



Point 4 de l'ordre du jour

CX/FICS 11/19/3

Août 2011

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

Dix-neuvième Session

Cairns, Australie, 17 – 21 octobre 2011

AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

(N06-2009)

(À l'étape 3)

(Élaboré par un groupe de travail physique animé par l'Australie avec l'aide des pays et organisations suivants: Argentine, Brésil, Canada, Cap Vert, Chili, Union Européenne, France, Allemagne, Inde, Italie, Japon, Liban, Mexique, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Panama, Afrique du Sud, Suisse, Thaïlande, États-Unis d'Amérique, Uruguay, FAO, OIE, IACFO et INC)

Les gouvernements et organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius désirant soumettre des observations sur la question suivante sont invités à les faire parvenir **avant le 23 septembre 2011** à : Codex Australia, Australian Government Department of Agriculture Fisheries and Forestry GPO Box 858, Canberra ACT, 2601 (télécopie : 61.2.6272. 4389; Courriel: codex.contact@daff.gov.au - *de préférence*) en envoyant une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie : + 39.06.5705.4593; courriel : codex@fao.org - *de préférence*).

Format pour la remise d'observations : Afin de faciliter la compilation des observations et préparer un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations selon le format décrit dans l'annexe au présent document.

Veillez ne pas reproduire le document en mode « suivi des modifications » car cela implique une augmentation substantielle des coûts de traduction et d'impression.

GÉNÉRALITÉS

1. À sa 32^{ème} Session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé le nouveau travail sur l'avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments (N06-2009).
2. À l'occasion de sa 18^{ème} session, le Comité a examiné l'avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments élaboré par un groupe de travail animé par l'Australie. Le Comité a noté que le document requerrait encore un travail important et qu'il était nécessaire d'étudier non seulement l'exhaustivité du cadre mais aussi d'examiner le document dans le contexte du CCFICS et d'autres textes pertinents.

3. Les principales observations formulées ont été les suivantes : le document est nécessaire pour aider les pays à utiliser les textes Codex ; le document devrait fournir une définition commune des systèmes nationaux de contrôle des aliments ; le document devrait être un texte indépendant et s'inspirer des textes Codex existants et modifiés si nécessaire ; le document devrait définir le cadre général et les principes de haut niveau devant aider les pays à élaborer et améliorer leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments.

4. Le comité a également pris acte du fait que les documents d'orientation de la FAO et l'OMS les systèmes de contrôle des aliments sont définis comme l'intégration d'une approche réglementaire contraignante et de stratégies préventives et éducatives visant à protéger l'intégralité de la chaîne alimentaire. Le Représentant a recommandé que l'information, l'éducation et la communication soient dûment prises en compte lors de la description des composants d'un système de contrôle des aliments.

5. Après un débat général sur la structure du document, le Comité est convenu qu'il devrait contenir les sections suivantes : Introduction, champ d'application, objectif d'un système national de contrôle des aliments, principes d'un système national de contrôle des aliments, cadre pour la conception et le fonctionnement d'un système national de contrôle des aliments – orientations à l'intention des autorités compétentes, comprenant les sous-sections : caractéristiques/éléments, infrastructure, et gestion du système.

6. Le Comité a estimé que d'importants progrès avaient été accomplis pour améliorer la compréhension du champ d'application et de l'objet du document, formuler une déclaration de haut niveau, définir la structure du document et s'accorder sur les principes hautement prioritaires d'un système national de contrôle des aliments. Afin de faciliter la poursuite des travaux d'élaboration du document à l'occasion de sa prochaine session, le Comité est convenu de constituer un groupe de travail physique, présidé par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais, français et espagnol, et en conformité avec les *Lignes directrices sur les groupes de travail physiques*, chargé d'élaborer une version révisée de l'avant-projet de principes et directives. Le groupe de travail devrait développer les orientations fournies par le Comité et décrites dans les paragraphes ci-dessus. La réunion du groupe de travail était provisoirement prévue pour le début de 2011.

7. Le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de Principes et directives à l'étape 2 pour refonte par un groupe de travail physique animé par l'Australie, diffusion pour observations à l'étape 3 et nouvel examen à l'étape 4 lors de la prochaine session du CCFICS.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE

8. Un groupe de travail s'est réuni à Natal, au Brésil, du 1^{er} au 3 mars 2001, sous présidence australienne et co-accueilli par le Brésil. Y ont participé 60 délégués de 22 pays membres, une organisation membre, la FAO, une organisation internationale gouvernementale et deux organisations non-gouvernementales. La liste complète des participants se trouve en Annexe 2. Le groupe de travail a examiné un document révisé tenant compte des débats intervenus pendant les réunions du Comité et des observations soumises par les membres à l'Australie¹.

Discussion générale et introduction

9. Le groupe de travail a engagé le débat sur la finalité du document et a noté qu'il devrait s'agir d'un document politique de haut niveau destiné aux gouvernements nationaux fournissant des orientations sur l'élaboration de systèmes de contrôle, leur mise en œuvre et leur réexamen régulier. Le président a noté que le document devait rester d'actualité et que le défi posé au groupe de travail était d'élaborer un libellé qui resterait d'actualité à l'avenir. Afin de faciliter le débat, le groupe s'est organisé en plus petits groupes pour discuter du type de cadre, du contexte du document et établir quels éléments contextuels étaient susceptibles de manquer dans le projet. Il a été rappelé au groupe qu'il existe des orientations de la FAO et qu'il convenait de prendre en compte les normes internationales pertinentes figurant dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE. Le groupe de travail a également noté la nécessité de préciser les problèmes que rencontrent les pays au moment d'élaborer un système national de contrôle des aliments et si le document en cours d'élaboration aiderait ces pays.

¹ Les membres et organisations de la liste suivante ont communiqué des observations : Argentine, Brésil, Canada, États membres de l'Union Européenne, Japon, Mexique, Nouvelle-Zélande, Norvège, Panama, Suisse, États-Unis d'Amérique, Uruguay, OIE et IACFO

10. Le groupe de travail a eu une discussion générale sur les objectifs clés du document. Le débat a permis de souligner la nécessité de développer davantage le champ d'application de l'avant-projet, et de passer plus de temps sur les principes clés identifiés au cours de la session précédente du CCFICS.

11. Le groupe de travail a apporté quelques amendements supplémentaires aux principes clés pour les porter à un niveau plus élevé et a ajouté du libellé explicatif pour en améliorer la clarté.

Champ d'application

12. Le groupe de travail a eu un débat général sur la nécessité d'un champ d'application puisqu'une certaine confusion régnait au sujet de l'utilisation des termes champ d'application et portée au sein du document. Le groupe de travail est convenu d'élaborer une introduction plutôt qu'un champ d'application. L'introduction signale que le document est destiné à aider les gouvernements nationaux et leur(s) autorité(s) compétente(s) dans l'élaboration, l'application et l'amélioration d'un système national de contrôle des aliments. L'introduction signale également que le document fournit des orientations tout en laissant de la souplesse puisqu'un « système unique » ne saurait être adapté à tous les cas de figure. Au contraire, diverses approches peuvent être suivies, en fonction des spécificités nationales, afin de mettre en place un système effectif national de contrôle des aliments.

Principes d'un système national de contrôle des aliments

13. En poursuivant le travail sur la section des Principes, le groupe de travail a élaboré plus avant les principes rédigés et convenus pendant la 18^{ème} Session du Comité. Un libellé explicatif supplémentaire a été inclus pour chaque Principe, pour examen par le Comité pendant la 19^{ème} Session. Le groupe de travail est également convenu de biffer le principe visant l'harmonisation parce qu'il estimait qu'il s'agissait plutôt d'une orientation que d'un principe et que l'harmonisation était déjà couverte dans l'introduction. Ce principe a été remplacé par un nouveau principe couvrant la nécessité de ressources adéquates pour appuyer un système national de contrôle des aliments.

14. Le groupe de travail est également convenu que le Comité devrait étudier plus avant l'ordre des principes pendant sa 19^{ème} Session, en tenant compte de la structure du document.

Directives – Cadre d'un système national de contrôle des aliments

15. Le groupe de travail a longuement débattu du cadre et du contenu de la Section 4 Cadre pour la conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments. Le groupe de travail a élaboré une introduction pour cette section, afin de :

- reconnaître que différents systèmes peuvent atteindre les mêmes résultats (équivalence),
- définir les rôles et responsabilités de participants clés dans un système national de contrôle des aliments,
- et que s'il existe différentes autorités de tutelle pour différentes composantes de la chaîne de production alimentaire, dans un même pays, il faut éviter d'établir des exigences contradictoires susceptibles de poser des problèmes juridiques et commerciaux et de faire obstacle au commerce.

16. Le groupe de travail a poursuivi le débat de la 18^{ème} Session sur la Section Caractéristiques du système en élaborant plus avant les concepts examinés en termes de *sensibilité par rapport à la situation, de pro-activité, et de capacité d'apprentissage*. Le libellé a été étoffé pour établir les caractéristiques nécessaires relatives au type d'informations qui permettent de créer un système effectif, la nécessité d'outils pour faciliter l'auto-évaluation ou toute autre évaluation pour déterminer si un système est entièrement fonctionnel et effectif, et pour veiller à la possibilité d'amélioration continue du système.

17. Le groupe de travail a poursuivi la rédaction du texte relatif à la législation, l'inspection (programmes de contrôle), l'évaluation, la conformité et les mesures d'application, les ressources y compris les laboratoires, le personnel, la formation et la communication.

18. Etant donné que le groupe de travail ne disposait pas d'assez de temps pour rédiger tout le texte de la **Section 4 Cadre pour la conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments**, un appel à d'autres observations écrites a été lancé aux membres du groupe de travail physique afin de terminer l'élaboration complète du reste du document. Les membres et organisations de la liste suivante ont communiqué des observations : Australie, Brésil, Canada, Union Européenne, Japon, Mexique, Nouvelle-Zélande, Uruguay, États-Unis d'Amérique, IACFO et INC. Ces observations ont permis d'élaborer plus

avant les sections sur la Conception et la mise en œuvre du système.

