



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS DE NORMES ALIMENTAIRES

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

#### Vingt-troisième session

#### DOCUMENT D'ANALYSE SUR LES APPROCHES RÉGLEMENTAIRES DE LA CERTIFICATION PAR DES TIERS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

*Élaboré par le Canada et le Royaume-Uni*

#### Introduction

1. Les dispositifs de certification par des tiers ont été mis en place par l'industrie alimentaire pour répondre à la demande des entreprises et des marchés du monde cherchant à garantir des réalisations en matière de sécurité sanitaire des aliments, pour réduire les risques de la chaîne d'approvisionnement et pour distinguer des produits. La nécessité de garantir des réalisations en matière de sécurité sanitaire des aliments est également le résultat de changements réglementaires dans certains pays, p.ex. par le Royaume-Uni (RU) qui requiert des exploitants de 'prendre toutes les précautions raisonnables'. On estime que les dispositifs de tiers constituent une solution clé en main pour répondre à cette exigence, puisqu'ils peuvent servir de preuve dans des situations de 'Due Diligence Defence'.

2. Les dispositifs de certification par des tiers permettent à des entreprises d'apporter la preuve de l'intégrité de leurs produits et systèmes de production grâce à leur conformité à une norme. De telles normes reproduisent ou intègrent souvent les prescriptions législatives d'un pays ou encore des normes pertinentes acceptées sur le plan international. Les dispositifs comprennent généralement des dispositions de gouvernance formelle et font appel à des tiers agréés pour vérifier de manière indépendante la conformité par rapport à la norme du dispositif. Il y a peu de temps encore, les autorités compétentes n'étaient pas attentives aux dispositifs de certification par des tiers car elles privilégiaient une nette séparation entre elles-mêmes et les contrôles officiels de l'autorité compétente. Une tendance émerge toutefois dans le cadre de programmes de modernisation de la réglementation de pays qui reconnaissent certains aspects de dispositifs de certification par des tiers. Dans ces pays, la justification de la démarche se trouve dans le renforcement de leur système de contrôle des aliments (SNCA) selon la définition des *Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments* (CAC/GL 82-2013). Ces autorités compétentes ont cherché à intégrer les éléments de la norme d'un tel dispositif qui se recoupe avec les prescriptions réglementaires nationales. Cette collaboration reconnaît que les objectifs publics et privés de la sécurité sanitaire des aliments sont convergents.

3. Au cours de sa 22<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS22) a proposé un programme de travail visant à établir une approche commune sur l'utilisation de dispositifs de certification par des tiers dans un cadre réglementaire. Le Canada et le RU ont été chargés de corédiger un document de réflexion ayant vocation à mieux éclairer la question sur la base de la recherche et de l'analyse réalisée jusqu'à présent.

4. Le présent document examine les opportunités et les enjeux ainsi que le potentiel d'une collaboration plus effective entre le secteur public et privé en matière d'utilisation de dispositifs de certification par des tiers en mettant en particulier l'accent sur les opportunités de renforcement de SNCA, grâce à :

- a. un soutien pour les activités des autorités compétentes nationales
- b. un accès aux données d'audit et de renseignement obtenues par ces dispositifs
- c. des améliorations en matière de profilage des risques d'entreprises du secteur alimentaire
- d. une meilleure définition des priorités pour les ressources de l'autorité compétente
- e. une plus grande confiance dans les niveaux de conformité par rapport aux prescriptions réglementaires

5. Le présent document positionne le CCFICS comme le plus indiqué au sein du Codex, pour entreprendre de nouveaux travaux visant à promouvoir une approche cohérente de l'utilisation de dispositifs de certification par des tiers, conformément aux *Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments* (CAC/GL 82-2013). Une telle collaboration public/privé est cohérente par rapport aux caractéristiques essentielles <sup>1</sup> du SNCA d'un pays selon les directives du Codex relatives à la nécessité de disposer d'informations précises et à jour tout au long de la chaîne alimentaire et à la volonté de l'améliorer en permanence pour atteindre les objectifs essentiels du Codex de protection de la santé des consommateurs et de garantir les pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

### Objectifs

6. Le présent document est élaboré du point de vue de l'autorité compétente afin :
- d'appuyer une compréhension commune du rôle que peuvent jouer des dispositifs de certification par des tiers pour parvenir à la conformité par rapport aux prescriptions réglementaires ;
  - d'examiner comment des éléments de dispositifs de certification par des tiers peuvent servir à informer la planification et l'attribution de ressources des ressources de l'inspection officielle d'après une analyse des risques ;
  - de promouvoir une approche cohérente de l'utilisation de dispositifs de certification par des tiers par des autorités compétentes ;
  - de recenser un ensemble de considérations en matière de politiques publiques ; et
  - d'informer l'élaboration d'orientations internationales sur l'utilisation de dispositifs de certification par des tiers pour renforcer des systèmes nationaux de contrôle des aliments.

