

Québec/2004 Canada



23^e Congrès mondial de buiatrie • Québec, Canada, 11-16 juillet 2004
23 Congreso Mundial de Buiatria • Québec, Canada, 11-16 de Julio 2004

23rd World Buiatrics Congress • Québec, Canada, July 11-16, 2004
23. Welt-Kongress für Buiatrik • Québec, Canada, 11.-16. Juli 2004

HACCP de la ferme à la table

R. Charlebois, 159 Promenade Cléopatra, Ottawa, Ontario. K1A 0Y9

Introduction

En créant l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en avril 1997, le gouvernement du Canada a regroupé l'inspection et des services connexes qui étaient assurés auparavant par quatre ministères - Agriculture et Agroalimentaire Canada, Pêches et Océans Canada, Santé Canada et Industrie Canada. La création de l'ACIA a permis de consolider la prestation de tous les programmes fédéraux d'inspection dans les domaines des aliments, de la santé des animaux et de la protection des végétaux. Le ministre de la Santé a pour mandat d'élaborer les politiques et les normes de salubrité et de qualité nutritive des aliments vendus au Canada. Il évalue aussi l'efficacité des activités de l'Agence en ce qui a trait à la salubrité des aliments. Santé Canada établit donc les normes pour la salubrité et la qualité nutritionnelle des aliments vendus au pays. L'Agence les applique scrupuleusement et efficacement. La structure de l'Agence lui permet de respecter ses engagements de nature scientifique, de veiller au continuum de la production alimentaire, de la production primaire à la vente au détail et de gérer les dossiers horizontaux qui concernent tous les secteurs de production. De l'agriculteur jusqu'au consommateur, nous devons tous contribuer à la salubrité des aliments.

Pourquoi l'approche HACCP?

Le système HACCP consiste en une démarche systématique et préventive visant à assurer la salubrité des aliments. Cette stratégie peut être utilisée par tous les segments de l'ensemble de la production alimentaire et adaptée à toutes sortes de produits ou de processus. Le système HACCP offre comme avantage de pouvoir contrôler en tout temps la salubrité des aliments dans l'établissement de transformation, de la réception des matières premières à l'expédition du produit final.

Développement du PASA au Canada

Le PASA est l'approche adoptée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour favoriser et appuyer l'élaboration, la mise en œuvre et le maintien de systèmes HACCP dans tous les établissements de transformation des aliments agréés par le gouvernement fédéral dans les secteurs suivants : viande, produits laitiers, miel, sirop d'érable, fruits et légumes transformés, couvoirs, oeufs en coquille et produits d'œufs. Le PASA a été mis sur pied en 1991 conjointement par le gouvernement et les représentants de l'industrie alimentaire, après consultation auprès des groupes de consommateurs.

Pourquoi HACCP est-il si important?

La première et la plus évidente des raisons est sa grande efficacité à contrôler, de façon préventive les dangers liés aux intrants et aux processus de fabrication des aliments. Ses principes peuvent être appliqués non seulement dans les abattoirs et usines de transformation mais également à la ferme et durant la distribution, le détail et la préparation des aliments. Une deuxième raison de mettre en œuvre des systèmes HACCP est que le Codex Alimentarius recommande son adoption et fournit des lignes directrices pour son usage. Le programme du PASA est tout à fait consistant avec l'approche recommandée du Codex Alimentarius. Il est d'autant plus important que sous l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), les normes du Codex Alimentarius deviennent le point de référence en cas de litige entre un pays importateur et pays exportateur.

Ce qu'est le HACCP

Mais en quoi consiste donc le système HACCP? Pour être efficace et simple, les plans HACCP doivent être élaborés sur des assises solides : les programmes préalables. Ces derniers consistent en procédures permettant de bien contrôler l'environnement de production soit : locaux, transport et entreposage, conception, installation et le calibrage de l'équipement, hygiène et formation du personnel, assainissement et lutte contre la vermine et, finalement programme de rappel. Les sept principes fondamentaux du HACCP sont les suivants : (1) Effectuer une analyse des dangers et énumérer les mesures préventives visant à les contrôler; (2) déterminer les points de contrôle critiques; (3) fixer des limites à chaque point de contrôle critique; (4) établir des procédures de surveillance des points de contrôle critiques; (5) définir des mesures correctives et préventives à prendre en cas d'écart; (6) implanter des procédures permettant de vérifier que le plan fonctionne correctement; et (7) mettre en place une tenue de dossiers efficace.

