



**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

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

(Réponses à CL 2011/5-FICS)

(Propositions du Costa-Rica, des États-Unis d'Amérique et de la Fédération Internationale de Laiterie)

Costa-Rica

Le Costa-Rica se félicite de l'occasion de soumettre les observations suivantes relatives aux travaux futurs du CCFICS.

Titre : Documents d'information envoyés aux pays et aux établissements alimentaires exportateurs.

Objectif : Normaliser et harmoniser les questionnaires demandés par les autorités des pays partenaires commerciaux ; évaluer les pays et établissements exportateurs d'aliments afin d'autoriser, de renouveler ou de mettre à jour les exportations d'un pays et/ou d'un établissement.

Historique : De nos jours, les autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments des pays exportateurs reçoivent de nombreux questionnaires de gouvernements qui cherchent à évaluer des aspects tels que les systèmes d'inspection, la santé animale, les laboratoires officiels, les autorités pertinentes, etc., ainsi que des informations spécifiques sur les établissements exportateurs. Dans certains cas, ils demandent des informations supplémentaires au correspondant sans indiquer d'échéance pour l'examen des documents par les autorités, ce qui entraîne des procédures très lentes qui constituent des obstacles au commerce entre les pays.

Proposition : Créer un document normalisé qui contient les informations les plus pertinentes pour l'autorité compétente et les établissements exportateurs et qui soit en mesure de démontrer et de garantir de manière efficace la situation sanitaire dans le pays exportateur et la sécurité sanitaire des produits.

Pour ce qui est de l'observation de la lettre circulaire CL 2011/5-FICS, *"Il est également rappelé aux membres que toute proposition doit être conforme aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux prévus dans le Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi qu'aux Termes de Référence du Comité"*, en cas d'approbation de la présente proposition, le Costa Rica consent à se conformer aux dispositions des critères pour l'établissement des priorités des travaux tels que décrits dans le Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que selon le mandat du Comité.

États-Unis d'Amérique

Les États-Unis ont le plaisir de soumettre à l'examen du CCFICS une demande de proposition de nouveaux travaux sur des mesures de la performance réglementaire.

Les États-Unis proposent de nouveaux travaux sur le « Suivi de la performance réglementaire de systèmes nationaux de contrôle des aliments ». La présente proposition a trait à l'élaboration de paramètres mesurables de performance pour évaluer l'aptitude d'un système national de contrôle des aliments. Que ce soit dans le contexte de l'évaluation de son propre système par un pays, dans le contexte de la reconnaissance de systèmes ou d'autres approches d'évaluation et de reconnaissance d'un système de contrôle des aliments, ou dans le contexte d'un pays qui désire simplement évaluer la performance d'un autre système de contrôle des aliments, la nécessité de paramètres mesurables pour effectuer ces évaluations de manière objective est importante. Un document de travail concernant ces nouveaux travaux est fourni en pièce jointe et comprend un descriptif de projet.

Nous saluons l'occasion de fournir cette réponse à la question de nouveaux travaux susceptibles d'être entrepris par le CCFICS.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX RELATIFS AU SUIVI DE LA PERFORMANCE RÉGLEMENTAIRE DE SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

(Document préparé par les États-Unis d'Amérique)

1. Le concept de l'équivalence de systèmes de sécurité sanitaire des aliments a été intégré dans l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) pour faciliter le commerce tout en assurant le maintien d'un niveau approprié de protection de la santé. Concrètement, la plupart des pays ont constaté que, hormis certaines situations, en particulier celles liées à une mesure unique ou un petit ensemble de mesures, il s'est avéré difficile de démontrer que le niveau de protection d'un pays exportateur répond à celui d'un pays importateur.
2. Toutefois, la raison initiale de l'établissement de la disposition d'équivalence dans l'Accord SPS reste acquise.
3. Les pays ont engagé des investissements et développé des systèmes nationaux d'envergure pour le contrôle des aliments selon la description du CCFICS¹, qui comprennent un cadre législatif solide, une mise en œuvre conséquente des exigences réglementaires et un suivi de la performance couvrant tout le système.
4. Les autorités compétentes cherchent à réaliser un suivi de la performance de tout le système pour mettre à profit l'investissement dans leurs systèmes de contrôle des aliments et apporter la preuve de résultats comparables pour la sécurité sanitaire des aliments et ainsi faciliter le commerce.
5. Un niveau de référence de performance réglementaire est nécessaire pour comparer les résultats possibles de sécurité sanitaire des aliments, de salubrité des aliments, et les conclusions techniques découlant des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Une documentation complète du système de contrôle des aliments et la démonstration d'un degré de conformité constant et satisfaisant aux exigences réglementaires

¹ L'avant-projet de principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CCFICS) qui est actuellement en cours d'élaboration.

dans le temps de la part de l'industrie du pays exportateur indique que le pays exportateur est en mesure de démontrer une performance réglementaire pour tout le système.

