

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR L'ÉCHANGE D'INFORMATIONS DANS LES SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

CAC/GL 19-1995

Adoptés en 1995. Révision : 2004, 2016. Amendement : 2013.

1. PRÉAMBULE

Lorsqu'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments se présente, afin de réduire au minimum les effets indésirables possibles pour la santé publique, il est essentiel de communiquer le plus vite possible la nature et l'ampleur de la situation d'urgence à toutes les parties pertinentes, y compris sur les mesures prises par le pays exportateur, afin de permettre que des mesures rapides puissent être prises dans les pays importateurs pour gérer la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Cette communication doit être menée de manière à éviter des mesures indésirables à l'égard de lots de l'aliment ou d'autres aliments non impliqués et provenant du pays ou des pays impliqués dans la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le caractère mondial du commerce alimentaire exige que la communication se fasse aussi rapidement que possible entre toutes les autorités compétentes des pays concernés.

Les présentes directives sont cohérentes avec tous les textes pertinents du Codex, tels que les *Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments* (CAC/GL 82-2013) et les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003) et devraient être lus conjointement avec ceux-ci. Par ailleurs, les documents et matériaux d'orientation élaborés par la FAO et l'OMS constituent des ressources de valeur¹, et en particulier le Guide FAO/OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments² et le Cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments³.

Le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments⁴ (INFOSAN) constitue un mécanisme pour l'échange d'informations destiné à veiller à ce que les autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments soient au fait d'événements susceptibles d'avoir des implications sur le plan international.

2. CHAMP D'APPLICATION

Les présents principes et directives fournissent des orientations pour répondre à des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Elles s'appliquent à des situations où l'autorité compétente constate une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et des mesures doivent être prises pour communiquer les risques liés à la situation d'urgence. La mondialisation du commerce et le nombre croissant d'opérations d'importation et d'exportation signifient que la gestion d'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments peut relever de la responsabilité de plus d'une autorité nationale compétente et il convient de veiller à une collaboration coordonnée et prompte entre toutes les parties prenantes, y compris les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs, pour une réponse efficace. Ces orientations s'appliquent également aux aliments de consommation animale⁵ lorsque leur utilisation est susceptible d'être à l'origine d'aliments insalubres.

Les directives s'appliquent aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments où le danger en matière de sécurité sanitaire des aliments et le produit alimentaire ont été spécifiquement identifiés. Elles peuvent également s'appliquer à des situations où le danger en matière de sécurité sanitaire des aliments n'a pas été identifié, mais où des informations scientifiques pertinentes suggèrent qu'il y a un lien entre la consommation d'un aliment et l'apparition d'effets graves pour la santé.

Les directives s'appliquent aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments associées à des importations ou des exportations alimentaires ou à des aliments susceptibles d'être importés ou exportés. Elles peuvent également s'appliquer à des situations d'urgence concernant des aliments de consommation animale destinés à des animaux entrant dans la chaîne alimentaire humaine⁶.

Les directives ne s'appliquent pas aux rejets à l'importation justifiés par la non-conformité du produit aux exigences spécifiées du pays importateur. Ces situations font l'objet des *Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997).

¹ <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/publications-tools/food-safety-publications/fr/>

² <http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf> et http://www.who.int/foodsafety/publications/risk_analysis/fr/

³ <http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf> et http://www.who.int/foodsafety/publications/emergency_response/fr/

⁴ http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/fr/

⁵ L'expression 'aliments de consommation animales' fait référence à la fois à 'l'alimentation animale (aliments pour animaux)' et aux 'ingrédients d'aliments pour animaux', tels que définis dans le *Code d'usages pour une bonne alimentation animale* (CAC/RCP 54-2004).

⁶ Les dispositions pour les situations d'urgence touchant l'alimentation de consommation animale sont reprises dans le *Code d'usages pour une bonne alimentation animale* (CAC/RCP 54-2004) : section 4.3.1 *Conditions particulières applicables aux situations d'urgence*.

3. DÉFINITIONS

Situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments : une situation, accidentelle ou intentionnelle, qui se présente lorsqu'une autorité compétente identifie un risque grave non encore maîtrisé d'origine alimentaire pour la santé publique et qui exige que des mesures soient prises de toute urgence.

Réponse à une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments : Une procédure d'évaluation des risques, de prise de décisions de gestion des risques et de communication sur les risques sous la contrainte d'un temps limité et éventuellement de données et de connaissances incomplètes.