L'analyse des dangers: l'une des étapes essentielles

L'analyse des dangers est le premier principe et le point de départ du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) qui est utilisé dans le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA). Les dangers peuvent survenir à toutes les étapes de la production des aliments, de la culture et la récolte, les animaux à la ferme, la manutention des ingrédients et des matières premières, jusqu'à la transformation et la fabrication ainsi qu'à la distribution, la préparation et la consommation des produits alimentaires. La détection et l'analyse correctes des dangers sont au cours du processus d'analyse des dangers, qui peuvent varier d'un établissement de transformation à un autre par ce que la source des ingrédients (incluant les animaux envoyés à l'abattoir), les formulations, l'équipement, l'aménagement de l'installation, la préparation, et autres peuvent différer. Dans chaque cas, l'analyse doit tenir compte de toutes les possibilités de dangers biologiques, chimiques et physiques. Une fois que tous les dangers ont été décelés et analysés, l'étape suivante de la stratégie HACCP consiste à établir des points de contrôle critiques nécessaires pour limiter les dangers.

Principaux dangers liés aux viandes bovines

Les principaux dangers physiques sont constitués d'aiguilles de seringues brisées et de plombs de fusil encapsulés dans les muscles. Quant à eux, les principaux dangers chimiques sont : antibiotiques, résidus médicamenteux, hormones, pesticides et métaux lourds. Les dangers

biologiques fréquemment recensés sont : les parasites visibles ou non macroscopiquement tels *Cysticercus bovis*, les *Toxoplasma*, les *Sarcocystis*, les microorganismes pathogènes pour l'humain dont certains animaux sont porteurs sains tels *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157 :H7, *Campylobacter*, *C. botulinum*, etc. Finalement, les dangers associés aux virus et prions anormaux soit la rage et l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Évidemment, selon le statut sanitaire du pays où l'analyse des dangers est faite, la liste sera plus ou moins longue et variées. Chacun des dangers recensés doit être analysé et un point critique identifié et mis en place afin qu'il soit éliminé ou réduit à un niveau acceptable et ce, avant que le produit n'atteigne le consommateur.

Les dangers non maîtrisés

Malheureusement, comme c'est le cas dans la production d'aliments d'origine animale crus, il n'est pas souvent possible d'éliminer complètement tous les dangers et spécialement les dangers microbiologiques avec un seul CCP. Bien sur, le tout doit débiter par des techniques de travail irréprochables au niveau hygiénique. Malgré tous les efforts déployés, nul ne peut garantir des aliments crus d'origine animale complètement exempts de tout danger. Ils doivent donc être traités comme tel par les consommateurs qui a aussi son rôle à jouer dans l'innocuité de ses aliments. Nous nous sommes vite rendu compte qu'une approche globale, de la ferme à la table était nécessaire afin de maximiser l'innocuité des viandes. L'ACIA a donc investi dans la communication des risques et l'éducation des consommateurs avec le programme " À bas les Bactéries " visant à informer les consommateurs quant à la manipulation sécuritaire, à l'entreposage, à la réfrigération et la cuisson de leurs aliments.

Programmes de salubrité des aliments à la ferme

L'un des principes fondamentaux du HACCP est de maîtriser les dangers le plus tôt possible et ce, avant que le produit ne soit transféré à l'étape suivante. C'est ainsi qu'est né le programme de salubrité des aliments à la ferme en juin 2001. L'objectif premier des programmes de salubrité des aliments à la ferme est d'assurer la salubrité des aliments produits (incluant les animaux) et de les protéger des dangers avant qu'ils ne quittent les limites de l'exploitation agricole. Les programmes de salubrité des aliments à la ferme reconnus par le gouvernement, qui en sont actuellement à diverses étapes d'élaboration et de mise en oeuvre par les associations nationales de producteurs du Canada, se fondent techniquement sur les mêmes principes HACCP que ceux appliqués dans le reste de la chaîne alimentaire.

Le processus de reconnaissance de l'ACIA consiste en un examen multipartite des fondements techniques et de l'efficacité administrative des programmes de salubrité des aliments à la ferme. Les équipes d'examen sont formées de spécialistes de certains produits sur les plans fédéral, provincial et territorial. Ce processus d'examen et d'évaluation vise à déterminer que la prestation à l'échelle nationale d'un programme de salubrité des aliments à la ferme est uniforme et conforme aux procédures écrites de l'association de producteurs. Les programmes sont également évalués en regard des exigences réglementaires fédérales et provinciales/territoriales. Le système de conformité de l'association nationale de producteurs prévoit que la mise en oeuvre des programmes de salubrité des aliments à la ferme par chaque producteur est évaluée par des vérificateurs sur le terrain. L'ensemble du système de conformité est ensuite examiné par un service de vérification externe agréé par l'ACIA et mis sous contrat de façon indépendante par l'association nationale de producteurs.

