

PRINCIPES ET DIRECTIVES CONCERNANT LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

CAC/GL 82-2013

SECTION 1 INTRODUCTION

1. Le présent document est destiné à fournir des orientations pratiques pour aider les gouvernements nationaux et leur autorité compétente¹ dans la conception, l'élaboration, l'application, l'évaluation et l'amélioration du système national de contrôle des aliments. Il présente les principes et éléments essentiels d'un système efficace et rationnel de contrôle des aliments. Il n'est pas prévu que les orientations mènent à un 'système unique' adapté à tous les cas de figure. Au contraire, en fonction des spécificités nationales, on peut suivre diverses approches pour mettre en place un système national efficace de contrôle des aliments.

2. Alors que les Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments visent la production, le conditionnement, l'entreposage, le transport, la manipulation et la vente d'aliments au sein des frontières nationales, le document est cohérent et devrait être lu conjointement avec d'autres textes Codex pertinents. Les textes Codex particulièrement pertinents comprennent les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995), les *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26-1997), les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003) et les *Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997). La référence à ces textes relatifs au contrôle des importations et des exportations alimentaires est importante, étant donné que, même si le système national de contrôle des aliments est en dernier recours responsable de la sécurité sanitaire des aliments proposés au sein de ses frontières, dans le marché mondialisé d'aujourd'hui une grande quantité d'aliments provient de l'extérieur du pays; ainsi, des systèmes bien conçus de contrôle des importations et des exportations sont essentiels dans le cadre général du système national de contrôle des aliments.

3. Par ailleurs, les chapitres pertinents du Code sanitaire pour les animaux terrestres et du Code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'Organisation mondiale pour la santé animale (OIE) constituent des ressources très utiles pour les gouvernements et les organisations membres. Les documents et orientations élaborés par la FAO et l'OMS peuvent également constituer des ressources utiles².

4. Une autorité compétente peut appliquer ces principes et directives s'il y a lieu, selon sa situation particulière.

5. Au moment d'élaborer un système national de contrôle des aliments, les gouvernements nationaux et leur autorité compétente devraient veiller à ce que les objectifs du système soient poursuivis conformément aux principes énoncés ci-après et devraient prévoir une certaine souplesse et adaptation selon qu'il convient, pour permettre la réalisation de ces objectifs.

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

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

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

7. Un système national de contrôle des aliments devrait reposer sur les principes suivants :

PRINCIPE 1 PROTECTION DES CONSOMMATEURS

8. L'objectif premier de la conception, de la mise en œuvre et du maintien de systèmes nationaux de contrôle des aliments est de protéger les consommateurs. En cas de conflit avec d'autres intérêts, priorité devrait être donnée à la protection des consommateurs.

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

9. Le système national de contrôle des aliments devrait couvrir toute la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation.

PRINCIPE 3 TRANSPARENCE

10. Tous les aspects d'un système national de contrôle des aliments devraient être transparents et ouverts à l'examen de toutes les parties prenantes, tout en respectant, s'il y a lieu, les exigences légales relatives à la protection de la confidentialité des informations. Les éléments de transparence s'appliquent à tous les participants de la chaîne alimentaire et on peut y parvenir grâce à une documentation et une communication claires.

PRINCIPE 4 RÔLES ET RESPONSABILITÉS

11. Tous les participants d'un système national de contrôle des aliments devraient avoir des rôles et des responsabilités spécifiques clairement définis.

¹ Dans le présent document, 'autorité compétente' fait référence à une ou plusieurs autorités compétentes selon le cas

² <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/publications-tools/food-safety-publications/en/>

12. Les exploitants du secteur alimentaire³ ont pour premiers rôle et responsabilité de gérer la sécurité sanitaire de leurs produits alimentaires et de se conformer aux exigences y relatives applicables aux aliments sous leur contrôle.

13. Le gouvernement national (et, dans certains cas, une autorité compétente) a pour rôle et responsabilité de définir et de mettre à jour les exigences juridiques. L'autorité compétente a pour responsabilité d'assurer le fonctionnement effectif du système national de contrôle des aliments.

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

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

PRINCIPE 5 COHÉRENCE ET IMPARTIALITÉ

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

PRINCIPE 6 PRISE DE DÉCISION FONDÉE SUR LES RISQUES ET LES DONNÉES SCIENTIFIQUES ET FACTUELLES

17. Les décisions prises par l'autorité compétente dans le cadre d'un système national de contrôle des aliments devraient reposer sur des informations scientifiques, des faits et/ou des principes de l'analyse de risques⁴, selon qu'il convient.

