# Contrôles des procédés en fonction des risques
## le long de la chaîne alimentaire en Suisse

Edition: Février 2011

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE
Département fédéral de l'intérieur DFI

**Unité fédérale pour la filière alimentaire UFAL**

Nous adressons nos remerciements à tous ceux qui ont participé au GT Risques depuis le début: Margrit Abel, Paul Boss, Eric Breidenbach, Otmar Deflorin, Rolf Etter, Michel Geinoz, Daniel Gerber, Gérard Gremaud, Peter Grütter, Fritz Hänni, Dagmar Heim, Silke Holznagel, Karin Hulliger, Daniel Imhof, Marco Jermini, Kaspar Jörger, Corinne Juge, Markus Kaufmann, Bernard Klein, Fabien Loup, Thomas Lüthi, Roger Meuwly, Frieda Michelini, Christine Müller, Ruedi Müller, Laurent Nyffenegger, Carmen Pfister, Josef Risi, Kurt Seiler, Markus Spichtig, David Stöckli, Pierre Studer, Louis Tamborini, Reto Wyss, Peter Zbinden, Fritz Zollinger

# Table des matières

**Résumé** ..... **4**

**Situation initiale** ..... **5**

**Démarche** ..... **6**

**Résultats de l'évaluation des risques** ..... **7**

Calcul du risque des catégories d'établissements en fonction des critères statiques ..... 8
– Identification des catégories d'établissements ..... 8
– Identification des dangers ..... 9
– Estimation de l'étendue du danger identifié ..... 11
– Estimation de la possibilité d'avoir une influence sur le danger par le biais de la gestion de l'établissement ..... 13
– Calcul de la fréquence des contrôles de base pour les catégories d'établissements ..... 13
Calcul du risque individuel de l'établissement en fonction de critères dynamiques ..... 15
– Identification des critères dynamiques ..... 15
– Calcul de la classe de risques et des fréquences des contrôles intermédiaires ..... 17
Conclusion de l'évaluation des risques ..... 18

**Résultats de la gestion des risques** ..... **19**

Conclusion de la gestion des risques ..... 20

**Quelle est la suite?** ..... **21**

**Annexes** ..... **22**

– Annexe 1 – Extrait de la liste des intervalles de contrôle maximaux par catégorie d'établissements (CH) ..... 22
– Annexe 2 – Sélection de concepts et de fréquences de contrôle en Europe ..... 25
– Annexe 3 – Résumé schématique du concept du GT Risque sous forme de poster A3 ..... 30

# Résumé

Les législations suisse et européenne prévoient d'effectuer régulièrement dans le cadre de la sécurité alimentaire et de la protection des animaux des contrôles officiels en fonction des risques. L'objectif du groupe de travail était de définir ces notions et de mettre sur pied un concept dans le cadre du programme national de contrôle qui permette une activité de contrôle efficace et harmonisée. Le groupe de travail était constitué d'experts de la Confédération et des cantons.

Les contrôles officiels se basent sur deux piliers: les contrôles du procédé et les contrôles du produit. Le groupe de travail s'est d'abord occupé en priorité des contrôles de procédé et a élaboré un concept prévoyant les points suivants: chaque établissement est attribué à une catégorie d'établissements sur la base de ses paramètres statiques (input, procédés spécifiques à l'entreprise, output). La catégorie d'établissements est quant à elle répartie en classe de risque au moyen d'un modèle mathématique simple, ce qui permet de définir la fréquence des contrôles de base. L'objectif du contrôle de base est de constater si les exigences légales concernées sont respectées dans l'ensemble de l'établissement. Chaque établissement est en outre évalué individuellement sur la base de critères dynamiques (c'est-à-dire des critères aisément modifiables par l'établissement). A l'aide d'une formule mathématique, chaque établissement est réparti dans une classe de risque, qui permet alors de définir la fréquence des contrôles intermédiaires, en partant de la fréquence des contrôles de base attribuée. L'objectif des contrôles intermédiaires est de constater si les exigences légales concernées dans certains secteurs spécifiques sont respectées.

Les fréquences minimales des contrôles de base sont discutées et fixées avec les instances d'exécution sous la conduite de la Confédération. Les contrôles intermédiaires relèvent en revanche de la souveraineté des cantons, respectivement, de la Confédération dans les cas pour lesquels l'exécution est transmise à une autorité fédérale.

La proposition élaborée par le groupe de travail présente pour la première fois une procédure uniforme pour les contrôles relatifs à la protection des animaux, à la santé animale et à la sécurité des denrées alimentaires le long de l'ensemble de la chaîne alimentaire. Une fréquence de contrôle en fonction des risques a été définie pour chaque secteur de contrôle.

Le concept et les fréquences de contrôle proposé par l'évaluation des risques (groupe de travail) ont fait l'objet de discussions approfondies au sein de la gestion des risques (les organes responsables de l'exécution) en tenant compte de paramètres supplémentaires et, là où cela s'est avéré nécessaire et justifié, ils ont été redéfinis.

# Situation initiale

Les législations suisse et européenne prévoient d'effectuer régulièrement dans le cadre de la sécurité alimentaire et de la protection des animaux des contrôles officiels en fonction des risques. Ces exigences relèvent du droit sur les aliments pour animaux et sur les denrées alimentaires ainsi que des dispositions relatives à la santé animale et à la protection des animaux.

**Bases légales pour les contrôles réguliers et en fonction des risques**

| Bases légales |
|---|
| Ordonnance sur la production primaire (OPPr) RS 916.020 |
| Ordonnance sur la protection des animaux (OPAn) RS 455.1 |
| Ordonnance sur les épizooties (OFE) RS 916.401 |
| Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUs) RS 817.02 |
| Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux |

La question qui se pose est celle de savoir comment interpréter la signification des termes *«en fonction des risques»* et *«régulier» et comment pouvoir appliquer cela de manière uniforme dans le pays tout entier*. Compte-tenu du fait que la Suisse est un Etat fédéraliste, que les concepts existants ne sont parfois pas comparables et que les contrôles ne s'effectuent pas dans tous les secteurs en fonction de considérations basées sur les risques, les différentes fréquences de contrôle n'ont pas été fixées de manière uniforme jusqu'à présent. Il n'a donc pas non plus été possible d'établir une évaluation nationale des résultats de contrôle obtenus.

Pour combler cette lacune, la Conférence des directeurs d'office (CDO), composée des directeurs de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), de l'Office vétérinaire fédéral (OVF) et de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a décidé de mettre sur pied un groupe de travail.

**Extrait du mandat de la CDO**

| Mandat confié au groupe de travail Contrôles en fonction des risques (GT Risque) |
|---|
| Elaboration d'un concept uniforme (principes) de prise en compte des risques pour les contrôles officiels des établissements […] en particulier pour fixer les fréquences des contrôles de base sur la base de critères statiques et pour établir les principes pour le contrôle en fonction des risques des inspections officielles d'établissements sur la base de critères d'évaluation dynamiques. |

De l'avis du groupe de travail, la mise en œuvre du projet qu'il a élaboré doit permettre d'atteindre une efficacité optimale des contrôles officiels. L'objectif de la présente publication est de présenter les résultats du groupe de travail Contrôles en fonction des risques (GT Risque), d'expliquer le concept des contrôles de processus en fonction des risques en Suisse et de présenter les décisions de la gestion des risques.

# Démarche

Le GT Risque était composé d'experts de la Confédération et des cantons. Les trois offices fédéraux OFAG, OVF et OFSP, la Conférence Suisse des Services de l'agriculture cantonaux (COSAC), l'Association Suisse des Vétérinaires Cantonaux (ASVC) ainsi que l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) y étaient représentés. Endossant le rôle de modérateur, l'Unité fédérale pour la filière alimentaire (UFAL) a établi les procès-verbaux et coordonné les différents groupes de travail. Le groupe a procédé d'après les consignes reconnues au niveau international (Codex alimentarius, OIE,..) en matière d'analyse des risques. Le groupe de travail (responsable de l'évaluation des risques) s'est réparti en sous-groupes de travail qui ont traité chacun des thèmes spécifiques. De manière ponctuelle, le groupe de travail a fait appel à d'autres experts pour certaines problématiques. Il a transmis les résultats à d'autres experts de la Confédération et des cantons pour une vérification de la plausibilité. Les responsables de l'exécution ont ensuite reçu le concept élaboré par le groupe de travail. Sur la base des retours d'information, le groupe de travail a adapté le modèle mathématique. Les membres de la gestion des risques ont ensuite discuté secteur par secteur du concept ainsi consolidé. Ont participé:

- ALP (Agroscope Liebefeld Posieux) interne
- Directeurs cantonaux des Services de l'agriculture (COSAC) et OFAG
- Vétérinaires cantonaux (ASVC) et OVF
- Chimistes cantonaux (ACCS) et OFSP

