place des Plans de maîtrise sanitaire (PMS), trouveront ici un guide efficace susceptible de leur permettre de s'approprier la maîtrise de la sécurité sanitaire.

La première édition de cet ouvrage fut un succès. Nul doute que la seconde suivra le même chemin. Souhaitons-lui la plus large diffusion possible !

François-Henri Bolnot

Directeur délégué de l'École nationale vétérinaire d'Alfort

Chef de service sécurité des aliments

Expert auprès de la Cour d'appel de Paris

Avant-propos

Hygiène et professionnalisme : avoir une organisation d'avance !

Depuis le démarrage de mon activité professionnelle en tant qu'inspecteur de la santé publique vétérinaire, je m'interroge sur un constat que j'ai pu faire à travers mes échanges avec les professionnels : il existe un écart souvent important entre les comportements prescrits et attendus des opérateurs en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, et les comportements réellement pratiqués dans les entreprises productrices.

Les programmes de formation et d'information pourtant mis en œuvre dans les entreprises (ce qui est d'ailleurs une des exigences réglementaires du paquet hygiène) ne réussissent pas toujours (pas souvent) à pérenniser les nouveaux comportements adéquats aux exigences sanitaires.

Comment comprendre et expliquer l'échec de la formation, quelle interprétation proposer à la dérive des comportements et aux difficultés d'obtenir des opérateurs les changements exigés ? Et surtout, existe-t-il des solutions ?

Ces questions sont d'autant plus importantes que les comportements et pratiques des opérateurs constituent l'un des principaux facteurs de risque sanitaire, à l'origine de la plupart des incidents et accidents sanitaires d'origine alimentaire.

Je ne prétends pas répondre à ces questions à travers ces quelques lignes mais je suggère notamment deux pistes de réflexion qui, j'espère, permettront de convaincre les hésitants d'adopter « l'ISO 22000 attitude ».

Être pro et propre

Les comportements et les bonnes pratiques doivent être considérés comme appartenant au champ professionnel : ils doivent acquérir le statut de compétences, de gestes et d'attitudes susceptibles d'être acquis et appris au même titre que d'autres savoirs professionnels.

Le professionnel au sens de « vrai pro » est celui qui aura réussi à intégrer dans son organisation l'hygiène et la sécurité sanitaire, quelle que soit sa place dans l'entreprise, de l'opérateur au directeur. Le plan de maîtrise sanitaire¹ (PMS) doit être l'une des règles de l'art du métier de l'entreprise. Et ce n'est pas si simple ! L'hygiène s'apprend, se pratique, s'améliore. Les technologies, les procédés industriels se complexifient et deviennent des techniques délicates.

Pour autant, un socle réglementaire existe pour cadrer ces pratiques et comportements, tout en laissant un degré de liberté aux entreprises, qui évoluent dans un système d'obligation de résultats et non plus de moyens : Il s'agit du paquet hygiène, entré en application au 1^{er} janvier 2005 pour le règlement socle de la « *food and feed law* » (règlement (CE) n° 178/2002) et au 1^{er} janvier 2006 pour les autres règlements relatifs à l'hygiène (règlement (CE) n° 852/2004, règlement (CE) n° 853/2004 notamment).

Les services de contrôles officiels comme les directions départementales des services vétérinaires conduisent régulièrement et de façon inopinée, des inspections dans les entreprises afin de vérifier leur conformité par rapport aux exigences réglementaires.

Si des non-conformités sont relevées, il est nécessaire pour l'entreprise de démontrer sa réactivité en apportant dans les meilleurs délais les actions correctives adéquates. C'est à ce prix que va se construire la relation de confiance entre les services de l'État et l'entreprise.

Et là, il ne faut pas voir « grand » et agir « petit » : La négligence ne peut convenir, il ne faut pas cultiver l'art de « rattraper le coup »... sous peine de voir se réaliser l'accident que l'on souhaite justement prévenir.

Le management de la sécurité sanitaire des aliments

Dans le sens commun, le professionnalisme est associé étroitement à l'organisation. Être professionnel, c'est par définition être bien organisé. Les normes de management type ISO participent à structurer et donc à organiser

1 Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

l'entreprise. Mais dans le sujet qui nous intéresse, l'organisation doit être centrée sur l'objectif d'hygiène et de sécurité sanitaire visant la mise sur le marché de produits sûrs, protégeant la santé du consommateur.