6. Pour aider une autorité compétente à évaluer sa propre performance ou pour évaluer la performance d'un autre système de contrôle des aliments, il sera utile d'établir des indicateurs de la performance réglementaire.

7. Les indicateurs de la performance réglementaire devraient être objectifs et quantifiés, dans la mesure du possible, et ne devraient être appliqués qu'aux aspects de systèmes de contrôle des aliments qui sont réglementés et/ou assurés par l'Autorité Compétente (AC) et/ou un organisme officiellement reconnu. Les mesures de performance réglementaire peuvent comprendre des mesures de résultats de santé publique et des mesures opérationnelles.

8. Les indicateurs de la performance réglementaire devraient démontrer l'efficacité du système de contrôle des aliments à atteindre la sécurité sanitaire des aliments, la salubrité des aliments et les conclusions techniques, et pourraient comprendre les éléments suivants :

- Des preuves de la responsabilité première de l'industrie pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments,
- Des preuves d'une surveillance réglementaire efficace de l'industrie régulée
- Des mesures de l'efficacité et de l'efficience des systèmes de vérifications sur le plan des installations et sur le plan national,
- Une validation scientifique solide des systèmes de contrôle des aliments dans les installations, par exemple HACCP
- Des mesures de la précision et de la constance des systèmes d'assurance et de certification des exportations
- Le degré de conformité des aliments et produits associés exportés, y compris les résultats des programmes de contrôle du pays importateur.
- La rapidité et l'efficacité des réponses de l'AC à des non-conformités de l'industrie telles qu'elles ressortent d'audits nationaux et étrangers
- La capacité à fixer des objectifs de santé publique et à suivre l'évolution de leur réalisation²

9. Si les mesures de résultats de santé publique sont importantes pour l'évaluation générale d'un système national de contrôle des aliments, d'autres mesures opérationnelles, visant autant l'activité que le résultat, peuvent être utiles pour évaluer la surveillance du pays exportateur en mesurant l'évolution journalière pour garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, établir des priorités pour les activités d'inspection et identifier les lacunes en ressources d'un programme.

10. Les mesures de la performance opérationnelle démontrent que les activités d'inspection sont réalisées conformément à la politique établie. Parmi les indicateurs de performance visant l'activité, on peut citer les exemples suivants :

- Assurer les compétences des inspecteurs et vérificateurs, par exemple exigences de formation et fréquence des évaluations de compétence
- Suivre la performance d'inspecteurs individuels au niveau des installations
- Approbation/reconnaissance des plans de contrôle des aliments dans les installations alimentaires enregistrées

² Noter que les objectifs en matière de santé publique ont des formes et calendriers différents dans différents pays et la maîtrise des risques dus à des produits/voies de danger spécifiques sont souvent soumis à des priorités différentes, par exemple en réduisant les risques de *Campylobacter* dans des poulets de chair ou d'*E. coli* O157:H7 dans le bœuf

- Vérification de la conformité selon des plans de contrôle des aliments et d'autres exigences réglementaires (spécifiées), avec une réponse documentée de l'AC pour non-conformité.
- Vérification sur base de la performance
- Réponse de l'AC à un audit des systèmes réglementaires dans des installations enregistrées
- Précision et constance de systèmes d'assurance et de certification des exportations
- Analyse de tendances des résultats d'inspections effectuées au port d'entrée et suivi selon qu'il convient
- Réponse documentée aux rapports d'audit étrangers
- Suivi de la capacité et de la compétence de laboratoires de référence

11. Les mesures de performance des résultats en termes de santé publique permettent de suivre dans quelle mesure les installations alimentaires sont conformes aux politiques établies. Parmi les indicateurs de performance visant les résultats, on peut citer les exemples suivants :