### Champ d'application

7. Le présent document examine les dispositifs de certification par des tiers <sup>2</sup> par rapport à la sécurité sanitaire des aliments, ce qui comprend l'accréditation d'organismes de certification par une tierce partie indépendante.

8. Le présent document exclut :
- les systèmes officiels d'inspection et de certification administrés par un organisme gouvernemental habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements<sup>3</sup>;
  - les dispositifs officiellement agréés qui réalisent des certifications selon une norme réglementaire et auxquels l'adhésion est obligatoire ;
  - les certifications liées à des normes qui ne sont pas liées à la sécurité sanitaire des aliments (p.ex. sur des prescriptions relatives à l'étiquetage, la qualité, l'environnement et le commerce) ;
  - les normes privées convenues dans le cadre d'un arrangement contractuel acheteur/vendeur ; et
  - toute certification qui n'implique pas d'audit de sécurité sanitaire des aliments par un organisme d'accréditation tiers (p.ex. des audits réalisés par l'entreprise, des clients ou des consommateurs, désignés de 1<sup>ère</sup> et 2<sup>e</sup> partie).

### Aperçu de dispositifs de certification de la sécurité sanitaire des aliments par des tiers

9. Les dispositifs de certification<sup>4</sup> par des tiers sont des systèmes documentés formalisés élaborés et administrés par l'industrie pour garantir la conformité par rapport à des normes spécifiées. Les caractéristiques typiques d'un dispositif comprennent :

- l'adhésion facultative ;
- une structure de gouvernance qui contrôle le dispositif, les modalités <sup>5</sup>d'accréditation et des procédures convenues pour traiter de non-conformité par rapport aux normes du dispositif ;

<sup>1</sup> CAC/GL 82-2013, Para 36 i) & iii, Para 50, Para 56)

<sup>2</sup>L'adhésion à un tel dispositif est une décision commerciale et non un prérequis pour les échanges commerciaux

<sup>3</sup>Les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995)

<sup>4</sup> En fonction du dispositif, il est improbable qu'un certificat physique délivré par le dispositif accompagne des expéditions.

- c. des experts techniques qui donnent des avis sur le cadrage de la norme ; et
- d. la vérification indépendante de ce qu'un membre d'un dispositif se conforme à la norme, quelquefois désigné d'accréditation par une tierce partie qui mène au statut de certification.

10. Les dispositifs de certification par des tiers ont proliféré au sein de l'industrie pour la sécurité sanitaire des aliments. Ces dispositifs comprennent des spécifications et des critères d'accréditation qui sont le reflet d'un grand éventail d'objectifs d'entreprise, allant de simples plans de contrôle préventif à des systèmes complexes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments qui reposent sur des normes internationales telles que celles du Codex et de l'Organisation internationale de normalisation (ISO).

11. L'industrie peut percevoir les dispositifs de certification par des tiers comme une opportunité de maximiser les rapports coût-efficacité et ressources-efficience de prouver la sécurité sanitaire et la qualité permanente d'un produit aux clients. Certains dispositifs de certification par des tiers sont reconnus par la *Global Food Safety Initiative (GSFI)*, une organisation non gouvernementale qui établit des critères d'étalonnage pour les normes de sécurité sanitaire des aliments. La GSFI est apparue en réponse aux préoccupations de nombreux fournisseurs confrontés à des demandes d'audits et de certification multiples. Des étalons communément acceptés permettent à des fournisseurs de parvenir à une situation 'certifié une fois, accepté partout', permettant de réduire les coûts, de faciliter le commerce et de contribuer à l'harmonisation des normes<sup>6</sup>. Les dispositifs de certification par des tiers permettent également à des entreprises individuelles de collaborer sur des questions de nature technique.