Réflexions et conclusion

19. L'avant-projet de Principes et directives repris en Annexe 1 est soumis pour un nouvel examen par le Comité. A l'étude de ce projet de document, d'autres membres devraient examiner l'exhaustivité du cadre présenté en tenant compte des textes existants du CCFICS et du Codex et des textes pertinents de la FAO et de l'OIE. L'objet de ce document est de constituer un cadre général pour l'élaboration de systèmes nationaux de contrôle des aliments qui permette d'y inclure le référencement de textes pertinents du Codex. Il ne s'agit pas d'y recopier des textes existants, même si cela peut s'avérer nécessaire dans certains cas pour faciliter la lisibilité du document. Les membres sont priés d'examiner le texte en vue d'identifier toute lacune relative aux principes, caractéristiques, composants ou autres éléments.

20. Le Comité est invité à examiner l'Avant-projet (Annexe 1 ci-jointe) en vue de son avancement dans la procédure par étapes du Codex.

ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou le paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Un nouveau libellé devrait être présenté en **caractères gras soulignés** et un passage supprimé devrait être présenté en ~~caractères barrés~~.

Afin de faciliter le travail des secrétariats qui compilent des observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement / l'amendement est proposé.

Exemple de la présentation d'observations

SECTION 2 OBJECTIF

Paragraphe 4 – À la fin de la dernière phrase, ajouter le libellé « et peut être appliquée selon qu'il convient à toute inspection d'établissement ou d'usine susceptible d'être réalisée dans le cadre d'un audit. » Donc le libellé de la dernière phrase serait le suivant « La présente annexe s'applique autant aux évaluations réalisées sur site que celles effectuées sur la base d'une pure analyse documentaire **et peut être appliquée selon qu'il convient à toute inspection d'établissement ou d'usine susceptible d'être réalisée dans le cadre d'un audit.** »

Justification : Elimination du dédoublement de concepts – normalisé et cohérent. L'efficacité est un des résultats de l'application de ces directives de devrait être ajouté ici. Pour préciser que l'utilisation de l'inspection se fait à titre d'instrument associé et non pas en tant qu'objectif premier.

Annexe 1**AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR LES SYSTÈMES NATIONAUX DE
CONTRÔLE DES ALIMENTS****(à l'étape 3 de la procédure)****SECTION 1 INTRODUCTION**

1. Le présent document est destiné à aider les gouvernements nationaux et leur(s) autorité(s) compétente(s) dans l'élaboration, l'application et l'amélioration d'un système national de contrôle des aliments. Il souligne les principes clés et les éléments qui devraient être dûment pris en compte. Il n'est pas prévu que les orientations mènent à un « système unique » adapté à tous les cas de figure. Au contraire, en fonction des spécificités nationales, on peut suivre diverses approches pour mettre en place un système national efficace de contrôle des aliments.

2. Alors que les *Principes et Directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments* visent la production, l'entreposage, le transport et la vente d'aliments au sein des frontières nationales, le document est cohérent et devrait être lu conjointement avec d'autres textes Codex apparentés, notamment les *Principes 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 de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26-1997) et les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003).

3. Par ailleurs, les publications de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) intitulées *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), *Renforcer les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires : Directives pour l'évaluation des besoins en renforcement des capacités*, et les normes et lignes directrices pertinentes élaborées par l'Organisation mondiale pour la santé animale (OIE) constituent des ressources très utiles pour les gouvernements et les organisations membres.

4. Les principes et directives qui figurent dans le présent document sont cohérents avec les documents Codex existants et en sont extraits. Les autorités compétentes peuvent appliquer ces principes et directives s'il y a lieu, selon leurs situations particulières.

SECTION 2 OBJECTIF D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

5. L'objectif d'un système national de contrôle des aliments est de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

SECTION 3 PRINCIPES D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

6. Afin de remplir les objectifs d'un système national de contrôle des aliments, les principes suivants devraient s'appliquer :

PRINCIPE 1 PROTECTION DES CONSOMMATEURS

7. L'objectif premier de la conception et du maintien de systèmes nationaux de contrôle des aliments est de protéger la santé des consommateurs. En cas de divergence, priorité devrait être donnée à la protection des consommateurs.

PRINCIPE 2 L'APPROCHE FONDÉE SUR L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

8. Le système national de contrôle des aliments devrait couvrir toute la chaîne alimentaire de la production à la consommation, y compris l'alimentation animale, la production primaire et la récolte, la transformation, l'entreposage, la distribution, le transport, la vente au détail, l'importation et l'exportation.

PRINCIPE 3 TRANSPARENCE

9. Tous les aspects d'un système national de contrôle des aliments devraient être transparents et ouverts à l'examen de toutes les parties intéressées, tout en respectant, s'il y a lieu, les exigences légales relatives à la

protection de la confidentialité des informations. Les éléments de transparence s'appliquent à tous les participants de la chaîne alimentaire et on peut y parvenir grâce à une documentation et une communication claires.

PRINCIPE 4 RÔLES ET RESPONSABILITÉ

10. Tous les participants d'un système national de contrôle des aliments ont des responsabilités spécifiques.

11. Les exploitants du secteur alimentaire² ont pour responsabilité première de gérer la sécurité sanitaire des aliments et de se conformer aux exigences y relatives applicables aux aliments sous leur contrôle.

12. Les consommateurs ont également un rôle à jouer dans la gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments sous leur contrôle et devraient, s'il y a lieu, se voir fournir des informations pour y parvenir.

13. Les autorités compétentes ont pour responsabilité de surveiller et d'imposer la conformité aux exigences légales. Elles ont également pour responsabilité de mettre en place et de maintenir à jour les exigences légales fondées sur des données scientifiques, d'assurer le bon fonctionnement du système national de contrôle des aliments.

14. Les universitaires et les instituts scientifiques peuvent avoir à jouer un rôle en contribuant à un système national de contrôle des aliments, car ils sont la source des connaissances qui permettent d'asseoir les fondements scientifiques et de gestion de risques sur lesquels repose un tel système.

PRINCIPE 5 LA COHÉRENCE ET L'IMPARTIALITÉ

15. Tous les aspects d'un système national de contrôle des aliments devraient être appliqués de manière cohérente et impartiale. L'autorité compétente et tous les participants remplissant des fonctions officielles devraient être libres de toute forme d'influence abusive ou injustifiée, ou de situation de conflit d'intérêt.

PRINCIPE 6 INTÉGRATION D'UNE PRISE DE DÉCISION FONDÉE SUR LES RISQUES ET LES DONNÉES SCIENTIFIQUES ET FACTUELLES

16. Les décisions prises par les autorités compétentes dans le cadre d'un système national de contrôle des aliments devraient reposer sur des informations scientifiques, des faits et/ou des principes de l'analyse de risques³, selon le cas.

PRINCIPE 7 COOPÉRATION ET COORDINATION ENTRE DIFFÉRENTES AUTORITÉS COMPÉTENTES

17. Au sein d'un système national de contrôle des aliments, les autorités compétentes devraient travailler en coopération et de manière coordonnée, selon des responsabilités clairement établies, de façon à utiliser efficacement les ressources, afin d'éviter le double emploi et les lacunes et pour faciliter l'échange d'informations.

PRINCIPE 8 MESURES DE PRÉVENTION

18. Afin de prévenir des incidents de sécurité sanitaire des aliments ou de réagir à ceux-ci, les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient comprendre des éléments de prévention, d'intervention et de réponse.

PRINCIPE 9 PROCÉDURES D'AUTOÉVALUATION ET D'EXAMEN POUR VEILLER À LA PERTINENCE DU SYSTÈME

19. Le système national de contrôle des aliments devrait pouvoir être amélioré de façon continue et devrait comprendre des mécanismes permettant d'évaluer son efficacité.

² Aux fins du présent document, l'expression exploitant du secteur alimentaire couvre les producteurs, transformateurs, grossistes, distributeurs, importateurs, exportateurs et détaillants

³ Conformément aux obligations des membres selon les Accords de l'Organisation Mondiale du Commerce, les cadres d'analyse des risques adoptés par les gouvernements nationaux dans le contexte d'un système national de contrôle des aliments devraient être conformes aux *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements* (CAC/GL 62-2007) et les politiques d'analyse des risques pertinentes élaborées par l'Organisation Mondiale pour la Santé Animale (OIE).

PRINCIPE 10 RECONNAISSANCE DE SYSTÈMES [ÉQUIVALENCE]

20. Les autorités compétentes devraient reconnaître qu'en dépit de différences de conception et de structure, des systèmes de contrôle des aliments peuvent être en mesure de répondre à un même objectif et cela devrait être prévu dans le système national de contrôle des aliments.

SECTION 4 CADRE POUR LA CONCEPTION ET L'APPLICATION DE SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

21. Le système national de contrôle des aliments d'un pays reposera sur les dispositions et institutions gouvernementales ou constitutionnelles particulières du pays (par exemple existence ou non de gouvernements sous-nationaux), sur ses buts et objectifs.