- Établissement d'installations et/ou de limites nationales pour des dangers spécifiés dans les aliments
 - Pourcentage de taux de positifs dans les résultats d'essais de vérification de pathogènes dans des variations normales
- Démonstration d'amélioration constante dans les degrés de dangers spécifiés ou les indicateurs pour des aliments particuliers
 - Taux de non-conformité dans des variations normales et non répétés dans des installations alimentaires individuelles

12. L'évaluation de la performance réglementaire sera facilitée par l'utilisation de bases de données ou d'autres systèmes (par exemple pour les essais de routine de dangers microbiologiques, chimiques ou autres de produits, les résultats d'inspections de produits et le ciblage, l'évaluation d'activités de vérification). L'évaluation de la performance réglementaire devrait être conçue de manière à examiner la performance de tout le système ou d'un sous-composant. (par exemple performance d'installations, de l'autorité compétente au niveau régional ou national), ainsi qu'anomalies de sécurité sanitaire des aliments et de salubrité des aliments.

13. Pour compléter les orientations du Codex sur les Systèmes nationaux de contrôle des aliments, il est proposé que le CCFICS entreprenne l'élaboration de Principes et directives pour le suivi de la performance réglementaire des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Un descriptif de projet pour ces nouveaux travaux est fourni en annexe.

DESCRIPTIF DE PROJET

Principes et directives pour le suivi de performance réglementaire de systèmes nationaux de contrôle des aliments

Objectif et champ d'application de la norme proposée

L'objectif et la portée des travaux est d'élaborer un ensemble de principes et de directives pour permettre à une autorité compétente nationale de sécurité sanitaire des aliments d'élaborer des indicateurs de performance réglementaire et des mesures appropriées pour évaluer sa propre performance ou évaluer la performance du système de contrôle des aliments d'un autre pays, en particulier pour assurer l'aptitude des systèmes nationaux à atteindre des résultats similaires de sécurité sanitaire des aliments.

Pertinence et actualité

Les pays s'approvisionnent de plus en plus en aliments sur des marchés étrangers et cette évolution va de pair avec la nécessité d'en assurer la sécurité sanitaire. En même temps, les limites en ressources requièrent la mobilisation des capacités en sécurité sanitaire des aliments de ceux qui sont impliqués dans la sécurité sanitaire des aliments, y compris l'autorité nationale compétente dont le mandat couvre le système de sécurité des aliments du pays producteur. Les autorités compétentes des pays exportateurs doivent être en mesure de communiquer l'efficacité de leurs systèmes existants à fournir des résultats équivalents en matière de sécurité sanitaire des aliments ce qui facilitera le commerce. L'élaboration d'indicateurs de performance réglementaire et de mesures appropriées facilitera l'aptitude à reconnaître la capacité de systèmes de contrôle des aliments.

Principales questions à traiter

Les travaux élaboreraient un ensemble de principes qui étaieraient l'aptitude d'une autorité compétente nationale à établir des indicateurs de performance réglementaires et à mesurer la performance du système de contrôle des aliments.

En outre, les nouveaux travaux traceront, sous la forme de directives, les composants d'un système de contrôle de sécurité sanitaire des aliments qui devraient être envisagés et évalués pour permettre la reconnaissance du système (reconnaissance de systèmes). Ces composants comprendraient : le fondement réglementaire (lois, règlements et infrastructures); les programmes d'inspection; les programmes de conformité et d'application de la conformité; les programmes de soutien de laboratoires ; l'appréciation et l'évaluation du programme ; les programmes de formation; la surveillance/l'enquête/la réponse pour des maladies d'origine alimentaire ; les ressources du programme; et les programmes de communication, d'éducation et d'échange d'informations.

La question de l'élaboration des principes et directives en tant que document indépendant ou en tant qu'annexe d'un texte existant du Codex relève d'une décision à prendre ultérieurement.

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

Évaluation selon le Critère général : La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Ces travaux fourniront des orientations utiles aux pays pour évaluer les systèmes capables de contrôle des aliments, ce qui facilitera la détermination ou la reconnaissance de l'équivalence de tels systèmes. Une documentation sur la performance réglementaire permettra aux pays d'aider à assurer la sécurité sanitaire des aliments importés et devrait faciliter les pratiques loyales dans le commerce de ces aliments.

Les critères applicables aux questions générales et spécifiquement le critère suivant : diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.