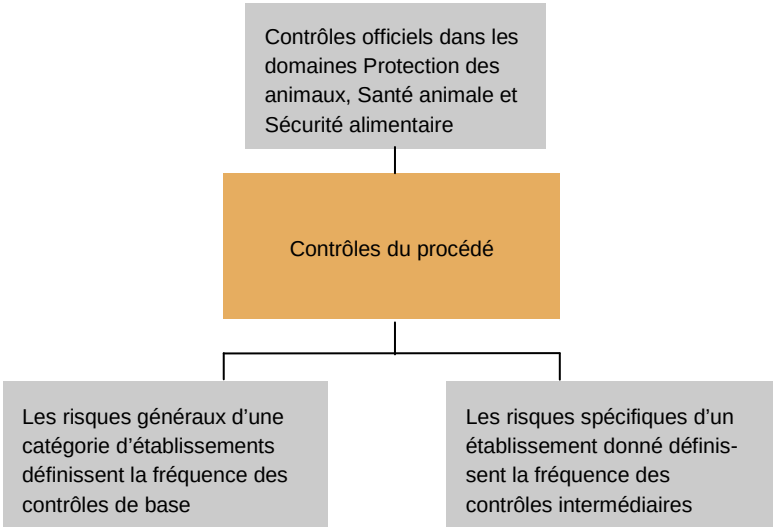
# Résultats de l’évaluation des risques

**Définition des termes**

| Terme | Définition |
|---|---|
| Danger | Dans le domaine de contrôle Protection des animaux, sont considérés comme dangers les facteurs qui ne respectent pas la dignité et le bien-être de l’animal.<br>Dans le domaine Santé animale, sont considérés comme dangers les facteurs qui permettent la propagation d’une zoonose et/ou d’une épizootie. Sont également déclarés comme dangers les maladies animales ou les facteurs qui ont un rapport avec la sécurité alimentaire tels que par ex. les mammites ou l’utilisation erronée de médicaments vétérinaires.<br>Dans le domaine Sécurité des denrées alimentaires/aliments pour animaux, on entend de manière générale par « danger » un agent biologique, chimique ou physique dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ou un état d’une denrée alimentaire ou d’un aliment pour animaux qui peut avoir un impact sur la santé. |
| Risque | Une fonction de la probabilité d’une action ayant un impact sur la santé et la gravité de cette action comme conséquence de la réalisation d’un danger. |
| Contrôle | Vérification effectués sous forme d’une inspection, d’un audit, d’un examen des marchandises et des animaux, de prélèvement d’échantillons, de programme d’analyse, etc. |
| Contrôle du procédé | Sert à contrôler les procédés. Il est en général effectué dans l’établissement et peut le cas échéant être vérifié par des prélèvements d’échantillons appropriés. |
| Contrôle du produit | Sert au contrôle des marchandises ou des animaux par rapport à une contamination par des agents nocifs ou des composants. Peut s’effectuer sous forme de programme national d’analyse. |

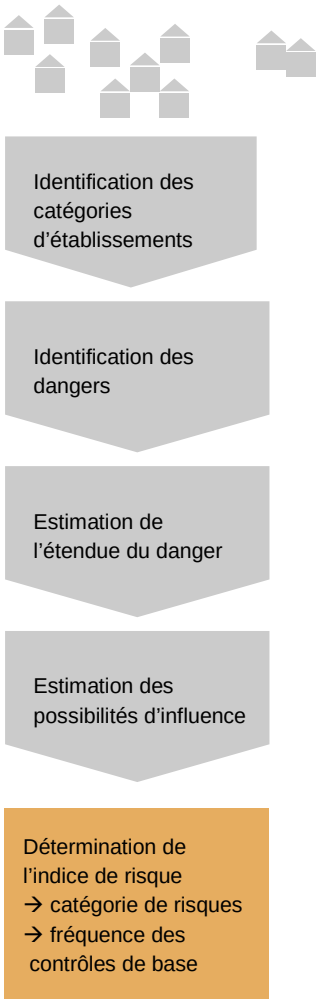
L’orientation du concept de contrôle élaboré dépend de l’effet recherché. Les établissements à haut risque sont par conséquent contrôlés plus souvent que ceux à faible risque. Chaque établissement est attribué à une catégorie d’établissements et ainsi, à une catégorie de risques qui définit la fréquence de ce que l’on appelle les contrôles de base. Mais l’établissement est en outre également évalué au niveau individuel, en fonction de ses risques spécifiques et de la gestion mise en place pour les maîtriser. L’établissement peut ensuite être attribué à une classe de risque qui définit la fréquence des contrôles intermédiaires correspondante.

**Concept en deux étapes des contrôles officiels de procédés, planifiés et en fonction des risques**

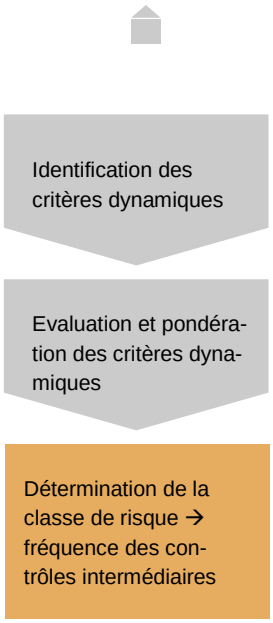


Les étapes de travail à effectuer pour déterminer la fréquence des contrôles de base d'une catégorie d'établissements et pour déterminer la fréquence des contrôles intermédiaires d'un établissement sont décrites ci-après.

**Fréquence des contrôles de base d'une catégorie d'établissements**




**Fréquence des contrôles intermédiaires d'un établissement**

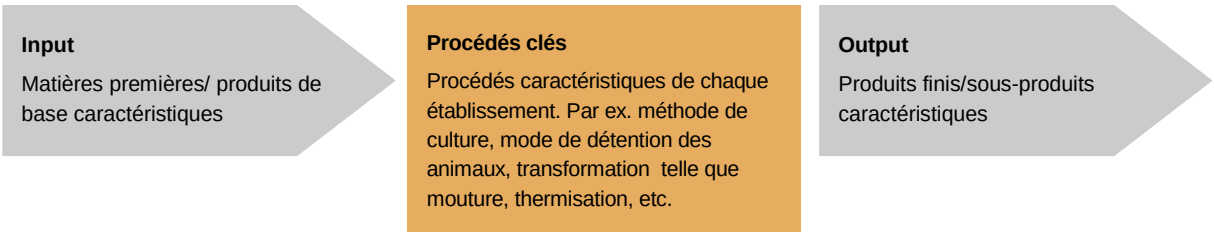



## Calcul du risque des catégories d'établissements en fonction des critères statiques

### Identification des catégories d'établissements

Tous les types d'établissements au long de la chaîne alimentaire ont été répartis en catégories d'établissements en fonction de leur intrants (input), de leurs procédés caractéristiques et de leurs sortants (output). Une fromagerie d'alpage a ainsi par exemple été mise dans la même catégorie qu'un fabricant de fromage d'une ferme de plaine, parce que les deux établissements présentent des procédés clés similaires et ont les mêmes matières premières et les mêmes produits finis.

**Répartition des différents établissements en catégories d'établissements**




**Extrait de la liste des catégories d'établissements: denrées alimentaires d'origine animale**

| Catégorie d'établissements | Exemples | Matières premières/ produits de base caractéristiques | Procédés clés caractéristiques | Produits finis/sous-produits caractéristiques |
|---|---|---|---|---|
| Fabricants de produits laitiers | Produits au lait frais, crème, yoghourt, beurre, fromage, etc. de différentes espèces animales | Lait de différentes espèces animales, colostrum | Hygiénisation (telle que pasteurisation, UHT, microfiltration), maturation, fermentation, mélange, emballage, entreposage | Produits semi-fabriqués et produits finis, sous-produits pour l'alimentation animale |

## Identification des dangers

D'après la définition du danger (voir tableau Définition des termes), le groupe de travail a listé les dangers potentiels des différents domaines de contrôle.

