

Evaluation du danger global d'une entreprise alimentaire sur la base de l'inspection

Pour les chimistes cantonaux, l'inspection des entreprises de denrées alimentaires est une part importante du contrôle des denrées alimentaires. Jusqu'à maintenant, les résultats d'inspection provenant des différents cantons ne pouvaient pas être comparés, ou alors très mal, car des critères d'appréciation uniformes manquaient.

Le concept a pour but d'évaluer le danger global d'une entreprise alimentaire sur la base de l'inspection d'une manière uniforme dans toute la Suisse et de rendre les résultats comparables. Ceux-ci permettent aussi d'établir un rapport sur la sécurité des denrées alimentaires dans les entreprises et servent d'instruments de travail et de planification pour les organes de contrôle. Le concept a été élaboré par le groupe de travail "Inspection" des chimistes cantonaux ces trois dernières années. L'association des chimistes cantonaux (ACCS) a approuvé ce concept le 1^{er} décembre 2000 et a décidé de le publier. Depuis le 1^{er} janvier 2001, il est appliqué dans les cantons.

Les chimistes cantonaux et les inspecteurs des denrées alimentaires suisses ont testé pratiquement le concept.

Dès le début, le concept devait répondre aux critères suivants: premièrement, il doit être compréhensible pour tous les intéressés, y compris les propriétaires d'entreprises alimentaires. Deuxièmement, il doit être utilisable dans la pratique: le concept ne s'appuie pas sur des théories compliquées concernant le risque, mais sur des appréciations pragmatiques des dangers dans la pratique. Troisièmement, il doit être facilement applicable: après une inspection, l'évaluation des dangers ne doit pas prendre plus de 3 à 5 minutes. Quatrièmement, le concept doit être transparent: tous les intéressés doivent savoir comment évaluer le danger global.

1. Concept

Le danger global d'une entreprise alimentaire est évalué sur la base des données de l'inspection. L'évaluation inclut une certaine marge d'appréciation personnelle. Il ne s'agit pas d'une appréciation de risque au sens de la définition scientifique.

Les résultats de l'inspection sont classés par domaine d'appréciation. On évalue le danger de chaque domaine globalement. Le danger global de l'entreprise est déterminé sur la base des niveaux de danger attribués à chaque domaine.

Le danger global attribué donne une information sur la sécurité alimentaire de l'entreprise.

2. Procédure

La procédure comprend les étapes suivantes:

2.1. Inspection

L'inspection est réalisée selon les règles habituelles. Le rapport d'inspection comprend les éléments servant à l'évaluation des dangers. On attribue la plus grande importance à l'autocontrôle réalisé par l'entreprise.

2.2. Attribution des éléments aux domaines d'appréciation

Les éléments d'inspection sont attribués à un des quatre domaines d'appréciation. En cas de doute, on attribue un élément au domaine d'appréciation le plus concerné.

2.3. Attribution d'un niveau de danger à chaque domaine

Les éléments de chaque domaine d'appréciation sont soumis à une évaluation de danger. Les éléments et leurs effets sont évalués dans leur globalité, et sous l'aspect de la mise en danger de la santé et de la tromperie. Un calcul arithmétique des aspects et éléments individuels n'est pas admissible. On attribue à l'ensemble de tous les éléments compris dans un domaine d'appréciation un des quatre niveaux de danger décrit dans le tableau 3.2.

2.4. Détermination du danger global de l'entreprise

A l'aide des niveaux de danger attribués aux quatre domaines d'appréciation, on calcule la moyenne arithmétique. Cette dernière détermine le niveau de danger global ainsi que le danger global de l'entreprise selon la répartition suivante:

moyenne arithmétique	1.0 - 1.75	1.8 - 2.5	2.6 - 3.25	3.3 - 4.0
niveau de danger global	1	2	3	4
danger global	inexistant/insignifiant	petit	important	très important

2.5. Documentation de l'évaluation

Le résultat est documenté à l'aide du formulaire «évaluation du danger global».