22. Il est essentiel pour un système national de contrôle des aliments de définir les rôles et responsabilités de participants clés pour veiller à ce que ses objectifs soient atteints effectivement et efficacement, et pour minimiser les possibilités de double emploi et de lacunes. Par exemple, lorsque différentes composantes de la chaîne de production alimentaire relèvent d'autorités distinctes dans un même pays, il faut éviter d'établir des exigences contradictoires susceptibles de poser des problèmes juridiques et commerciaux et de constituer des obstacles au commerce. Par ailleurs, dans les pays dont les provinces ou les États ont le droit de légiférer, il faudrait qu'une autorité compétente à l'échelle nationale puisse veiller à l'application uniforme des lois. [Nouvelle-Zélande]

23. L'autorité compétente joue un rôle déterminant dans un système national de contrôle des aliments, dans la mesure où elle :

- assure la conduite et la coordination du système national de contrôle des aliments,
- élabore, met en œuvre, suit, gère et réexamine le système national de contrôle des aliments,
- met en place et veille à l'application des contrôles réglementaires fondés sur des données scientifiques et sur le risque qui encouragent et favorisent de bons résultats pour la sécurité sanitaire des aliments,
- appuie et favorise des pratiques loyales dans le commerce alimentaire, et
- stimule/encourage la connaissance, la science, la recherche et l'éducation relative à la sécurité sanitaire des aliments. [Nouvelle-Zélande]

24. La conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments devraient suivre une procédure logique et transparente. Celle-ci devrait comprendre l'application cohérente d'un cadre d'évaluation systématique et, selon qu'il convient, la maîtrise de risques de sécurité sanitaire des aliments liés à des dangers existants, nouveaux ou ré-émergents. Ce cadre de gestion de risques de sécurité sanitaire des aliments devrait reposer sur des normes et directives convenues sur le plan international et intégrer les étapes suivantes :

- activités préliminaires de risque, y compris identification et caractérisation du risque et classement ou établissement de priorités du risque pour l'étude de la gestion du risque,
- identification, analyse et choix des options de gestion de risque possibles,
- mise en œuvre de l'option ou des options de gestion de risque choisie(s), et
- suivi du résultat ou de l'efficacité de l'option ou des options retenue(s) et examen ou révision selon qu'il convient. [Nouvelle-Zélande]

25. Même sans être identiques et conçus différemment, deux systèmes nationaux de contrôle des aliments peuvent permettre d'obtenir des résultats similaires. [UE]

26. Les autorités compétentes nationales devraient envisager de prendre des dispositions avec les autorités compétentes d'autres pays, y compris la mise en place d'accords d'équivalence, afin d'utiliser leurs propres ressources plus efficacement. [UE]

27. Ainsi, chaque pays peut avoir un système national de contrôle des aliments différent, conçu, mis en œuvre et constamment amélioré selon les principes ci-dessus pour répondre à l'objectif.

SECTION 4.1 CARACTÉRISTIQUES DU SYSTÈME

L'Australie propose d'intégrer la section suivante dans le corps de la section 4.

28. Un système national de contrôle des aliments devrait présenter trois caractéristiques principales utilisables dans le cadre d'une auto-évaluation ou toute autre évaluation afin de déterminer si le système est tout à fait fonctionnel et efficace.

29. Une sensibilité par rapport à la situation signifie qu'un système national de contrôle des aliments obtient des informations précises et à jour sur la chaîne alimentaire toute entière ainsi que sur ses différentes parties et ses acteurs. [Nouvelle-Zélande] Ces informations devraient comprendre les éléments suivants, sans pour autant y être limitées :

- Des données statistiques de production, de commerce et de consommation,
- La connaissance des exploitants aux différentes étapes de la chaîne alimentaire,
- L'utilisation typique et atypique de produits, de matières premières et de sous-produits,
- La structure des filières de production et d'approvisionnement,
- Les technologies, procédés et pratiques de production,
- La traçabilité tout au long de la chaîne,
- Les pratiques des consommateurs en matière de sélection, stockage et manipulation des produits,
- Les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments associés à différents produits, et
- Des données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire.

30. De la pro-activité ce qui signifie qu'un système national de contrôle des aliments est en mesure d'identifier des dangers existants ou émergents dans l'environnement avant qu'ils ne se matérialisent sous la forme de risques dans la chaîne de production/transformation des aliments et aux premières étapes plutôt que dans le produit fini. Les tendances et changements des méthodes de production/transformation devraient également faire l'objet d'un suivi pour permettre la détection de risques émergents à un stade précoce. Des systèmes d'alerte précoce/d'alerte rapide, la traçabilité et une planification prévisionnelle pour gérer et se préparer à d'éventuels incidents de sécurité sanitaire des aliments devraient faire partie intégrante d'un système proactif de contrôle. [UE/US garder / Brésil Australie supprimer]

31. Une capacité d'apprentissage [Amélioration continue] qui signifie qu'un système national de contrôle des aliments dispose de mécanismes pour mettre à jour, réexaminer et analyser les informations reprises ci-dessus de manière continue. Un système national de contrôle des aliments devrait également disposer de mécanismes permettant une adaptation aux changements dans l'environnement de la production/transformation, et répondre ainsi qu'intervenir lorsque/s'il y a lieu au point adéquat de la chaîne alimentaire. [NZ garder avec amendements / UE/US garder / Australie supprimer]

SECTION 4.2 CONCEPTION DU SYSTÈME

Proposition de l'UE d'ajouter 4 par. sur des orientations générales pour l'application des principes

Orientations générales pour l'application des principes

32. La conception d'un système national efficace de contrôle des aliments requiert un cycle continu de planification-suivi-réexamen, nécessaire pour veiller à ce que le système continue de répondre aux attentes (principe 9 du présent document). La mise en œuvre réussie des principes de la section 3 requiert que des mécanismes permettant d'atteindre des résultats selon ces principes soient intégrés dans la conception du système (au lieu d'être ajoutés à posteriori). La réussite de la mise en œuvre de ces 10 principes dépend de l'effet conjugué d'un certain nombre de composants parmi lesquels : le cadre législatif, l'affectation de ressources, la compétence et la formation du personnel, le réseau de laboratoires, la vérification de la conformité, l'obligation d'application, la surveillance, des enquêtes, des réponses, l'implication des parties

prenantes, la communication et l'harmonisation internationales, l'examen et l'évaluation. [UE]

33. La conception d'un système national de contrôle des aliments joue un rôle déterminant pour les caractéristiques du système évoquées en section 4.1. Le traitement et l'analyse des données réunies par le biais de contrôles officiels est déterminant pour la sensibilité à la situation (29). La collecte de données et la capacité d'analyse d'un système national de contrôles des aliments déterminent le degré de pro-activité que présentera le système (principe 8). La capacité d'apprentissage dépend de l'efficacité et de la rapidité du retour d'informations provenant de l'évaluation et du réexamen vers les procédures de conception ou modification de la conception. [UE]

34. Lors de l'établissement d'un système national de contrôle des aliments, les pays devraient identifier les principaux objectifs que le système devrait cibler. Les objectifs principaux devraient contribuer et avoir trait à la mise en œuvre des principes évoqués en section 3. Les programmes de contrôle ont pour but de vérifier la correspondance entre les activités d'inspection et les objectifs, étant donné que les résultats de ces programmes sont susceptibles d'être évalués en regard des objectifs établis pour le système national de contrôle des aliments (Principe 9). Il conviendrait d'identifier des objectifs opérationnels plus spécifiques et alignés sur les objectifs nationaux. Les autorités compétentes devraient concevoir les programmes de contrôle en fonction d'objectifs précis et d'une analyse appropriée des risques. [UE]

35. Le processus décisionnel devrait comprendre une évaluation scientifique complète (principe 6), une large participation des parties prenantes (principe 3), une transparence de procédure (principe 3), un traitement cohérent de risques similaires dans des situations différentes (principe 5), l'examen de différentes options pour la gestion des risques et un processus décisionnel systématique et documenté (principes 3 et 5). [UE]

36. Une conception appropriée du système devrait prendre en compte tout un éventail de facteurs comprenant (sans toutefois y être limitée) le risque que présente le produit, les informations scientifiques du moment, les contrôles propres à l'industrie, les ressources disponibles, l'évaluation, les conclusions de l'évaluation du système et un bon rapport coût performance. Elle devrait également prévoir une certaine souplesse dans l'application des mesures de contrôle pour tenir compte des variations de ces facteurs. [Australie]

37. Au moment de concevoir ou de modifier la conception d'un système national de contrôle des aliments, le gouvernement d'un pays et sa/ses autorité(s) compétente(s) devrai(en)t prendre en compte les orientations reprises dans les sections suivantes. [Nouvelle-Zélande]

Législation

38. La législation devrait attribuer clairement les rôles et responsabilités des participants de la chaîne alimentaire, en particulier ceux du gouvernement central, de l'autorité compétente (ou de chaque autorité compétente s'il y en a plus d'une) et de tout fournisseur autorisé (dans la mesure où il y est fait appel) et de l'industrie. La législation devrait établir les objectifs généraux du système national de contrôle des aliments ainsi que tout objectif spécifique ou secondaire ayant trait aux participants ou aux secteurs. Elle devrait constituer la référence ou le fondement pour la mise en place de normes et l'établissement de contrôles appropriés à toutes les étapes de la chaîne alimentaire comprenant la production, la fabrication, l'importation, la transformation, l'entreposage, le transport, la distribution et le commerce.