**Liste des dangers pour la protection des animaux**

| Dangers | Description qualitative des dangers (exemples) |
|---|---|
| Omission des mesures de garde des animaux | Comportements de détenteurs d'animaux de rente qui ont un impact sur les besoins fondamentaux de l'animal (par ex. aliment, eau, hygiène de l'étable) |
| Bien-être des animaux perturbé | Atteinte à l'intégrité physique et psychique des animaux de rente (par ex. aspects qualitatifs et quantitatifs de la protection des animaux) |
| Anxiété ou douleur injustifiées | Comportements qui suscitent de l'anxiété ou des douleurs chez l'animal (par ex. non-conformités au niveau du processus d'abattage, transport, interventions sur l'animal telles que castration, écornage, etc.) |

**Liste des dangers pour la santé animale**

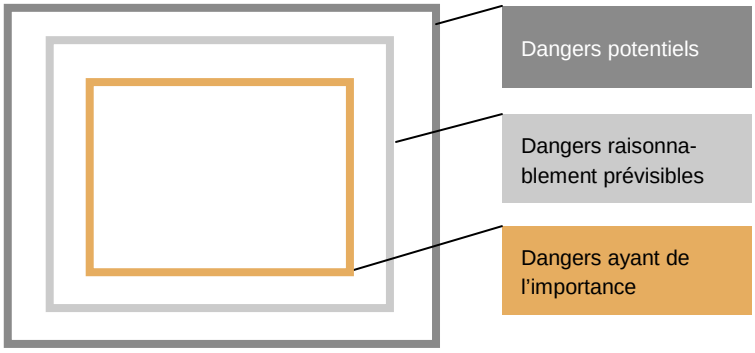
| Dangers | Description qualitative des dangers (exemples) |
|---|---|
| Zoonoses | Apparition de zoonoses (par ex. campylobactériose, salmonellose) |
| Epizooties excepté zoonoses (animaux de rente) | Apparition d'épizooties telles que par ex. fièvre aphteuse, diarrhée virale bovine BVD, maladie de la langue bleue |
| Maladies animales (animaux de rente) | Apparition de maladies animales sans caractère épizootique mais en rapport avec la sécurité alimentaire (par ex. mammite) |
| Utilisation erronée de médicaments vétérinaires (MédV) | Par ex. produits/préparations qui, en raison d'une autorisation manquante, présentent un risque pour la santé des animaux de rente, et/ou qui, s'ils sont mal utilisés (erreur de dosage), peuvent avoir un impact sur la santé de l'homme et de l'animal |

**Liste des dangers pour la sécurité alimentaire**

| Dangers | Description qualitative des dangers (exemples) |
|---|---|
| Biologiques | Bactériologiques (par ex. *Salmonella spp.*) |
| | Virologiques (par ex. norovirus) |
| | Parasitaires (par ex. trichines) |
| | Prions (par ex. EST) |
| | Toxines (par ex. entérotoxine de *Staph. aureus*, aflatoxine) |
| | Déclaration (par ex. marchandise amoindrie dans sa qualité) |
| Chimiques | Pesticides |
| | Métaux/métalloïdes (par ex. cadmium, plomb) |
| | Principes actifs pharmacologiques (par ex. MédV, hormones de croissance) |
| | Composants naturels (par ex. aloïne, coumarine) |
| | Radionucléides (par ex. isotopes du césium) |
| | Contaminants environnementaux (par ex. dioxine, PCP, PCB) |
| | Additifs (par ex. surdosage de sel nitrité) |
| | Déclaration (par ex. déclaration des allergènes manquante) |
| Physiques | Contaminants naturels (par ex. éclats d'os) |
| | Contaminants non naturels (par ex. verre, particules métalliques) |
| | Déclaration (par ex. pas de déclaration concernant les corps étrangers potentiels) |

Après avoir été identifiés, les dangers ont en principe dû être évalués en fonction des procédés en présence dans les établissements. Ce faisant, il s'agissait en particulier de surveiller si les dangers dans une étape de procédé spécifique augmentent, diminuent, ou restent inchangés. Le problème avec cette évaluation était qu'on ne connaissait pas dans chaque cas le comportement des dangers. C'est la raison pour laquelle les experts se sont appuyés sur les expériences tirées des contrôles de produits plutôt que des contrôles de procédés pour évaluer les dangers. Une liste spécifique a ainsi été créée pour chaque catégorie d'exploitation. Le groupe de travail a filtré parmi les dangers potentiels identifiés ceux auxquels il semblait raisonnable de s'attendre. Cette liste n'a pris en compte que les dangers considérés comme ayant une importance dans le domaine concerné.

**Dangers estimés comme ayant une importance pour chaque domaine de contrôle d'une catégorie d'établissements**



**Extrait de la liste des dangers pour les denrées alimentaires d'origine animale**

| Catégorie d'établissements | Procédés clés (d'après la liste de la catégorie d'établissements) | Domaine de contrôle | Description qualitative du danger, rapporté aux procédés clés / produits | Importance du danger identifié |
|---|---|---|---|---|
| Fabricants de produits laitiers | Hygiénisation (telle que pasteurisation, UHT, microfiltration), maturation, fermentation mélange, emballage, entreposage | **Protection des animaux:** | Aucun | pas applicable |
| | | **Santé animale:** | Introduction d'épizooties suite au trafic (contaminations croisées) | épizooties: important |
| | | **Sécurité alimentaire:** | Physique: corps étranger | pas important |
| | | | Chimique: résidus provenant de la production | important<br>important |
| | | | Biologique: industriel: contaminants biologiques: *Staph. aureus*, *Listeria monocytogenes* | important |
| | | | Déclaration: fausse déclaration - Intolérances: par ex. lait de vache dans du fromage au lait de brebis | important |

## Estimation de l'étendue du danger identifié

Pour terminer, les dangers identifiés ont été évalués semi-quantitativement. La définition de l' « étendue » est une estimation numérique des dommages potentiels d'un danger identifié et considéré comme ayant une importance. Elle se fait sur une échelle à quatre niveaux. L'étendue définie pour un danger donné s'applique en principe à toutes les catégories d'établissements. L'estimation se rapporte alors en général à une population moyenne d'individus.

**Etendue des degrés d'estimation**

| Domaine | Gravité | Estimation | Description |
|---|---|---|---|
| **Protection des animaux** | | | |
| | très grave | 4 | Impact considérable sur la santé, le cas échéant avec conséquences dommageables et létales, par ex. maltraitance massive de l'animal |
| | grave | 3 | Impact important sur la santé, le cas échéant, avec conséquences dommageables |
| | moyen | 2 | Impact moyen sur la santé, le cas échéant avec conséquences dommageables |
| | faible | 1 | Impact faible sans conséquences dommageables |
| **Santé animale** | | | |
| | très grave | 4 | Impact considérable sur la santé, le cas échéant avec conséquences dommageables et létales, respectivement conséquences économiques considérables |
| | grave | 3 | Impact important sur la santé, le cas échéant, avec conséquences dommageables, respectivement conséquences économiques importantes, par ex. tuberculose bovine |
| | moyen | 2 | Impact sur la santé, avec parfois conséquences dommageables également au niveau économique |
| | faible | 1 | Impact faible sans conséquences dommageables, par ex. mammite, salmonellose |
| **Sécurité alimentaire** | | | |
| | très grave | 4 | Cas mortel, impact persistant sur la santé |
| | grave | 3 | Hospitalisation mais sans conséquences dommageables |
| | moyen | 2 | Léger impact sur la santé, consultation médicale sans hospitalisation |
| | faible | 1 | Autolimitant, symptomatologie bénigne |

L'exemple suivant présente l'utilisation du degré d'estimation de l'étendue des dangers ayant une importance pour la catégorie « Fabricants de produits laitiers ».

**Dangers ayant une importance et leur évaluation pour les fabricants de produits laitiers**

| Danger ayant une importance | Estimation |
|---|---|
| Introduction d'épizooties suite au trafic (contaminations croisées) - épizooties | 1 |
| Introduction d'épizooties suite au trafic (contaminations croisées) - zoonoses | 2 |
| Résidus provenant de la production | 1 |
| Industriel: contaminants biologiques: *Listeria monocytogenes, Staph. aureus* | 4 |
| Déclaration: fausse déclaration - intolérances: par ex. lait de vache dans le fromage à base de lait de brebis | 2 |

### Estimation de la possibilité d'avoir une influence sur le danger par le biais de la gestion de l'établissement

Les procédés des différentes catégories d'établissements peuvent influencer ou même maîtriser un danger identifié et évalué comme ayant de l'importance. L'estimation de cette possibilité d'influence s'est faite semi-quantitativement et a été décrite avec les mêmes impacts pour tous les domaines de contrôle. Une valeur élevée signifie que les exploitants de cette catégorie d'établissements peuvent avoir une influence importante sur le danger et peuvent donc le maîtriser complètement par l'autocontrôle. Ces catégories d'établissements seront contrôlées plus souvent que celles où la possibilité d'influence est faible.
La possibilité d'influence est une mesure indirecte de la probabilité d'apparition d'un danger.

**Estimation de la possibilité d'influencer la maîtrise d'un danger identifié**

| Impact | Estimation |
|---|---|
| Possibilité d'influence complète | 4 |
| Possibilité d'influence élevée | 3 |
| Possibilité d'influence moyenne | 2 |
| Possibilité d'influence faible ou inexistante | 1 |

Pour la catégorie d'établissements « Fabricants de produits laitiers », cela donne par exemple le tableau ci-dessous, catégorie pour laquelle on a estimé la possibilité d'influence sur les dangers ayant de l'importance.

