

## 10 ans de sécurité alimentaire

### Satisfaction, Service, Santé et Sécurité

A l'occasion du spécial 10 ans de la revue **PROCESS** (numéro 1148, Avril 1999), texte préparé par Albert AMGAR ([asept@asept.asso.fr](mailto:asept@asept.asso.fr)).

La publication du rapport Pierre Mainguy en 1989 marque un tournant pour l'approche de la qualité des produits alimentaires. Depuis, la qualité se conjugue avec la règle des 4S : Satisfaction et Service (critères connus, visibles et explicites), Santé et Sécurité (critères nouveaux, invisibles et implicites). Avec comme principal arbitre le consommateur, que nous sommes tous.

Parallèlement à la prise en compte très progressive du concept sécurité alimentaire (de la fourche à la fourchette), la " qualité organisationnelle " s'est introduite dans l'entreprise, avec la mise en place des cercles de qualité. Leur existence n'a été qu'éphémère. Fin des années 1980, les systèmes d'assurance de la qualité se développent, sous la tutelle du conseiller d'Etat Pierre Creyssel et des Pouvoirs publics, avec la création en 1988 de l'Afaq (Association Française pour l'Assurance de la Qualité) pour certifier les entreprises selon le référentiel des normes de la série ISO 9000. Celui-ci vise une organisation de l'entreprise pour assurer la traçabilité de l'entrée des matières premières au produit fini. De nombreuses entreprises se mobilisent et toutes les raisons (commerciales, techniques, éthiques, etc.) sont bonnes pour obtenir le fameux certificat. Seulement, ces systèmes ne permettent pas de garantir la sécurité sanitaire des produits finis et par conséquent la sécurité du consommateur.

Le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des dangers-maîtrise des points critiques) fait alors son apparition en France et en Europe, au moment même de la publication de la proposition de directive 92/46/CEE du 16 juin 1992 qui évoque déjà le principe d'identification et de surveillance des points critiques pour la maîtrise. Le système s'impose peu à peu comme l'outil de maîtrise de la sécurité alimentaire avec, en 1993, la publication des principes HACCP par

directive européenne 93/43/CEE dite " directive Hygiène " qui recommande l'utilisation de HACCP. Les faits marquants qui caractérisent cette période sont une nouvelle approche de l'hygiène, une responsabilité partagée industriels-services réglementaires, une obligation de résultats, etc.

En juillet 1995, la directive Machine (1989) se met en place et peu de temps après se constitue le Groupe européen pour la conception hygiénique des équipements (ou EHEDG-European Hygienic Equipment Design Group) réunissant scientifiques, industriels et centres techniques. Très vite, la conception hygiénique et la nettoyabilité des équipements aura sa norme ISO. Le dispositif réglementaire français traduisant son application dans le droit français est définitivement bouclé en 1998. Dans cette période d'intense activité, la qualité poursuit son chemin au niveau des laboratoires avec la création en 1989 du RNE (Réseau National d'Essais), remplacé en 1994 par le Cofrac (Comité Français d'Accréditation), organisme d'accréditation des laboratoires et des organismes de certification.

Ces dernières années, en raison de crises graves directes telle que la " vache folle " et les OGM, les consommateurs sont de plus en plus conscients des risques alimentaires et n'acceptent plus l'idée d'être malade en consommant un produit alimentaire d'autant que les toxi-infections alimentaires sont davantage médiatisées. Quant aux entreprises, elles sont poussées par la grande distribution vers des exigences de plus en plus strictes.

1996-1997 : la sécurité sanitaire est étalée au grand jour et ce à l'initiative du Sénat suite au rap port du sénateur Claude Huriet sur le renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire, qui constatait que " la sécurité sanitaire de tous les biens médicaux et produits alimentaires n'est pas garantie, et la fonction de veille sanitaire n'est pas convenablement assurée ". Tout ceci a conduit le gouvernement à créer l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments dont le décret concernant son fonctionnement vient de paraître. La boucle serait bouclée si le rapport Mainguy n'avait pas prophétisé en évoquant " qu'il apparaît urgent et nécessaire de coordonner efficacement l'ensemble des moyens administratifs existants pour les rendre parfaitement synergiques ". La crise actuelle de la Listeria n'en est que le troublant reflet.