L'Australie propose l'utilisation de Programmes de contrôle tels qu'utilisés dans CAC/GL 26-1997 au lieu de Programmes d'inspection

L'UE a suggéré d'utiliser la Vérification de conformité [et que cette section soit placée après laboratoires] – le libellé fourni ne s'inscrit pas dans les concepts repris par d'autres dans les Programmes de contrôle

Programmes de contrôle Inspection—Inspection [Australie] Un/des programme(s) de contrôle devrai(en)t permettre un suivi en continu du système de contrôle des aliments, de la production jusqu'à la fabrication et au transport/à la distribution. [L'Uruguay a proposé de biffer le transport/la distribution et de les remplacer par la vente au détail]

39. Au moment de concevoir un programme de contrôle, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à ce que le système national de contrôle des aliments réponde à ses objectifs, mais elle(s) doi(ven)t

prévoir une certaine souplesse dans la nature et la fréquence des programmes de contrôle, pour veiller à ce que les mesures soient appropriées et puissent être modifiées selon qu'il convient. [Australie]

40. Un/des programme(s) de contrôle devrai(en)t reposer sur des objectifs clairement définis et une analyse de risques appropriée. A défaut de recherches scientifiques approfondies, le(s) programme(s) de contrôle devraient se fonder sur les exigences dérivées des connaissances et des pratiques du moment. Tout devrait être mis en œuvre pour que les analyses de risque reposent sur une méthodologie mondialement reconnue lorsque cela est possible. [Aust. / comprend Brésil]

41. La conception de systèmes nationaux de contrôle des aliments devrait veiller à la mise en place de procédures administratives de documentation des programmes de contrôle et de leurs constatations. [Aust]

42. Les programmes de contrôle 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 sensibilité du groupe cible de consommateurs,
- l'importance et la nature de toute transformation ultérieure du produit,
- l'efficacité et la fiabilité de ses propres contrôles,
- les antécédents de conformité de l'industrie, et
- le potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs et autres facteurs susceptibles de constituer une entrave aux pratiques commerciales loyales.

43. Le programme de contrôle (inspections, audits, visites) devrait porter, selon le cas, sur les éléments suivants:

- les établissements, installations, équipements et matériel
- les produits, de la matière première aux produits finis, y compris les produits intermédiaires.
- le procédé : évaluation et vérification des BPF, HACCP.
- les moyens de transport, chaîne de distribution et vente au détail.
- les ressources humaines, aptitudes, savoir faire, connaissance d'expert, confidentialité, etc.

44. Dans les cas où l'industrie applique des systèmes d'assurance qualité, le système national de contrôle des aliments devrait en tenir compte si ces systèmes visent la protection de la santé du consommateur et la garantie de pratiques loyales dans le commerce des aliments. L'autorité compétente devrait encourager l'industrie à utiliser l'approche de l'Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP). [Aust]

Évaluation – Selon qu'il convient, des évaluations, audits, inspections ou autres outils pour évaluer l'efficacité du programme de contrôle des aliments, y compris la reconnaissance de tendance.

[L'Australie a proposé d'intégrer l'évaluation ('Assessment & Evaluation') dans le Contrôle ('Inspection')] [L'UE a proposé une section intitulée Evaluation et réexamen ('Assessment and Review')] [Les propositions des USA évoquaient un libellé reprenant l'amélioration continue appuyé par la suppression de la section sur l'Amélioration continue]

45. La conception du système devrait prévoir la possibilité d'évaluer l'efficacité des programmes de contrôle dans le système national de contrôle des aliments, y compris une saisie de données en continu. [Aust]

46. Un système national de contrôle des aliments devrait disposer de mécanismes pour continuellement mettre à jour, réexaminer et analyser les informations reprises ci-dessus. Un système national de contrôle des aliments devrait également disposer de mécanismes pour s'adapter à des changements de l'environnement de production, et pour répondre et intervenir dans le système national de contrôle des aliments où c'est nécessaire / s'il y a lieu, pour veiller à la protection de la santé des consommateurs et assurer les pratiques loyales dans le commerce. [Japon] [Couvre la proposition des USA]

47. La/les autorité(s) compétente(s) qui met(tent) en œuvre le système national de contrôle des aliments devrai(en)t élaborer des plans pour une auto-évaluation périodique et des réexamens de l'assurance qualité du système de contrôle des aliments, conçus pour identifier les points forts et les points faibles de leur(s) programme(s) ou faire évaluer leur efficacité par des tiers. [Japon] [Couvre la proposition des USA]

Conformité et obligation d'application – des programmes de conformité et d'obligation d'application pour faire appliquer les lois et les règlements afin d'obtenir la conformité.

48. Les programmes de conformité et d'obligation d'application devraient être conçus de manière à permettre à l'autorité compétente d'agir pour veiller à ce qu'une situation soit rectifiée lorsqu'il est constaté qu'un produit ou un procédé ne sont pas conformes. Les actions résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité du même produit ou procédé, pour veiller à ce que toute action soit proportionnelle au degré de risque pour la santé publique, de fraude potentielle ou de tromperie des consommateurs. [Australie / reprend également certaines réflexions de l'UE]

49. Les mesures d'obligation d'application devraient être conçues de manière à être proportionnées, dissuasives, et efficaces et prévoir un éventail complet d'actions comprenant l'obligation d'actions correctives, des sanctions administratives et des sanctions pénales. [UE]

50. Les programmes de conformité et d'obligation d'application peuvent comprendre l'application des mesures spécifiques suivantes prises à l'égard d'une future production: [Australie]

- le renforcement de l'intensité d'audits/d'inspections et/ou le suivi de produits et/ou de procédés identifiés comme étant non conformes et/ou les entreprises concernées; et
- dans les cas les plus sérieux ou répétés, le retrait de l'enregistrement du producteur/transformateur ou la fermeture de l'établissement concerné.

4.2.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC.)

51. Les autorités compétentes et les fournisseurs autorisés devraient disposer de ressources adéquates, comprenant du personnel, des fonds, des laboratoires, de l'équipement et d'autres infrastructures qui viennent à l'appui d'un système national de contrôle des aliments efficace répondant à l'objectif. [Australie couvre également les suggestions du Mexique]

52. Les laboratoires de contrôle des aliments et des aliments pour animaux constituent une partie essentielle d'un système national de contrôle des aliments. L'analyse d'échantillons d'aliments pour détecter une contamination physique, chimique et microbiologique est importante pour vérifier la sécurité sanitaire et la qualité d'aliments (y compris la composition, la valeur nutritionnelle, le frelatage, la présence de contaminants, etc.) et pour la mise en place d'actions appropriées pour protéger les consommateurs à chaque fois que c'est nécessaire. [UE]

53. La conception du système national de contrôle des aliments devrait comprendre l'appui de laboratoires fournissant la capacité d'analyse d'échantillons alimentaires et, selon qu'il convient, d'échantillons environnementaux et cliniques. [Australie]

54. Le nombre et la situation des laboratoires, y compris des laboratoires privés, devraient être déterminés en fonction des objectifs du système et du volume de travail. S'il est nécessaire de disposer de plus d'un laboratoire, il conviendrait d'envisager une répartition du travail d'analyse afin d'obtenir la couverture la plus efficace d'analyses alimentaires à réaliser et de disposer d'un laboratoire de référence central équipé pour la réalisation d'analyses complexes et de référence. Si l'établissement de laboratoires nationaux n'est pas une option réaliste, des laboratoires publics ou privés dans d'autres pays peuvent être envisagés. Dans ce cas, les mêmes critères de qualité et dispositions de suivi et d'audit devraient être mis en place que pour des laboratoires nationaux. [UE / Japon]

Ressources – Les ressources du programme comprenant la disponibilité de personnel adéquatement formé, d'installations, d'équipements et de fonds.

55. Au moment de concevoir un système national de contrôle des aliments il conviendrait d'envisager la prise en compte des éléments suivants pour permettre une utilisation efficace et effective des ressources tout en veillant à atteindre l'objectif du système national de contrôle des aliments: [Australie]

- des rôles et responsabilités clairement définis pour tous les participants d'un système national de contrôle des aliments, afin de veiller à la mise en œuvre coordonnée et cohérente du système.
- l'utilisation de fournisseurs autorisés compétents et d'autres ressources disponibles.
- des contrôles ciblés pour veiller à l'utilisation la plus efficace des ressources disponibles.
- la mise en place d'arrangements avec les autorités compétentes d'autres pays, ainsi que l'établissement d'accords d'équivalence [Australie]

Formation

56. Les programmes de formation devraient être conçus de telle manière que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargées de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles et entretenir leur développement professionnel. [Australie/Canada]

57. L'autorité compétente devrait disposer d'un plan de formation qui veille à ce que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargés de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles pour améliorer leur compréhension technique et entretenir leur développement professionnel. Le plan devrait comprendre des cours théoriques ainsi que, s'il y a lieu, des inspections conjointes et/ou de la formation sur le terrain et devrait prévoir une reconnaissance de base et avancée. [Japon]

58. Les programmes et manuels de formation devraient être élaborés pour veiller à une application cohérente des exigences et une application uniforme du système national de contrôle des aliments.

- les procédures de travail, y compris des méthodes d'échantillonnage, de contrôle et de test,
- les profils de postes et les éventuelles qualifications requises,
- la législation et les exigences pertinentes,
- les dispositions mises en place pour la coordination avec les responsables-clés dans les ministères et les organisations du secteur privé pertinents,
- 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
- les informations pertinentes sur la formation des agents. [Japon]

Surveillance, enquête, réponse

59. La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait intégrer un système de surveillance, d'enquête et de réponse prévoyant la documentation, l'analyse, la communication et le suivi d'incidents présumés relatifs aux aliments. [Japon/Australie/USA]

60. Les éléments suivants devraient être compris dans de tels programmes. [Japon]

a) Surveillance et enquête :

- Utilisation d'informations épidémiologiques fournies par les autorités locales, régionales et/ou nationales, ainsi que par l'industrie et le secteur de la santé animale pour identifier des incidents ou des foyers de maladies d'origine alimentaire ou des blessures.
- Enquêtes faisant suite à des rapports de maladie, de blessure et des soupçons de foyers.

b) Réexamen et réponse :

- Corréler et analyser les données.
- Réaliser des enquêtes de traçage en amont et en aval sur des aliments impliqués dans une maladie, une blessure ou un foyer.
- Diffuser les informations au public.

c) Documentation

- Une description écrite de procédure standard relative :
 - aux réponses à apporter à des cas de maladie, blessure ou foyer.
 - à la diffusion d'informations au public.
 - à l'appui épidémiologique disponible pour le programme.
 - au suivi / à la rédaction de rapports.