12. Même si le Codex aborde autant le système de l'analyse des risques — points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et les bonnes pratiques dans le cadre de ses *Principes généraux d'hygiène alimentaire*<sup>7</sup>, il n'existe pas de programme international de certification pour la sécurité sanitaire des aliments.<sup>8</sup> Alors qu'il existe des directives du Codex pour la conception et la délivrance de certificats qui décrivent les dispositions pour la supervision par l'autorité compétente de toute tierce partie délivrant des certificats en son nom, il n'existe pas d'orientations sur les critères que des chargés de la réglementation pourraient employer pour avoir confiance dans les dispositifs de certification par des tiers ou sur le rôle que des dispositifs adaptés pourraient jouer pour les SNCA.

### Opportunités

13. L'approche traditionnelle de dispositifs de certification par des tiers est qu'ils servent à renforcer la sécurité sanitaire des aliments et répondent aux attentes des clients, exclusivement pour la communauté des affaires. Dans le cadre de leurs programmes de modernisation réglementaire, certaines autorités compétentes ont mis en cause cette vision et ont entamé un examen plus rapproché des voies permettant de saisir les opportunités que présentent de tels dispositifs pour compléter les contrôles officiels et renforcer les SNCA. Là où elle est utilisée, cette approche repose sur des dispositifs susceptibles de présenter certaines ou toutes les caractéristiques suivantes :

- a. des systèmes de gouvernance solides ;
- b. des normes qui sont alignées sur ou qui intègrent des éléments essentiels des prescriptions réglementaires ; et/ou
- c. une supervision du processus de vérification indépendant par l'autorité compétente.

---

<sup>5</sup> L'accréditation est un système de reconnaissance formelle de la compétence d'une personne ou d'une organisation, pour réaliser des fonctions/des tâches spécifiques. Elle fait référence à la compétence de réaliser l'audit de lieux par rapport à la norme du dispositif.

<sup>6</sup> Utilisation de plans de certification du secteur privé pour orienter les activités de surveillance réglementaire fondée sur les risques : Document de réflexion, Agence canadienne d'inspection des aliments, mai 2014

<sup>7</sup> CAC/RCP 1-1969, rev 2003

<sup>8</sup> Food Safety Certification (Certification de la sécurité sanitaire des aliments), Division de la Nutrition et des systèmes alimentaires, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 2006

14. L'évolution rapide de l'environnement de l'alimentation au niveau mondial souligne la nécessité d'une coopération plus proche entre les gouvernements et l'industrie afin de coordonner les activités et œuvrer de manière plus concertée pour le but commun de la sécurité sanitaire des aliments. Une telle approche est susceptible de permettre aux autorités compétentes et à l'industrie d'améliorer les réalisations en matière de sécurité sanitaire des aliments, tout en permettant aux deux parties de travailler selon leurs rôles et responsabilités définis. La collaboration public/privé n'a pas seulement le potentiel de suivre et d'améliorer les niveaux de conformité, mais également d'être le moteur de l'innovation pour les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et de permettre aux ressources réglementaires d'être concentrées plus efficacement sur les domaines aux plus grands risques.<sup>9</sup>

15. Alors que le potentiel d'une collaboration public/privé est déjà en cours d'examen ou de mise en œuvre dans certains pays, il est utile de noter une particularité prééminente, à savoir que les autorités compétentes ont conservé l'autorité réglementaire de vérifier la conformité par rapport aux prescriptions obligatoires au moment où les entreprises restent responsables de déterminer s'il existe un dispositif de certification par des tiers qui répond à leurs besoins et dans l'affirmative, lequel.

### Considérations

16. L'intégrité d'un dispositif de certification par des tiers est essentiellement déterminée par sa gouvernance, la procédure de normalisation et la qualité des dispositions pour l'audit par des tiers. Du point de vue d'un SNCA, la norme doit idéalement reproduire ou encore intégrer les prescriptions essentielles obligatoires du pays. Parmi les autres sujets à examiner, il y a :

- a. les compétences des auditeurs ;
- b. les approches du travail d'audit ;
- c. la qualité et la cohérence de l'audit ;
- d. la capacité à partager des informations de l'audit avec l'autorité compétente ;
- e. les procédures pour traiter les non-conformités par rapport aux normes sures du dispositif ; et
- f. les répercussions commerciales.