Ces travaux fourniront aux autorités compétentes pour la sécurité sanitaire des aliments des outils supplémentaires à utiliser pour renforcer leur documentation sur les programmes de contrôle d'importation des aliments. En fournissant un moyen pour faciliter la confiance dans les contrôles de la sécurité sanitaire des aliments et de l'approbation d'aliments à l'exportation, le commerce international des aliments sera également facilité.

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés ont un lien direct avec l'objectif stratégique 1 du Codex : Promouvoir des cadres réglementaires cohérents. Les travaux proposés fournissent aux pays une base pour entreprendre la reconnaissance de systèmes d'autres systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, renforçant l'ensemble de leur système réglementaire sur la sécurité sanitaire des aliments.

Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents Codex

L'avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments en cours d'élaboration au sein du CCFICS possède un lien avec ces travaux car les composants de base repris dans ce document doivent être suivis et évalués afin d'assurer l'efficacité du système de contrôle des aliments.

Ces nouveaux travaux sur l'utilisation de paramètres mesurables de la performance pour l'évaluation des capacités de systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments sont le lien entre ces travaux d'identification des éléments et caractéristiques de systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et la reconnaissance de l'équivalence de ces systèmes.

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

Pas anticipé.

Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme de la part d'organismes extérieurs, afin que celles-ci puissent être programmées

Pas anticipé.

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 normalement pas dépasser cinq ans

Il est proposé que le travail s'étende sur trois (3) sessions du CCFICS. Si cette 19^{ème} (2011) session du CCFICS convient d'entreprendre ces nouveaux travaux, un premier projet de document sera préparé pour le CCFICS à sa 20^{ème} session (probablement programmée pour 2013). Il peut être anticipé que le document serait prêt pour adoption à l'étape 5 suite à la 21^{ème} session du Comité (2014) et prêt pour l'adoption à l'étape 8 suite à la 22^{ème} session du Comité (2015 ou 2016). Il peut être anticipé que l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius interviendrait à la session de la Commission en 2016. Il est probable qu'il soit nécessaire de faire appel à des groupes de travail électroniques et/ou physiques.

En résumé :

Accord d'entreprendre les travaux : 2011

Adoption par la Commission au titre de nouveaux travaux : 2012

Adoption par la Commission à l'étape 5: 2014

Adoption par la Commission à l'étape 8: 2016

Fédération internationale de laiterie (FIL)**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR DES DIRECTIVES POUR LA GESTION DE SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LE CONTEXTE DU COMMERCE INTERNATIONAL**

1. En général, les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments résultent de la découverte d'un produit chimique toxique dans des produits alimentaires à des niveaux inattendument élevés ou de l'apparition d'un danger microbiologique associé à la consommation d'un produit alimentaire spécifique.
2. La découverte récente de la présence de grandes quantités de mélamine dans des produits à base de lait, la crise alimentaire liée à la radioactivité et la toute récente flambée d'*Escherichia coli* O104:H4, ayant tous eu des effets indésirables graves sur la santé et un impact économique énorme dans plusieurs pays, sont des exemples frappants de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.
3. Lorsqu'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments se présente, il est essentiel de prendre les mesures appropriées pour réduire au minimum les effets indésirables potentiels sur la santé publique tout en minimisant également l'impact économique.
4. L'évaluation des effets potentiels sur la santé doit reposer sur des principes scientifiques et être réalisée de manière à éviter des actions injustifiées sur des aliments non impliqués.
5. La communication sur les aspects de sécurité compte parmi les éléments de la gestion de crise les plus difficiles à gérer dans une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. La gestion de ce genre de situations exige généralement une compréhension très rapide des risques potentiels pour la santé associés à la consommation des produits mis en cause. Il est essentiel que les parties prenantes atteignent un consensus sur la sécurité pour définir des niveaux d'action claires (par exemple quelles concentrations de contamination chimique provoquent un rappel de produits ou un retrait) et pour assurer une communication alignée.
6. Les textes élaborés par le CCFICS comprennent des dispositions relatives à certains aspects des systèmes de contrôle des aliments, des certificats et des réponses en cas d'urgence. En outre, le CCFICS a défini une "Situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments" comme une « *situation, accidentelle ou intentionnelle, qui existe lorsqu'une autorité compétente identifie un risque grave associé à la consommation de denrées alimentaires qui n'est pas encore maîtrisé et qui exige que des mesures soient prises de toute urgence* » (CAC/GL 19-1995, Rev. 1 2004)
7. Les textes élaborés par d'autres organes subsidiaires du Codex (par exemple le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire) fournissent des informations sur certaines mesures de maîtrise (par exemple les mesures relatives à la maîtrise de pathogènes microbiens, prévention de contamination chimique/microbiologique/physique, rappels d'aliments), mais aucune orientation spécifique n'est disponible pour les gouvernements et fabricants d'aliments et d'aliments pour animaux sur comment évaluer les effets potentiels sur la santé selon des principes scientifiques.
8. Au vu de l'importance et de la nécessité d'orientations Codex pour les gouvernements et fabricants d'aliments et d'aliments pour animaux sur la procédure à suivre dans des situations d'urgence alimentaire, et en particulier sur comment évaluer les effets potentiels sur la santé selon des principes scientifiques, la FIL désirerait proposer l'élaboration de Directives Codex pour la gestion de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments dans le contexte du commerce international que ce soit par l'établissement de directives Codex supplémentaires ou par une refonte du document existant de *Principes et directives Codex*

pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995) élaboré par le CCFICS.

9. Les documents suivants du Codex devront être pris en compte pour les futurs travaux proposés :

- Principes et méthodes d'évaluation du risque lié aux substances chimiques dans les aliments, EHC 240 (utilisés par le JECFA et le JMPR)
- Directives pour les options de gestion des risques sur la façon de gérer les résultats issus des nouvelles méthodologies d'évaluation de risques, actuellement en cours d'élaboration par le CCCF
- Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation du risque microbiologique [CAC/GL-30 (1999)].
- Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM) [CAC/GL 63-2007]
- 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]
- Code d'usages pour une bonne alimentation animale [CAC/RCP 54-2004]

DESCRIPTIF DE PROJET

Directives Codex pour la gestion de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments dans le contexte du commerce international

Le présent descriptif de projet a été élaboré selon la 20^{ème} édition du Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 2011, Section II, Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, partie 2. Examen critique, propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou d'une révision d'une norme (page 29).

Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de ces nouveaux travaux est d'établir des directives destinées aux gouvernements et aux fabricants d'aliments et d'aliments pour animaux sur la procédure à suivre dans des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et en particulier comment gérer les effets potentiels sur la santé selon des principes scientifiques. Ces orientations pourraient être intégrées dans les Principes et directives du Codex pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL-19-1995) en élargissant le champ d'application des directives ou en élaborant un document indépendant.

Il est proposé que le **champ d'application** des directives Codex aborde toutes les situations d'urgence qui résultent de n'importe quel risque biologique, chimique ou physique (pour les consommateurs) dans les aliments ou les aliments pour animaux (qu'ils soient produits dans le pays ou proviennent d'un produit importé).

Pertinence et actualité

La mondialisation du marché des aliments requiert la promotion d'une cohérence à l'échelle mondiale des pratiques de gestion de risques dans les situations d'urgences, comme l'illustre la récente crise de la mélamine.

Dans la mesure du possible ceci devrait se faire selon des principes scientifiques, en fonction de la disponibilité de données (toxicologiques, exposition, etc.), afin de prévenir des obstacles injustifiés au commerce tout en protégeant la santé du consommateur.

Principales questions à traiter

Il est proposé de fournir des orientations pour définir les rôles et responsabilités respectifs des gouvernements et des parties prenantes en vue d'harmoniser l'approche de la réaction des autorités compétentes en fonction de leur évaluation des risques, des informations disponibles, etc.

À ce titre, ces orientations devraient faire référence aux normes Codex existantes, telles que des LM pour les contaminants, particulièrement utiles lorsqu'un pays n'a pas la capacité d'évaluer lui-même les risques, et identifier les lacunes que devraient examiner d'autres Comités du Codex, tels que le CCFH et le CCCF.

Il est par ailleurs proposé que les directives évaluent comment les Organisations Intergouvernementales, par exemple la FAO/l'OMS/l'OIE, pourraient prendre part à la coordination de situations de crise, lorsque plusieurs pays sont concernés.

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

La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Ces nouveaux travaux aborderont la nécessité de fournir des orientations sur les rôles et responsabilités des autorités compétentes, fabricants, importateurs, distributeurs, etc., pour la maîtrise de la situation.