PRINCIPE 7 COOPÉRATION ET COORDINATION ENTRE DIFFÉRENTES AUTORITÉS COMPÉTENTES

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

PRINCIPE 8 MESURES PRÉVENTIVES

19. Afin de prévenir des incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'y réagir le cas échéant, un système national de contrôle des aliments devrait comprendre des éléments de prévention, d'intervention et de réponse.

PRINCIPE 9 PROCÉDURES D'AUTOÉVALUATION ET D'EXAMEN

20. Le système national de contrôle des aliments devrait disposer des capacités et aptitudes pour faire l'objet d'une amélioration continue et devrait comprendre des mécanismes permettant d'évaluer s'il est en mesure d'atteindre son objectif.

PRINCIPE 10 RECONNAISSANCE D'AUTRES SYSTÈMES (Y COMPRIS L'ÉQUIVALENCE)

21. Les autorités compétentes devraient reconnaître qu'en dépit de différences de conception et de structure, des systèmes de contrôle des aliments ou leurs composants peuvent être en mesure de répondre à un même objectif. Cette reconnaissance peut s'appliquer sur le plan national et international. Le concept de la reconnaissance des systèmes, y compris l'équivalence⁵, devrait être prévu dans le système national de contrôle des aliments.

PRINCIPE 11 FONDEMENT JURIDIQUE

22. Au sein de chaque pays, le gouvernement devrait disposer de structures juridiques de base pour permettre l'établissement de lois et d'autorités compétentes pour les aliments pour pouvoir élaborer, établir, mettre en œuvre et faire appliquer un système national de contrôle des aliments.

PRINCIPE 12 HARMONISATION

23. Lors de la conception et de l'application d'un système de contrôle des aliments, l'autorité compétente devrait tenir compte des normes, recommandations et directives du Codex chaque fois que celles-ci peuvent constituer des éléments appropriés de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Les normes, recommandations ou directives d'autres organisations internationales intergouvernementales accessibles à tous les pays peuvent également être utiles.

PRINCIPE 13 RESSOURCES

24. Un système national de contrôle des aliments devrait disposer de ressources suffisantes pour atteindre ses objectifs.

SECTION 4 CADRE POUR LA CONCEPTION ET L'APPLICATION DU SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

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

³ Aux fins du présent document, on entend par exploitants du secteur alimentaire les producteurs, transformateurs, grossistes, distributeurs, importateurs, exportateurs et détaillants.

⁴ Conformément aux obligations des membres selon les accords de l'Organisation Mondiale du Commerce, les cadres de l'analyse de risques adoptés par les gouvernements nationaux dans le contexte d'un système national de contrôle des aliments devraient être en conformité avec les *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) du Codex et les politiques pertinentes d'analyse de risques élaborées par l'Organisation mondiale pour la santé animale (OIE).

⁵ *Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 34-1999) et *Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CAC/GL 53-2003).

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

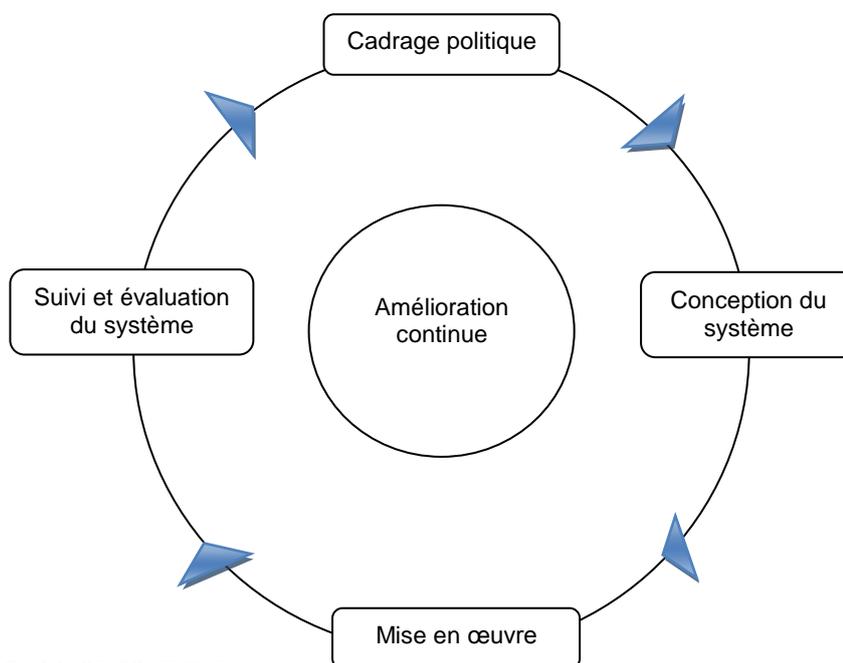
- assure la conduite et la coordination du système national de contrôle des aliments,
- conçoit, élabore, exploite, évalue et améliore le système national de contrôle des aliments,
- définit, met en œuvre et fait respecter des exigences réglementaires fondées sur des données scientifiques et sur le risque qui encouragent et favorisent de bons résultats pour la sécurité sanitaire des aliments,
- définit, met en œuvre et fait respecter des exigences réglementaires qui favorisent des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires,
- met en place et gère des accords avec des organisations connexes, telles que des organismes officiellement agréés d'inspection, d'audit, de certification et d'accréditation, selon qu'il convient,
- stimule et encourage la connaissance, la science, la recherche et l'éducation en matière de sécurité sanitaire des aliments,
- coopère avec les parties prenantes pour assurer la transparence et obtenir leurs vues, et
- selon qu'il convient, met en place et gère des accords avec d'autres pays, par exemple des programmes de coopération, des accords d'équivalence, etc.

