

**OECD FRUIT AND VEGETABLES SCHEME
REGIME DE L'OCDE POUR LES FRUITS ET LEGUMES**

**GUIDELINES ON TRAINING OF INSPECTORS
ON QUALITY INSPECTION**

**LIGNES DIRECTRICES RELATIVES A LA FORMATION DES
INSPECTEURS AU CONTROLE DE LA QUALITE**



March/mars 2011

GUIDELINES ON TRAINING OF INSPECTORS ON QUALITY INSPECTION

Justification and purpose of the training

1. Marketing standards are a trade tool assuring market transparency and facilitating national and international trade, provided they are applied in a professional and harmonised way.
2. Inspection services – governmental or private – must employ inspectors that are highly qualified. The performance of inspectors must be professional and harmonised within a team. The inspector must have knowledge, at least as complete as that of his/her counterparts – employed in of the fruit and vegetables trade.
3. The purpose of the training is to keep the inspector well informed and updated with the current national legislation, the national marketing standards, eventually the international marketing standards, aid in their interpretation, inspection procedures as well as the latest developments in the market and product range.
4. In general, all training is aimed to create professional harmonisation within the inspection service or within the inspection services of a country.

Professional background of inspectors

5. The qualification of the inspector must be such that the inspection service is recognised as competent and leading in the application of marketing standards and inspection of fruit and vegetables.
6. Preferably, an inspector should have a professional education in horticulture or agriculture or adequate professional skills and expertise (e.g. food technology or human nutrition).
7. It is required that inspections are carried out only by inspectors who have successfully passed/ graduated with adequate professional training and have been approved by the competent authority.

Training goals

8. It has to be acknowledged that a professional inspector is a specialist and that this specialisation requires special and professional training. In general all training is to create professional harmonisation within the inspection service (at the country level there should be the same system in marketing quality control). There are 2 different types of training; initial for new inspectors, and annual training programme for authorized inspectors.

Initial training

9. Initial training is intended for new recruited inspectors without any experience in quality control. Initial training duration depends on its intensity and should be accomplished within 1 year. Training courses in theoretical knowledge must be followed by on-the job training under the supervision of a senior inspector.

10. An inspector may only be authorised for inspection provided he/she has received initial training. It is recommended that initial training could focus on:

- Inspection procedures (methods of conformity checking operations – sampling methods, physical inspection, risk analysis application, accompanying documents and records checks, internal quality checks);
- national and international legislation in fruit and vegetables sector;
- export and import conditions and requirements in the field of fruit and vegetables quality;
- marketing standard requirements and their interpretation;
- export and import certification procedures (including conformity certificate issue);
- legal procedures (fines and prosecution);
- psychological training (acting in challenging situations).

11. The Initial training may consists of 2 parts:

- Theoretical part;
- Practical part.

12. After the theoretical part of the initial training, new inspectors start with a period of practical inspection under the supervision of a senior inspector.

13. Initial training of new inspectors is completed by undertaking final exam and authorisation.

14. Examination helps to verify the knowledge received during the training. Inspectors must prove that he/she attended a full training programme.

15. For legal clarity, it is recommended to set up national provisions on inspector's authorization procedure.

Annual training programme

16. Annual training is the most efficient tool for permanent education of inspectors. Inspection services set up the annual training programme.

17. To keep inspectors well informed with all relevant subjects of their daily work, advanced training is needed. This advanced training is performed by trainers and it is based on the annual training programme. The annual training programme consists of at least one training session during the year. Training should be obligatory for all inspectors.

18. The annual training programme can cover the following subjects:

- New standards and amended standards in force.
- Changes in legislation.
- Special produce training – based on related problems and/ or new produce standards introduced.

- Information from international training courses and work of the international standardisation organisations.
- Field visits – technical up grade on produce/growing technologies, new post harvest technologies etc.
- Assessment of the samples – standards interpretation, specific produce problems.

Trainers

19. Trainers should be very experienced inspectors with a special interest and capability in training. They must be very well informed about the latest developments in the sector and have a large knowledge of horticulture, ideally with a higher degree in horticulture and experience in marketing quality control. The number of trainers should be sufficient to perform the training as planned.

