

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 6 de l'ordre du jour

CX/FICS 08/17/6  
Septembre 2008

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**  
**COMITE DU CODEX SUR LES SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION**  
**DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES**

**Dix-septième session**

**Cebu, Philippines, 24-28 novembre 2008**

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE BESOIN D'ORIENTATIONS**  
**POUR LES SYSTEMES NATIONAUX D'INSPECTION DES ALIMENTS**

(Préparé par l'Australie avec l'assistance de l'Allemagne, de Belize, du Brésil, du Canada, de la Communauté Européenne, des Etats-Unis d'Amérique, de la France, de l'Indonésie, de l'Iran, du Japon, du Malawi, de la Malaisie, du Mexique, du Maroc, de la Nouvelle-Zélande, des Pays-Bas, des Philippines, de Saint Vincent et les Grenadines, de la Thaïlande et de la PAHO)

## GÉNÉRALITÉS

1. Pendant la 15<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) (2006), le Comité a examiné un descriptif de projet<sup>1</sup> préparé par l'Australie et proposant l'élaboration d'orientations pour les systèmes nationaux d'inspection des aliments.
2. Certaines délégations ont exprimé l'opinion que plusieurs textes du CCFICS, tels que les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003), comprenaient déjà des orientations sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Le Comité a donc demandé à la délégation australienne d'élaborer un document de travail recensant les domaines dans lesquels des orientations étaient nécessaires pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments, et de proposer un champ d'application, une justification et une raison d'être de la proposition de nouveaux travaux.
3. Pendant la 16<sup>ème</sup> session du CCFICS (2007), le Comité a examiné le document de travail préparé par l'Australie qui étudiait si les directives et normes Codex et/ou CCFICS fournissaient des orientations suffisantes pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments et leur harmonisation avec les normes internationales. Le Comité a également réexaminé le mandat du CCFICS pour vérifier si son champ d'application couvre les systèmes nationaux d'inspection de contrôle des aliments.
4. Alors qu'il y avait un soutien général pour le lancement de nouveaux travaux visant à élaborer des orientations pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments, le comité est convenu que le document de travail devait être révisé afin de mieux préciser la portée du travail et de recenser les lacunes dans les textes existants du CCFICS, ainsi que la manière de relier ces textes entre eux et fournir ainsi un cadre pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments. S'agissant de la question de savoir si le CCFICS était le bon comité pour mener ce travail, plusieurs délégations ont estimé qu'il était nécessaire de mieux préciser la portée du travail, étant donné qu'il pourrait contenir certains aspects relevant de la responsabilité d'autres comités.

<sup>1</sup> CRD 11 Proposition de nouveaux travaux de l'Australie – 15 CCFICS (2006)

5. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique animé par l'Australie, chargé de la préparation d'un document de travail complet comprenant un aperçu des principes et directives pour des systèmes nationaux de contrôle des aliments, pour examen à l'occasion de sa prochaine session.
6. Le document de travail a pour objet d'examiner :
  - a. Si les directives et les normes existantes élaborées par le Codex et d'autres organisations internationales fournissent des orientations suffisantes pour les programmes nationaux de contrôle des aliments, et
  - b. Si le CCFICS est le comité indiqué pour réaliser ce travail.

## **BESOIN D'ÉLABORATION DE PRINCIPES ET DIRECTIVES PAR RAPPORT AUX SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS**