27. S'il existe plus d'une autorité compétente, leurs rôles et responsabilités devraient être clairement définis et leurs activités devraient être coordonnées autant que possible afin de minimiser les lacunes et les recouvrements.

28. La conception et la mise en œuvre 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 systématique d'identification, d'évaluation et, selon qu'il convient, de maîtrise de risques en matière de sécurité sanitaire des aliments liés à des dangers existants, nouveaux ou ré-émergents.

29. Pour élaborer un système national de contrôle des aliments, l'autorité compétente, en consultation avec les parties intéressées, devrait adopter le cadre suivant qui sera le reflet des principes d'un système national de contrôle des aliments décrits en section 3 du présent document.

Cadre d'élaboration d'un système national de contrôle des aliments



SECTION 4.1 CADRAGE POLITIQUE

30. Le cadrage politique est le procédé par lequel des gouvernements établissent les buts et objectifs du système national de contrôle des aliments, ainsi que l'engagement par rapport à une suite d'actions pour atteindre ces buts et objectifs. Il devrait également comprendre l'identification et la formulation claire des résultats attendus. Les décisions sur les politiques orientent les actions qui suivent, y compris la mise en place de lois et règlements.

31. Les décisions en matière de politiques publiques devraient prendre en compte un vaste éventail de facteurs et exigent une évaluation soigneuse des options. Les gouvernements devraient prendre en compte, entre autres, les intérêts des parties prenantes, les liens entre le système de contrôle alimentaire et les normes internationales et nationales, l'évaluation des risques et/ou retombées favorables, l'effectivité et l'efficacité de différents contrôles et méthodes de supervision, les structures existantes et prévues du gouvernement, la coordination entre les autorités le long de la chaîne alimentaire, les informations techniques et scientifiques, les rôles du gouvernement et des exploitants du secteur alimentaire et les meilleures pratiques/modèles.

32. L'autorité compétente devrait impliquer activement les parties prenantes, y compris les opérateurs du secteur alimentaire et les consommateurs, au moment de définir la politique.

33. Les objectifs et priorités sur le plan national garantiront la protection des consommateurs en tenant compte, entre autres, de la production alimentaire et des habitudes de consommation, du profil de risque et des préoccupations des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments et de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, ainsi que du degré de préparation et de la capacité du pays.

34. Lors de la mise en place d'un système national de contrôle des aliments, les pays devraient identifier les principaux objectifs que le système devrait cibler à court, moyen et long terme. Ces principaux objectifs devraient viser et faciliter la mise en œuvre des principes évoqués à la section 3. Il conviendrait d'envisager l'élaboration d'une stratégie nationale de contrôle des aliments pour préciser les objectifs à atteindre, établir des priorités et faciliter la conception du système.

35. Une fois que les buts de la politique publique et les résultats attendus pour le système national de contrôle des aliments sont établis, ils devraient être clairement formulés et décrits afin d'orienter effectivement les actions suivantes.