Training tools

20. For inspectors, training is recommended to explore all international standards, explanatory materials and guidelines, in particular:

- OECD explanatory brochures (translating explanatory text into the national language is an advantage).
- OECD guidelines on inspection procedures.
- OECD guidelines on objective tests to determine quality of fruit and vegetables and dry and dried produce.
- OECD colour gauges.
- OECD Power Point presentations on produces.
- OECD Guidelines on Risk Analysis.

21. In addition to the above, there can be lectures on different topics (plants, physiology, storage technologies, quality keeping, growing methods and technics, varieties and commercial types description, etc).

22. By implementing an annual training programme it is recommended to keep a balance between theoretical and practical parts of the programme, both of which are essential for having professional inspectors.



LIGNES DIRECTRICES RELATIVES À LA FORMATION DES INSPECTEURS AU CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

Fondement et finalité de la formation

1. Mises en œuvre de façon professionnelle et harmonisée, les normes de commercialisation sont un instrument commercial qui assure la transparence du marché et facilite les échanges nationaux et internationaux.
2. Les services de contrôle, publics ou privés, doivent disposer de contrôleurs hautement qualifiés. Les prestations des contrôleurs doivent être de niveau professionnel et être uniformes au sein d'une équipe. Un contrôleur doit disposer de connaissances au moins aussi complètes que celles de ses interlocuteurs – les professionnels de la filière des fruits et légumes.
3. La formation a pour finalité d'entretenir et d'actualiser les connaissances du contrôleur tant en ce qui concerne la législation et les normes de commercialisation nationales en vigueur et, quand il y a lieu, les normes internationales, que l'interprétation des textes applicables, les procédures de contrôle et les évolutions les plus récentes du marché et des produits.
4. De manière générale, toute formation vise à harmoniser les pratiques professionnelles au sein du service de contrôle ou entre les services de contrôle d'un pays.

Parcours professionnel des contrôleurs

5. La qualification du contrôleur doit être telle que le service de contrôle sera reconnu comme compétent et comme la source de référence pour l'application des normes de commercialisation et le contrôle des fruits et légumes.
6. Le contrôleur aura de préférence une formation professionnelle en horticulture ou en agriculture ou des compétences et une expertise professionnelles adéquates (par ex. dans le domaine des technologies alimentaires ou de la nutrition humaine).
7. Les contrôles doivent uniquement être effectués par des contrôleurs qui ont suivi avec succès la formation professionnelle adéquate, éventuellement sanctionnée par un titre, et ont été habilités à exercer des contrôles par l'autorité compétente.

Objectifs de la formation

8. Il convient d'admettre qu'un contrôleur professionnel est un spécialiste et que la spécialisation requise nécessite une formation professionnelle spécifique. De manière générale, toute formation vise à harmoniser les pratiques professionnelles au sein du service de contrôle (au niveau national, le même système doit exister pour le contrôle de la qualité de commercialisation). On distingue deux types de formation : la formation initiale des contrôleurs nouvellement recrutés et le programme annuel de formation destiné aux inspecteurs habilités à exercer des contrôles.

Formation initiale

9. La formation initiale s'adresse aux contrôleurs nouvellement recrutés, dépourvus de toute expérience du contrôle de qualité. Cette formation, dont la durée peut varier selon le programme mis en œuvre, devrait être achevée en un an. Les enseignements théoriques seront suivis d'une formation sur le terrain sous la supervision d'un contrôleur principal.

10. L'habilitation de contrôle ne peut être délivrée qu'au contrôleur qui a reçu une formation initiale. Les priorités recommandées pour la formation initiale sont :

- procédures de contrôle (méthodologie des tâches du contrôle de conformité – méthodes d'échantillonnage, contrôle physique, application de l'analyse de risques, vérification des registres et des documents d'accompagnement, contrôles de qualité internes) ;
- législation nationale et internationale applicable à la filière des fruits et légumes ;
- conditions et prescriptions de qualité applicables à l'importation et à l'exportation de fruits et légumes ;
- connaissance et interprétation des exigences des normes de commercialisation ;
- procédures de certification des importations et exportations (y compris la procédure de délivrance d'un certificat de conformité) ;
- procédures légales (amendes et poursuites judiciaires) ;
- dimension psychologique (gestion des situations délicates).

11. La formation initiale peut être organisée en deux parties :

- la partie théorique ;
- la partie pratique.

12. Au terme de la partie théorique de leur formation initiale, les nouveaux contrôleurs commenceront par une période de contrôle réel sous la supervision d'un contrôleur principal.