7. Bien que le Codex ait élaboré de nombreuses directives, normes et codes d'usage en matière d'hygiène susceptibles de comprendre des parties applicables aux systèmes nationaux de contrôle des aliments, peu de textes ont été élaborés spécifiquement pour fournir des orientations aux autorités compétentes pour la mise en œuvre d'un système national de contrôle des aliments.
8. Quatre documents du Codex en particulier devraient être examinés dans le contexte du présent document de travail:
  - a. *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995) ;
  - b. *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003)
  - c. *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26-1997) ; et
  - d. *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).
9. Les portées et objectifs de chacun de ces documents concernent l'inspection à l'importation et à l'exportation, et ils contiennent de ce fait une grande quantité d'informations qui ne s'appliquent pas aux systèmes nationaux de contrôle des aliments.
10. Alors que les textes existants du CCFICS ont été élaborés du point de vue des systèmes de contrôle des aliments à l'importation et à l'exportation et qu'ils fournissent donc la plupart des orientations aux autorités compétentes dans ces domaines, il y a des parties des directives du CCFICS qui pourraient être applicables aux systèmes nationaux de contrôle des aliments. Celles-ci incluent des sections telles que les « Législation et procédures d'application clairement définies et transparentes » des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003), et « L'infrastructure du système d'inspection et de certification » des *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26-1997) et certaines parties de la section 3 des *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995), telles que « L'évaluation des risques » et les « Procédures de contrôle et d'inspection ». Il n'y a toutefois pas de référence ou d'orientation spécifique sur l'applicabilité de ces sections dans le cadre d'un système national de contrôle des aliments. Afin d'être de la plus grande utilité aux autorités compétentes dans le cadre de systèmes nationaux de contrôle des aliments, les dispositions pertinentes devront, dans la plupart des cas, être modifiées, ne serait-ce que légèrement.
11. Etant donné que ces textes existants ont été élaborés pour d'autres raisons que celles fournir des orientations sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments, il n'y a pas de présentation cohérente des principes ou dispositions applicables en la matière. Il revient à chaque pays individuellement d'établir quelles sections pourraient/devraient s'appliquer aux systèmes nationaux de contrôle des aliments, et lesquelles ne pourraient/devraient pas s'appliquer, en fonction du contexte de chaque texte. Par ailleurs, les dispositions applicables aux systèmes nationaux de contrôles des aliments sont disséminées dans différents textes, ce qui en diminue l'utilité.

12. En effet, les normes de produits du Codex telles que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005) fournissent aux gouvernements un certain degré d'orientations en ce qui concerne le contexte réglementaire des systèmes nationaux de contrôle des aliments, p.ex. la section 9.2.4 Systèmes réglementaires. Les dispositions pertinentes sont cependant disséminées parmi des sections qui sont pour la plupart destinées à l'industrie de la production des aliments et qui fournissent des orientations minimales du point de vue de la mise en œuvre d'un système de réglementation.

13. Le document *Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments: directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire* de l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'organisation mondiale de la santé (Document 76 FAO sur les aliments et la nutrition) et son utilité pour l'établissement d'un système national de contrôle des aliments dans les pays est noté. Les éléments particulièrement pertinents pour le présent débat sont le chapitre quatre « Eléments d'un système national de contrôle alimentaire », ainsi que les Annexes six, dix et onze, à savoir les « Directives pour l'élaboration d'une législation alimentaire nationale », les « Eléments de la structure d'un organisme national de contrôle alimentaire » et les « Activités éventuelles à mener à bien lors de la création d'une Agence nationale de contrôle alimentaire ».

14. Alors que ce document décrit les procédures générales qu'implique la mise en place d'un système national de contrôle des aliments, la description de certains éléments n'est pas aussi détaillée que celle qui figure dans des documents existants sur les systèmes de contrôle des aliments pour l'importation et l'exportation du CCFICS. Il s'agit notamment de domaines tels que l'élaboration de législation, les spécifications précises d'un système de contrôle des aliments, des orientations sur l'échantillonnage et d'autres activités de contrôle de conformité. Ces éléments pourraient être abordés et précisés dans la proposition de principes et de directives, pour fournir une aide supplémentaire aux autorités compétentes dans le cadre d'un système national de contrôle des aliments. Par ailleurs, l'accord sanitaire et phytosanitaire (SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) désigne le Codex comme référence pour les normes internationales<sup>2</sup>.

15. Etant donné les lacunes perçues dans les documents existants, il est proposé d'élaborer de nouveaux principes et directives :

- a. En réunissant les dispositions des directives et les normes existantes, élaborées par le Codex et par d'autres organisations internationales, applicables aux systèmes nationaux de contrôle des aliments ;
- b. En modifiant les dispositions existantes lorsque c'est nécessaire pour en garantir l'application efficace aux systèmes nationaux de contrôle des aliments; et
- c. En élaborant de nouvelles dispositions lorsque les orientations existantes sont insuffisantes ;

afin de créer un document général unique mis à la disposition des pays pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments.

16. Ces principes et directives compléteraient les textes existants élaborés par le Codex et d'autres organisations internationales et pourraient fournir aux pays un cadre de système de contrôle national des aliments basé sur les principes reconnus et concordants avec les obligations internationales, dans l'intérêt tant des pays exportateurs et importateurs que du commerce international.

