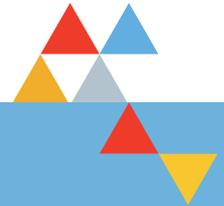


RAPPORT DE tendances

Rédigé par : Jason Brunner, Responsable du marché de l'agro-alimentaire, Brady Corporation

Ces 30 dernières années...

La sécurité alimentaire est devenue l'une des principales préoccupations des consommateurs, des gouvernements, des entreprises de transformation alimentaire et des distributeurs de denrées alimentaires. Plusieurs rappels de produits alimentaires de grande consommation, ainsi qu'une exposition médiatique de plus en plus forte, ont permis de sensibiliser davantage le public à la question de la sécurité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les gouvernements ont donc mis en œuvre de nouvelles réglementations, les consortiums de détaillants ont adopté de nouvelles normes et les entreprises de transformation alimentaire se sont vues rechercher des moyens d'améliorer le respect de ces nouvelles normes.



Un intérêt accru pour la sécurité alimentaire

Malgré les progrès technologiques actuels, les rappels de produits alimentaires continuent de faire les gros titres. Chaque semaine, la presse publie de nouveaux rappels, avec 1 069 rappels de produits alimentaires signalés aux États-Unis et 596 rappels émis en Europe en 2013. [Voir les rappels.](#)

Occasionnellement, une épidémie plus conséquente suscite l'intérêt national :

- En 1996, la prolifération de la maladie de la vache folle en Grande-Bretagne a fait la une des journaux mondiaux, entraînant la prononciation par l'Union européenne d'une interdiction d'exporter la viande de bœuf britannique. Cette interdiction a duré plus de 10 ans avant d'être levée en 2006.
- En 2006, la bactérie E. Coli, associée aux épinards, faisait trois victimes et touchait plusieurs centaines de personnes. Selon les estimations, le rappel et la perte de vente qui en a découlé ont coûté quelques 350 millions de \$ à l'industrie de l'épinard.
- En 2007, l'épidémie de salmonelle associée au beurre de cacahuètes a touché plus de 600 personnes et a déclenché un rappel de 100 % des produits, entraînant un coût estimé à 78 millions de \$.
- En 2011, l'épidémie de listériose associée au melon cantaloup a fait 33 victimes et a entraîné la fermeture de l'entreprise ainsi que la poursuite en justice de ses propriétaires.
- En 2011, la bactérie E. Coli, associée à des graines germées produites par une exploitation agricole en Allemagne, a fait 53 morts.



La publicité suscitée par les rappels de produits alimentaires a eu des répercussions non négligeables sur la confiance du consommateur. Lors de l'Enquête d'opinion des consommateurs portant sur les aliments et les produits, menée par Deloitte en 2011, 73 % des personnes interrogées ont déclaré se préoccuper davantage des aliments qu'ils ingèrent aujourd'hui qu'il y a cinq ans.

FOOD SAFETY

PROGRESS REPORT FOR 2013

Disease Agents	Percentage change in 2013 compared with 2005-2008	2013 rate per 100,000 Population	2020 target rate per 100,000 Population	CDC estimates that...
<i>Campylobacter</i>	13% increase	13.82	8.5	For every <i>Campylobacter</i> case reported, there are 30 cases not diagnosed
<i>Escherichia coli</i> O157	No change	1.15	0.6	For every <i>E. coli</i> O157 case reported, there are 26 cases not diagnosed
<i>Listeria</i>	No change	0.26	0.2	For every <i>Listeria</i> case reported, there are 2 cases not diagnosed
<i>Salmonella</i>	No change	15.19	11.4	For every <i>Salmonella</i> case reported, there are 29 cases not diagnosed
<i>Vibrio</i>	75% increase	0.51	0.2	For every <i>Vibrio parahaemolyticus</i> case reported, there are 142 cases not diagnosed
<i>Yersinia</i>	No change	0.36	0.3	For every <i>Yersinia</i> case reported, there are 123 cases not diagnosed

Des statistiques pour mieux identifier les difficultés

Aux États-Unis, le CDC (Centre pour le contrôle et la prévention des maladies) estime que chaque année, environ 1 américain sur 6 (soit 48 millions de personnes) tombe malade, 128 000 sont hospitalisés et 3 000 décèdent des suites de maladies d'origine alimentaire. Pourtant, les études réalisées par le CDC indiquent que les mesures de sécurité alimentaire mises en place n'ont eu, jusqu'à présent, qu'un impact limité sur le nombre total de maladies d'origine alimentaire.

En savoir plus...

Le tableau ci-contre, élaboré par le CDC, indique que l'incidence de maladies d'origine alimentaire provoquées par d'importants pathogènes est restée stable ou a augmenté au cours des huit dernières années.

Évolution des réglementations gouvernementales

En réponse à l'intérêt croissant pour la sécurité alimentaire, les gouvernements du monde entier ont mis en place de nouvelles législations visant à améliorer la sécurité alimentaire.