2.6. Résultats des analyses de laboratoire

- Les mesures exigées dans des rapports d'analyse de laboratoire sont contrôlées par l'inspection et sont donc intégrées dans l'évaluation des dangers.
- Lorsque des échantillons sont prélevés lors de l'inspection en vue de leur analyse au laboratoire, les résultats peuvent être intégrés dans l'évaluation de danger. Dans ce cas, l'évaluation du danger ne pourra se faire qu'une fois l'analyse terminée.

3. Description des éléments principaux

3.1. Domaines d'appréciation

3.1.1. Autocontrôle ➡ annexe 1, liste 1

Concept de l'autocontrôle. Les activités découlant de l'autocontrôle sont à apprécier sous le point 3.1.3.

3.1.2. Denrées alimentaires ➡ annexe 1, liste 2

Etat, emballage, désignation, y compris résultats d'éventuelles analyses.

3.1.3. Processus et activités ➡ annexe 1, liste 3

Toutes les activités, y compris celles qui découlent de l'autocontrôle et de la formation sont à apprécier sous ce point.

3.1.4. Construction, équipements et appareils ➡ annexe 1, liste 4

Locaux, équipements et appareils adéquats et appropriés. La propreté et le bon état sont les conséquences des activités appréciées sous le point 3.1.3.

3.2. Niveaux de danger

Les quatre niveaux de danger sont décrits comme suit:

niveau de danger	danger	état	sécurité alimentaire
4	très important	mauvais	non assurée
3	important	insuffisant	compromise
2	petit	suffisant	amoindrie
1	inexistant / insignifiant	bon	assurée

3.3. Aide à l'évaluation

La tablelle «aide à l'évaluation» donne des indications sur la manière dont on peut attribuer un niveau de danger aux éléments du domaine d'appréciation. ➔ *annexe 2*

3.4. Evaluation du danger global

L'évaluation du danger global d'une entreprise alimentaire est documentée à l'aide du formulaire « Evaluation du danger global ». ➔ *annexe 3*

4. Utilité de l'évaluation du danger global

- Le danger global attribué donne une information sur la sécurité alimentaire de l'entreprise.
- Elle est la base d'une utilisation efficace et rationnelle des moyens du contrôle des denrées alimentaires d'un canton.
- Elle permet d'établir des statistiques de la sécurité alimentaire et des tendances d'évolution des différentes branches alimentaires.

5. Remarques

La grandeur de l'entreprise, les quantités de denrées alimentaires, le nombre et l'état de santé des consommateurs et d'autres éléments ne sont pas pris en considération dans le présent concept. Ils peuvent servir comme instruments supplémentaires de planification. Dans ce cas, des comparaisons statistiques suisses ne sont pas possibles.

6. Annexes

- Annexe 1 : Domaines d'appréciation (listes 1 à 4)
- Annexe 2 : Aide à l'évaluation
- Annexe 3 : Formulaire "Evaluation du danger global"

Premières expériences

Avant de décider de l'introduction de l'évaluation du danger global dans la pratique, les chimistes cantonaux ont voulu tester si le concept était applicable. Il fallait surtout déterminer si tous les inspecteurs des denrées alimentaires arriveraient à la même appréciation pour un cas donné.

Lors de deux jours de cours de formation continue 2000, on a soumis aux 59 participants 10 rapports d'inspection différents pour lesquels les inspecteurs des denrées alimentaires ont dû évaluer le danger global. Les résultats ont été ensuite récoltés, dépouillés et discutés devant l'assemblée. Les conclusions suivantes en sont ressorties:

1. Le concept "appréciation du danger global" a été compris et son utilisation à l'aide de cas de figures n'a pas posé de problème.
2. Les exercices pratiques ont démontré que le temps nécessaire à l'évaluation du danger global est proportionnel et adapté.
3. La très rapide mise en pratique avec des exercices a permis de conclure qu'une utilisation au niveau des contrôleurs de denrées alimentaires (avec des adaptations éventuelles des niveaux de contestation) est tout à fait possible. L'intégration de l'inspection de l'eau potable apparaît tout à fait concevable et réalisable.
4. La description des domaines d'appréciation, de l'aide à l'évaluation et le formulaire pour l'évaluation rendent possible une uniformisation et une meilleure transparence, respectivement une traçabilité de l'inspection.
5. Le concept existant mène à une verbalisation facilement compréhensible de l'appréciation de la sécurité des denrées alimentaires d'une entreprise, ceci pour une meilleure compréhension des résultats d'inspection par le responsable de l'entreprise. Pour l'inspecteur des denrées alimentaires, l'appréciation globale peut l'aider à prendre des mesures graves (fermeture d'entreprises) et des mesures pénales (patentes).
6. L'évaluation du danger global permet une meilleure information du public sur les résultats des services d'inspection. De ceci résulte :
 - une amélioration du climat chez les personnes concernées
 - une description transparente des principaux défauts pour les consommateurs
7. L'analyse du danger global mène à une action rationnelle, effective et ciblée de l'inspection (fréquence d'inspection, accent mis sur le domaine d'appréciation et sur les groupes d'entreprises), ceci pour un contrôle efficace par sondages.
8. Les différences d'appréciation sont étonnamment minimes. Les rares valeurs aléatoires sont plutôt dues à des erreurs individuelles mais non au concept lui-même.

Composition du groupe de travail

L'élaboration du concept depuis la première ébauche jusqu'à la publication existante a duré trois ans. Le projet a été piloté par le groupe de travail "Inspection" des chimistes cantonaux. Ce groupe de travail comprend:

Dr Hans-Ruedi Hunziker, Chimiste cantonal de St-Gall comme Président du groupe de travail, Werner Ettl, Chimiste cantonal de Zoug, Dr Peter Kohler, Chimiste cantonal de Soleure, Dr Urs Müller, Chimiste cantonal de Berne et Dr Hans-Sepp Walker, Chimiste cantonal de Fribourg.

Résumé

Une méthode pour l'évaluation du danger global d'une entreprise de denrées alimentaires est présentée. Cette évaluation est basée sur les résultats d'inspection des entreprises. Le concept est construit de manière compréhensible, pratique et facilement applicable. Il a été approuvé par l'association des chimistes cantonaux suisses (ACCS) et est appliqué depuis le 1^{er} janvier 2001 par les laboratoires cantonaux suisses. Ceci permet de rendre les inspections des denrées alimentaires en Suisse plus transparentes et de faire une synthèse de tous les résultats de Suisse.

Zusammenfassung

Es wird eine Methode zur Ermittlung der Gesamtgefahr eines Lebensmittelbetriebes vorgestellt. Der Ermittlung liegen die Inspektionsresultate des Betriebes zu Grunde. Das Konzept ist verständlich aufgebaut, praxisorientiert und leicht anwendbar. Es wurde vom Verband der Kantonschemiker der Schweiz genehmigt und wird ab dem 1. Januar 2001 von allen Kantonalen Laboratorien der Schweiz angewandt. Es ermöglicht, die Lebensmittelinspektion in der Schweiz transparenter zu machen und Resultate gesamtschweizerisch darzustellen.

Summary

This document describes a method for the hazard-assessment in food-businesses, based on the inspection. The concept is meant to be understandable, practical and easy to use. It was accepted by the Swiss Canton-Chemists Association (Food Law Enforcement Practitioners) and will be effective from January 1st 2001. It allows the food inspections in Switzerland to become more transparent and to synthesize all results from Switzerland.

Association des Chimistes cantonaux de la Suisse
Le Président, Dr Urs Müller, Chimiste cantonal
Case postale, 3000 Berne 9

Liste 1**Autocontrôle**

ASPECTS

EXIGENCES

Analyse des dangers:

- faite
- adaptée à l'entreprise

Points critiques:

- définis
- adaptés à l'entreprise

Directives:

- établies
- adéquates

Fiches de contrôle:

- établies

Mesures correctives:

- définies
- adéquates

Liste 2

Denrées alimentaires

ASPECTS

EXIGENCES

Qualité:

- sensoriellement irréprochable

Emballages:

- intacts
- adéquats

Indications:

- complètes

Résultats d'analyse

- prescriptions légales respectées

Liste 3**Processus et activité****ASPECTS****EXIGENCES**

Contrôle des marchandises:

· adéquat

Décongélation:

· adéquate

Production:

· adéquate

Réfrigération:

· prescriptions de température respectées

Refroidir:

· adéquat

Tenir chaud:

· adéquat

Conservation/Transport:

- denrées protégées des influences préjudiciables
- séparation propre/impropre
- délais de conservation respectés

Utilisation des restes:

· correcte

Elimination des déchets

· adéquate

Nettoyage/entretien:

- exécuté d'une manière adéquate
- locaux, surfaces de travail, ustensiles propres

Lutte contre vermines et rongeurs:

· adéquate

Formation:

- exécutée
- adéquate

Hygiène personnelle:

· appliquée

Liste 4**Locaux, équipements, appareils**

ASPECTS

EXIGENCES

Disposition des locaux et équipements:	<ul style="list-style-type: none"> · séparation des zones propres et impropres assurée · processus de travail non entravés
Locaux, véhicules, équipements, machines, appareils:	<ul style="list-style-type: none"> · appropriés · facilement nettoyables · matériaux adéquats pour nettoyage et désinfection
· Ventilation, système de ventilation:	<ul style="list-style-type: none"> · suffisante · efficace · facilement accessible
· Eclairage:	<ul style="list-style-type: none"> · adéquat
· Fenêtres:	<ul style="list-style-type: none"> · évitant l'accès aux souillures et à la vermine
· Plafonds et parois:	<ul style="list-style-type: none"> · pas de risque de contamination
· Surfaces de travail et parois en contact avec des denrées alimentaires:	<ul style="list-style-type: none"> · lisses et sans fissures
· Toilettes pour le personnel, vestiaires:	<ul style="list-style-type: none"> · existants, adaptés
· Ustensiles de nettoyage:	<ul style="list-style-type: none"> · rangés, assortiment adéquat
· Equipements de réfrigération et surgélation:	<ul style="list-style-type: none"> · efficaces, suffisants
· Equipements pour se laver les mains:	<ul style="list-style-type: none"> · existants, · équipés correctement · placés correctement
· Etalages mobiles / self-service:	<ul style="list-style-type: none"> · pare-haleine, appareils de réfrigération, équipements de lavage et ustensiles de service existants

Etat	Autocontrôle	Denrées alimentaires	Processus et activités	Constructions, équipements, appareils
mauvais	· inexistant	· altérées · dangereuses pour la santé · gravement falsifiées	· contraires aux principes d'hygiène · altération immédiate de la qualité des denrées · inadéquats	· inadéquats · déroulement des travaux fortement compromis · danger aigu de contamination
insuffisant	· directives importantes font défaut · traçabilité pas possible	· pas protégées · quelques lacunes importantes · tolérances dépassées · indications importantes font défaut	· dates limite dépassées · défaut de datage · lacunes considérables de réfrigération, conservation, nettoyage et désinfection · lacune avec effet direct sur les denrées	· lacunes systématiques ayant des effets immédiats sur la qualité des denrées · locaux, équipements et appareils présentant des défauts
suffisant	· pas complet, l'essentiel est réglé · lacunes mineures	· lacunes mineures	· lacunes sans effet direct sur la qualité des denrées	· lacunes sans effet direct sur la qualité des denrées
bon	· pas de lacune	· pas de lacune	· pas de lacune	· pas de lacune

Entreprise:			
Catégorie d'entreprise:			
Responsable:		Inspection du:	

Niveau des dangers / Etat	DOMAINES D'APPRECIATION			
	Autocontrôle	Denrées alimentaires	Processus et activités	Constructions, équipements, appareils
4/mauvais				
3/insuffisant				
2/suffisant				
1/bon				

Moyenne arithmétique :

Danger global de l'entreprise

Cocher ce qui convient :

moyenne arithmétique	1.0 - 1.75	1.8 - 2.5	2.6 - 3.25	3.3 - 4.0
niveau de danger global	1	2	3	4
danger global	inexistant/insignifiant	petit	important	très important

Document établi par: _____ le: _____