## **CHAMP D'APPLICATION DE LA PROPOSITION DE PRINCIPES ET DIRECTIVES RELATIFS AUX SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS**

17. La proposition de principes et directives est destinée à fournir un cadre pour l'élaboration et l'application d'un système national de contrôle des aliments garantissant que des aliments et leurs systèmes de production sont conformes aux exigences, afin de protéger la santé des consommateurs et contribuer aux pratiques loyales dans le commerce des aliments, conformément aux documents existants du Codex.

<sup>2</sup> Normes internationales, directives et recommandations: Pour la sécurité sanitaire des aliments, les normes, directives et recommandations établies par la Commission du Codex Alimentarius relatives aux additifs alimentaires, aux résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, aux contaminants, aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage et les codes et directives d'usage en matière d'hygiène.

18. Aux fins du présent document, on entend par « systèmes nationaux de contrôle des aliments » les systèmes de réglementation des aliments destinés au marché national. Des systèmes nationaux de contrôle des aliments peuvent mettre l'accent sur l'aliment ou sur les procédures et installations utilisées pour sa production.

19. Parmi les domaines susceptibles d'être couverts, il y a les principes pour l'élaboration d'un système national de contrôle des aliments et des éléments généraux tels que la législation, le rôle de l'autorité compétente dans un système national de contrôle des aliments, les activités de contrôle de la conformité et les besoins en infrastructures.

20. Ceux-ci sont décrits plus avant dans l'annexe « Cadre proposé pour l'élaboration de principes et directives destinées aux systèmes nationaux de contrôle des aliments ». Cette annexe a été préparée pour faciliter l'avancement du présent document de travail et de la proposition de nouveau travail, et n'est pas destinée à être interprétée ou lue comme étant la version définitive de « Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments ».

## CONCLUSION

21. Etant donné que le mandat du CCFICS comprend l'élaboration « des principes et des directives pour l'application de mesures par les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs, afin de garantir, le cas échéant, que les aliments soient bien conformes aux prescriptions, notamment aux règlements sanitaires » et que la proposition de principes et de directives est destinée aux principes généraux des systèmes nationaux de contrôle des aliments et non pas à un sujet ou un produit particulier, le CCFICS semblerait être le comité le plus indiqué pour élaborer des principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments.

22. Par ailleurs, le mandat du CCFICS comprend « toute autre question qui lui sera soumise par la Commission en rapport avec les systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires ». Si le CCFICS estime qu'il conviendrait d'élaborer des principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments, il pourrait en demander l'approbation par la CCA et respecter ainsi son mandat.

23. L'élaboration de principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments complétant les informations fournies dans des directives existantes élaborées par le Codex et d'autres organisations internationales servira aux pays en leur fournissant les outils nécessaires pour assurer la conformité de leurs systèmes nationaux avec les normes internationales, donner aux consommateurs un niveau de protection adéquat et encourager peut-être aussi l'utilisation d'autres normes du Codex.

24. L'infrastructure et les procédures applicables aux systèmes nationaux de contrôle des aliments peuvent aussi fournir un cadre applicable pour la vérification de la conformité des exportations. Ceci peut prévenir une situation où des pays doivent appliquer des systèmes différents pour les produits nationaux et exportés. L'harmonisation et/ou l'intégration des systèmes de contrôle nationaux et d'exportation devrait ainsi mener à un renforcement général des systèmes nationaux de contrôle des aliments.

25. Le Comité est invité à examiner si :

- a. Il est nécessaire d'élaborer un document dressant les principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments; et
- b. Le CCFICS est le comité indiqué pour réaliser ce travail.

## RECOMMANDATION

26. Il est recommandé que le Comité examine le descriptif de projet fourni en Annexe 1 et qu'il communique cette proposition de nouveaux travaux à la 32<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius en 2009 pour approbation.

## Descriptif de projet

### Proposition de nouveaux travaux d'élaboration de principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments

Préparé par: CCFICS

#### Objectif et champ d'application de la norme proposée

L'objectif et le champ d'application de ce travail est d'élaborer des principes et directives qui fournissent aux gouvernements un cadre facilitant l'élaboration et l'application d'un système national de contrôle des aliments garantissant que des aliments et leurs systèmes de production sont conformes aux exigences visant à atteindre un niveau approprié de protection, afin de protéger la santé des consommateurs et contribuer aux pratiques loyales dans le commerce des aliments, conformément aux documents existants du Codex.