17. En élaborant une stratégie pour établir et maintenir la crédibilité et la confiance dans l'organe de certification, les autorités compétentes devraient envisager de vérifier entre autres critères si l'organisme d'accréditation est soumis à l'application de normes ISO ou d'équivalents nationaux pour l'évaluation de la conformité (p.ex. affiliation à un forum international d'accréditation).

### Préoccupations et enjeux

18. La réserve exprimée par de nombreux producteurs et certains gouvernements, notamment ceux de pays en développement, est que de plus petites entreprises ne disposent pas des fonds nécessaires pour participer à de tels dispositifs et que les normes de dispositifs peuvent ne pas entièrement reposer sur des connaissances scientifiques et qu'ils constituent par conséquent des restrictions commerciales plus importantes que ne l'exige la protection de la santé humaine, animale et végétale. Certaines préoccupations se soucient également de ce que de grandes entreprises peuvent monopoliser le processus de fixation des normes pour exclure de fait les plus petites entreprises de l'accès à de nouveaux marchés et de nouveaux clients. Par ailleurs, les membres d'un dispositif sont susceptibles d'avoir plus rapidement accès à des informations et au soutien sur la sécurité sanitaire des aliments, ce qui crée encore une fois une situation commerciale défavorable pour les plus petites entreprises / les plus petits producteurs.

19. Le renforcement de la collaboration entre les gouvernements et les organisations internationales contribuerait à une meilleure compréhension des impacts et des bienfaits de dispositifs de certification par des tiers pour les pays en développement<sup>10</sup>, avec un accent particulier sur les opportunités susceptibles d'exister pour renforcer les SNCA et mobiliserait également les autres bienfaits découlant de dispositifs de certification privés.

---

<sup>9</sup> La voie vers le partenariat ? Les normes alimentaires privées au Canada, Centre pour l'alimentation au Canada, Conference Board du Canada, Janvier 2013

<sup>10</sup>Le rôle pour la sécurité sanitaire des aliments et l'impact de normes privées en matière de sécurité sanitaire des aliments, Division de la nutrition et des systèmes alimentaires, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 2010

20. L'impact de dispositifs de certification par des tiers sur les pays en développement est également un domaine qui mérite un examen soigneux de la part des gouvernements et de l'industrie. Les impacts de normes de dispositifs de certification par des tiers sur les exportations alimentaires en provenance de pays en développement sont incertains et pour de nombreuses petites entreprises, la mise en œuvre de normes de certification peut signifier un écart significatif de leurs pratiques de production traditionnelles. L'adhésion à des dispositifs de certification par des tiers peut signifier des coûts et fardeaux supplémentaires pour de petites entreprises, notamment à cause des prescriptions en matière d'audit commercial. Il est ainsi important de veiller à minimiser le potentiel d'entraves commerciales, en particulier pour des petites entreprises et des pays en développement qui tentent de pénétrer sur des marchés plus industrialisés en veillant à ce que l'adhésion au dispositif ne devienne pas un prérequis pour les échanges commerciaux.

21. La question des normes de certification par des tiers a été débattue amplement au sein de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), en particulier au sein du Comité pour les mesures sanitaires et phytosanitaires, l'accent étant mis sur le degré de cohérence de telles normes avec l'Accord SPS de l'OMC et de leur assujettissement à sa discipline. Même si certains gouvernements cherchent à utiliser les dispositifs de certification par des tiers comme un moyen effectif et efficace pour atteindre des objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments, il faudrait tenir compte de la nécessité de maintenir la séparation entre les normes volontaires de l'industrielle entre acheteurs et vendeurs et les prescriptions obligatoires du secteur public.<sup>11</sup>

### **Approches de gestion des risques dans des programmes de modernisation réglementaire**

22. Lorsque des dispositifs de certification par des tiers sont alignés sur des normes réglementaires et l'autorité compétente a confiance dans l'intégrité du dispositif et le processus d'audit, il est possible de reconnaître le dispositif dans le contexte du SNCA, surtout pour les éléments d'un dispositif conçus pour quantifier le risque et vérifier la conformité par rapport à des prescriptions en matière de sécurité sanitaire des aliments. Un certain degré de rapprochement a été observé entre les approches poursuivies jusqu'à présent par les autorités compétentes des Pays-Bas, du Canada, et du RU<sup>12</sup> qui désirent collaborer avec des dispositifs de certification par des tiers pour renforcer les objectifs de sécurité sanitaire des aliments. Dans ces cas, les gouvernements ont élaboré des politiques relatives aux normes de certification qui influencent la caractérisation des risques au niveau de l'établissement et donc la fréquence des interventions officielles qui s'ensuit de la part de l'autorité réglementaire, ce qui permet de mieux cibler les ressources réglementaires sur les domaines à plus grand risque. Même si les gouvernements profitent d'un meilleur ciblage des ressources et d'un meilleur accès aux informations sur la sécurité sanitaire des aliments, l'industrie profite également de la diminution des inspections/audits et des interventions plus effectives de l'autorité compétente.