4. PRINCIPES

4.1 De nombreuses situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ont des implications internationales et peuvent requérir une communication à l'OMS en vertu du Règlement sanitaire international (2005)⁷ (RSI) et d'INFOSAN. L'échange d'informations sur une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ou sur une situation où le danger en matière de sécurité sanitaire des aliments n'a pas encore été identifié, mais pour lequel des informations scientifiques pertinentes suggèrent qu'il y a un lien entre la consommation d'un aliment et l'apparition d'effets graves pour la santé, devrait suivre les principes de l'analyse des risques reconnus par le Codex Alimentarius⁸. Il est admis que, faute de temps, il peut être nécessaire de prendre des mesures de gestion des risques en s'appuyant sur des informations limitées et avant d'avoir réalisé une évaluation complète des risques.

4.2 Parmi les principes clés, on compte :

- a) Chaque pays impliqué dans une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait désigner un point de contact officiel primaire pour faciliter l'échange d'informations. Selon la nature et l'ampleur de la situation, le degré de préparation et la réponse à des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments peuvent requérir une coordination entre les autorités compétentes responsables de différentes parties de la chaîne alimentaire et de la santé publique.
- b) Les autorités compétentes pertinentes devraient, si possible, fournir un descriptif clair et complet avec des informations sur la nature et l'ampleur de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, et notamment une évaluation des risques une fois qu'elle est réalisée. Si la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments trouve son origine dans l'utilisation d'aliments de consommation animale, la nature spécifique du problème lié aux aliments de consommation animale et son impact sur la sécurité sanitaire des aliments devraient être indiqués.
- c) Dans des situations où le danger spécifique de sécurité sanitaire des aliments n'a pas été identifié avec précision, l'autorité compétente devrait fournir tout lien clair et de substance entre la consommation d'un aliment et l'apparition d'effets graves pour la santé publique.
- d) L'échange d'informations sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait se faire entre les points de contact officiels désignés par l'autorité compétente conformément à la section 6.2. La voie de communication utilisée devrait être celle qui permet le flux d'information le plus rapide et efficace. Toutes les informations devraient être échangées dans une langue adoptée d'un commun accord ou une langue utilisée par le Codex.
- e) Un pays qui détecte une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait sans tarder en informer les pays susceptibles d'être touchés en employant des mécanismes existants et des accords internationaux (par exemple INFOSAN ou RSI (2005), selon qu'il convient). Si le pays qui détecte la situation d'urgence n'est pas le pays exportateur, le pays exportateur doit être avisé à titre prioritaire.
- f) Toute information pertinente devrait être échangée par l'autorité compétente qui détecte une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, afin de permettre à tous les pays susceptibles d'être touchés de prendre des décisions en connaissance de cause sur une évaluation des risques, la gestion des risques et/ou la communication sur les risques.
- g) L'autorité compétente devrait également fournir dans les meilleurs délais des informations claires, pertinentes et factuelles aux parties prenantes pertinentes.

⁷ <http://www.who.int/ihr/about/fr/>

⁸ *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).

- h) Le flux d'informations devrait être transparent et se poursuivre pendant toutes les phases de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments afin de permettre en permanence l'évaluation et l'amélioration de la réponse à la situation d'urgence.
- i) Un aliment dangereux ou impropre à la consommation ne devrait pas être introduit dans le commerce international afin de s'en débarrasser, ainsi que l'indique l'article 3.2 du *Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire* (CAC/RCP 20-1979).

5. PARTIES PRENANTES ET LEURS RÔLES RESPECTIFS

5.1 Les autorités compétentes

L'autorité compétente est responsable de la gestion et de la communication sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, conformément aux principes qui figurent au paragraphe 9.

Dès l'identification d'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, l'autorité compétente ayant identifié la situation d'urgence devrait dans les meilleurs délais entrer en communication avec le ou les points de contact officiels (c'est-à-dire les points de contact d'urgence INFOSAN) du pays et avec l'autorité compétente des autres pays susceptibles d'être touchés. L'autorité compétente responsable de la coordination de la réponse devrait aviser les pays destinataires de l'aliment concerné des mesures prises, selon qu'il convient. La précision et la véracité des informations scientifiques et autres relatives à la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devraient être vérifiées pour faciliter le processus d'évaluation des risques, de gestion des risques et de communication des risques. Toute information erronée devrait être corrigée dans les meilleurs délais par les autorités compétentes.

L'autorité compétente devrait fournir à l'industrie, aux consommateurs et aux autres parties prenantes des informations sur l'état de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Un plan de communication incluant plusieurs méthodes de fourniture d'informations sur les détails pertinents devrait être préparé et utilisé. Les informations devraient, selon qu'il convient, aborder les effets sur la santé des groupes les plus sensibles (enfants, personnes âgées et personnes immunodéprimées) et les modes d'identification et de manipulation des aliments susceptibles de prévenir la propagation des risques.