#### Pertinence et actualité

Alors que le Codex (y compris le CCFICS) a élaboré plusieurs directives, normes et textes apparentés pour les systèmes de contrôle et de certification des importations et exportations, ainsi que sur la production et l'hygiène des aliments, peu d'orientations ont été spécifiquement élaborées pour les autorités compétentes sur le développement et l'application d'un système national de contrôle des aliments qui protège la santé des consommateurs et contribue aux pratiques loyales dans le commerce des aliments.

Les directives Codex existantes sont étroitement axées sur les systèmes de contrôle et de certification des importations et exportations, et :

- les aliments sont essentiellement préparés en vue de leur consommation nationale ;
- de nombreux pays adoptent directement les documents Codex dans leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments ;
- les directives Codex existantes contiennent une grande quantité d'informations qui ne s'appliquent pas aux systèmes nationaux de contrôle des aliments.
- il n'y a pas de présentation cohérente des principes ou dispositions de ces documents qui pourraient/devraient s'appliquer au contrôle national des aliments; et
- il existe peu de références ou d'orientations sur l'application concrète de certaines sections des directives existantes aux systèmes nationaux de contrôle des aliments.

#### Principales questions à traiter

L'élaboration de principes et de directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments compléterait les textes existants élaborés par le Codex et d'autres organisations internationales, et pourrait fournir aux pays un cadre pour la mise en place d'un système national de contrôle des aliments basé sur les principes reconnus et concordants avec les obligations internationales, dans l'intérêt tant des pays exportateurs et importateurs que du commerce international.

Les domaines qui pourraient être couverts par la proposition de principes et de directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments comprennent l'objectivité, l'harmonisation, la cohérence et la transparence. Des aspects généraux tels que la législation, les programmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, les activités de contrôle de la conformité et les besoins en infrastructure y seraient également inclus.

### **Évaluation au regard des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux***

La proposition est conforme aux critères repris ci-dessous:

#### ***Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler***

Alors que le Codex a élaboré plusieurs directives, normes et textes apparentés pour les systèmes de contrôle et de certifications des importations et exportations, ainsi que sur la production et l'hygiène des aliments, il n'existe qu'une quantité limitée de publications donnant aux autorités compétentes des orientations sur l'application de systèmes nationaux de contrôle des aliments. La proposition de principes et de directives peut aider les autorités compétentes à mettre en œuvre un système national de contrôle des aliments basé sur des principes reconnus et concordants avec les obligations internationales, dans l'intérêt tant des pays exportateurs et importateurs que du commerce international.

#### ***Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité***

Le champ d'application de ce travail est d'élaborer des principes et directives qui fournissent aux gouvernements un cadre facilitant l'élaboration et l'application d'un système national de contrôle des aliments garantissant que des aliments, et leurs systèmes de production, assurent un niveau approprié de protection, afin de protéger la santé des consommateurs et contribuer aux pratiques loyales dans le commerce des aliments, conformément aux documents existants du Codex.

#### ***Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'organisme international intergouvernemental pertinent (ISO)***

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé ont élaboré des documents tels que le document intitulé *Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire* (Document 76 FAO sur les aliments et la nutrition) et le document *Analyse de risque de sécurité sanitaire des aliments : guide pour les autorités nationales pour la sécurité sanitaire des aliments* (Document 87 FAO sur les aliments et la nutrition). L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) participent aussi aux travaux de renforcement des systèmes nationaux par le biais de programmes tels que l'*Outil d'évaluation des performances des Services vétérinaires* (Outil PVS) et l'*Outil d'évaluation de la capacité phytosanitaire* (Outil ECP).

Ces normes et ces programmes seront pris en compte au moment d'élaborer la proposition de principes et de directives afin d'éviter toute répétition.

#### **Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La proposition est conforme à l'Objectif 1 – Promouvoir des cadres réglementaires cohérents (Plan stratégique du Codex 2008-2013) :