23. Au RU, les premières observations de la recherche indiquent qu'il y a un lien entre l'adhésion à un dispositif et un meilleur degré de conformité<sup>13</sup>. La recherche sur les consommateurs indique que les consommateurs saluent l'utilité d'une telle collaboration pour l'amélioration des réalisations en termes de sécurité du consommateur, à condition que l'autorité compétente conserve la supervision et reste l'élément de contrôle déterminant du système.

24. En Union européenne (UE), les états membres sont libres de reconnaître la performance de dispositifs de certification par des tiers et leurs 'propres contrôles'<sup>14</sup> pour l'examen de la réalisation des contrôles officiels. Cette liberté a mené à des différences au sein de l'UE sur la prise en compte et l'utilisation de dispositifs de certification par des tiers pour l'évaluation de risques et d'une approche réglementaire dans le cadre d'arrangements de contrôle national. Un groupe de travail des chefs d'agence de l'UE a été mis en place pour un échange de bonnes pratiques et pour fournir des orientations sur le rôle des dispositifs d'assurance aux pays membres de l'UE<sup>15</sup>. Les règles actuelles de l'UE sont également en cours de modernisation et un nouveau règlement officiel de contrôle de l'UE entrera en vigueur en 2017. Le principe des 'propres contrôles' et de la 'reconnaissance acquise' y est inscrit et comprend :

- a. une appréciation que les propres contrôles de systèmes d'exploitants doivent être complétés par un système consacré de contrôles officiels pour veiller à une surveillance du marché effective tout au long de la chaîne agro-alimentaire ;
- b. des règles selon lesquelles les systèmes nationaux de contrôle des aliments devront prendre en compte la fiabilité et les résultats des propres contrôles réalisés par les exploitants au moment d'établir le risque de non-conformité et donc la fréquence requise de contrôles officiels ;

<sup>11</sup> Les impacts des normes privées de sécurité sanitaire des aliments sur la chaîne alimentaire et sur les processus publics de normalisation, ALINORM 09/32/9D-Partie II, Commission du Codex Alimentarius, mai 2009

<sup>12</sup> <http://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/enforcement/mou-red-tractor.pdf>

<sup>13</sup> <http://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/earnedrecog.pdf>

<sup>14</sup> Réglementation (CE) 882/2004, Chapitre 1 article 3, 1 (c)

<sup>15</sup> Communication personnelle - En attente de publication

- c. l'inclusion de contrôles réalisés par des tiers et dans le cadre de dispositifs d'assurance qualité privés ;
- d. le pouvoir des autorités d'ordonner à des exploitants de relever la fréquence de leurs propres contrôles dans les cas de non-conformité ; et
- e. que des faits et des données pertinentes obtenues par le système de propre contrôle d'un exploitant soient pris en compte aux fins de la certification officielle. Le prérequis pour ceci est que les données du propre contrôle soient complétées et corroborées par les résultats de contrôles officiels et que l'agent de certification soit satisfait de ce que les conditions générales pour la délivrance d'une certification officielle soient réunies.

25. Afin d'appuyer la nouvelle loi sur la sécurité sanitaire des aliments de la Chine qui est entrée en vigueur en octobre 2015, un certain nombre d'engagements dans le cadre de partenariats public-privé ont été entrepris entre la GSFI et l'administration chinoise pour les aliments et les médicaments dans les domaines de l'échange d'informations, du renforcement des capacités, et d'une démarche d'évaluation pionnière qui vise à renforcer le SNCA de la Chine. Il a en particulier été déterminé que le dispositif HACCP de la Chine est équivalent aux prescriptions techniques pertinentes du document d'orientation de la GSFI.<sup>16</sup>