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

- i) **Caractéristique 1 – Être au fait de situation** ; un système national de contrôle des aliments se procure des informations précises et à jour sur la chaîne alimentaire tout entière.
- ii) **Caractéristique 2 – Être pro-actif** ; un système national de contrôle des aliments est en mesure d'identifier des dangers existants ou émergents avant qu'ils ne se matérialisent sous la forme de risques dans la chaîne de production et/ou de transformation des aliments et aux premières étapes plutôt que dans le produit fini. Des systèmes d'alerte précoce et/ou rapide, la traçabilité et une planification prévisionnelle pour gérer et se préparer à d'éventuels incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments devraient faire partie intégrante d'un système pro-actif de contrôle.
- iii) **Caractéristique 3 – L'amélioration continue** ; un système national de contrôle des aliments devrait avoir la faculté de tirer des enseignements par le biais d'un procédé de réévaluation et de refonte faisant appel à des mécanismes qui vérifient et évaluent si le système est en mesure d'atteindre ses objectifs.

37. La législation⁶ devrait clairement exprimer l'objectif politique prévu et être à la mesure des risques qu'elle doit atténuer. Elle devrait, dans la mesure du possible, tenir compte des informations scientifiques pertinentes et viser la prévention et les résultats en permettant ainsi souplesse et innovation.

38. Pour refléter les politiques et stratégies nationales, la législation devrait, entre autres :

- dresser le cadre de la structure du système national de contrôle des aliments ainsi que ses buts et objectifs,
- préciser clairement les rôles et responsabilités des parties intervenant dans le système national de contrôle des aliments, c'est-à-dire du gouvernement central, de l'autorité compétente (ou de chaque autorité compétente s'il y en a plusieurs), des fournisseurs tiers (le cas échéant), des exploitants du secteur alimentaire et des autres parties prenantes,
- établir les objectifs surdéterminants du système national de contrôle des aliments ainsi que tout objectif spécifique ou d'ordre secondaire ayant trait aux parties intervenantes ou aux secteurs,
- définir clairement l'obligation pour les exploitants du secteur alimentaire et les autres parties intervenant dans la chaîne alimentaire de mettre en place des contrôles et de procéder à leur suivi, et
- définir clairement l'obligation pour les entreprises du secteur alimentaire de ne mettre sur le marché que des aliments sains et d'appliquer des pratiques commerciales loyales.

39. La législation devrait conférer à l'autorité compétente un ensemble suffisant de pouvoirs et de mécanismes pour gérer et appliquer le système national de contrôle des aliments. Ces mandats peuvent comprendre les activités suivantes, sans pour autant y être limitées :

- établir des normes ou d'autres options de gestion pour prévenir et maîtriser les dangers d'origine alimentaire tels que les organismes pathogènes, les contaminants, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides ;
- mettre en place, suivre et faire respecter les normes nationales ;
- reconnaître les normes des autres autorités compétentes aux étapes pertinentes de la chaîne alimentaire ;
- la mise en place d'accords de coopération avec d'autres entités publiques ;
- établir des approches pour garantir la sécurité sanitaire et l'utilisation sûre d'intrants de la chaîne alimentaire, tels que les additifs alimentaires, les pesticides et les médicaments vétérinaires ;
- reconnaître les normes Codex et/ou harmoniser selon celles-ci ;
- réaliser des audits, des vérifications, des inspections et des enquêtes, rassembler des preuves, prélever et analyser des échantillons et, par ailleurs, vérifier la conformité par rapport aux normes et exigences ;

⁶ Définie au sens des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003)

- envisager la connaissance officielle des organismes d'inspection, d'audit, de certification et d'accréditation ;
- faire respecter la législation et prendre des mesures proportionnées, dissuasives et efficaces en cas de non-respect des exigences y compris, s'il y a lieu, enquêter et imposer des sanctions et des amendes ;
- veiller à l'évaluation des risques associés aux aliments non conformes et à la prise de mesures appropriées, par exemple par élimination, traitement ou réacheminement des aliments concernés ;
- veiller à l'intégrité, l'impartialité et l'indépendance d'inspections, d'audits, de certifications et d'accréditations officiellement agréés ;
- permettre la traçabilité et/ou le traçage des produits ; et
- veiller à ce que les aliments insalubres n'entrent pas sur le marché ou soient retirés du marché et traités de manière adéquate.

40. S'il y a lieu, la législation peut également inclure des dispositions relatives à l'enregistrement d'établissements, l'agrément d'établissements, l'octroi de licences à des négociants ou leur enregistrement, l'approbation de la conception d'équipements, aux pénalités en cas de non-conformité et au prélèvement de droits ou de redevances.

41. L'autorité compétente impliquer les parties intéressées, et notamment les exploitants du secteur alimentaire, dans l'élaboration de nouvelles lois et lorsqu'elle apporte des changements à la réglementation. L'autorité compétente devrait également diffuser la législation.

SECTION 4.2 CONCEPTION DU SYSTÈME

42. Lors de la conception d'un système national de contrôle des aliments, les pays devraient veiller à répondre aux objectifs principaux tels que définis dans la politique et à intégrer les principes de la Section 3.