- L'harmonisation internationale fondée sur les normes, directives et recommandations du Codex est un préalable indispensable à la promotion d'une approche globale de la protection de la santé des consommateurs, y compris de moyens de réduire les risques liés à l'alimentation, et à l'atténuation des effets négatifs des réglementations techniques sur le commerce international.
- En faisant porter ses efforts essentiellement sur l'élaboration de normes et de textes apparentés fondés sur les risques et sur les résultats applicables à un large éventail de produits, la Commission accordera la priorité à la création d'un corpus cohérent et intégré de normes alimentaires couvrant la totalité de la filière alimentaire. Une telle approche pourra servir de modèle aux membres de la Commission souhaitant mettre en place des systèmes réglementaires garantissant aux consommateurs des aliments sains et sûrs, et facilitant l'adoption de pratiques loyales en matière de commerce international des denrées alimentaires.
- Le plan stratégique du Codex reconnaît également que dans de nombreux pays, l'efficacité du contrôle des denrées alimentaires est compromise par la fragmentation des législations, la multiplicité des juridictions et la faiblesse des dispositifs de surveillance, de contrôle et de mise en œuvre. L'élaboration de ces principes et directives sera utile pour les pays en développement, en leur fournissant les outils nécessaires pour veiller à ce que leurs systèmes nationaux soient solides et conformes aux normes internationales.

**Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Alors que le Codex a élaboré de nombreuses directives, normes et codes d'usage en matière d'hygiène susceptibles de comprendre des parties applicables aux systèmes nationaux de contrôle des aliments, peu de textes ont été élaborés spécifiquement pour fournir des orientations aux autorités compétentes pour la mise en œuvre d'un système national de contrôle des aliments.

Le champ d'application et les objectifs des textes du CCFICS tels que les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003) et les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995) qui complètent les *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26-1997) sont les inspections à l'importation et à l'exportation et ces documents contiennent donc une grande quantité d'informations qui ne s'appliquent pas aux systèmes nationaux du contrôle des aliments.

La proposition de principes et directives complétera les textes existants et abordera spécifiquement la mise en œuvre de systèmes nationaux de contrôle des aliments.

**Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucune requise

**Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucune requise

**Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission ; le délai d'élaboration ne devrait pas normalement dépasser cinq ans**

Sous réserve de l'approbation par la Commission à sa 32<sup>ème</sup> session en 2009, les travaux devraient en principe être achevés en deux ou trois ans, selon le calendrier suivant :

- Examen à l'étape 3 par le CCFICS 18 en 2009 ;
- Examen à l'étape 5 par le CCFICS 19 en 2010 ;
- Adoption de la proposition de principes et directives par la Commission en 2011.

## **CADRE PROPOSÉ POUR L'ÉLABORATION DE PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS**

### **CHAMP D'APPLICATION**

1. L'élaboration d'un cadre documenté pour orienter l'élaboration et l'application d'un système national de contrôle des aliments garantissant que des aliments et leurs systèmes de production sont conformes aux exigences visant à atteindre un niveau approprié de protection, afin de protéger la santé des consommateurs et contribuer aux pratiques loyales dans le commerce des aliments, conformément aux documents existants du Codex.
2. Le présent document décrit une démarche pour la rédaction de principes et de directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Les autorités compétentes peuvent, le cas échéant, adapter ces principes et directives selon leurs situations.

### **DÉFINITIONS<sup>3</sup>**

**Degré de protection approprié :** le degré de protection jugé approprié pour arrêter une mesure sanitaire ou phytosanitaire afin de protéger la vie ou la santé humaine, animale ou végétale.

**Législation :** lois, règlements, exigences ou procédures, promulguées par des autorités publiques au sujet des aliments et relatives à la protection de la santé publique, à la protection des consommateurs et aux pratiques commerciales loyales.

**Systèmes officiels de contrôle des aliments :** mesures gérées par l'autorité compétente qui garantissent que des aliments et leurs systèmes de production sont conformes aux exigences visant à atteindre un degré de protection approprié, afin de protéger la santé des consommateurs.

**Exigences :** critères établis par les autorités compétentes en matière de production d'aliments et portant sur la protection de la santé publique et la protection des consommateurs.

**Vérification :** activités réalisées par l'autorité compétente et/ou l'organisme compétent pour déterminer la conformité aux exigences réglementaires.

### **PRINCIPES APPLICABLES AUX SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS<sup>4</sup>**

Cette section devrait fournir un ensemble concis de principes relatifs aux systèmes nationaux de contrôle des aliments et quelques suggestions sont reprises ci-dessous:

3. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être régis selon des principes qui devraient être appliqués à chaque fois que cela est nécessaire, afin de veiller à ce que les aliments, et leurs systèmes de production, soient conformes aux exigences, de façon à protéger la santé des consommateurs, à prévenir les pratiques commerciales trompeuses, et à contribuer aux pratiques loyales dans le commerce des aliments.
4. La responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments devrait être partagée entre toutes les parties impliquées, de la production à la consommation, y compris les producteurs/cultivateurs, les transformateurs, les organes de réglementation, les distributeurs, les détaillants et les consommateurs.