61. S'il y a lieu, l'autorité compétente nationale devrait appliquer les Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995), le Règlement sanitaire international (RSI), et le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), pour des cas de notifications d'urgences nationales et internationales et de réponses. [Japon/Canada]

4.2.2 COMMUNICATION (COMPREND L'IMPLICATION DES PARTIES PRENANTES, L'ÉDUCATION ET LA COMMUNICATION INTERNATIONALE) [Australie]

62. La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait promouvoir la transparence et notamment la communication des exigences, la mise en œuvre et la vérification des procédés qui font partie d'un système national de contrôle des aliments. Elle devrait prendre en compte les stratégies de communication avec toutes les parties prenantes (secteur privé, producteurs, transformateurs et consommateurs). [Canada]

Implication des parties prenantes et communication

63. Afin de promouvoir la confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et la qualité de leurs aliments, l'autorité compétente devrait être claire et transparente dans sa communication relative à tous les aspects du système national de contrôle des aliments dont elle a la responsabilité, y compris l'élaboration, la mise en œuvre et l'obligation d'application des exigences. [proposition UE modifiée]

64. Il est important que les procédés décisionnels soient transparents et permettent à toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire d'apporter, s'il y a lieu, des contributions effectives. [proposition UE modifiée]

65. La communication sur les risques avec le public et l'industrie alimentaire dans des situations d'urgence est un composant important du système national de sécurité sanitaire des aliments. Les consommateurs devraient toujours être informés rapidement, précisément et de manière complète sur tout foyer de maladie, incident d'aliment contaminé ou rappel d'aliments, par le biais d'un système d'alerte faisant appel à des méthodes de communication effectives et pratiques. La communication doit être un procédé à double sens pour permettre aux autorités, s'il y a lieu, d'être au fait et de tenir compte des préoccupations et perceptions des consommateurs. [IACFO]

Éducation

66. Il conviendrait d'envisager l'élaboration de programmes de relations entre l'industrie et la population afin d'offrir des programmes de sensibilisation et d'éducation ainsi qu'un échange d'informations entre les responsables de la réglementation, l'industrie, les consommateurs et les universitaires. [Aust]

Communication internationale

67. L'autorité compétente devrait disposer de mécanismes pour interagir avec la communauté internationale au sujet des normes internationales de sécurité sanitaire des aliments ainsi que de mécanismes de communication à mettre en œuvre pendant des événements de sécurité sanitaire des aliments de portée internationale. [Japon]

68. La conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments devrait être transparente pour les partenaires commerciaux – ceci s'applique tant aux pays importateurs qu'exportateurs. La conception du système devrait couvrir la nécessité d'une notification dans les meilleurs délais et d'une communication sur les risques alimentaires identifiés autant pour les produits importés que pour les produits

exportés. Les partenaires commerciaux devraient être informés dans les meilleurs délais des exigences existantes et des changements proposés. [UE]

SECTION 4.3 ÉLÉMENTS À PRENDRE EN COMPTE POUR LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTÈME

[Proposition de l'UE] Orientations générales pour l'application des principes

69. La mise en œuvre effective de programmes de contrôle requiert la sensibilisation de tous les agents quant à ce qui est attendu d'eux (principe 4), que les objectifs leurs soient clairement communiqués, qu'ils aient les connaissances et aptitudes nécessaires pour s'acquitter de leurs tâches et qu'ils disposent des ressources (humaines, matérielles, financières) nécessaires pour réaliser leurs tâches. Des politiques de recrutement et de formation ainsi que des procédures documentées sont nécessaires pour maintenir un haut niveau de cohérence (principe 5). Une coopération et une coordination efficaces (principe 7) peuvent requérir une communication régulière – ou d'autres mécanismes de coordination – entre les autorités compétentes afin de prévenir des menaces émergentes (principe 8) et permettent de couvrir entièrement tous les risques pertinents (principe 6) sans omettre des étapes essentielles dans la chaîne alimentaire animale et humaine (principe 2).

70. La mise en œuvre effective et dans les meilleurs délais de nouveaux objectifs, conceptions et plans constitue la partie visible des caractéristiques du système abordées en section 4.1. La sensibilité par rapport à la situation n'est flagrante que si les procédures opérationnelles, les programmes de formation et les mécanismes de coordination sont rapidement ajustés pour répondre à des changements de l'environnement opérationnel. De manière similaire, la pro-activité et la capacité d'apprentissage dépendent de l'efficacité des liens entre les procédés de conception/planification et la mise en œuvre de contrôles.

Législation

71. Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté⁴, et comprendre une description de sa portée et de son application, des responsabilités et actions de ses agents, afin que toutes les parties concernées soient conscientes de leurs responsabilités. [Mexique]

72. Des orientations et des instructions sur l'interprétation d'exigences légales relatives aux exploitants du secteur alimentaire devraient être mises à la disposition du personnel de contrôle ainsi que des exploitants du secteur alimentaire pour veiller à une application uniforme de la législation. Par exemple, l'approbation d'établissements de production alimentaire est souvent une activité pour laquelle les exigences légales ne sont pas toujours explicites et elle requiert donc des orientations de mise en œuvre pratiques pour être effective et uniforme.

73. L'application des mesures d'obligation d'application est un autre exemple qui requiert une appréciation prudente et qui dépend des circonstances particulières. Des orientations sont nécessaires pour veiller à l'application uniforme des mesures d'obligation d'application dans nombre de situations diverses.

Amélioration continue [Australie]

74. Un système national de contrôle des aliments devrait être constamment amélioré, par exemple pour répondre à des modifications de la conception du système, des données du programme de contrôle, de non-conformités, d'incidents de sécurité sanitaire des aliments, de découvertes scientifiques, d'antécédents de conformité, de réexamens externes et propres du système. [Australie]

Programmes de contrôle

75. La/les autorité(s) compétente(s) devraient veiller à ce que les programmes de contrôles soient cohérents avec la législation nationale (y compris les règlements, directives, politiques et procédures). [Australie]

⁴ On peut trouver des orientations détaillées sur la documentation d'un système national de contrôle des aliments dans les publications de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) intitulées *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), *Renforcer les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires*

76. L'autorité compétente devrait prendre des mesures pour veiller à ce que l'application du système de contrôle soit cohérente et efficace, en évitant tout arbitraire et toute différence injustifiée dans son application. [Mexique]

77. La mise en œuvre de tout programme de contrôle devrait reposer sur les risques et cibler les étapes et les opérations les plus appropriées. La mise en œuvre d'un programme de contrôle ne devrait pas porter atteinte à la qualité ou à la sécurité sanitaire des aliments, surtout s'il s'agit de produits périssables. [Australie]

Évaluation – Selon qu'il convient, des évaluations, audits, inspections ou autres outils pour évaluer l'efficacité du programme de contrôle des aliments, y compris la reconnaissance de tendance.

Note du secrétariat : Evaluation (en anglais 'Assessment and Evaluation') – l'avis général qui semblait régner était que ces activités étaient ou pourraient être intégrées ou bien dans la Conformité ou dans l'Obligation d'application ou dans l'Amélioration permanente, et elle pourrait également être pertinente dans la section Conception. Le Comité devrait approfondir le débat sur cette question.

78. L'efficacité et le caractère adéquat du système national de contrôle des aliments devraient être régulièrement évalués en regard de l'objectif du système ainsi qu'en fonction des exigences législatives et réglementaires. Les critères d'évaluation devraient être établis, clairement définis et documentés. [Australie]

79. Les audits d'auto-évaluation du système national de contrôle des aliments devraient être effectués de manière périodique, les résultats de l'auto-évaluation devraient être pris en compte pour le développement ultérieur du système national de contrôle des aliments. [Australie]

80. L'évaluation de l'efficacité du système national de contrôle des aliments devrait cibler les étapes les plus appropriées de la chaîne alimentaire, en s'appuyant sur une analyse de risque réalisée selon une méthode reconnue internationalement. [Australie]

81. La performance des organismes officiellement accrédités devrait être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. Des procédures devraient être mises en œuvre pour rectifier les lacunes et, le cas échéant, permettre le retrait de l'accréditation officielle. [Canada/Mexique/Brésil]

Conformité et obligation d'application – des programmes de conformité et d'obligation d'application pour faire appliquer les lois et les règlements afin d'obtenir la conformité.

82. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à la mise en œuvre cohérente des programmes de conformité et d'obligation d'application afin d'assurer le maintien de l'objectif. [Australie]

83. Lors de la vérification de conformité selon les exigences, les autorités compétentes devraient reconnaître que différents moyens peuvent être utilisés pour atteindre les mêmes objectifs – à moins que les moyens ne soient prescrits de manière explicite dans la législation. [UE]

84. S'il est constaté qu'un produit ou qu'un procédé n'est pas conforme, l'autorité compétente devrait agir pour assurer que l'exploitant corrige la situation. Les mesures résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité du même produit ou procédé, pour veiller à ce que toute action soit proportionnelle au degré de risque pour la santé publique, de fraude potentielle ou de tromperie des consommateurs.

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

- le renforcement de l'intensité d'audits/d'inspections et/ou le suivi de produits et/ou de procédés identifiés comme étant non conformes et/ou les entreprises concernées; et
- dans les cas les plus sérieux ou répétés, le retrait de l'enregistrement du producteur/transformateur ou la fermeture de l'établissement concerné.

86. L'autorité compétente devrait fournir une notification écrite de sa décision à l'exploitant concerné ou à un représentant, indiquant la mesure à prendre et la raison de la décision. Les informations sur le droit d'appel contre de telles décisions et sur la procédure à suivre et ses échéances devraient également être fournies.

4.3.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC.)