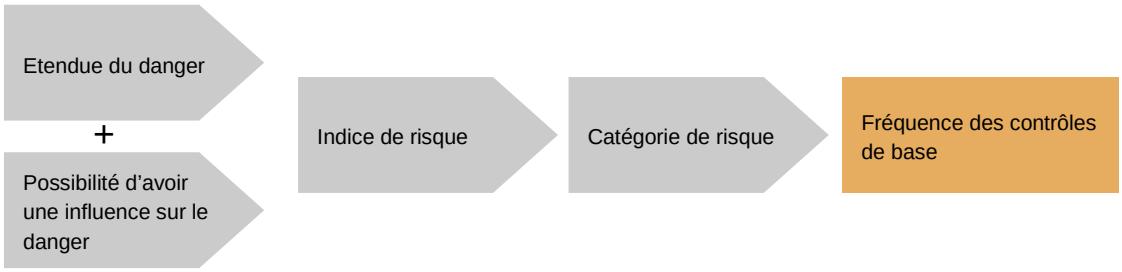
**Estimation de la possibilité d'influence sur les dangers ayant de l'importance pour la catégorie d'établissements « fabricants de produits laitiers »**

| Danger ayant de l'importance | Estimation |
|---|---|
| Introduction d'épizooties suite au trafic (contaminations croisées) - épizooties | 2 |
| Introduction d'épizooties suite au trafic (contaminations croisées) - zoonoses | 3 |
| Résidus provenant de la production | 3 |
| Industriel: contaminants biologiques: *Listeria monocytogenes, Staph. aureus* | 3 |
| Déclaration: fausse déclaration - intolérances: par ex. lait de vache dans le fromage à base de lait de brebis | 4 |

### Calcul de la fréquence des contrôles de base pour les catégories d'établissements

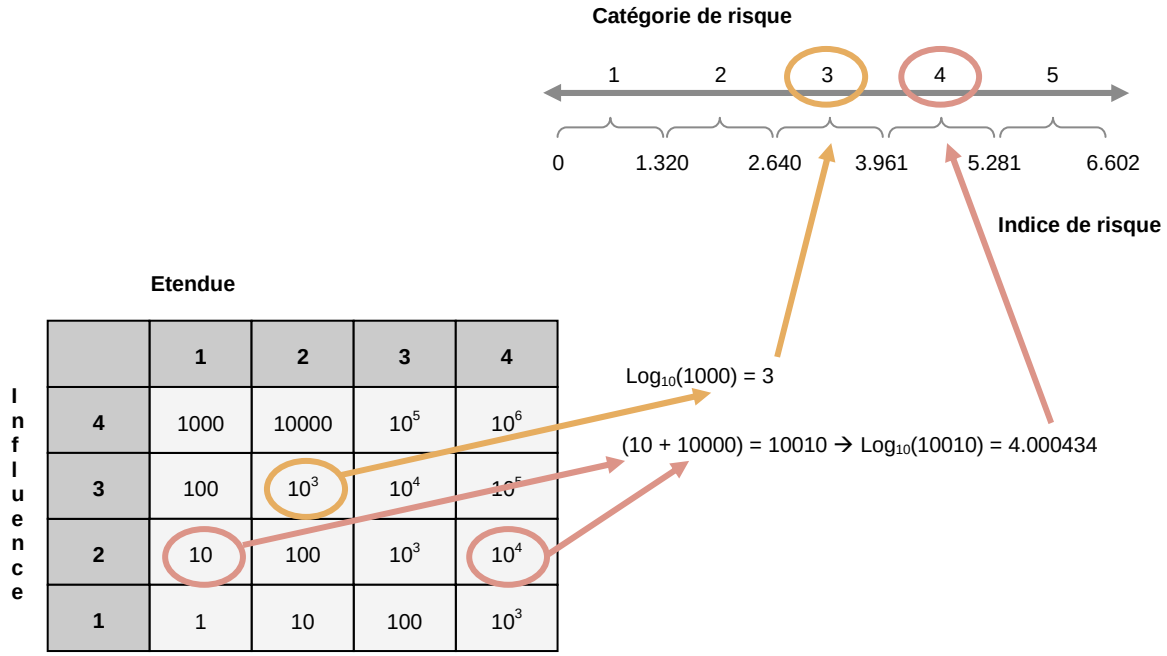
Au moyen d'un modèle mathématique qui tient compte de la pondération des risques, le groupe de travail a attribué chaque catégorie d'établissements à une catégorie de risques qui requiert une fréquence de contrôle de base donnée. Le modèle est applicable pour tous les domaines de contrôle.

**Etapes qui conduisent à la détermination de la fréquence des contrôles de base**



L'exemple ci-après permet de voir l'effet de la pondération. Lorsqu'une catégorie d'établissements (exemple en ocre) présente un seul danger qui ait de l'importance avec une étendue moyenne (estimation 2) et avec une possibilité d'influence élevée (estimation 3), le modèle la place en catégorie de risques 3. Lorsqu'une catégorie d'établissements (exemple en rose) présente deux dangers, un de faible étendue avec une possibilité d'influence moyenne et un autre d'étendue très grave et avec une possibilité d'influence moyenne, cette catégorie d'établissements sera classée en catégorie de risques 4. C'est donc le danger le plus grand qui prévaut pour déterminer la catégorie de risques.

**Modèle mathématique de calcul de l'indice de risque et de la catégorie de risque sur la base d'un danger ou de plusieurs dangers et de la possibilité d'influence sur ces dangers.**
**L'ensemble de nombres [0;6.602] qui résulte des indices de risque potentiels est répartie en cinq intervalles de même grandeur. C'est ainsi que l'on détermine la catégorie de risque.**




La catégorie de risque calculée pour chaque catégorie d'établissements a fait l'objet de discussions entre experts pour en vérifier la plausibilité. Le GT Risque a proposé que l'objectif des contrôles de base soit de constater si les exigences légales concernées sont respectées dans tout l'établissement. Les contrôles de base devraient se faire en suivant la méthode la plus appropriée (par ex. inspection, audit, vérification de documents, observation,…) pour la catégorie d'établissements concernée.

## Calcul du risque individuel de l'établissement en fonction de critères dynamiques

En plus de son attribution à une catégorie d'établissements, chaque établissement est évalué individuellement sur la base de ses particularités. Cette estimation utilise ainsi ce que l'on appelle des critères dynamiques et amène à la détermination des fréquences de contrôles intermédiaires. L'objectif des contrôles intermédiaires est de constater si les exigences légales respectives des domaines spécifiques sélectionnés sont respectées.

### Identification des critères dynamiques

Les critères dynamiques sont des critères qui peuvent aisément être modifiés par un établissement, comme par exemple la gestion et l'autocontrôle. La méthode présentée par le groupe de travail constitue un instrument de planification potentiel.

**Pondération des critères dynamiques dans le domaine Protection des animaux**

| Critère principal | Pondération (%) | Sous-critère | Pondération (%) |
|---|---|---|---|
| Obligation de consigner | 15 | Tenue d'un journal: intégralité des enregistrements<br>Application de l'obligation de consigner | 20<br>80 |
| Infrastructures | 20 | Conditions préalables au niveau des locaux/du fonctionnement<br>Entretien des infrastructures | 50<br>50 |
| Gestion/détention des animaux | 20 | Sortie<br>Type de détention/manière de traiter les animaux<br>Interventions/actes médicaux sur l'animal | 33<br>33<br>33 |
| Compétence de l'établissement | 10 | Compétence technique dans l'établissement | |
| Données historiques | 20 | Comportement de la personne responsable<br>Contestations antérieures | 50<br>50 |
| Type de production | 15 | Droit à l'octroi des paiements directs<br>Revenu principal/revenu accessoire | 50<br>50 |

**Pondération des critères dynamiques dans le domaine Santé animale**

| Critère principal | Pondération (%) | Sous-critère | Pondération (%) |
|---|---|---|---|
| Obligation de consigner<br>Obligation de déclarer<br>Autocontrôle | 10 | Tenue d'un journal: intégralité des enregistrements<br>Application de l'obligation de consigner | 20<br>80 |
| Infrastructures | 15 | Conditions préalables au niveau des locaux/du fonctionnement<br>Entretien des infrastructures | 50<br>50 |
| Gestion/détention des animaux | 35 | Extensive / intensive<br>Sortie<br>Trafic/commerce d'animaux | 10<br>10<br>80 |
| Etendue de la production | 20 | Taille de l'établissement resp. étendue au niveau territorial | |
| Compétence de l'établissement | 10 | Compétence technique dans l'établissement | |
| Données historiques | 10 | Comportement de la personne responsable<br>Contestations antérieures | 50<br>50 |

**Pondération des critères dynamiques dans le domaine Sécurité alimentaire**

| Critère principal | Pondération (%) | Sous-critère | Pondération (%) |
|---|---|---|---|
| Autocontrôle | 40 | Concept d'autocontrôle (formel)<br>Concept d'autocontrôle (appliqué) | 20<br>80 |
| Infrastructures | 10 | Conditions préalables au niveau des locaux/du fonctionnement<br>Entretien des infrastructures | 50<br>50 |
| Consommateurs | 5 | Profil des consommateurs | |
| Etendue de la production | 20 | Taille de l'établissement resp. étendue de ses activités au niveau territorial | |
| Produits | 10 | Dangers spécifiques au produit<br>Fabricant de denrées alimentaires spéciales<br>Echantillons de vérification officiels | 25<br>25<br>50 |
| Compétences de l'établissement | 5 | Compétence technique dans l'établissement | |
| Données historiques | 5 | Comportement de la personne responsable<br>Contestations antérieures | 50<br>50 |
| Tromperie | 5 | Potentiel de tromperie des publicités | |

Les critères dynamiques (répartis en critères principaux et en sous-critères) seront pondérés, car ils n'ont pas tous la même influence. Chaque sous-critère est estimé par une évaluation numérique entre 1 et 4, respectivement 1 ou 4 (selon le critère).