Le 28 janvier 2002, l'Union européenne adoptait la législation alimentaire générale instituant les principes fondamentaux de sécurité alimentaire. En 2004, les règlements 852, 853 et 854 de la CE fournissaient des précisions complémentaires relatives aux principes de sécurité alimentaire.

Le 4 janvier 2011, les États-Unis adoptait le Food Safety Modernisation Act (FSMA), avec le soutien bipartite des deux chambres du congrès. Le FSMA représentait la première réforme conséquente des réglementations alimentaires depuis 1938.

Le 22 novembre 2012, le gouvernement canadien adoptait le Safe Food for Canadians Act. Cette législation renforce les dispositions alimentaires administrées et mises en application par l'Agence canadienne d'inspection des aliments en vertu de quatre textes législatifs intégrés au Safe Food For Canadians Act afin de renforcer la supervision des matières premières alimentaires.



Normes sectorielles

Parallèlement à l'émergence d'exigences en matière de sécurité alimentaire en Europe, une lassitude générale a commencé à se faire sentir à mesure que les détaillants et les fabricants de marque contrôlaient les usines au regard de leurs innombrables normes internes, chacune élaborée de façon isolée et sans considération de convergence. Il en résulta une absence de cohérence.

Les PDG des détaillants alimentaires du monde entier, à travers leur réseau indépendant CIES, le Food Business Forum, aujourd'hui dénommé Consumer Goods Forum (CGF), ont convenu d'entreprendre une démarche collaborative. En mai 2000, l'Institut mondial de la sécurité alimentaire (Global Food Safety Initiative), une fondation à but non lucratif, fut créée. **En savoir plus...**

Aujourd'hui, le GFSI évalue les programmes de sécurité alimentaire tels que le Safe Quality Food (SQF), le British Retail Consortium (BRC), les International Featured Standards (IFS) et la Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) au regard de la norme du GFSI.

L'impact sur les entreprises de transformation alimentaire

Le regain d'intérêt du public pour la sécurité alimentaire, les réglementations gouvernementales et les normes sectorielles ont pour effet de placer les entreprises de transformation alimentaire sous une surveillance plus étroite que jamais. Les entreprises de transformation alimentaire sont tenues de disposer de **systèmes documentés** pour la quasi-totalité des aspects de leurs opérations, doivent **former tous leurs employés** à l'exécution de ce protocole et font l'**objet d'audits** réalisés par des agences gouvernementales, des organismes de certification et des clients.

La réelle difficulté consiste aujourd'hui à garantir le respect des normes dans la zone de transformation des aliments où intervient la sécurité alimentaire. S'il existe pléthore de ressources disponibles pour aider les Responsables assurance qualité et sécurité alimentaire à comprendre et à élaborer le protocole approprié, il peut toutefois se révéler plus difficile de faire respecter ces protocoles dans la zone de production. Les forts taux de renouvellement du personnel, la multiplicité des langues parlées, la variété des capacités de lecture et l'exigence d'un environnement hygiénique peuvent rendre très difficiles la formation et le renforcement des bonnes pratiques.



3

Méthodes d'amélioration du respect des normes dans la zone de production

Créer une zone de travail visuelle

1

Depuis longtemps, les fabricants incluent des zones de travail visuelles à leurs programmes Lean ou 5S. Les éléments visuels garantissent une exécution cohérente des tâches de façon à améliorer les contrôles des processus et, de ce fait, la qualité.

Toutefois, pour des raisons de sécurité alimentaire, les entreprises de transformation alimentaire ont toujours évité d'utiliser des panneaux et des étiquettes pour fournir des indices visuels dans la zone de transformation des aliments. Les matériaux généralement utilisés pour créer des étiquettes et des panneaux ne résistaient pas au lavage. Les dernières innovations en matière de panneaux et étiquettes à métaux détectables et résistants au lavage ont ouvert la porte à de nouvelles possibilités.

En considérant la complexité des réglementations et le besoin de processus normatifs pour garantir des activités alimentaires sûres, les entreprises de transformation alimentaire pourraient tirer un avantage conséquent de la possibilité de communiquer des informations propres à leur site concernant les procédures et les protocoles, informations aujourd'hui confinées dans des classeurs rangés à l'écart des zones de production.

Voici quelques exemples de visuels potentiels, propres au domaine de la transformation alimentaire :

- Procédures sanitaires de travail — instructions propres à chaque machine pour démonter, nettoyer et désinfecter l'équipement à des fins de décontamination
- Procédures de condamnation visuelle — instructions propres à chaque machine pour mettre l'équipement hors tension de façon appropriée avant les interventions de maintenance ou de lavage et ainsi prévenir le risque de blessure
- Pratiques relatives aux points de contrôle critiques — panneaux affichant des informations concernant les limites, les mesures, la surveillance et les pratiques de vérification des points de contrôle critiques
- Procédures de travail standard — informations relatives aux procédures de travail standard qui permettent de réduire les erreurs de production entraînant des problèmes de qualité
- Produit acceptable — images de produits acceptables et inacceptables pour améliorer la cohérence avec les normes de qualité
- Informations de changement de produit — instructions relatives aux changements de produit permettant de réduire le délai de changement et de garantir le respect de toutes les procédures
- Informations de changement de produit — l'affichage d'instructions visuelles relatives aux changements de produit permet de réduire considérablement le délai de changement et de garantir le respect de toutes les procédures.