26. Dans le cadre de la *Food Safety Modernization Act*, le gouvernement des États-Unis (U.S.A.) peut utiliser des certifications provenant d'auditeurs qu'il a accrédités pour déterminer si certains aliments importés aux U.S.A sont admissibles. Il peut également utiliser des certifications provenant d'auditeurs accrédités pour déterminer si un importateur peut participer au programme de vérification de fournisseurs étrangers (*Foreign Supplier Verification Program*). Les U.S.A. ont par ailleurs fait part de leur intérêt à faire appel à la certification par des tiers accrédités dans le cadre d'une superposition avec le travail effectué par l'autorité compétente pour fournir des assurances supplémentaires sur la sécurité sanitaire des aliments que les consommateurs attendent<sup>17</sup>. Alors que l'emploi des auditeurs accrédités par la *U.S. Food and Drug Administration* est susceptible de simplifier les importations alimentaires, l'adhésion à des dispositifs acceptés n'est pas un prérequis pour des échanges commerciaux avec les U.S.A.

### Principes

27. L'élaboration d'approches réglementaires sur les dispositifs de certification par des tiers en matière de sécurité sanitaire des aliments, les principes suivants devraient être pris en compte :

- a. des dispositifs effectifs de certification par des tiers présentent une opportunité de renforcer des SNCA en appuyant l'exécution des contrôles officiels qui permettent un ciblage plus effectif des ressources réglementaires.
- b. Les autorités compétentes devraient conserver la responsabilité de la supervision réglementaire, indépendamment de l'adhésion individuelle à un dispositif de certification par des tiers.
- c. Les normes reprises dans un dispositif de certification par des tiers devraient être cohérentes avec les prescriptions réglementaires essentielles applicables au domaine examiné et les approches du régulateur doivent être cohérentes par rapport aux droits et obligations internationaux.
- d. Les audits de certification par des tiers doivent être exécutés par un organisme accrédité indépendant, faisant appel à des auditeurs compétents travaillant selon une norme spécifiée.
- e. Le propriétaire du dispositif de certification par des tiers devrait toujours être en mesure de montrer ses arrangements de gouvernance à l'autorité compétente, ainsi que le processus de certification et le statut d'un membre particulier.
- f. Les dispositifs de certification par des tiers devraient comprendre un processus effectif et transparent pour traiter la non-conformité aux normes du dispositif.
- g. Le dispositif de certification par des tiers devrait toujours disposer d'un processus d'alerte de l'autorité compétente pour des risques significatifs en matière de santé publique.

<sup>16</sup> <http://www.mygfsi.com/news-resources/news/press-releases/438-gfsi-embarks-on-public-private-partnership-with-china-s-cnca-to-accelerate-food-safety-development.html>

<sup>17</sup> Utilisation de plans de certification du secteur privé pour orienter les activités de surveillance réglementaire fondée sur les risques : Document de réflexion, Agence canadienne d'inspection des aliments, mai 2014

**Recommandations**

28. Le Codex est le porteur essentiel des normes mondiales en matière de sécurité sanitaire des aliments et son rôle est de répondre aux défis et opportunités qui se présentent avec l'émergence de l'utilisation de dispositifs de certification par des tiers dans certains pays en vue de renforcer les contrôles officiels. Le Comité est invité à appuyer la proposition de nouveaux travaux reprise en pièce jointe du présent document de réflexion et de convenir de constitution d'un groupe de travail électronique, chargé :

- d'élaborer un projet d'orientations et/ou de principes, pour débat à l'occasion de la 24<sup>e</sup> session du CCFICS, sur l'utilisation de dispositifs de certification par des tiers dans le cadre de systèmes nationaux de contrôle des aliments.

29. Les travaux proposés tiendraient compte de la nécessité de promouvoir une approche cohérente pour l'évaluation de dispositifs de certification par des tiers, et notamment : la propriété du dispositif ; la gouvernance ; le partage de données ; l'élaboration de normes ; et les arrangements pour les audits lorsque ces dispositifs sont intégrés dans un SNCA.

## DOCUMENT DE PROJET

# NOUVEAUX TRAVAUX D'ÉLABORATION D'ORIENTATIONS RELATIVES AUX APPROCHES RÉGLEMENTAIRES PAR RAPPORT À LA CERTIFICATION PAR DES TIERS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

### 1. Objectif

L'objectif des nouveaux travaux est de fournir aux membres du Codex des orientations sur l'évaluation et l'emploi par les autorités compétentes de dispositifs de certification par des tiers. Il s'agit de promouvoir une approche harmonisée et robuste pour l'examen par des pays de dispositifs de certification par des tiers dans le contexte d'un renforcement de leurs arrangements réglementaires et de l'exécution des contrôles officiels, afin d'améliorer les réalisations en matière de sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs.