La réglementation du paquet hygiène oriente l'entreprise vers la conception d'un PMS. Mais cela reste un concept basé sur la construction et la mise en œuvre de trois catégories d'outils :

- ▶ les bonnes pratiques d'hygiène comme prérequis ;
- ▶ les sept principes de l'HACCP et en particulier l'analyse des dangers ;
- ▶ la traçabilité et la gestion des non-conformités.

Il ne permet pas de centrer l'organisation sur des objectifs de maîtrise des risques sanitaires. Par ailleurs, les outils de maîtrise ne sont pas également portés et supportés par toutes les catégories hiérarchiques et professionnelles. Les outils sont souvent impulsés par les qualitiens (internes ou externes à l'entreprise) avec approbation des opérationnels directs mais peuvent rencontrer des réticences avec d'autres personnels (maintenance, encadrement...). Il peut alors y avoir coexistence d'objectifs contradictoires. La priorité peut être donnée aux objectifs de production et de quantités et non à ceux relatifs à l'hygiène et la sécurité sanitaire, d'autant plus lorsque le mode de production est en flux tendu.

L'ISO 22000, norme de management de la sécurité sanitaire des aliments est alors un outil intéressant à utiliser car centré sur la gestion de la sécurité sanitaire. L'HACCP et en particulier l'étape de l'analyse des dangers y sont les moteurs, inclus dans un système d'amélioration continue. Les bonnes pratiques d'hygiène y constituent le socle. Applicable depuis peu (2005), la norme permet de structurer en profondeur l'ensemble de l'organisation, visant un objectif collectivement partagé : maîtriser les risques sanitaires pour garantir des produits sûrs. La norme implique l'ensemble des catégories de personnels. Le système d'organisation ISO 22000 permet à chacun d'adopter une attitude « pro et propre ».

La position des autorités de contrôle

Dans le cadre du règlement communautaire (CE) n° 882/2004, relatif aux contrôles officiels, d'une part, et de sa politique qualité visant l'accréditation des services de contrôle, d'autre part, la Direction générale de l'alimentation (DGA) a élaboré un outil d'analyse de risque. Celui-ci vise le pilotage des actions de contrôle dans les industries agroalimentaires, sur la base d'une évaluation du niveau de maîtrise sanitaire par les entreprises. La pression d'inspection est ainsi proportionnellement définie au risque, selon un outil de base harmonisé au niveau national.

De façon à approfondir les relations potentielles entre les standards réglementaires liés au « Paquet hygiène » et la norme ISO 22000, une étude est actuellement en cours, permettant de tester l'hypothèse suivante : les services de contrôle peuvent-ils prendre en compte la certification ISO 22000 dans le cadre de la programmation des inspections, notamment en intégrant la certification ISO 22000 dans l'analyse de risque ?

Pour conclure, la sécurité sanitaire des aliments est le fruit d'une exigence de plus en plus forte et partagée par l'ensemble des acteurs impliqués dans la chaîne alimentaire, depuis les agriculteurs jusqu'aux distributeurs. Elle se traduit sur le territoire national ainsi qu'au niveau européen par des évolutions réglementaires, un renforcement des contrôles, une surveillance toujours mieux organisée avec des outils d'analyse toujours plus précis.

L'entreprise doit en effet valider les choix qu'elle a réalisés dans le cadre de la conception de son PMS, c'est-à-dire apporter la preuve de leur pertinence. Elle doit également mettre en œuvre celui-ci et en vérifier régulièrement l'efficacité.

Elle doit pour cela mobiliser tout son savoir-faire, son professionnalisme au service de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des aliments.

Le développement de l'ISO 22000 dans une entreprise doit conduire un auditeur comme un inspecteur à conclure à la fin de sa visite par « l'établissement est conforme, il n'y a rien à redire, tout est prévu, mis en œuvre, bien organisé sur le plan de la maîtrise sanitaire ». C'est en tout cas un vœu que je formule.

Karine Boquet
Directrice du centre
AgroParisTech – Maine