Alors que de nombreux membres du Codex disposent de systèmes nationaux de contrôle des aliments bien développés qui comprennent la capacité d'évaluer des risques, d'identifier des incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments appuyés par des systèmes solides de rappels ou des plans d'action pour la sécurité sanitaire des aliments, de nombreux pays en développement n'en n'ont pas. L'élaboration d'orientations spécifiques définissant les rôles et responsabilités reposant sur les évaluations des risques mènera à une plus vaste harmonisation des approches nationales et internationales des incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments y compris une meilleure utilisation des directives (EMPRES Sécurité Sanitaire des Aliments) et des réseaux (INFOSAN) internationaux existants.

La communication sur les aspects de sécurité compte parmi les éléments de la gestion de crise les plus difficiles à gérer dans une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. La gestion de ce genre de situations exige généralement une compréhension très rapide des risques potentiels pour la santé associés à la consommation des produits mis en cause. Il est essentiel pour les parties prenantes d'atteindre un consensus sur la sécurité pour définir des niveaux d'action claires (par exemple quelles concentrations du contaminant provoquent un rappel de produits ou un retrait) et pour assurer une communication alignée.

Des orientations du Codex destinées aux gouvernements et fabricants d'aliments et d'aliments pour animaux relatives à la procédure à suivre dans des situations d'urgence alimentaire et, en particulier, relatives à l'évaluation des effets potentiels sur la santé selon des principes scientifiques mènera à une meilleure protection des consommateurs et à des pratiques loyales dans le commerce des aliments pendant la gestion d'incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.

Les réponses nationales et internationales à des incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments ne sont en général pas harmonisées alors qu'il existe des orientations internationales EMPRES de sécurité sanitaire des aliments, INFOSAN, etc.; la réponse n'est pas toujours proportionnelle au risque. Il est proposé que les

orientations contribueront à renforcer l'implication/le rôle des organisations intergouvernementales, par exemple la FAO/l'OMS, pour la coordination de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, lorsque plusieurs pays sont concernés.

La pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Objectif 1 : Promouvoir des cadres réglementaires cohérents

Le résultat de ces travaux aidera à la promotion de cadres réglementaires cohérents dans le commerce international en faisant appel aux connaissances scientifiques pour appuyer les réponses aux incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ces travaux fourniront des réglementations harmonisées pour les pays développés et en développement, entraînant une protection accrue des consommateurs et la loyauté dans le commerce.

Objectif 2 : Favoriser la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques

Ces travaux renforceront encore davantage les liens entre les options de gestion des risques reposant sur une évaluation scientifique de la gestion d'incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Objectif 4 : Promouvoir la coopération entre le Codex et les organisations internationales pertinentes

En raison du caractère international de ce problème, ces travaux appuieront et aborderont tous les aspects de cet objectif en faisant appel à la participation des organisations internationales pertinentes ainsi qu'à celle des pays développés et en développement pour la réalisation des travaux.

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

- Les Principes et directives Codex pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995), élaborés par le CCFICS, **mettent l'accent sur la communication et non pas sur la gestion des risques.**
- Le « Cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments » (<http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf>) publié en 2010, **arrête des principes généraux pour un plan d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, mais ne fournit pas le degré de détail nécessaire pour une gestion des risques.**
- L'avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments (N06-2009) CX/FICS 11/19/3, en cours d'élaboration par le CCFICS, **n'aborde pas spécifiquement la gestion de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments** mais reconnaît clairement que « 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 en matière de sécurité sanitaire des aliments liés à des dangers existants, nouveaux ou ré-émergents. Ce cadre de gestion de risques en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait reposer sur des normes et directives convenues sur le plan international et intégrer les étapes suivantes :
 - o 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,
 - o identification, analyse et choix des options de gestion de risque possibles,
 - o mise en œuvre de l'option ou des options de gestion de risque choisie(s), et
 - o suivi du résultat ou de l'efficacité de l'option ou des options retenue(s) et examen ou

révision selon qu'il convient³.

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

Aucune identifiée à ce stade.

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

Aucune identifiée à ce stade.

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

Élaboration des Directives en tant que document indépendant (révision de la CAC/GL 19-1995 ou établissement d'une directive Codex supplémentaire).

Sous réserve d'approbation par la Commission, le projet de Directives pour la gestion de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments dans le contexte du commerce international sera examiné par la 20^{ème} session du CCFICS (2013) en vue de la conclusion des travaux en 2015 ou 2016.

³ Extrait du document CCFICS Avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments CX/FICS 11/19/3, paragraphe 24