### 2. Champ d'application

Les orientations sont destinées à couvrir l'emploi de dispositifs facultatifs de certification<sup>18</sup> par des tiers dans la mesure où ils ont trait à la sécurité sanitaire des aliments au sein de systèmes nationaux de contrôle des aliments (SNCA).

Le présent document exclut :

- les systèmes officiels d'inspection et de certification administrés par un organisme gouvernemental habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements ; et,
- les dispositifs compétents agréés qui exécutent des certifications selon une norme réglementaire et auxquels l'adhésion est obligatoire.

### 3. Pertinence et actualité

Les autorités compétentes commencent à examiner comment utiliser les informations provenant de dispositifs de certification par des tiers pour informer leurs activités réglementaires. Cette tendance émergente restera une particularité des activités de modernisation réglementaires dans le monde entier au moment où les pays cherchent à renforcer leurs SNCA. Même si les directives du Codex comprennent des références à l'emploi de dispositifs de certification par des tiers, il n'existe pas d'orientations susceptibles d'aider une autorité compétente au moment d'évaluer la robustesse d'un dispositif, par exemple s'il répond aux critères qui permettraient de mobiliser des éléments du dispositif à des fins réglementaires. Le Codex est le mieux placé pour combler cette lacune, au vu de son statut en tant qu'organisme de normalisation mondial et de la reconnaissance de ses normes et directives par l'Organisation mondiale du commerce.

### 4. Principales questions à traiter

Ces orientations aborderont les aspects suivants :

- Définitions
- Rôles et responsabilités : autorités compétentes, entreprises, et propriétaires du dispositif
- Caractéristiques essentielles des dispositifs de certification par des tiers
- Critères utilisés pour évaluer la robustesse d'un dispositif, y compris par exemple:
  - les arrangements de gouvernance
  - la normalisation et le rapprochement avec des normes nationales et internationales
  - l'audit/l'inspection, les échanges d'information et les rapports<sup>19</sup>
  - Arrangements pour l'accréditation
  - Sanctions
- Les approches réglementaires pour l'intégration de dispositifs dans le SNCA d'un pays, p.ex. profilage de risques et prises de décisions fondées sur la gestion des risques

---

<sup>18</sup> L'adhésion à un dispositif est une décision commerciale.

<sup>19</sup> Selon le projet du Codex de *Principes et orientations pour la surveillance de la performance de systèmes nationaux de contrôle des aliments*.

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

### **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 nouveaux travaux proposés répondent à une tendance qui émerge dans certains pays où les efforts entrepris pour améliorer les activités réglementaires comprennent la prise en compte de dispositifs de certification par des tiers dans la planification et l'exécution de contrôles officiels pour garantir la conformité par rapport à la législation sur les aliments et à améliorer les réalisations en matière de sécurité des aliments pour les consommateurs. Les initiatives qui visent à renforcer le SNCA d'un pays sont conçues pour améliorer les réalisations en matière de sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs et servir de plate-forme de confiance pour la vente d'aliments sur les marchés nationaux et internationaux.

Pour les pays en développement, les dispositifs de certification par des tiers sont susceptibles d'offrir des opportunités pour le renforcement du SNCA d'un pays.

Par ailleurs, les partenariats public/privé peuvent contribuer aux pratiques commerciales loyales entre des pays avec des systèmes de réglementation différents en retenant en tant qu'étalons des dispositifs communs de certification par des tiers.

Ainsi, des dispositifs robustes de certification par des tiers sont une source d'informations et de données que les autorités compétentes peuvent utiliser pour surveiller des aspects de leurs SNCAs conformément au projet du Codex de principes et directives pour le suivi de la performance réglementaire de systèmes nationaux de contrôle des aliments.