---

<sup>3</sup> Conformément aux documents Codex Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995), Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997) et Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003).

<sup>4</sup> Elaboré en s'inspirant de documents existants élaborés par le Codex et d'autres organisations internationales, y compris les Principes Codex applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995), les Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997), les Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003) et le document de l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture / l'organisation mondiale de la santé, intitulé garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire de (Document 76 FAO sur les aliments et la nutrition)

5. L'industrie alimentaire devrait porter la responsabilité première de la fourniture d'aliments sûrs aux consommateurs. Cette responsabilité couvre aussi l'élaboration et l'application de systèmes qui garantissent que l'aliment fourni est conforme au système officiel de contrôle des aliments.
6. Les entreprises du secteur alimentaire devraient être encouragées à utiliser les principes de systèmes d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) élaborés par le Comité Codex sur l'hygiène alimentaire<sup>5</sup> et la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t reconnaître ceux-ci en tant qu'outil essentiel pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments.
7. La/les autorité(s) compétente(s) impliquée(s) dans le contrôle national des aliments devrai(en)t avoir des responsabilités et un mandat clairement définis.
8. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t être responsable(s) de l'élaboration de règlements, normes, politiques et procédures servant de directives pour la conformité de l'industrie et pour vérifier que l'industrie applique des systèmes acceptables, et, le cas échéant, de prendre les mesures correctives appropriées.
  - o Lorsque cela s'avère nécessaire, des lois et des procédures d'application clairement définies et transparentes devraient être élaborées pour permettre la mise en place d'une/d' autorité(s) compétente(s) et des procédés et procédures nécessaires pour la vérification de la conformité de produits par rapport à des exigences.
9. Lorsque cela s'avère nécessaire, les pays membres devraient utiliser les normes et textes apparentés du Codex (ou ceux d'autres organisations internationales dont l'adhésion est ouverte à tous les membres).
10. Des systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être conçus et appliqués sur base d'une analyse de risque objective de la sécurité sanitaire des aliments adaptée aux circonstances. La méthodologie de l'analyse de risque devrait être conforme aux approches acceptées au niveau international et comprendre une évaluation scientifique complète, une large implication des parties prenantes, une procédure transparente, un traitement identique des différents dangers et un processus décisionnel systématique.
11. Les systèmes de contrôle des aliments ne devraient pas être plus restrictifs que nécessaire pour atteindre le degré requis de protection.
12. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments peuvent impliquer une vérification par l'autorité compétente à toute étape du processus de production et de distribution. La vérification peut être axée sur les aliments eux-mêmes ou sur les procédures et les installations utilisées dans la chaîne de production et de distribution.
13. Lors du choix d'un système de contrôle des aliments, il conviendrait de tenir compte des coûts et des avantages de différentes interventions pour les consommateurs, l'industrie et les gouvernements.
14. Des systèmes de contrôle des aliments devraient être élaborés et mis en place de manière à en garantir l'application uniforme par l'autorité compétente.
15. Les principes et l'application des systèmes de contrôle des aliments devraient être ouverts à l'examen des consommateurs et des organisations qui les représentent, ainsi que d'autres parties intéressées.
16. Les gouvernements devraient fournir des informations sur des exigences en vigueur et tout changement proposé devrait être publié, et, sauf dans le cas d'un danger sérieux et immédiat, une période adéquate devrait être prévue pour la soumission d'observations.

---

<sup>5</sup> Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, Annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1 - 1969)

## PROPRIÉTÉS DES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS <sup>6</sup>

La présente section devrait exposer brièvement les composants d'un système national de contrôle des aliments et pourrait comprendre les éléments suivants:

### Rôle de l'autorité compétente

17. La/les autorité(s) compétente(s) impliquée(s) dans une fonction quelconque du contrôle national des aliments devrai(en)t avoir des responsabilités et un mandat clairement définis, que le système national de contrôle des aliments comprenne plusieurs agences ou une agence unique responsable du contrôle des aliments.

- Dans les cas où les autorités compétentes font appel à des fournisseurs tiers en tant qu'organismes reconnus pour effectuer des contrôles, un tel organisme doit faire l'objet d'une évaluation d'après des critères objectifs pour obtenir une accréditation officielle, et devrait se conformer aux normes arrêtées dans ces directives.
- La performance des organismes officiellement accrédités devrait être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. Des procédures devraient être mises en route pour rectifier des manquements et, le cas échéant, permettre la révocation d'une accréditation officielle.