87. Les laboratoires devraient disposer d'installations adéquates pour des analyses physiques, microbiologiques et chimiques. Outre de simples analyses de routine, les laboratoires peuvent, selon qu'il convient, être équipés d'instruments et d'appareils complexes et de bibliothèques. La précision et la fiabilité des résultats d'analyse ne dépend pas seulement du type d'équipement mais également des qualifications et des aptitudes de l'analyste et de la fiabilité de la méthode utilisée. [UE]

88. Les autorités compétentes devraient faire appel à des laboratoires évalués et/ou accrédités dans le cadre de programmes officiels agréés, garantissant des contrôles de qualité appropriés et la fiabilité des résultats d'analyse. Des méthodes d'analyse reconnues et validées sur le plan international devraient être utilisées lorsqu'elles sont disponibles et les Bonnes Pratiques de Laboratoires devraient être appliquées. [UE]

89. Les laboratoires devraient entretenir le savoir faire d'analyse, des installations et des équipements nécessaires pour réaliser les essais exigés par l'autorité compétente. Si des laboratoires tiers sont sollicités, l'autorité compétente doit garder à jour un accord écrit ou un contrat avec les laboratoires qui offrent les services à fournir et comprenant l'assurance qualité et les programmes d'accréditation. [USA]

90. Les autorités compétentes devraient veiller à ce que les laboratoires nommés participent régulièrement à des analyses d'aptitude. Des essais de ce genre peuvent être organisés sur le plan national ou international et un laboratoire de référence national peut jouer un rôle dans l'organisation des programmes de vérification d'aptitude. [UE]

91. Des liens efficaces devraient être établis entre les laboratoires des agences de contrôle des aliments et ceux du système de santé publique pour utiliser les informations sur les maladies d'origine alimentaire afin d'élaborer des politiques de contrôle des aliments reposant sur les risques. (Étude FAO: Alimentation et nutrition n° 76, page 8, dernier paragraphe modifié) [Japon]

92. Les informations scientifiques émanant des laboratoires de contrôle des aliments peuvent servir pour informer et appuyer des processus décisionnels relatifs à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, par exemple pour concevoir des programmes de surveillance et de suivi qui ciblent des dangers prioritaires ou pour enquêter sur le frelatage, les informations trompeuses, la fraude, les plaintes de consommateurs, les foyers de maladie, etc., et d'autres enjeux émergents de sécurité sanitaire ou de qualité des aliments. [UE]

Ressources – Les ressources du programme comprenant la disponibilité de personnel adéquat, d'installations, d'équipements et de fonds.

93. La mise en œuvre du système national de contrôle des aliments requiert que la/les autorité(s) compétente(s) ou le délégué aient accès à des ressources appropriées et notamment humaines, financières et autre appui nécessaire (par exemple disponibilité d'inspecteurs, capacité d'analyse, véhicules et autres équipements) [Canada]

94. Les autorités compétentes devraient, selon qu'il convient, disposer de, ou avoir accès à un personnel qualifié en nombre suffisant dans des domaines tels que : la science et la technologie des aliments, la chimie, la biochimie, la microbiologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, l'ingénierie agronomique, l'assurance qualité, l'audit et le droit. [UE] Le personnel devrait disposer d'installations, d'équipements et d'autres ressources adéquats pour le fonctionnement du système national de contrôle des aliments. [Japon/Mexique]

Formation

95. L'autorité compétente devrait mettre en œuvre un/des plan(s) de formation qui veille(nt) à ce que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargées de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles, pour améliorer leur compréhension technique et entretenir leur développement professionnel. [USA]

96. Il conviendrait de créer, mettre en œuvre et entretenir des programmes et des manuels de formation pour assurer une application cohérente des exigences.

Surveillance, enquête, réponse – Capacité d'intégrer surveillance, enquête, réponse, documentation, analyse et suivi de maladies et de blessures liées aux aliments.

97. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à ce que le système de réponse relatif aux incidents de sécurité sanitaire des aliments soit efficace, notamment, grâce à une communication claire entre la/les autorité(s) compétente(s), l'industrie et les consommateurs, et qu'il soit régulièrement évalué. [Australie]

98. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t utiliser les informations obtenues par le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire comme outil de gestion de risques dans le fonctionnement de leurs systèmes de contrôle des aliments. Les rappels d'aliments et les ajustements d'opérations de production alimentaire et de transformation, y compris les réponses à des urgences, peuvent reposer sur des informations issues d'informations sur les maladies d'origine alimentaire. [USA]

99. L'autorité compétente devrait veiller à la mise en place de programmes d'orientation, de formation et de sensibilisation adéquats pour toutes les parties prenantes, afin de faciliter la notification efficace de cas suspects de maladies liées aux aliments ou de dangers pour la santé identifiés dans la chaîne alimentaire. Des procédures administratives ou des plans de secours (selon qu'il convient) devraient fournir des orientations sur le lancement de mécanismes de coordination lorsque l'implication de différentes autorités compétentes est nécessaire pour résoudre l'incident. Des systèmes d'alerte rapide pourraient être conçus et mis en œuvre à cette fin. [UE]

4.3.2 COMMUNICATION (COMPREND L'IMPLICATION DES PARTIES PRENANTES, L'ÉDUCATION ET LA COMMUNICATION INTERNATIONALE) [Australie]

Implication des parties prenantes

100. Afin de promouvoir la confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et la qualité de leurs aliments, l'autorité compétente devrait être claire et transparente dans sa communication relative à tous les aspects du système national de contrôle des aliments dont elle a la responsabilité (repris dans le parking) [Canada]

101. Dans le cadre de la procédure réglementaire, l'autorité compétente devrait impliquer les parties prenantes, et notamment l'industrie alimentaire et les consommateurs, dans l'élaboration de nouvelles lois et réglementations et lorsqu'elle apporte des changements significatifs aux pratiques opérationnelles qui vont les toucher. [USA]

102. La communication entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments, de l'agriculture et d'autres questions pertinentes, les consommateurs, les organisations de consommateurs et les exploitants du secteur alimentaire devrait être une fonction permanente d'un système national de contrôle des aliments. [IACFO]

Éducation

103. S'il y a lieu, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t donner accès à des informations éducatives sur les risques de sécurité sanitaire des aliments et les mesures d'atténuation qui peuvent être prises pour réduire ces risques. [Aust]

Communication internationale

104. Selon qu'il convient, l'autorité compétente devrait :

- communiquer les enjeux et préoccupations relatifs à la sécurité sanitaire des aliments aux partenaires commerciaux.
- Participer à un échange bilatéral avec les partenaires commerciaux relatif aux réglementations sur la sécurité sanitaire des aliments et l'obligation de leur application.
- Communiquer et collaborer avec les autorités internationales dans les cas où un/des aliment(s) impliqué(s) dans des incidents ou dans l'apparition d'une maladie d'origine alimentaire peu(ven)t être en circulation dans le commerce international. [USA]

4.4 AMÉLIORATION CONTINUE

Note : Les Etats-Unis ne croient pas qu'une section spécifique consacrée à cet aspect des systèmes de contrôle des aliments soit nécessaire. Cette caractéristique (l'amélioration permanente) devrait être reprise en tant que caractéristique si la Section 4.1 ci-dessus est retenue et toute disposition spécifique peut être insérée dans les sections appropriées relatives à la mise en œuvre. Pour les cas spécifiques dans cette section, nous les avons déplacés (ou un libellé équivalent) dans le corps du texte ci-dessus.

Note : Il est suggéré que l'amélioration continue soit appliquée à tous les éléments – plutôt qu'appliquer le concept à chaque élément. [Canada/Australie]

Procédures d'auto-évaluation et de réexamen pour veiller à la pertinence du système (répondre à la conception du programme et à la législation) [Canada]

105. Un système national de contrôle des aliments devrait être amélioré en permanence pour y intégrer les changements des risques propres aux produits, de l'environnement de production (y compris des technologies), de nouvelles connaissances scientifiques et le degré de confiance dans l'industrie, pour veiller à ce que l'objectif du système national de contrôle des aliments soit atteint de manière efficace et effective. [Australie] Ces changements peuvent également exiger des amendements de législation, des modifications des programmes de contrôle et/ou des pratiques de laboratoire.

106. Les recommandations pour l'amélioration continue peuvent découler d'un grand éventail d'informations disponibles, et notamment (sans y être limité) des données du programme de contrôle, de non-conformités, d'incidents de sécurité sanitaire des aliments, de découvertes scientifiques, des antécédents de conformité, des réexamens externes et propres du système, des changements de risques du produit ou de l'environnement de production. [Australie]

107. Au moment d'étudier et d'intégrer des recommandations dans la conception du système et sa mise en œuvre, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t tenir compte du rapport coût-bénéfices, de l'efficacité et de l'effectivité. [Australie]

108. Pour l'amélioration continue du système national de contrôle des aliments, la/les autorité(s) compétente(s) peu(ven)t intégrer des recommandations au niveau de la conception ou de la mise en œuvre du système, selon qu'il convient. [Australie]

109. Tout réexamen et toute amélioration continue du système national de contrôle des aliments devraient être communiqués effectivement et efficacement pour assurer un échange d'informations clair et une implication de toutes les parties prenantes dans le système national de contrôle des aliments. [Australie]

110. Les incidents liés aux aliments sont l'occasion d'apprendre. Les autorités compétentes devraient profiter de ces occasions en réalisant des « examens post-mortem » et en intégrant les « enseignements » dans le procédé de planification/conception. Une attention toute particulière devrait être portée aux mécanismes d'alerte rapide, à la coordination entre autorités compétentes, à la communication aux parties prenantes et à l'utilisation et l'efficacité des plans de secours. Les actions correctives devraient être réalisées selon qu'il convient. [UE]

Annexe 2

Liste des participants

PRÉSIDENT

Mr Gregory Read
 Executive Manager, Food Division
 Department of Agriculture Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 CANBERRA ACT 2601
 AUSTRALIA
 Phone: +61 2 6272 3594
 Fax: +61 2 6272 3567
 Email: gregory.read@daff.gov.au

