

Projet de reconnaissance de dispositifs et de référentiels d'inspection et de certification privés, dans le cadre de la programmation des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments



1) CONTEXTE

De fait de l'introduction de la démarche HACCP (système de management de la qualité sanitaire des denrées basée sur une analyse des dangers) dans les réglementations sanitaires UE et internationales, de nombreuses entreprises dans le monde ont eu recours à des dispositifs de certification privés pour les accompagner dans la mise en place de cette méthode. Ces dispositifs ont pour vocation, d'une part d'aider à la mise en place de cette obligation dans les entreprises et d'autre part, de répondre à des exigences clients, leur permettant ainsi d'accéder à de nouveaux marchés.

En Europe, différents États membres ont fait le choix de reconnaître certains dispositifs privés dans le cadre de la programmation des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments, arguant du constat d'un niveau de maîtrise des risques généralement satisfaisant dans les entreprises concernées. Des réflexions similaires ont également été engagées au niveau mondial.

Si la décision de reconnaître ce type de dispositif relève de la responsabilité et du choix de chaque État membre, tous veulent s'assurer qu'ils offrent des garanties sur la conduite des audits (compétence des auditeurs notamment) et en matière d'impartialité, les conflits d'intérêts devant être à tout prix évités.

En 2015, un groupe de travail européen constitué de neuf États Membres a donc été constitué ; il a permis d'échanger sur les différentes formes de reconnaissance et de définir des critères communs et partagés auxquels doivent répondre les dispositifs souhaitant être reconnus d'une manière ou d'une autre, par des autorités compétentes.

A la suite des travaux exploratoires déjà menés par la France en 2008 sur la norme ISO 22000 relative au management de la sécurité des denrées alimentaires, la DGAL souhaite étudier les dispositifs privés BRC, IFS, et FSSC 22000. Pour cela, la DGAL a commencé par évaluer ces dispositifs et leurs référentiels, selon une procédure prenant en compte les critères retenus au niveau européen. L'objectif est d'avoir la garantie que ces dispositifs privés permettent d'assurer une bonne maîtrise des dangers liés aux denrées et que les audits sont conduits sans conflit d'intérêt.

Il est à noter que lors des contrôles officiels, les inspecteurs s'appuient sur tous les documents disponibles permettant de faciliter l'accomplissement de leurs missions, dont notamment les résultats des audits menés sur la base de ces dispositifs privés.

2) OBJECTIFS

Les règlements européens relatifs aux contrôles officiels prévoient que ces contrôles soient programmés en fonction du risque et prennent en compte entre autres, la fiabilité des contrôles effectués par les entreprises elles-mêmes. En effet, conformément à la réglementation, chaque entreprise met en place un système de gestion et de contrôle des risques : le plan de maîtrise

sanitaire. Les entreprises qui adhèrent à des dispositifs privés suivent un référentiel dont l'objectif est la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire, lequel est audité, pour vérifier son efficacité.

Ainsi, il est envisagé d'étudier comment ces éléments peuvent être pris en compte dans la stratégie globale de contrôles officiels, depuis leur réalisation jusqu'à une possible prise en compte dans la programmation des contrôles.

A ce stade, l'étude ne s'applique qu'aux établissements agréés au titre du règlement (CE) n°853/2004. En France aujourd'hui, sur les 22000 établissements agréés, environ 1200 sont certifiés selon un des trois dispositifs étudiés.

Dans le cas où la reconnaissance irait jusqu'à prendre en considération ces dispositifs dans la programmation des contrôles, la conséquence serait une légère baisse de la note de risque, ayant pour effet une diminution de 6 mois dans la fréquence de contrôle

La reconnaissance devra permettre en outre la mise en place d'un flux d'informations entre les propriétaires de dispositifs et le ministère afin de pouvoir, d'une part confronter les problématiques rencontrées et constatées dans les entreprises, et d'autre part, les utiliser dans la conception de la stratégie de programmation conformément aux articles 3 et 10 du règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels.

3) CALENDRIER DE TRAVAIL

Deux stagiaires spécialisés en HACCP ont été recrutés au sein de la SDSSA pour assister les équipes de la DGAL sur ce projet de reconnaissance qui doit s'échelonner du mois de mars 2017 au premier semestre 2018. Leur travail s'appuie sur une procédure établie à partir des éléments discutés au niveau européen.

Cette procédure de reconnaissance va se dérouler selon le planning suivant :

Actions déjà réalisées :

- Mars 2017 :
 - Rencontre avec les propriétaires de dispositifs afin de leur expliquer la procédure de reconnaissance et leur remettre un questionnaire d'auto-évaluation ;
 - Analyse du questionnaire d'auto-évaluation et prise de décision sur la concordance des dispositifs avec la réglementation.
- Avril 2017 : Publication d'un appel à candidatures pour recruter des inspecteurs volontaires en DD(CS)PP qui seront chargés d'accompagner les auditeurs des référentiels.
- Mai - juin 2017 : Formation des inspecteurs retenus à la suite de l'appel à candidatures sur le contenu des dispositifs.

Actions prévues :

- Deuxième semestre 2017 : Organisation des audits d'observation afin de vérifier que les audits de certification permettent d'évaluer de manière pertinente les PMS développés par les entreprises certifiées et que les non-conformités relevées sont correctement gérées.
- Premier semestre 2018 :
 1. Synthèse de l'évaluation des dispositifs ;
 2. Si évaluation positive, expérimentation de la reconnaissance au niveau national pendant une année « blanche » (pas de modification des contrôles officiels)
 3. Mise en place d'un système de contrôle de second niveau ;
 4. Intégration éventuelle de ces informations pour la programmation des contrôles officiels dès 2019.