18. Le rôle de l'autorité compétente peut comprendre les fonctions suivantes, sans toutefois y être limité :

- Elaborer des politiques de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments qui couvrent les questions centrales de la protection de la santé des consommateurs et de la facilitation du commerce ;
- Veiller à ce que les réglementations, les normes et les codes d'usage concernant les aliments soient fondées sur des analyses de risque et soient harmonisées par rapport aux exigences internationales ;
- Veiller à ce que des ressources et structures adéquates soient mises en place pour permettre l'application d'un système de contrôle des aliments efficace et performant.
- Délivrer des licences ou enregistrer les transformateurs ;
- Nommer des agents agréés ;
- Appliquer des vérifications, basées sur l'analyse de risque, des aliments et des méthodes de production des aliments;
- Reconnaître des laboratoires agréés ou agréer des laboratoires selon des normes internationales reconnues.
- Recevoir, détruire, ordonner le réemballage, la transformation ou déclarer une utilisation non-alimentaire;
- Garder le contrôle des expéditions en transit pendant les transports intra-nationaux ou l'entreposage ;
- Assurer le traçage des produits alimentaires et le retrait de produits insalubres ;
- Appliquer les mesures administratives et/ou judiciaires lorsque des exigences spécifiques ne sont pas remplies; et

---

<sup>6</sup> Elaboré en s'inspirant de documents existants élaborés par le Codex et d'autres organisations internationales, y compris les Principes Codex applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995), les Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997), les Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003) et le document de l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture / l'organisation mondiale de la santé, intitulé Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire de (Document 76 FAO sur les aliments et la nutrition)

- Interdire l'exportation de produits alimentaires qui ne sont pas conformes aux exigences nationales de sécurité sanitaire des aliments vers d'autres pays (sauf si elle est spécifiquement autorisée par le pays importateur).

### Performance

19. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient cibler les étapes et les opérations de production les plus appropriées d'après une analyse de risque effectuée selon une méthode reconnue au niveau international. La fréquence et l'intensité des contrôles devraient être conçues de manière à tenir compte du risque et de l'efficacité des contrôles déjà effectués par ceux qui manipulent les produits, y compris les producteurs, les fabricants et les distributeurs.

20. La nature et la fréquence de la vérification des systèmes de production d'aliments devraient aussi être fondées sur le risque pour la santé humaine et la sécurité que présente le produit, son origine et l'historique de conformité aux exigences, ainsi que toute autre information pertinente. Les contrôles devraient être conçus de manière à tenir compte de facteurs tels que:

- le risque que présente le produit ou son emballage pour la santé humaine ;
- la probabilité de non-conformité par rapport aux exigences ;
- le groupe cible de consommateurs ;
- l'importance et la nature de toute transformation ultérieure du produit ;
- l'historique de conformité des producteurs, des transformateurs, des fabricants et des distributeurs; et
- le risque de fraude ou de tromperie des consommateurs.

21. L'utilisation délibérée de systèmes d'assurance qualité par des entreprises du secteur alimentaire devrait être encouragée afin d'obtenir une plus grande confiance dans la qualité des produits. Les entreprises du secteur alimentaire devraient utiliser les principes de systèmes d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) élaborés par le Comité Codex sur l'hygiène alimentaire<sup>3</sup> et la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t les reconnaître comme outil essentiel pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments.

22. Dans les cas où les entreprises du secteur de l'alimentaire appliquent des systèmes d'assurance qualité tels que les HACCP, le système national de contrôle des aliments devrait en tenir compte.

23. Le cas échéant, le système national de contrôle des aliments peut comprendre, sans y être limité :

- la surveillance directe de la conformité d'installations et de processus par rapport aux exigences d'hygiène et autres, figurant dans des normes et règlements. ceci peut inclure l'échantillonnage pendant la transformation, l'entreposage, le transport ou la vente.
- la vérification de systèmes d'assurance qualité de l'industrie du secteur alimentaire par le biais d'audits basés sur l'analyse de risques pour établir la conformité par rapport aux exigences prescrites, aux normes et règlements.
  - la vérification peut servir à garantir que les programmes et plans HACCP sont mis en œuvre conformément à la documentation, et qu'ils restent efficaces en permanence.
- l'identification d'aliments impropres à la consommation humaine, ou d'aliments qui sont autrement vendus au consommateur de manière trompeuse, et prendre les mesures correctives nécessaires;
- le pouvoir de retirer des aliments insalubres de la vente.