SECRETARIAT AUSTRALIEN

Ms Ann Backhouse
 Manager
 Codex Australia
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Phone: +61 2 6272 5692
 Fax: +61 2 6272 4389
 Email: ann.backhouse@daff.gov.au

ARGENTINE

Ms Gabriela Alejandra Catalani
 Coordinado Del Punto Focal Del Codex
 Direccion Nacional De Relaciones Agroalimentarias
 Internacionales
 Ministerio De Agricultura, Ganaderia Y Pesca
 Paseo Colon 922
 Planta Baja Oficina 37
 Caba 1063
 ARGENTINA
 Ph: 54 11 4349 2549
 Fax: 54 11 4349 2244
 Email: codex@minagri.gob.ar and gcatal@minagri.gob.ar

Dr Teresa Ines Bianchi
 Asesora Tecnica
 SENASA Argentina
 Paseo Colon 367 – 5to Piso frente
 Capital Federal 1063
 ARGENTINA
 Ph: 011 4121 5242
 Fax: 011 4121 5245
 Email: tbianchi@senasa.gov.ar

AUSTRALIE

Ms Clare Jones
 Senior Policy Officer
 Export Standards
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Ph: +61 2 6272 5778
 Fax: +61 2 6272 4389
 Email: clare.jones@daff.gov.au

Ms Sandra Parsons
 Policy Officer
 Export Standards
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Ph: +61 2 6272 4828
 Fax: +61 2 6272 4389
 Email: sandra.parsons@daff.gov.au

Ms Elizabeth Wilcock
 Manager
 Food Exports
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Ph: +61 2 6272 3102
 Fax: +61 2 6272 5442
 Email: Elizabeth.wilcock@daff.gov.au

BRÉSIL

Ms Maria Martinelli
 Coordinator of Brazilian Codex Committee
 Brazilian National Institute of Metrology, Standardization
 and Industrial Quality
 SPEN 511, Bloco B
 Edificio Bittar III, 4 Andar
 Brasilia DF 70750-542
 BRAZIL
 Ph: +55 61 3340 2211
 Fax: +55 61 3345 3284
 Email: codexbrasil@inmetro.gov.br

Miss Priscilla Bagnatori Rangel
 Official Veterinary
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministerios
 Bloco d, Sede
 3 andar, sala 347
 Brasilia 70043-900
 BRAZIL
 Ph: +55 61 3218 2968
 Fax: +55 61 3225 4738
 Email: Priscilla.rangel@agricultura.gov.br

Ms Andrea De Oliveira Silva
 Expert on Regulation and Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 SIA Trecho 5
 Area especial 57
 Bloco D, 2 Andar
 Brasilia DF 71205-050
 BRAZIL
 Ph: +55 61 3462 5377
 Fax: +55 61 3462 5315
 Email: andrea.oliveira@anvisa.gov.br

Mr Warley Efreim Campos
Official Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios
Bloco D, Anexo A sala 445
Brasilia 70043-900
BRAZIL
Ph: +55 61 3218 2307
Fax: +55 61 3218 2727
Email: warley.campos@agricultura.gov.br

Mr Marcos Eielson Pinheiro de Sa
Official Veterinarian
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios
Bloco D, Anexo B
4 andar, sala 424
Brasilia 70043-900
BRAZIL
Ph: +55 61 3218 2860
Fax: +55 61 3218 2831
Email: marcos.sa@agricultura.gov.br

Ms Ana Juca
Chief of the Unit of International Health Regulation
Brazilian Health Surveillance Agency
SIA Trecho 5
Area Especial 57
Brasilia DF 71205-050
BRAZIL
Ph: +55 61 3462 5427
Fax: +55 61 3462 5414
Email: ana.paula@anvisa.gov.br

Ms Karem Gomes Modernell
Expert on Regulation and Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
SIA, Trecho 5
Area Especial 57
Bloco D, 2 andar
Brasilia DF 71205-050
BRAZIL
Ph: +55 61 34625377
Fax: +55 61 34625315
Email: karem.modernell@anvisa.gov.br

Mrs Diana Oliveira
Manager of Inspection and Control of Food Risks
National Health Surveillance Agency
SIA Trecho 5
Area Especial 57
Brasilia DF 71205-050
BRAZIL
Ph: +55 61 3462 5684
Fax: +55 61 3462 5315
Email: Diana.oliveira@anvisa.gov.br

Ms Patricia Pereira
Specialist in Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency
SIA Trecho 5
Area Especial 57
Brasilia DF 71205-050
BRAZIL
Ph: +55 61 3462 5424
Fax: +55 61 3462 54143
Email: patricia.pereira@anvisa.gov.br

Mr Andre Santos
Researcher Engineer
Brazilian National Institute of Metrology, standardization and
Industrial Quality
Rua da Estrela 67, 2 Andar
Rio Comprido
Rio de Janeiro RJ 2025-1900
BRAZIL
Ph: +55 21 3216 1087
Fax: +55 21 3216 1085
Email: alsantos@inmetro.gov.br

Mrs Claudia Valeria Goncalves Cordeiro de Sa
Official Veterinarian
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios
Bloco D, Anexo A
4 Andar, sala 402
Brasilia 70043-900
BRAZIL
Ph: +55 61 3218 2339
Fax: +55 61 3218 2672
Email: claudia.valeria@agricultura.gov.br

Ms Aline Cristino Figueiredo
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
Sia Trecho 5 – Àrea Especial 57 Bloco D 2º Andar
Brasilia DF 71.205-05
Brazil
Ph: +55 61 3462 5309
Fax: +55 61 3462 5315
Email: gpesp@anvisa.gov.br

Ms Ana Claudia Marquim Firmo de Arujo
Special Food Products Manager
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
Sia Trecho 5 – Àrea Especial 57 Bloco D 2o Andar
Brasilia DF 71.205-05
Brazil
Ph: +55 61 3462 5329
Fax: +55 61 3462 5315
Email: gpesp@anvisa.gov.br

Ms Claudia Darbelly Cavaliere de Moraes
Assistant Manager
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
Sia Trecho 5 – Àrea Especial 57 Bloco D 2o Andar
Brasilia DF 71.205-05
Brazil
Ph: +55 61 3462 5318
Fax: +55 61 3462 5315
Email: Claudia.moraes@anvisa.gov.br

Ms Angela Karinne Fagundes de Castro
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
Sia Trecho 5 – Àrea Especial 57 Bloco D 2o Andar
Brasilia DF 71.205-05
Brazil
Ph: +55 61 3462 5309
Fax: +55 61 3462 5315
Email: angela.karinne@anvisa.gov.br

Ms Denise De Oliveira Resende
 General Manager of Foods
 Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
 Sia Trecho 5 – Área Especial 57 Bloco D 2o Andar
 Brasilia DF 71.205-05
 Brazil
 Ph: +55 61 3462-6514
 Fax: +55 61 3462 5315
 Email: alimentos@anvisa.gov.br

Ms Renata de Araujo Ferreira
 Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
 Sia Trecho 5 – Área Especial 57 Bloco D 2o Andar
 Brasilia DF 71.205-05
 Brazil
 Ph: +55 61 3462-5329
 Fax: +55 61 3462 5315
 Email: gpesp@anvisa.gov.br

CANADA

Ms Mary Ann Green
 Senior Advisor
 Policy and Programs Branch
 Canadian Food Inspection Agency
 Floor 5, Room 217
 1400 Merivale Road, Tower 2
 Ottawa ON K1A 0Y9
 CANADA
 Ph: +613 773 6232
 Email: greenma@inspection.gc.ca

CAP-VERT

Mr João Santos Gonçalves
 Director
 Regulation and Supervision
 Agency for Pharmaceuticals and Food (ARFA) Achada S.
 António, cp 296 – a,
 Praia - Cabo Verde
 Praia
 296 – A
 CAPE VERDE
 Ph: + (238) 2626410
 Email:

CHILI

Inés Montalva Rodríguez
 Executive secretariat
 Chilean Agency for Food Safety (ACHIPIA)
 Galvarino Gallardo 1754, Providencia
 Santiago 7500542
 CHILE
 Ph: + (56-2) 2359787
 Email: imontalva@minsepres.gov.cl

UNION EUROPÉENNE

Mr Juha Junntila
 Administrator
 Food and Veterinary Office
 European Commission
 Grange
 Dunsany Co. Meath
 IRELAND
 Phone: +353 46 90 67 788
 Email: juha.junntila@ec.europa.eu

Dr Risto Holma
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Directorate General for Health and Consumers
 Rue Froissart 101
 Brussels 1049
 BELGIUM
 Phone: +322 299 86 83
 Fax: +322 299 85 66
 Email: risto.holma@ec.europa.eu

FRANCE

Ms Celine Germain
 Deputy Head
 Office for Multilateral and Community Negotiations
 General Directorate for Food
 Ministry of Agriculture, Food, Fisheries, Rural Development
 and Territorial Planning
 251 rue de Vaugirard
 Paris cedex 15, 75732
 FRANCE
 Ph: +33 1 49 55 47 78
 Fax: +33 1 49 55 55 91
 Email: celine.germain@agriculture.gouv.fr and
celgermain@yahoo.fr

ALLEMAGNE

Mrs Marie-Luise Trebes
 Deputy Head of Unit
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 PO Box 14 02 70
 Bonn D-53107
 GERMANY
 Ph: +49 0 228 99 529 3394
 Fax: +49 0 228 99 529 4942
 Email: 321@bmelv.bund.de

Dr Klaus Lorenz
 Head of Unit
 Federal Office for Consumer Protection and Food Security
 PO Box 11 02 60
 Berlin 10832
 GERMANY
 Ph: +49 30 18444 10600
 Fax: +49 30 18444 10699
 Email: Klaus.lorenz@bvl.bund.de and 106@bvl.bund.de