5.2 Le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

Le point de contact INFOSAN pour les situations d'urgence est responsable de faire rapport sur des événements urgents en matière de sécurité sanitaire des aliments susceptibles d'avoir une portée internationale pour le secrétariat INFOSAN. Le réseau INFOSAN est le réseau FAO/OMS pour la diffusion d'informations importantes relatives aux questions de sécurité sanitaire des aliments sur le plan mondial. Le réseau INFOSAN entretient un réseau de points de contact officiels des autorités gouvernementales nationales impliquées dans la sécurité sanitaire des aliments. Il comprend un point de contact d'urgence de l'autorité responsable des réponses nationales pour les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que d'autres points focaux d'autres agences nationales impliquées dans la sécurité sanitaire des aliments (selon la section 6.2). Au cours d'incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments, INFOSAN assure la liaison avec les autorités nationales pertinentes pour réunir, valider et le cas échéant diffuser des informations factuelles sur le plan international. INFOSAN devrait être vu comme une ressource essentielle de fourniture d'informations utiles pendant des situations d'urgence. De nombreuses situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ont de graves implications sur le plan international et peuvent également requérir une communication à l'OMS en vertu du Règlement sanitaire international (2005).

5.3 Les exploitants du secteur alimentaire

La première responsabilité des exploitants du secteur alimentaire est de veiller à la sécurité sanitaire des aliments et ils sont donc responsables de contribuer à la gestion de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments qui concernent leurs produits. Ils sont également responsables d'entretenir des systèmes de traçabilité qui permettent un traçage effectif de lots d'aliments et de fournir des informations pertinentes et en temps opportun aux autorités compétentes et à d'autres parties prenantes pertinentes, y compris leurs clients et/ou consommateurs, sur des questions pertinentes pour gérer les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments⁹. Ils ont également la responsabilité de fournir la formation ou l'enseignement de leur personnel ainsi que la communication interne. Ces dispositions s'appliquent également aux exploitants du secteur alimentaire de consommation animale si la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments est liée à de l'alimentation de consommation animale.

⁹ *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CAC/GL 60-2006)

Un exploitant du secteur alimentaire devrait être en mesure de fournir dans les meilleurs délais des informations sur les aliments en sa possession, leur origine et les destinataires les ayant reçus. La tenue d'archives permettant l'envoi et la recherche numériques devrait être encouragée pour permettre le traçage de produits dans des réseaux de distribution plus complexes dans les meilleurs délais.

5.4 Les consommateurs

Les consommateurs peuvent protéger leur propre santé en se tenant au fait des instructions des autorités compétentes concernant les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et en suivant ces instructions.

6. PROCÉDURES POUR LES RÉPONSES AUX SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Les sections pertinentes du Guide FAO/OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments fournissent des orientations complémentaires.

6.1 Plan d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments

L'autorité compétente devrait élaborer un plan d'urgence national en matière de sécurité sanitaire des aliments qui indique les procédures à suivre en cas d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, comprenant notamment des dispositions spécifiques relatives à la communication. Ce plan devrait également établir les responsabilités de chacune des parties impliquées dans la situation d'urgence en vue de gérer les dispositions de coordination entre elles. Le Cadre FAO/OMS pour l'élaboration des plans nationaux de réponses aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments¹⁰ contient des orientations utiles sur la mise en place d'un plan d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

6.2 Points de contact officiels désignés pour l'échange d'informations

Chaque pays devrait désigner un point de contact officiel primaire pour les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et qui puisse agir en tant que point focal national pour l'échange d'informations dans de telles situations. Même si le point de contact officiel primaire est le premier contact, il est entendu que dans une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments donnée, l'autorité compétente peut choisir de désigner un point de contact spécifique pour cette situation d'urgence particulière. Toute mise à jour des informations sur le point de contact officiel primaire devrait être communiquée à INFOSAN.

6.3 Niveau de la distribution alimentaire

L'autorité compétente devrait tenir compte de ce que l'aliment de consommation humaine ou le cas échéant de consommation animale concerné, est ou a été distribué au niveau de gros, de détail ou du consommateur. Elle devrait également tenir compte de la quantité distribuée et de la possibilité que l'aliment soit en cours de transit vers un partenaire commercial et mettre en œuvre les mesures de gestion des risques et de communication correspondantes, y compris une notice de rappel à un ou plusieurs de ces niveaux de distribution alimentaire. Le *Guide FAO/OMS sur l'élaboration et l'amélioration des systèmes nationaux de rappel des aliments*¹¹ contient des orientations utiles à ce sujet.