13. La formation initiale des nouveaux contrôleurs est sanctionnée par un examen final et l'habilitation de contrôle.

14. L'examen consiste à vérifier les connaissances acquises durant la formation. Les contrôleurs doivent démontrer qu'ils ont suivi un programme de formation complet.

15. Pour plus de clarté juridique, il est recommandé de prévoir une disposition nationale en matière de procédure d'habilitation des contrôleurs.

Programme annuel de formation

16. La formation annuelle est l'outil d'éducation permanente des contrôleurs le plus efficace. Le programme annuel de formation est mis en place par les services de contrôle.

17. Une formation avancée est nécessaire pour l'actualisation des connaissances des contrôleurs dans toutes les matières en relation avec leur travail quotidien. Cette formation est réalisée par des formateurs et se fonde sur le programme annuel de formation. Le programme annuel de formation est constitué d'au moins une session de formation en cours d'année. La formation devrait être obligatoire pour tous les contrôleurs.

18. Le programme annuel de formation peut couvrir les sujets suivants :

- nouvelles normes et normes en vigueur modifiées.
- changements de la législation.

- formation spécifique à un produit – fondée sur des questions en relation avec un produit spécifique et/ou l'application d'une nouvelle norme pour le produit concerné.
- informations tirées des cours de formation internationaux et activité des organisations internationales de normalisation.
- visites de terrain – mise à niveau des compétences techniques pour ce qui concerne les technologies relatives à un produit/à une culture, à l'après-récolte.
- Analyse des échantillons – interprétation des normes, questions spécifiques à un produit.

Formateurs

19. Les formateurs devraient être des contrôleurs particulièrement expérimentés, spécifiquement intéressés par l'activité de formation et disposant d'aptitudes pédagogiques. Ils doivent être parfaitement au courant des dernières évolutions de la filière et avoir une connaissance étendue de l'horticulture, être si possible titulaires d'un titre d'enseignement supérieur dans ce domaine et disposer d'une expérience du contrôle de la qualité de commercialisation. Le nombre de formateurs doit être suffisant pour donner la formation telle que prévue.

Outils de formation

20. Il est recommandé que la formation passe en revue, pour les contrôleurs, normes internationales, les brochures interprétatives et les lignes directrices, en particulier :

- brochures interprétatives de l'OCDE (la disponibilité de ces matériels en langue(s) nationale(s) est un plus pour la formation)
- Lignes directrices de l'OCDE en matière de procédures de contrôle
- Document d'orientation de l'OCDE pour la réalisation de tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés
- Échelles colorimétriques de l'OCDE
- Présentations PowerPoint de l'OCDE relatives à des produits
- Lignes directrices de l'OCDE en matière d'analyse de risques

21. En plus de ce qui précède, la formation peut comprendre des modules consacrés à différents sujets (plantes, physiologie, technologies du stockage, conservation de la qualité, méthodes et techniques de culture, description des variétés et des types commerciaux, etc.).

22. Il est recommandé que le programme annuel de formation mis en œuvre respecte un certain équilibre entre les composantes théorique et pratique du programme, l'une et l'autre étant en effet indispensables pour disposer d'un corps de contrôleurs professionnels.

International fruit and vegetables standards are a trade tool assuring market transparency and facilitating national and international trade, provided their appropriate and harmonised application. Therefore it is crucial for the Inspection Services to employ highly qualified inspectors and keep them updated with the latest national and international developments related to the implementation of quality inspection.

This OECD Guidelines on Training of Inspectors on Quality Inspection is an international reference to the private and public Inspection Services. It helps them to establish a professional inspection team and facilitate to develop initial and annual education plan for quality inspectors.

Appliquées de manière appropriée et harmonisée, les normes internationales relatives aux fruits et aux légumes sont des outils de garantie de la transparence des marchés et de soutien des échanges nationaux et internationaux. Il est donc crucial que les Services d'inspection recrutent des inspecteurs hautement qualifiés et les maintiennent informés des dernières évolutions nationales et internationales liées à la mise en œuvre d'une inspection de qualité.

Les Lignes directrices de l'OCDE sur la formation des inspecteurs à une inspection de qualité sont pour les Services d'inspection privés et publics une référence internationale. Elles les aident à constituer des équipes d'inspecteurs professionnels et à développer des programmes de formation initiale et de post-formation annuelle d'inspecteurs de haut niveau.