**Evaluation des sous-critères (exemples tirés du domaine de contrôle Protection des animaux, Santé animale et Sécurité alimentaire)**

| **Obligation de consigner** | **1** | **2** | **3** | **4** |
|---|---|---|---|---|
| Tenue du journal: intégralité des enregistrements | complet | partiellement tenu | assez incomplet | manque |
| Application de l'obligation de consigner | intégralement appliquée | partiellement appliquée | appliqué plutôt incomplètement | pas appliquée |

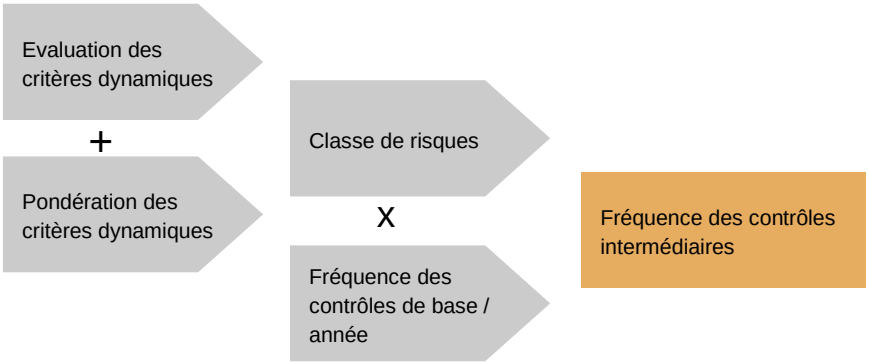
| **Gestion/détention des animaux** | **1** | **2** | **3** | **4** |
|---|---|---|---|---|
| Extensive / intensive | extensive | plutôt extensive | plutôt intensive | intensive |
| Sortie | non | | | oui |
| Trafic/commerce d'animaux | minimal | peu | plutôt beaucoup | grand/beau coup |

| **Autocontrôle** | **1** | **2** | **3** | **4** |
|---|---|---|---|---|
| Autocontrôle formel<br>BPH - HACCP / guide - traçabilité - prélèvement d'échantillons et analyse | complet et adapté | complet, partiellement adapté | incomplet, partiellement adapté | inapproprié ou manque |
| Autocontrôle appliqué<br>BPH - HACCP / guide - traçabilité - prélèvement d'échantillons et analyse | approprié et utilisé | petites non-conformités | non-conformités plus importantes | inapproprié et/ou pas utilisé |

## Calcul de la classe de risques et des fréquences des contrôles intermédiaires

A l'aide d'une formule mathématique qui prend en compte l'évaluation numérique et la pondération des critères principaux, chaque établissement est attribué à une classe de risques dans chaque domaine de contrôle. Cette attribution ne peut toutefois se faire que s'il est possible d'évaluer un nombre suffisamment élevé de critères dynamiques. Un tableau Excel avec des formules est disponible pour l'utilisation en pratique. Le calcul de la fréquence des contrôles intermédiaires se fait en multipliant la classe de risque par la fréquence des contrôles de base.

**Facteurs conduisant à la détermination de la fréquence des contrôles intermédiaires**



## Conclusion de l’évaluation des risques

Le groupe de travail a développé pour la première fois un concept uniforme pour tous les domaines de contrôle tout au long de la chaîne alimentaire. Ce faisant, il a également comparé son travail avec des projets et des concepts de l’étranger. En fixant les fréquences proposées pour les contrôles de base au moyen de l’évaluation des risques, il n’a été tenu compte ni des critères politiques, ni des critères économiques. Le concept proposé constituait donc une base pour des discussions ultérieures dans le cadre de la gestion des risques.

# Résultats de la gestion des risques

D'après la définition internationale, la gestion des risques est le processus d'examen des options de gestion des risques sur la base des résultats de l'évaluation des risques et, si nécessaire, sur la base de la sélection et de la prise de mesures de contrôle appropriées. Le processus comporte la vérification des résultats de l'évaluation des risques en tenant compte d'autres facteurs ayant une importance, tels que les aspects politiques et économiques.

Les intervalles de contrôle proposés par l'évaluation des risques ont été discutés et estimés par secteur avec les services chargés de l'exécution et en collaboration avec les offices fédéraux compétents (ALP; COSAC avec l'OFAG; ASVC avec l'OVF et ACCS avec l'OFSP).
Une décision fondamentale de l'évaluation des risques a été de fixer des intervalles de contrôle minimaux (tous les 8 ans) et maximaux (annuels). On a alors estimé qu'une fréquence minimale de 8 ans était judicieuse, car une période plus longue entre deux contrôles n'aurait guère d'effet. Les catégories de risques 1 et 2 ont été regroupées en une seule catégorie – contrairement à la proposition de l'évaluation des risques. Cela a engendré un glissement par rapport à la proposition résultant de l'évaluation des risques (voir tableau ci-dessous).

**Catégories de risques et fréquences de contrôle correspondantes**

| Catégorie de risques | Fréquence des contrôles de base<br>Proposition de l'évaluation des risques | Fréquence des contrôles de base<br>Décision de la gestion des risques |
|---|---|---|
| 1 | tous les 8 ans | tous les 8 ans |
| 2 | tous les 4 ans | tous les 8 ans |
| 3 | tous les 2 ans | tous les 4 ans |
| 4 | annuellement | tous les 2 ans |
| 5 | semestriellement | annuellement |

Une autre décision de la gestion des risques concernait les catégories d'exploitations détenant des animaux de rente. Compte-tenu des différentes considérations, telles que par exemple les ressources disponibles dans les cantons, la possibilité de coordination des différents contrôles, etc., la gestion des risques a conduit à attribuer ces catégories d'établissements à la catégorie de risques 3 pour tous les domaines de contrôle (sécurité alimentaire, santé animale et protection des animaux). Cela a aboutit à une fréquence de 4 ans pour les contrôles de base. Cette décision donne ainsi la possibilité de coordonner les contrôles de manière à ce qu'ils correspondent aux exigences légales.

Contrairement à la conception de base, les intervalles de contrôle au niveau de la transformation des denrées alimentaires et du commerce des denrées alimentaires ont été adaptés aux besoins des autorités cantonales d'exécution. Ces intervalles diffèrent très faiblement de ceux qui sont ressortis de l'évaluation des risques. Les contrôles de base sont considérés ici comme contrôles approfondis couvrant tous les points de contrôle, contrairement aux contrôles de base dans le secteur en amont, qui considère ces contrôles plutôt comme des contrôles ponctuels, se faisant plutôt dans les grandes lignes.

## Conclusion de la gestion des risques

Le concept uniforme élaboré par l'évaluation des risques pour tous les domaines de contrôle tout au long de la chaîne alimentaire en Suisse a continué à être retravaillé de manière sectorielle par la gestion des risques et ce faisant, a nécessairement fini par passer du niveau conceptuel au niveau opérationnel. Les décisions sectorielles montrent à quel point il est difficile, dans un Etat fédéraliste, d'appliquer en pratique un concept uniforme pour tous les domaines de contrôle tout au long de la filière alimentaire. Avec le présent concept, on a toutefois réussi pour la première fois à définir un concept uniforme d'évaluation des risques tout au long de la filière alimentaire. Cela permet désormais de définir et de coordonner bien plus facilement les contrôles de domaines qui se recoupent.

## Quelle est la suite?

Lors de l'élaboration du concept et compte-tenu du passage du niveau conceptuel au niveau opérationnel, les questions et problématiques suivantes sont apparues:

- il faut créer une base légale pour permettre l'application des décisions prises.
- la coordination entre les différents secteurs est indispensable et doit devenir une évidence en particulier là où il y a des interfaces (comme par ex. dans la production primaire).
- le contenu et la profondeur des contrôles de base doivent être définis dans tous les domaines et pour toutes les catégories d'établissements.
- par rapport aux aspects qui concernent le financement ou les ressources, mais aussi en perspective des risques effectivement existants, la question se pose de savoir s'il est judicieux d'intégrer complètement dans le système proposé tous les établissements d'une catégorie d'établissements, ou s'il faut introduire une limite inférieure (par ex. seulement les établissements d'une certaine taille, avec une certaine activité, etc.).