Dans certains cas, l'aliment affecté ne sera pas encore entré dans le pays importateur et les mesures de gestion des risques et de communication de l'autorité compétente du pays importateur se concentreront sur les importateurs et les contrôles aux frontières. Toutefois, dans d'autres cas, l'aliment sera déjà entré dans un pays et aura été distribué ou réexpédié vers d'autres pays, et les mesures de gestion des risques et de communication des autorités compétentes du pays exportateur et du pays importateur devront être ajustées en conséquence.

6.4 Gestion des informations

L'impact d'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments peut être vaste en raison de la dimension internationale du commerce alimentaire. L'autorité compétente du pays où la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments est identifiée devrait, dans la mesure de ses possibilités et en coopérant avec d'autres autorités compétentes, recenser tous les pays pouvant recevoir l'aliment incriminé et tous les pays d'où les aliments de consommation humaine ou (le cas échéant) de consommation animale potentiellement contaminés ou leurs ingrédients ont été importés. Toutes les informations pertinentes concernant la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devraient être fournies ainsi aux autorités compétentes de ces pays.

¹⁰ <http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf>

¹¹ <http://www.fao.org/docrep/017/i3006f/i3006f.pdf> et <http://www.who.int/foodsafety/publications/recall/fr/>

La communication devrait être la plus rapide possible et employer les moyens les plus indiqués, avec vérification de leur réception par les points de contact officiels primaires. La communication par téléphone (d'importance particulière en dehors des heures de bureau chez les destinataires) ou des moyens de communication électronique devraient être envisagés pour veiller à une communication rapide et à ce que les autorités compétentes reçoivent le message le plus rapidement possible.

Lorsque le danger pour la sécurité sanitaire des aliments est associé à un ou plusieurs aliments spécifiques, ceux-ci devraient être identifiés le plus précisément possible afin de faciliter l'identification et la localisation des aliments affectés. Dans les autres cas, c'est-à-dire lorsque le danger pour la sécurité sanitaire des aliments touche plusieurs catégories d'aliments et couvre potentiellement une zone géographique déterminée, tous les aliments affectés devraient être identifiés. Si le danger pour la sécurité sanitaire des aliments est associé à des aliments de consommation animale, ces aliments devraient être clairement identifiés.

Il est reconnu que les premières informations fournies peuvent souvent être incomplètes et il est donc de la responsabilité du pays qui identifie la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments de veiller à ce que la première communication soit complétée par d'autres notifications au fur et à mesure de la disponibilité d'informations plus détaillées.

L'autorité compétente devrait également veiller à une communication claire, pertinente, actualisée, factuelle et rapide sur la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments avec toutes les parties prenantes, en faisant appel aux médias si elle le juge approprié.

6.5 Informations à échanger

Il est recommandé que tant le pays importateur que le pays exportateur emploient un modèle de présentation type pour l'échange d'information. L'autorité compétente déterminera la nature et la portée des informations à échanger en tenant compte de la législation nationale sur la protection des données privées. L'annexe au présent document contient un modèle de présentation type pour l'échange d'informations dans des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

6.6 Flux d'informations

Le flux d'informations aux premières étapes de la procédure comprendra probablement des hypothèses et un degré de précaution quant aux mesures mises en œuvre. Ces informations devraient être affinées au fur et à mesure de la disponibilité de plus amples détails sur la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les communications entre les points de contact officiels désignés devraient être transparentes et se poursuivre au cours de toutes les étapes de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, dès la première notification sur le problème de sécurité sanitaire des aliments en y ajoutant, dans la mesure du possible, des précisions sur toutes les évaluations pertinentes des risques employées, de la notification à la résolution du problème. Ceci permettra aux pays de passer en revue leurs stratégies pour l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques au fur et à mesure de l'évolution de la situation.

6.8 Systèmes d'alerte précoce

La mise en place de systèmes d'alerte précoce devrait être envisagée. Le *système FAO de prévention des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments*¹² (EMPRES sécurité sanitaire des aliments) peut s'avérer utile pour la mise en place de tels systèmes.

¹² <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/empres-food-safety/fr/>

MODÈLE DE PRÉSENTATION POUR LES ÉCHANGES D'INFORMATIONS PENDANT DES SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

La liste suivante comprend les informations qui devraient être échangées entre les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs impliqués dans une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le premier échange d'informations devrait avoir lieu le plus vite possible même si les données sont incomplètes. Des informations complémentaires peuvent être échangées dès qu'elles sont disponibles.