**PROCÉDURES
STANDARD**

ROAD SIGN

2



La formation des employés à l'application du protocole de sécurité alimentaire approprié et des bonnes pratiques de sécurité alimentaire pose un problème insurmontable à de nombreuses entreprises de transformation alimentaire.

Les forts taux de renouvellement du personnel, la diversité des langues parlées et des capacités de lecture ainsi que la multiplicité des équipes de production peuvent constituer autant d'obstacles à la qualification des effectifs. Il est toutefois essentiel de former vos employés, pas seulement parce qu'il s'agit d'une exigence des agences gouvernementales et des programmes GFSI, mais parce ce sont eux qui assurent la sécurité alimentaire.

Si la formation en présentiel a longtemps été la norme, de plus en plus d'entreprises de transformation alimentaire mettent en œuvre un modèle de formation en cours d'emploi en vue d'améliorer le respect de l'obligation de formation. Selon une étude récente présentée par Alchemy Systems, la formation en présentiel ciblée a donné lieu à un taux de 82 % de conformité avec les supports de formation. Lorsque cette formation bénéficiait de l'appui d'une formation en cours d'emploi et d'observations correctives, le taux de conformité est passé à 94 %. **En savoir plus...**

Puisqu'il apparaît quasiment impossible de disposer de superviseurs présents en permanence, les programmes de formation en cours d'emploi peuvent s'appuyer sur la mise en place d'instructions visuelles dans la zone de transformation des aliments. Les visuels peuvent non seulement être utilisés dans le cadre du programme de formation, mais ils restent en place même après le départ du superviseur pour rappeler aux employés les procédures appropriées.

3

Automatisez votre documentation d'inspection

Les réglementations gouvernementales et les programmes GFSI exigent l'exécution de nombreuses inspections ainsi qu'une documentation d'accompagnement afin de garantir la mise en œuvre des procédures de sécurité alimentaire et le respect des normes.

Les inspections relatives à la validation de la ligne pour la production d'aliments sûrs, la désinfection, la maintenance des équipements, le calibrage de l'équipement et la lutte contre les parasites comportent souvent plusieurs centaines de points d'inspection. La contrainte de documenter l'inspection et de créer cette documentation pendant les audits peut se révéler extrêmement laborieuse lorsqu'un système sur papier est utilisé.

Il est indispensable de disposer de documents précis et actualisés pour les inspections réglementaires et la certification. Selon la FDA, le manque de documentation explique probablement la défaillance ou l'absence du système requis. L'automatisation de ces inspections au moyen d'un logiciel conçu pour appuyer vos efforts de mise en conformité offre plusieurs avantages aux entreprises de transformation alimentaire. Les documents électroniques...

- Réduisent la durée d'exécution des inspections
- Réduisent la charge administrative générée et facilitent ainsi l'organisation et le stockage de la documentation
- Augmentent la capacité de recherche de documents spécifiques et de récupération d'informations clés demandées lors des audits
- Permettent aux responsables de la conformité d'accéder à distance aux documents afin d'assurer un archivage approprié
- Garantit aux auditeurs que les documents n'ont pas été falsifiés grâce à un système d'horodatage





Partie pour durer.

L'intérêt du public pour la sécurité alimentaire grandissant et les réglementations gouvernementales et les normes sectorielles se multipliant, on peut affirmer sans risque que la réforme de l'environnement réglementaire est partie pour durer. La capacité des entreprises de transformation alimentaire à susciter le respect des normes au sein de leur organisation deviendra un élément de plus en plus important de l'exécution d'activités alimentaires sûres. La mise en œuvre de bonnes pratiques visant à améliorer vos efforts de mise en conformité peut garantir le respect constant des normes... même en cas d'évolution des réglementations.

Pour plus d'informations concernant les solutions visuelles de transformation alimentaire, rendez-vous sur www.bradyeurope.com/food



Copyright 2015 Brady Europe | Lindestraat 20, 9240 Zele, Belgique | Tél. +32 (0) 52 45 78 11



Articles et références

[Sécurité alimentaire – données du CDC indiquant que les maladies d'origine alimentaire sont aussi répandues aujourd'hui qu'il y a 5 ou 10 ans](#)

[Statistiques sur les maladies d'origine alimentaire](#)

[Sentiment des consommateurs en matière de sécurité alimentaire](#)

[GFSI et histoire du GFSI](#)

[« Safe Food For Canadians Act »](#)

[Initiatives de réglementation](#)

[Législation alimentaire européenne](#)

[Rappels aux États-Unis](#)

[Rappels en Europe](#)

- 3205 notifications
- 596 alertes émises (impliquant un rappel)

[Lien vers l'étude Alchemy](#)

[50 ans de sécurité alimentaire](#)

[Food Safety Modernisation Act \(FSMA\)](#)

[Initiative de réglementation – Safe Food for Canadians Act](#)