La proposition élaborée par le groupe de travail présente pour la première fois une procédure uniforme pour les domaines de contrôle Protection des animaux, Santé animale et Sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire. Une fréquence de contrôle en fonction des risques a été définie par catégorie d'établissements et par domaine de contrôle. Une étape décisive a ainsi été franchie.
En raison des questions posées plus haut, les travaux sur les contrôles de procédés en fonction des risques se poursuivent.

# Annexes

## Annexe 1 – Extrait de la liste des intervalles de contrôle maximaux par catégorie d'établissements (CH)

| Catégorie d'établissements | Domaine de contrôle | Catégorie de risque | Intervalle de contrôle (évaluation des risques) toutes les X années | Intervalle de contrôle (gestion des risques) toutes les X années |
|---|---|---|---|---|
| Production primaire: exploitations avec grandes cultures (céréales, tabac, etc.) | Sécurité alimentaire | 2 | 4 | 8 |
| | Santé animale | - | - | - |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Production primaire: exploitations avec cultures fruitières (fruits, baies, raisin) | Sécurité alimentaire | 2 | 4 | 8 |
| | Santé animale | - | - | - |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Production primaire: exploitations avec cultures maraîchères, productions de fines herbes | Sécurité alimentaire | 2 | 4 | 8 |
| | Santé animale | - | - | - |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Fabricants enregistrés: aliments simples, aliments composés pour animaux de rente | Sécurité alimentaire | 1 | 8 | 8 |
| | Santé animale | 1 | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Fabricants autorisés pour : aliments simples, aliments composés pour animaux de rente | Sécurité alimentaire | 2 | 4 | 4 |
| | Santé animale | 2 | 4 | 4 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Poules pondeuses | Sécurité alimentaire | 4 | 1 | 4 |
| | Santé animale | 4 | 1 | 4 |
| | Protection des animaux | 3 | 2 | 4 |
| Unité d'élevage avec production laitière | Sécurité alimentaire | 3 | 2 | 4 |
| | Santé animale | 4 | 1 | 4 |
| | Protection des animaux | 3 | 2 | 4 |
| Exploitation d'engraissement et d'élevage de remonte pour veaux, génisses | Sécurité alimentaire | 3 | 2 | 4 |
| | Santé animale | 4 | 1 | 4 |
| | Protection des animaux | 3 | 2 | 4 |
| Détention porcine | Sécurité alimentaire | 3 | 2 | 4 |
| | Santé animale | 4 | 1 | 4 |
| | Protection des animaux | 3 | 2 | 4 |
| Centres de collecte du lait | Sécurité alimentaire | 3 | 2 | 4 |
| | Santé animale | 1 | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |

**Suite annexe 1 - Extrait de la liste des intervalles de contrôle maximaux par catégorie d'établissements (CH)**

| Catégorie d'établissements | Domaine de contrôle | Catégorie de risques | Intervalle de contrôle (évaluation des risques) toutes les X années | Intervalle de contrôle (gestion des risques) toutes les X années |
|---|---|---|---|---|
| Fabricants de produits laitiers | Sécurité alimentaire | 4 | 1 | 2 |
| | Santé animale | 3 | 2 | 4 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Etablissements de fabrication de produits carnés | Sécurité alimentaire | 4 | 1 | 2 |
| | Santé animale | 3 | 2 | 4 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Approvisionnement en eau | Sécurité alimentaire | 5 | 0.5 | 4 |
| | Santé animale | - | - | - |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Boulangeries, produits de confiserie (pâtisseries) | Sécurité alimentaire | 3 | 2 | 2 |
| | Santé animale | 2 | 4 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Fabricants de cacao, de chocolat et d'autres produits à base de cacao | Sécurité alimentaire | 2 | 4 | 4 |
| | Santé animale | | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Fabricants de sel alimentaire, d'épices | Sécurité alimentaire | 4 | 1 | épices: 2<br>sel alimentaire: 8 |
| | Santé animale | | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Fabricants de compléments alimentaires | Sécurité alimentaire | 4 | 1 | 2 |
| | Santé animale | | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Fabricants de mets prêts à la consommation | Sécurité alimentaire | 4 | 1 | 2 |
| | Santé animale | 2 | 4 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Fabricants de produits traiteurs | Sécurité alimentaire | 3 | 2 | 2 |
| | Santé animale | 2 | 4 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Etablissements de restauration 1 | Sécurité alimentaire | 2 | 4 | 4 |
| | Santé animale | 1 | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Etablissements de restauration 2 | Sécurité alimentaire | 3 | 2 | 2 |
| | Santé animale | 2 | 4 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |

**Suite de l'annexe 1 – Extrait de la liste des intervalles de contrôle maximaux par catégorie d'établissements (CH)**

| Catégorie d'établissements | Domaine de contrôle | Catégorie de risque | Intervalle de contrôle (évaluation du risque) toutes les X années | Intervalle de contrôle (gestion des risques) toutes les X années |
|---|---|---|---|---|
| Etablissements de catering / service party | Sécurité alimentaire | 4 | 1 | 2 |
| | Santé animale | 2 | 4 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Etablissements d'entreposage et de rotation des stocks | Sécurité alimentaire | 2 | 4 | 4 |
| | Santé animale | 1 | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Intermédiaires du commerce; établissements de commerce de gros, importateurs | Sécurité alimentaire | | 8 | 8 |
| | Santé animale | | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Etablissements de détail 1 | Sécurité alimentaire | 2 | 4 | 4 |
| | Santé animale | 1 | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Etablissements de détail 2 | Sécurité alimentaire | 3 | 2 | 2 |
| | Santé animale | 1 | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |
| Vente directe de produits agricoles | Sécurité alimentaire | 3 | 2 | 4 |
| | Santé animale | | 8 | 8 |
| | Protection des animaux | - | - | - |

## Explications

Un champ avec « – » signifie: non applicable

Un champ vide signifie: les dangers ont été évalués comme n'ayant pas d'importance et la catégorie d'établissements n'a donc été attribuée à aucune catégorie de risques. La catégorie d'établissements sera automatiquement attribuée à la fréquence de contrôle la plus longue possible.

L'évaluation des risques a considéré la santé animale comme importante même dans les exploitations ne détenant pas d'animaux. Un exemple en est l'introduction d'épizooties hautement contagieuses lors de l'utilisation de sous-produits animaux comme aliments pour animaux ou lors de leur fermentation/compostage dans les exploitations détenant des animaux.

## Annexe 2 – Sélection de concepts et de fréquences de contrôle en Europe

Compte-tenu du fait que chaque pays a établi un concept quelque peu différent et que les objets des contrôles varient également, il n'est pas opportun de comparer les fréquences de contrôle dans leur intégralité. Il est toutefois important que certaines similarités apparaissent dans les concepts et que l'on puisse reconnaître une tendance dans les intervalles de contrôle.

### Belgique[1]

| Concept | Fréquence de contrôle |
|---|---|
| Toute la filière alimentaire, du champ à l'assiette, est répartie par secteurs qui présentent un profil de risque similaire. Par exemple « fabricants enregistrés d'aliments pour animaux », « production animale primaire », « transformation de produits laitiers », « restaurants », etc. Un niveau de sensibilité (« faible », « moyenne », « élevée ») est attribué à chaque secteur. Le niveau de sensibilité exprime le risque qui est lié au travail des exploitants dans un secteur donné. Des fréquences de contrôle sont attribuées à chaque secteur, soit une fréquence standard, une fréquence réduite (calculée à partir de la fréquence standard et du niveau de sensibilité) et une fréquence accrue (calculée à partir de la fréquence standard et du niveau de sensibilité). Le profil moyen des exploitants des différents secteurs est calculé. Pour ce faire, il faut avoir les résultats de contrôle durant une période donnée, les contestations des 2 années précédentes et le recours à un système d'autocontrôle validé. Le profil moyen ainsi calculé détermine la fréquence de contrôle (fréquence standard, réduite ou accrue). | De 36 x par année à tous les 16 ans.<br>Par exemple:<br>Production animale primaire: fréquence standard tous les 4 ans, fréquence réduite tous les 16 ans, fréquence accrue tous les 2 ans.<br>Etablissements de transformation du lait: fréquence standard tous les 2 ans, fréquence réduite tous les 3 ans, fréquence accrue chaque année. |