1. Nature de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments

La nature du danger en matière de sécurité sanitaire des aliments à l'origine de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait être décrite et inclure les aspects suivants, selon qu'il convient :

- la contamination biologique/microbiologique (spécifier l'organisme ou la toxine en cause) ;
- la contamination chimique (par exemple des pesticides, médicaments, produits chimiques industriels, contaminants environnementaux) ;
- la contamination physique (par exemple des corps étrangers) ;
- la contamination par radionucléides (spécifier le ou les radionucléides en cause) ;
- l'allergène non déclaré (l'allergène devrait être nommé de manière explicite) ;
- d'autres dangers identifiés (par exemple des substances chimiques inhérentes dans des aliments ou résultant de la transformation, des défauts de transformation ou d'emballage) ;
- un agent inconnu (de graves effets indésirables sur la santé associés à la consommation d'aliments spécifiés).

Pour chacun des cas susmentionnés, le danger spécifique en matière de sécurité sanitaire des aliments et son niveau ou sa prévalence devraient être notifiés selon les informations disponibles, et selon qu'il convient, l'échantillonnage et les méthodes d'analyse utilisées ainsi que les hypothèses retenues.

La nature et l'ampleur de tous les effets préjudiciables pour la santé liés à la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devraient être décrites, par exemple la période d'incubation, la sévérité et d'autres données épidémiologiques.

2. Identification des aliments de consommation humaine ou, le cas échéant, des aliments de consommation animale

Les aliments de consommation humaine ou animale devraient être décrits de manière détaillée. Les informations suivantes devraient être fournies lorsqu'elles sont disponibles et applicables au produit :

- la description et la quantité de produit ou de produits, y compris leur marque, le ou les noms de produit figurant sur l'étiquette, la qualité, la méthode de conservation (par exemple réfrigérée ou congelée) et la durée de conservation ;
- le type et la dimension du ou des emballages ;
- l'identification du lot, y compris le code du lot, les dates de production et de transformation, et l'identification des installations du dernier conditionnement ou de la dernière transformation ;
- d'autres marques/cachets d'identification (par exemple code barre, codes UPC) ;
- le nom et l'adresse du producteur, fabricant, emballer, vendeur, exportateur ou importateur, selon qu'il convient ;
- l'image photographique ;
- le ou les numéros de référence du ou des certificats d'exportation, le nom et la marque officielle.

Une indication des pays vers lesquels le produit a été exporté devrait également être fournie dès qu'ils sont connus, afin de permettre aux pays d'identifier rapidement s'ils sont susceptibles d'être touchés et de localiser les aliments concernés.

3. Groupe ou groupes de la population touchés ou susceptibles d'être touchés

Les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments peuvent toucher essentiellement certaines parties de la population, par exemple les enfants, les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées ou les personnes âgées. Dans de tels cas, ces informations devraient être communiquées.

4. Informations relatives au transport et apparentées

Les informations suivantes devraient être fournies lorsqu'elles sont disponibles :

- le nom et les coordonnées de l'exportateur ;
- le nom et les coordonnées de l'importateur ;
- des renseignements sur le récipient/conteneur et sur l'expédition, notamment les ports d'origine et de destination ; et
- les codes applicables du système harmonisé (SH ou tarif) utilisés pour expédier le produit impliqué ;
- les coordonnées du ou des destinataires et du ou des expéditeurs.

5. Mesures prises dans le pays exportateur et importateur

Des informations sur les mesures prises, lorsqu'elles sont disponibles, telles que :

- les mesures prises pour identifier et prévenir la vente et l'exportation de l'aliment ;
- les mesures prises pour rappeler des aliments sur le marché, qu'il s'agisse de rappels volontaires ou imposés ;
- les mesures prises pour prévenir d'autres problèmes ;
- les mesures prises pour diminuer le risque avec un traitement physique approprié ;
- les méthodes de diagnostic et de traitement des personnes touchées ;
- les mesures prises pour l'élimination finale (par exemple destruction de l'aliment) ;
- les analyses de laboratoire.
- toute autre information susceptible d'être utile pour évaluer le risque de cet événement.

6. Coordonnées du point de contact officiel primaire désigné et de l'autorité compétente pertinente

Les coordonnées complètes, comprenant le nom de l'autorité compétente, l'adresse, le numéro de téléphone, l'adresse de courriel et le numéro de télécopieur des personnes ou des bureaux qui peuvent fournir d'autres informations susceptibles d'être requises par les pays touchés ou susceptibles d'être touchés et qui peuvent être contactés pour permettre la gestion de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. S'il existe, un site internet devrait être utilisé pour fournir des informations mises à jour.