INDE

Mr Virendra Narayan Gaur
 Chief Executive Officer
 Food Safety and Standards Authority of India
 FDA Bhawan Kotla Road
 New Delhi 110002
 INDIA
 Ph: 011 2322 0995
 Fax: 011 2322 0995
 Email: ceo@fssai.gov.in

Mr Sanjay Dave
 Director
 Agricultural and Processed Food Products Export
 Development Authority
 Ministry of Commerce
 NCUI Building 3 Siri Institutional Area
 August Kranti Marg
 New Delhi 110016
 INDIA
 Ph: +91 11 2651 3162
 Fax: +91 11 2651 9259
 Email: director@apeda.gov.in

ITALIE

Dr Piergiuseppe Facelli
 Chief International Office
 Ministry of Health
 Department for Veterinary Public Health, Nutrition and Food
 Safety
 Via G. Ribotta 5
 EUR Castellaccio
 Rome 00144
 ITALY
 Ph: +39 06 5994 6613
 Fax: +39 06 5994 6555
 Email: pg.facelli@sanita.it

JAPON

Dr Hajime Toyofuku
 Section Chief
 Food Safety
 Department of Education & Training Technology
 Development
 National Institute of Public Health
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 2-3-6 Minami
 Wako-shi
 Saitama 3510197
 JAPAN
 Ph: +81 48 458 6150
 Fax: +81 48 469 0213
 Email: toyofuku@niph.go.jp and codexj@mhlw.go.jp

Mr Yoshikiyo Kondo
 Associate Director
 International Affairs
 Food Safety and Consumer Policy Division
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki
 Chiyoda-Ku
 Tokyo 100-8950
 JAPAN
 Ph: +81 3 3502 8732
 Fax: +81 3 3507 4232
 Email: yoshikiyo_kondo@nm.maff.go.jp

LIBAN

Ms Mariam Eid
 Head of Argo Industries Department
 Ministry of Agriculture
 Safarat Street
 Bir Hassan
 Jneh
 Beirut
 LEBANON
 Ph: 00961 3 567542
 Fax: 00961 1 824100
 Email: meid@agriculture.gov.lb

MEXIQUE

Miss Monica Cabildo
 Head of Phytosanitary Regulation Department /International
 Affairs
 Animal-Plant Health and Food Safety Inspection Service
 SAGARPA/SENASICA
 Municipio Libre 377, Piso 7B
 Colonia Santa Cruz Atoyac
 Delegación Benito Juárez
 Ciudad De México 03310
 MEXICO
 Ph: +52 5905 1000 ext. 51008
 Email: monica.cabildo@senasica.gob.mx

PAYS-BAS

Mr Ludovicus Vischer
 Policy Coordinator
 Ministry of Economic Affairs, Agriculture and Innovation
 PO Box 20401
 The Hague 2500 EK
 THE NETHERLANDS
 Phone: 00 31 70 378 53 36
 Fax:
 Email: l.w.a.vischer@minlnv.nl

NOUVELLE-ZÉLANDE

Mrs Cherie Flynn
 Manager, Biosecurity & Food Policy
 Policy, Science and Economics Branch
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Pastoral House, 25 The Terrace
 PO Box 2526
 Wellington 6140
 NEW ZEALAND
 Ph: +64 4894 2572
 Fax: +64 4894 2583
 Email: cherie.flynn@maf.govt.nz

Mr Chris Kebbell
 Manager, Imports & Export Strategy
 Standards Branch
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Pastoral House, 25 The Terrace
 PO Box 2526
 Wellington 6140
 NEW ZEALAND
 Ph: +64 4894 2407
 Fax: +64 4894 2675
 Email: chris.kebbell@maf.govt.nz

NORVÈGE

Mrs Vigdis Veum Moellersen
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
PO Box 383
Brumunddal N-2381
NORWAY
Ph: +47 23 21 66 69
Fax: +47 23 21 68 01
Email: visvm@mattilsynet.no

PANAMA

Ms Carmela Castillo
Head Officer of Sanitary and Phytosanitary Evaluations
Panamanian Food Safety Authority
0819-08049
PANAMA
Ph: 507 522 0003
Fax: 507 522 0014
Email: ccastillo@aupsa.gob.pa

AFRIQUE DU SUD

Dr Boitshoko Ntshabele
Chief Director
Food Safety and Veterinary Services
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
Private Bag X343
Pretoria 0001
SOUTH AFRICA
Ph: 012 319 7304
Fax: 012 319 6265
Email: CDFVS@daff.gov.za and CDFVS@nda.agric.za

Mr Billy Malose Makhafola
Manager
Directorate Food Safety and Quality Assurance
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
Private Bag X343
Pretoria 0001
SOUTH AFRICA
Ph: 012 319 6023
Fax: 012 319 6265
Email: BillyM@daff.gov.za or BillyM@nda.agric.za

Mr Andries Pretorius
Director, Food Control
Department of Health
Private Bag X828
Pretoria 0001
SOUTH AFRICA
Ph: +27 12 3958799
Fax: +27 12 3958854
Email: pretoa@health.gov.za

Dr Tembile Sngabe
Deputy Director
Export Control
Department of Agriculture
Private Bag XI Elsenburg 7067
SOUTH AFRICA
Ph: +27 21 808 7607
Fax: +27 82 909 9347
Email: tembiles@elsenburg.com

SUISSE

Dr. Jürg Rüfenacht
Head, International Trade
Swiss Federal Veterinary Office
Schwarzenburgstrasse 155
Bern 3097
SWITZERLAND
Ph: +41 31 323 83 47
Fax: +41 3232 56 86
E-mail: juerg.ruefenacht@bvet.admin.ch

THAÏLANDE

Ms Suwimon Keerativiriyaporn
Director
Fish Inspection and Quality Control Division
Department of Fisheries
Phaholyothin Road
Kaset-Klang Chatuchak
Bangkok 10900
THAILAND
Ph: +66 2 558 0013
Fax: +66 2 558 0136
Email: suwimonk@fisheries.go.th and codex@acfs.go.th

Ms Sasiwimon Tabyam
Standards Officer
National Bureau of Agriculture Commodity
and Food Standards
50 Phaholyothin Road
Ladyao Chatuchak
Bangkok 10900
THAILAND
Ph: +66 2 561 2277
Fax: +66 2 561 3373
Email: sasiwimon@acfs.go.th and codex@acfs.go.th

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Ms Mary Stanley
Director
USDA/Food Safety and Inspection Service
FSIS / International Policy Division
Room 2925- South Building
Washington, DC 20250-3700
USA
Ph: +1 202 720 0287
Fax: +1 202 720 4929
Email: mary.stanley@fsis.usda.gov

Ms Camille Brewer
Director
International Affairs Staff
US Food and Drug Administration
Department of Health and Human Services
5100 Paint Branch Parkway
College Park
Marylands 20740
USA
Ph: 301 436 1723
Fax: 301 436 2618
Email: Camille.brewer@fda.hhs.gov

Ms Karen Stuck
 US Codex Manager
 US Department of Agriculture
 Room 4861 USDA
 12th and Independence Ave, SW
 Washington DC 20250
 USA
 Ph: 202 720 2057
 Fax: 202 720 3157
 Email: karen.stuck@osec.usda.gov

Dr Michael Wehr
 Codex Program Manager
 Centre for Food Safety and Applied Nutrition
 US Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park
 Maryland 20740
 USA
 Ph: +1 301 436 1724
 Fax: +1 301 436 2618
 Email: Michael.wehr@fda.hhs.gov

Ms Laurie Hueneke
 Director
 International Trade Policy
 Technical and Sanitary Issues
 National Pork Producers Council
 122 C Street
 NW Suite 875
 Washington DC 20001
 USA
 Ph: 202 347 3600
 Email: huenekel@nppc.org

Dr Elizabeth Parker
 Chief Veterinarian
 National Cattlemen's Beef Association
 1301 Pennsylvania Ave
 NW Suite 300
 Washington DC 20001
 USA
 Ph: 202 347 0228
 Fax: 202 638 0607
 Email: eparker@beef.org

URUGUAY

Mr Pedro Friedrich
 Head Department of Conformity Assessment
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay
 Avda Italia 6201
 Montivideo 11200
 Uruguay
 Ph: 598 26073724
 Email: pfriedri@latu.org.uy

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO)

Dr Maya Pineiro
 Senior Food Safety Regional Officer
 Food and Agriculture Organization (FAO)
 Dag Hammarskjöld 3241
 Vitacura, Santiago
 CHILE
 Ph: +56 2 9232100
 Fax: +56 2 9232101
 Email: maya.pineiro@fao.org

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE (OIE)

Dr Martin Minassian
 Technical Assistant
 OIE Regional Representation for the Americas
 World Organization for Animal Health
 Paseo Colon 315
 5 Piso D
 Buenos Aires C1063ACD
 ARGENTINA
 Ph: 54 11 4331 3919
 Fax: 54 11 4331 5158
 Email: m.minassian@oie.int and rr.americas@oie.int

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS (IACFO)

Ms Caroline Smith DeWaal
 Food Safety Director
 International Association of Consumer Food Organizations
 (IACFO)
 Suite 300
 1220 L Street NW
 WASHINGTON DC 20005
 USA
 Ph: 202 777 8366
 Fax: 202 265 4984
 Email: cdewaal@cspinet.org

INTERNATIONAL NUT AND DRIED FRUIT COUNCIL FOUNDATION (INC)

Ms Caroline Stringer
 Associate
 Global Technical and Regulatory Affairs
 International Nut and Dried Fruit Foundation
 Suite 1500
 1150 Ninth Street
 Modesto, California 95354
 USA
 Ph: +1 209 343 3256
 Fax: +1 209 549 8267
 Email: cstringer@almondboard.com