### Danemark[2]

| Concept | Fréquences de contrôle |
|---|---|
| La fréquence de contrôle de ce que l'on appelle les « ordinary inspections » dans les différents établissements du secteur alimentaire est déterminée par une analyse des risques générale pour la branche et par une évaluation individuelle de l'établissement. Les établissements sont répartis dans un des 6 groupes de risques (risque très élevé, risque élevé, risque moyen, risque modéré, risque faible, risque très faible). La répartition se base sur 7 facteurs de risque, des facteurs microbiologiques et chimiques aux facteurs généraux inhérents à la branche. Les établissements sans contestations lors des 4 derniers contrôles, respectivement, au cours des 12 derniers mois deviennent des établissements d'élite qui ont un intervalle plus long entre 2 contrôles et qui peuvent afficher l'icône « smiley ». L'intervalle entre les contrôles est raccourci en cas de contestations. | Protection des animaux: 5% des troupeaux avec au minimum 10 animaux/année<br>Santé animale: d'après les consignes de l'UE → fermes avicoles chaque année, identification et annonce de 5% des exploitations bovines/année et 3% des troupeaux de moutons et de chèvres/année.<br>Sécurité alimentaire: de 7x/année à « si nécessaire ».<br>Par ex. fabrique de chocolat → répartie dans le groupe de risques: risque moyen → fréquence de contrôle 3x/année, si établissement d'élite, 1x/année |

[1] Source: Food safety surveillance through a risk based control program: Approach employed by the Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain, Veterinary Quarterly 2006;28(4):140-154; www.favv.be

[2] Source: www.fvst.dk

**Allemagne**[3]

| Concept | Fréquences de contrôle |
|---|---|
| Le concept est utilisé dans les domaines d'application Sécurité alimentaire et Santé animale. Un établissement est évalué d'après ses caractéristiques principales (type d'établissement, comportement jusque-là, autocontrôles, gestion de l'hygiène). Les différents critères sont notés avec des points. Le nombre total de points permet d'attribuer l'établissement à une classe de risques. En conjonction avec la catégorie de risques d'un établissement, cela donne la fréquence de contrôle. La catégorie de risques est pour sa part déterminée par les critères suivants: étape de production, manipulations du produit, lieu de remise et risque de contamination.<br>Selon le souhait des autorités de contrôle, le système est également utilisé dans la production primaire. | Fréquences de contrôle de journalière à tous les 3 ans |

**Angleterre**[4]

| Concept | Fréquence de contrôle |
|---|---|
| A chaque contrôle des établissements du secteur alimentaire, l'établissement est évalué et noté. La note détermine la catégorie qui elle-même détermine à son tour la fréquence de contrôle. L'évaluation se base sur les points suivants: partie I → dangers potentiels 1) type de denrée alimentaire et type de traitement, 2) méthodes de transformation, 3) type de clientèle (personnes à risque); partie II → niveau de la conformité légale actuelle dans 1) l'hygiène alimentaire, 2) les processus de sécurité, 3) conditions préalables au niveau des locaux et du fonctionnement; partie III → confiance accordée au système de gestion/contrôle. D'après la notation, l'établissement est classé dans une des catégories A à E. | A = au moins tous les 6 mois<br>B = au moins tous les 12 mois<br>C = au moins tous les 18 mois<br>D = au moins tous les 24 mois<br>E = à discrétion par l'office, mais au moins tous les 3 ans |

**France**[5]

| Concept | Fréquence de contrôle |
|---|---|
| Un nouveau concept a été élaboré et la phase pilote a débuté. Dans une première étape, les établissements sont classés à l'échelle nationale en fonction de leurs risques théoriques. Les experts évaluent la sensibilité des matières premières, l'importance de la manipulation, des traitements et le temps qui s'écoule jusqu'à la remise aux consommateurs. A l'échelon régional (département), une note de risque lié à l'établissement est ensuite donnée à l'établissement, note calculée à partir de la notation de risque théorique, du volume de production, des risques liés au processus de fabrication, de l'application d'un plan d'hygiène et de l'évaluation de la méthode de travail par le contrôleur. Pour terminer, les établissements sont répartis dans une des quatre classes de risques d'après leur note de risque lié à l'établissement. | En fonction de la classe de risques, contrôles annuels à 4 x par année. Dans cette phase, les fréquences ne sont pas obligatoires mais indicatives et dépendantes des ressources humaines à disposition. Mais l'objectif à plus long terme est l'harmonisation dans l'exécution. |

[3] Source: Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung- AVV RÜb) vom 3. Juni 2008; Behr's Jahrbuch für die Lebensmittelwirtschaft 2007

[4] Sources: Food Law Code of Practice (England) June 2008; Food Law Practice Guidance (England)

[5] Source: Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8150 Date: 26 août 2003

### Italie[6]

| Concept | Fréquence de contrôle |
|---|---|
| Les établissements du secteur alimentaire sont évalués et notés sur la base de six facteurs (propriétés du bâtiment, unité de production, produits, hygiène de production, système d'autocontrôle, historique). La notation permet le classement dans une des trois catégories de risques: risque faible, risque moyen, risque élevé. Lorsqu'un établissement a plusieurs activités, c'est l'activité présentant le plus de risques qui est évaluée. Un tableau permet de voir la fréquence de contrôle en fonction du type d'établissement et de la catégorie de risque. | De tous les 3 mois à tous les 3 ans.<br>Par ex. abattoir: si risque faible – tous les 12 mois, si risque moyen – tous les 6 mois, si risque élevé – tous les 3 mois.<br>Par ex. transformation de miel au niveau artisanal: si risque faible – tous les 36 mois, si risque moyen – tous les 24 mois, si risque élevé – tous les 12 mois. |

### Irlande du Nord[7]

| Concept | Fréquence de contrôle |
|---|---|
| A chaque contrôle des établissements du secteur alimentaire, l'établissement est évalué et noté. La note détermine la catégorie qui elle-même détermine à son tour la fréquence de contrôle. L'évaluation se base sur les points suivants: partie I → dangers potentiels 1) type de denrée alimentaire et type de traitement, 2) méthodes de transformation, 3) type de clientèle (personnes à risque); partie II → niveau de la conformité légale actuelle dans 1) l'hygiène alimentaire, 2) les processus de sécurité, 3) conditions préalables au niveau des locaux et du fonctionnement; partie III → confiance accordée au système de gestion/contrôle. D'après la notation, l'établissement est classé dans une des catégories A à E. | A = au moins tous les 6 mois<br>B = au moins tous les 12 mois<br>C = au moins tous les 18 mois<br>D = au moins tous les 24 mois<br>E = à discrétion par l'office, mais au moins tous les 3 ans |

### Autriche[8]

| Concept | Fréquence de contrôle |
|---|---|
| Dans le domaine d'application « Entreprises du secteur agricole et alimentaire », un concept prévoyant les points suivants a été élaboré: définition des types d'établissements au moyen des procédés → identification des dangers → estimation des dangers par rapport à l'étendue des dommages → estimation des dangers par rapport à la probabilité des dommages → calcul du risque global d'un type d'établissement. Pour déterminer le risque individuel d'un établissement, on utilise non seulement le risque inhérent au type d'établissement comme facteur primaire, mais également ce que l'on appelle des facteurs secondaires. Parmi ces derniers, on compte notamment l'importation des produits de base, la taille de l'établissement, la quantité de produits commercialisée, le mode de détention dans les exploitations agricoles, l'historique de l'établissement. Chacun de ces facteurs secondaires est estimé d'après un schéma à points. Le modèle se base sur un calcul donné par un logiciel. | Les types d'établissements avec l'indice de risque le plus élevé dans les types d'établissements sont contrôlés à 100% (par ex. établissements du secteur de l'hôtellerie et de la restauration), avec un indice de risque élevé à 50% (par ex. fabricants de produits carnés), avec un moyen à 20% (par ex. établissements d'entreposage pour les sous-produits animaux transformés), avec un indice de risque faible à 10% (par ex. saline). En d'autres termes: tous les établissements avec des classes de risques très élevées doivent être contrôlés 1x/année. |

[6] Sources: Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004; Regione Piemonte, Assessorato alla Sanità, Direzione sanità pubblica, Classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale in base al rischio e definizione delle priorità per l'esecuzione del controllo ufficiale, aprile 2005

[7] Sources: Food Safety Northern Ireland Order 1991 Code of Practice; Food Premises Risk Rating Explained – Lisburn City Council

[8] Source: Modell zur Risikobewertung von Unternehmen im Bereich der Land- und Lebensmittelwirtschaft für die Planung amtlicher Kontrollen, Ernährung/Nutrition, Volume 33, 5-2009; Kontrollpläne Risiko basierte Inspektionen in der Lebensmittelüberwachung, Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 7/2009