Réforme de l'inspection des viandes au Canada

En reconnaissance d'un environnement en changement rapide et de plus en plus complexe, l'ACIA a initié une réforme en profondeur des ses programmes d'inspection des viandes. À la liste des changements initiés, on compte : un changement réglementaire rendant la mise en oeuvre obligatoire de programmes HACCP pour tous les établissements d'abattage et de transformation de viande agréés par le fédéral et l'établissement de critères de rendement mesurables auxquels l'industrie sera tenue de se conformer.

Mesures sanitaires mises de l'avant par l'ACIA

Prenons un exemple bien concret qui est en relation avec la viande bovine de façon à illustrer les différentes interventions apportées par l'ACIA afin d'améliorer la salubrité des viandes : le cas du *E. coli* O157:H7. Bien que peu de cas humains soient rapportés au Canada, la faible dose infectieuse (aussi peu que 10 u.f.c) et la sévérité de la maladie en ont fait un organisme cible pour les agences réglementaires, l'industrie et les consommateurs. Ainsi, l'ACIA a entrepris, de façon agressive une lutte à cet organisme. En plus du HACCP obligatoire l'abattoir et en usine de transformation, l'ACIA a rendu obligatoire la validation des procédés de fermentation des saucissons secs contenant du bœuf. De plus, l'ACIA vient de rendre obligatoire l'établissement de mesures ce contrôle au niveau des établissements agréés d'abattage et de transformation de bœuf. Le critère de rendement appliqué est que la présence de *E. coli* O157:H7 dans le produit cru quittant l'établissement soit sous le seuil de détection. En parallèle, l'ACIA travaille avec l'industrie afin d'inclure des contrôles statistiques de procédés tels des graphiques de contrôle de type Shewart immédiatement après l'écorchage afin d'assurer une maîtrise stricte de toute contamination croisée.

Malheureusement, malgré toute cette panoplie de moyes de contrôle à l'abattoir et en transformation, des cas rares et isolés, mais ponctuels, d'isolation de *E. coli* O157:H7 persistent. Ceci est une indication que des mesures additionnelles sont nécessaires et ce, avant que les animaux n'arrivent à l'abattoir. Les producteurs seront également mis à contribution de façon à ce que l'état de propreté des animaux présentés à l'abattage soit optimisé. Ainsi, un programme de vérification en ce sens sera développé et mis en oeuvre de façon nationale. Afin de mieux gérer les dangers liés à la production des animaux de boucherie, incluant les vaches de réforme, l'ACIA travaillera de concert avec l'industrie et les producteurs afin de transmettre les informations pertinentes de la ferme à l'abattoir. Parmi ces informations, notons l'historique de l'animal ou du lot, l'administration de médicaments vétérinaires, les maladies diagnostiquées, les périodes de retrait, etc.

Comme nous l'avions mentionné au début de cette présentation : " De l'agriculteur jusqu'au consommateur, nous devons tous contribuer à la salubrité des aliments ".

Summary

The HACCP system is a systematic and preventative approach to food safety management. This strategy can be used by all sectors of the food continuum and be adapted to all kinds of products and processes. Industry and government have been working since 1991 to its implementation. Not withholding all efforts deployed, it is evident that to maximise its impact, HACCP principles have to be implemented from the farm the consumer table. The Canadian Food Inspection Agency multiplied its communication efforts with retailers and consumers,

and started a recognition process for on-farm food safety programs developed by producers associations.

Résumé

Le système HACCP consiste en une démarche systématique et préventive visant à assurer la salubrité des aliments. Cette stratégie peut être utilisée par tous les segments de l'ensemble de la production alimentaire et adaptée à toutes sortes de produits ou de processus. Le gouvernement et l'industrie travaillent depuis 1991 à sa mise en oeuvre au Canada. Malgré tous les efforts déployés, il est devenu évident que pour maximiser l'impact du HACCP, ses principes devaient être appliqués de la ferme à la table du consommateur. L'Agence canadienne d'inspection des aliments a multiplié ses efforts de communication avec les détaillants et consommateurs, et a entrepris un programme de reconnaissance des programmes de salubrité des aliments à la ferme développés par les producteurs.