### **Critères applicables dans le cadre du Critère général**

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

Certains gouvernements (par exemple les Pays-Bas, le Canada) ont élaboré des politiques relatives à l'utilisation de dispositifs de certification par de tiers qui peuvent influencer la caractérisation des risques au niveau de l'établissement et donc la fréquence des interventions officielles qui s'ensuit de la part de l'autorité réglementaire, ce qui permet de mieux cibler les ressources réglementaires sur les domaines à plus grand risque. L'élaboration d'orientations du Codex fournira un cadre pour une approche harmonisée sur la prise en compte de dispositifs de certification par des tiers par les autorités compétentes en vue de renforcer leurs SNCAs.

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

Voir la section Champ d'application (supra).

### Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales :

Le projet tiendra compte de travaux entrepris par :

- l'Organisation internationale de normalisation (ISO), qui a élaboré des normes qui appuient l'intégrité de dispositifs de certification par des tiers. Un programme effectif d'accréditation par des tiers devrait comprendre les éléments suivants :
  - la supervision de l'*International Accreditation Forum (IAF)* (ISO/IEC 17011)
  - un organisme d'accréditation selon les normes ISO (ISO/IEC 17021 et 17065, et ISO/TS 22003)
  - un organisme de certification selon la norme ISO (ISO/TS 22003)
- la *Global Food Safety Initiative (GFSI)*, une organisation non gouvernementale qui établit des critères d'étalonnage pour les normes de sécurité sanitaire des aliments.<sup>20</sup>

### Aptitude de l'objet de la proposition à la normalisation

Il existe de nombreuses similitudes entre les approches des pays qui ont commencé à prendre en compte les dispositifs de certification par des tiers dans leurs SNCAs ce qui tend à suggérer que l'élaboration d'orientations Codex serait opportune.

---

<sup>20</sup> Site web de la *Global Food Safety Initiative*: <http://www.mygfsi.com/about-us/about-gfsi/what-is-gfsi.html>

### Dimension internationale du problème ou de la question

À un moment où les autorités compétentes cherchent à moderniser leurs régimes réglementaires, certaines ont commencé à s'intéresser de plus près aux moyens d'exploiter les opportunités qu'offrent les dispositifs de certification par des tiers pour compléter, soutenir et améliorer leur travail de supervision réglementaire. Il y a parmi ces pays : les Pays-Bas, le Canada, la Chine, la Belgique, et le Royaume-Uni. D'autres pays font preuve d'un intérêt croissant pour une mobilisation de ces opportunités. Il est nécessaire de promouvoir une approche harmonisée, d'aider les pays qui l'envisagent, et d'éviter de futures entraves au commerce.

### **6. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex**

Ces nouveaux travaux proposés s'inscrivent dans la logique de la vision stratégique du Codex :

- *Être l'organisme international prééminent d'établissement des normes régissant les aliments dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.*

L'élaboration de ces directives soutient également des objectifs et des activités particulières comprises dans le **Plan stratégique du Codex 2014–2019**<sup>21</sup>, et notamment :

Objectif 1.2, Activité 1.2.2

- *Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Déterminer de façon proactive les enjeux émergents et les besoins des Membres et, lorsqu'il y a lieu, élaborer les normes alimentaires requises afin d'y répondre.*

Objectif 1.3, Activité 1.3.2

- *Promouvoir la collaboration avec d'autres organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales responsables de l'établissement des normes afin de favoriser l'élaboration de normes Codex pertinentes tout en augmentant la compréhension de celles-ci, leur notoriété et l'utilisation qui en est faite.*

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

Ces travaux tiendront compte des textes existants du Codex, tels que : *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995)*, et les *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (CAC/GL 38-2001)* ; *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques, CAC/GL 38-2001* ; *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)* ; *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP1-1969)* ; des Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CAC/GL 82-2013) et d'autres directives applicables.

### **8. Identification de tout besoin tous de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Néant

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

Des contributions techniques sont attendues de l'Organisation internationale de normalisation, de la *Global Food Safety Initiative* et de l'*International Accreditation Forum*.

### **10. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux**

Étape	Date
CCFICS23 – recommandation d'entreprendre de nouveaux travaux	Mai 2017
CAC40 — Approbation des nouveaux travaux	Juillet 2017
CCFICS24 — Examen à l'étape 3	2018

<sup>21</sup> [ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic\\_plan\\_2014\\_2019\\_FR.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic_plan_2014_2019_FR.pdf)

CAC41 — Adoption à l'étape 5	2019
CCFICS25 — Examen à l'étape 6	2020
CAC42 — Adoption à l'étape 8	2021