### Surveillance

24. L'autorité compétente garde la responsabilité entière de garantir la conformité des aliments et des procédés par rapport aux exigences.

25. Lorsqu'il est constaté qu'un produit ou un procédé n'est pas conforme, les mesures résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité du même produit ou processus pour veiller à ce que toute action soit proportionnelle au degré de risque pour la santé, de fraude potentielle ou de tromperie des consommateurs.

26. Les mesures spécifiques prises à l'égard d'une future production peuvent comprendre:

- Le renforcement de l'intensité de la surveillance de produits et/ou de processus identifiés comme étant non conformes et/ou des entreprises concernées; et
- dans les cas les plus sérieux ou répétés, le retrait de l'enregistrement du producteur.<sup>4</sup>

### **Infrastructures**

27. Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté, et comprendre une description de sa portée et de son application, des responsabilités et actions de ses agents, afin que toutes les parties concernées sachent précisément ce que l'on attend d'elles. Des procédures documentées visent à garantir que les contrôles sont effectués de manière uniforme et sont systématiquement d'une grande qualité. La documentation d'un système national de contrôle des aliments devrait comprendre :

- Un organigramme du système officiel de contrôle ;
- Le rôle de chaque niveau hiérarchique (y compris d'autres niveaux de juridiction, p.ex. état, province);
- Les missions associées aux emplois, si nécessaire ;
- Les procédures de travail, y compris des méthodes d'échantillonnage, de contrôle et de test ;
- La législation et les exigences pertinentes ;
- Les coordonnées de contacts importantes ;
- Les informations pertinentes sur la contamination des aliments et le contrôle des aliments;
- Les procédures pour effectuer des rappels et des enquêtes sur des aliments ; et
- Des informations pertinentes sur la formation des agents.

28. Les systèmes de contrôle officiels devraient remplir un certain nombre de critères opérationnels, afin d'assurer leur impartialité et leur efficacité, et ils devraient en particulier disposer de, ou avoir accès à un nombre suffisant d'agents qualifiés et d'expérience dans des domaines appropriés, tels que: la science et la technologie des aliments, la chimie, la biochimie, la microbiologie, la toxicologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, l'ingénierie agronomique, l'assurance qualité, l'audit et le droit. Les agents devraient être compétents et dûment formés à l'application du contrôle des aliments et aux systèmes de contrôle. Les agents devraient avoir accès à des installations et des équipements adaptés à la mise en œuvre des procédures et des méthodologies nécessaires. Les systèmes de contrôle officiels devraient également disposer des installations et équipements nécessaires pour s'acquitter correctement de leur mandat.

29. Des systèmes de transport et de communication fiables sont fondamentaux pour assurer des prestations de services à l'endroit et au moment où ils sont nécessaires, ainsi que pour la transmission d'échantillons aux laboratoires.

30. Les systèmes de contrôle des aliments devraient utiliser des laboratoires évalués et/ou agréés dans le cadre de programmes officiellement reconnus, de façon à garantir que des contrôles de qualité adaptés soient en place pour assurer la fiabilité des résultats d'essais. Dans la mesure où elles sont disponibles, des méthodes analytiques validées devraient être utilisées. Les laboratoires devraient appliquer les principes de techniques d'assurance qualité acceptées au niveau international pour garantir la fiabilité des résultats d'analyse.

31. La/les autorité(s) compétente(s) qui met(tent) en œuvre le système national de contrôle des aliments devrai(en)t être encouragée(s) à effectuer une auto-évaluation ou à faire évaluer leur efficacité par des tiers.

32. L'auto-évaluation ou les audits par des tiers devraient être effectués de manière périodique à différents niveaux des systèmes de contrôle, en utilisant des procédures reconnues au niveau international. Les services de contrôle des aliments d'un pays peuvent par exemple entreprendre une auto-évaluation afin de garantir une protection adéquate des consommateurs ou aborder d'autres questions d'intérêt national, ou encore pour améliorer leur efficacité interne.

33. Les exigences pour les aliments importés et exportés devraient être conformes à celles qui s'appliquent aux aliments du marché national. Ces exigences peuvent comprendre les normes, les dispositions pour l'échantillonnage, les contrôles des processus, les conditions de production, de transport, d'entreposage ou une combinaison de ces derniers.