Certification HACCP pour les aliments transformés

Le projet a visé à contribuer à la sécurité sanitaire des produits alimentaires au Guatemala à travers le développement d'un système de certification HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) pour les aliments transformés (gelées et conserves). Cette initiative a permis d'améliorer l'infrastructure nécessaire et, partant, de renforcer la sécurité alimentaire et d'accroître l'accès aux marchés d'exportation.

STDF/PG/238

Status
Completed

Start Date
01/02/2010

End Date
30/04/2012

Project Value (US$)
$588,652

STDF Contribution (US$)
$422,118

Beneficiaries
Guatemala

Implementing Entities
Asociación Guatemalteca de Exportadores (AGEXPORT), Guatemala

Partners
Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP)
Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP)
Ministerio de Salud, Guatemala
Oficina Guatemalteca de Acreditación (OGA)
Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA)

Background

En 2006, le Guatemala exportait plus de 40 types de fruits, légumes et produits de la mer, frais et transformés, ce qui représentait 440 millions de dollars EU et 108 000 emplois. La protection du secteur au moyen de procédures adaptées d'évaluation de la conformité est tout à fait prioritaire pour l'économie guatémaltèque. Cependant, le pays ne disposait pas d'une infrastructure suffisante pour appuyer des exportations de produits alimentaires au delà de l'Amérique centrale. Le Ministère de l'économie, l'Office guatémaltèque d'accréditation (OGA) et la Commission guatémaltèque des normes (COGUANOR) étaient conscients de la nécessité d'actualiser les procédures d'évaluation de la conformité dans l'industrie

alimentaire, pour stimuler la compétitivité des produits guatémaltèques sur le marché mondial et améliorer l'accès aux marchés européens et nord américains. À cet effet, AGEXPORT a développé un système de certification HACCP accrédité pour les produits alimentaires d'exportation, dans le but de moderniser l'infrastructure nationale d'appui, de contrôle des processus et de réglementation relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Le système comprend un cadre juridique national pour un programme d'enregistrement HACCP volontaire officiellement reconnu par le Ministère de la santé.

Results

Diagnostic de la capacité d'appui à la production et aux exportations de produits alimentaires

Le Guatemala n'avait pas de système réglementé d'enregistrement ou de certification HACCP pour soutenir les entreprises exportatrices de produits alimentaires. En outre, on ne connaissait pas l'écart réel entre la réglementation existante et celle qui était nécessaire pour assurer un soutien adéquat. C'est pourquoi la première étape du projet a consisté à effectuer un diagnostic général, qui a permis de sensibiliser les autorités au Ministère de la santé. Grâce à cela, des documents officiels ont pu être établis pour définir des principes et critères de fonctionnement des systèmes HACCP au Guatemala, et les répercussions pour la compétitivité du secteur alimentaire à l'exportation ont été mieux comprises. Un autre résultat important a été de faire connaître et accepter l'importance de l'accréditation comme reconnaissance des compétences techniques pour les fournisseurs de services d'inspection.

Renforcement de la capacité d'analyse des laboratoires alimentaires

Les activités de renforcement ont permis de moderniser les laboratoires d'analyse de produits alimentaires dans les domaines suivants: analyse de l'eau, mise en évidence de contaminants chimiques dans les aliments; mise en évidence de Salmonella (méthodes traditionnelles et biologie moléculaire) et mise en évidence de Listeria monocytogenes (méthodes traditionnelles). Il s'agit des types d'analyses les plus fréquemment demandés par les marchés importateurs. Les laboratoires qui ont participé à ces formations étaient des laboratoires privés et universitaires, ainsi que l'INCAP. Par ailleurs, un cours a été donné sur l'échantillonnage de produits alimentaires pour le personnel des laboratoires, des organismes d'inspection, du département de contrôle des aliments et de l'INCAP. En outre, des contrôles externes de la qualité des résultats ont montré que, pour la plupart, les laboratoires avaient un niveau de fiabilité acceptable pour publier des résultats d'analyse en microbiologie, contrôle de l'eau et contrôle d'intrants comme le sucre.

Mise en œuvre HACCP dans les petites et moyennes entreprises (PME)

Quatre cours ont été dispensés pour former le personnel de petites et moyennes entreprises alimentaires et pour améliorer les compétences du personnel d'inspection en vue de la mise en œuvre et de la vérification des systèmes HACCP. Ces formations ont complété les travaux effectués pour appliquer la norme ISO 17020 et ont doté les entreprises d'inspection de personnel qualifié pour évaluer les systèmes ou aider les entreprises à les mettre en œuvre. Étant donné que la demande est constante de la part des entreprises alimentaires qui souhaitent bénéficier d'une formation et une assistance technique dans le domaine HACCP, on continue d'encourager les instructeurs formés dans le cadre du projet à fournir ce type de services.

Recommendations

Accès à des activités de formation

Le projet a entraîné une diminution du personnel engagé par le Ministère de la santé pour effectuer des inspections sur les produits alimentaires, étant donné que cela peut être fait par l'intermédiaire d'entités privées accréditées. Néanmoins, il est important que les techniciens continuent d'avoir accès à des activités de formation.

Utilisation d'un produit pilote présentant un faible risque sanitaire

Le fait de développer le projet en utilisant comme exemple un produit présentant un faible risque sanitaire a permis d'orienter les efforts et les discussions des parties intéressées vers le développement et la mise en œuvre du nouveau système, sans perdre de temps avec des discussions techniques sur des aspects particuliers du produit.

Gestion du temps

Il faut prévoir une certaine flexibilité quant au calendrier de mise en œuvre du projet, car il est difficile d'estimer le temps nécessaire pour les démarches administratives, la sélection de consultants internationaux et l'établissement de contrats avec des entreprises étrangères.