**République d'Irlande**[9]

| Concept | Fréquence de contrôle |
|---|---|
| Les établissements du secteur alimentaire sont répartis en six catégories d'établissements (« Primary Producers, Manufacturers and Packers, Distributors and Transporters, Retailers, Service Sector et Manufacturers Selling Primarily Direct to the Final Consumer »). D'après le type d'établissement (par ex. manufacturer ice-cream, manufacturer jam and jelly, manufacterer milk products,…), les établissements sont répartis en high risk business, medium risk business ou low risk business. Cette répartition détermine les fréquences de contrôle prédéfinies. Lorsque dans le cadre d'un contrôle, le tableau global (prerequisites, past records of compliance, HACCP, training) est satisfaisant, on peut passer de l'intervalle de contrôle standard (standard inspection frequency) à l'intervalle de contrôle réduit (reduced inspection frequency). | D'après la catégorie de répartition, au maximum tous les 3 ans. Extrait du Code of practice: « No high-risk premises will have greater than 12 months between inspections. No medium-risk premises will have greater than 24 months between inspections. No low-risk premises will have greater than 36 months between inspections » |

**Roumanie**[10]

| Concept | Fréquence de contrôle |
|---|---|
| Les établissements qui produisent, transforment et entreposent des denrées alimentaires d'origine animale sont évalués et notés dans six domaines. Le nombre de points détermine si un établissement est classé en catégorie I (risque faible), en catégorie II (risque moyen) ou en catégorie III (risque élevé). L'évaluation se fait dans les domaines suivants: propriétés du bâtiment, capacité de production (quantité produite et distribution géographique), propriétés des produits, système d'autocontrôle, critères spécifiques (traçabilité, plan de prélèvements microbiologiques) et historique. Un tableau permet de voir la fréquence de contrôle en fonction du type d'établissement et de la catégorie de risques. | De mensuelle à tous les 18 mois.<br>Par ex. abattoir : catégorie III tous les mois, catégorie II tous les 3 mois, catégorie I tous les 6 mois;<br>Par ex. établissement de transformation du lait: catégorie III tous les 3 mois, catégorie II tous les 6 mois, catégorie I chaque année. |

**Ecosse**[11]

| Concept | Fréquence de contrôle |
|---|---|
| A chaque contrôle des établissements du secteur alimentaire, l'établissement est évalué et noté. La note détermine la catégorie qui elle-même détermine à son tour la fréquence de contrôle. L'évaluation se base sur les points suivants: partie I → dangers potentiels 1) type de denrée alimentaire et type de traitement, 2) méthodes de transformation, 3) type de clientèle (personnes à risque); partie II → niveau de la conformité légale actuelle dans 1) l'hygiène alimentaire, 2) processus de sécurité, 3) conditions préalables au niveau des locaux et du fonctionnement; partie III → confiance accordée au système de gestion/contrôle. D'après la notation, l'établissement est classé dans une des catégories A à E. | A = au moins tous les 6 mois<br>B = au moins tous les 12 mois<br>C = au moins tous les 18 mois<br>D = au moins tous les 24 mois<br>E = à discrétion par l'office, mais au moins tous les 3 ans |

[9] Source: Food Safety Authority of Ireland, Code of Practice No.1, For the Health service Executive on the Risk Categorisation of Food Businesses (Revision 1)

[10] Source: Program Strategic ANSVSA 2010 – Ordin nr.2 din 20 ianuarie 2010 – Norme metodologica de aplicare; www.ansvsa.ro

[11] Sources: Food Law Code of Practice (Scotland) 20/03/09; Food Law Practice Guidance (Scotland) 12/09/06

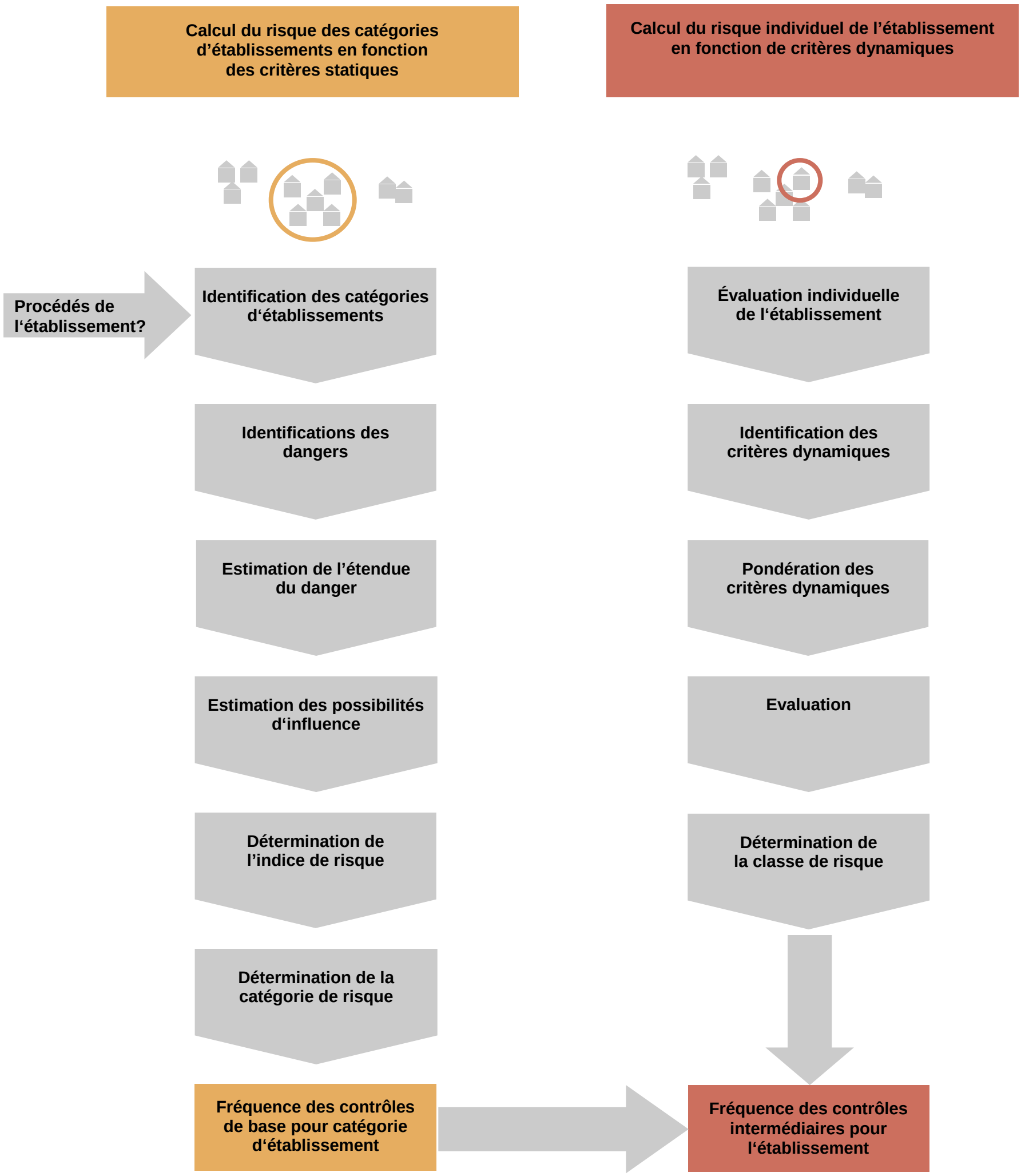
**Pays de Galles**[12]

| Concept | Fréquences de contrôle |
|---|---|
| A chaque contrôle des établissements du secteur alimentaire, l'établissement est évalué et noté. La note détermine la catégorie qui elle-même détermine à son tour la fréquence de contrôle. L'évaluation se base sur les points suivants: partie I → dangers potentiels 1) type de denrée alimentaire et type de traitement, 2) méthodes de transformation, 3) type de clientèle (personnes à risque); partie II → niveau de la conformité légale actuelle dans 1) l'hygiène alimentaire, 2) processus de sécurité, 3) conditions préalables au niveau des locaux et du fonctionnement; partie III → confiance accordée au système de gestion/contrôle. D'après la notation, l'établissement est classé dans une des catégories A à E. | A = au moins tous les 6 mois<br>B = au moins tous les12 mois<br>C = au moins tous les 18 mois<br>D = au moins tous les 24 mois<br>E = à discrétion par l'office, mais au moins tous les 3 ans |

[12] Source: Food Law Code of Practice (Wales) - May 2008 – Annex 5; food Premises Risk Rating Explained – Lisburn City Council

**Annexe 3 – Résumé schématique du concept du GT Risque sous forme de poster A3**

# **Concept: Contrôles des procédés en fonction des risques**
le long de la chaîne alimentaire en Suisse



## Impressum

**Mandants**
Office fédéral de la santé publique OFSP
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Office vétérinaire fédéral OVF

**Editeur**
Unité fédérale pour la filière alimentaire UFAL
Schwarzenburgstrasse 155
CH-3003 Berne-Liebefeld
www.blk.admin.ch
Contact technique: info@blk.admin.ch

**Rédaction**
Unité fédérale pour la filière alimentaire UFAL

**Responsable**
Dr Frieda Michelini

**Distribution**
Publication sur Internet. Il n'est pas prévu d'imprimer des exemplaires.

Edition avec indication des sources autorisée et souhaitée.