43. La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait tenir compte des éléments suivants :

- le cadre réglementaire et législatif existant ou nécessaire (lois, règlements, orientations) ;
- la relation entre le système national de contrôle des aliments et les normes nationales et internationales, et notamment les exigences pour les systèmes d'importation et d'exportation des aliments ;
- la reconnaissance d'autres systèmes de contrôle des aliments, et notamment l'équivalence⁷ ;
- le degré et la méthode de supervision, et notamment les programmes de contrôle de la production primaire et la fabrication jusqu'au transport et à la distribution ;
- la gestion de questions et de risques ;
- les programmes de mise en application et de conformité,
- la coordination et la communication entre les autorités responsables de contrôles dans différentes parties de la chaîne alimentaire et avec les autorités de la santé publique ;
- la définition claire des rôles et responsabilités ;
- l'accès à des capacités et aptitudes de laboratoire adéquates ;
- la compétence et la formation du personnel ;
- les ressources nécessaires pour répondre aux objectifs du système national de contrôle des aliments, leur attribution ainsi que le financement du système ;
- les dispositions de surveillance, d'enquête, de préparation aux urgences et de réponse aux incidents d'origine alimentaire et liés aux aliments ;
- les dispositions pour l'évaluation ;
- l'implication des parties prenantes ;
- la communication et l'harmonisation internationales ; et
- la révision périodique et l'amélioration continue.

44. Il conviendrait de prendre en compte l'élaboration et la mise en œuvre d'une approche normalisée de la gestion des risques intégrant les *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).

⁷ Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 53-2003)

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

46. L'élaboration d'une méthode effective de saisie de données sur toute la chaîne alimentaire est importante pour être au fait de la situation, mesurer la performance ainsi que pour réévaluer et améliorer le système en continu. Par exemple, on peut se servir de programmes de surveillance et de suivi pour cibler les risques prioritaires.

47. L'autorité compétente devrait utiliser les conclusions de laboratoires pour suivre les tendances dans la chaîne alimentaire et aider pour la conformité et la mise en application. L'accès aux laboratoires et à des capacités de laboratoire devrait être à la mesure de la nécessité de répondre aux risques alimentaires prioritaires.

48. Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté et librement accessible, pour garantir sa transparence et l'application cohérente des mesures de contrôle, et comprendre notamment une description de son champ d'application et de son fonctionnement, ainsi qu'une description claire des rôles et responsabilités de toutes les parties.

49. La conception de systèmes nationaux de contrôle des aliments devrait veiller à mettre en place de procédures administratives de documentation des programmes de contrôle et de leurs constatations.

50. Les programmes de contrôle⁸ devraient reposer sur le risque et être conçus pour prendre en compte un certain nombre de facteurs⁹ comprenant, sans pour autant y être limités :

- les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments liés à différents produits et le risque pour la santé humaine que présentent l'aliment ou les produits associés à des aliments ;
- le risque de pratiques déloyales associées à différents produits dans le commerce alimentaire, telles que la fraude ou la tromperie de consommateurs ;
- les informations susceptibles d'être disponibles auprès de sources diverses, notamment gouvernementales, académiques, d'instituts scientifiques, et des données du secteur ;
- les données statistiques de production, de commerce et de consommation ;
- les résultats de contrôles antérieurs, y compris les résultats d'analyses ;
- l'efficacité et la fiabilité des contrôles, y compris de ceux des exploitants du secteur alimentaire ;
- les connaissances des opérateurs à différents stades de la chaîne alimentaire, l'utilisation typique et atypique de produits, de matières premières et de produits dérivés, la structure des chaînes de production et d'approvisionnement, les technologies, procédés et pratiques de production, les informations pertinentes sur le traçage de produits ; et
- les données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire.

51. A défaut d'analyse de risques, les programmes de contrôle de données devraient se fonder sur des données techniques et scientifiques s'inspirant des connaissances et des pratiques du moment.

52. Les programmes de contrôle devraient être appliqués au point ou aux points de la chaîne de production ou d'approvisionnement où les dangers peuvent être contrôlés de la manière la plus effective ou efficace en tenant compte des ressources et capacités disponibles. Les programmes de contrôle peuvent entre autres porter, selon qu'il convient, sur les éléments suivants :

- les établissements, installations, équipements, personnels et matériaux ;
- les produits, de la matière première aux produits finis, y compris les produits intermédiaires ;
- les contrôles préventifs, notamment les Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les principes de l'Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ;
- les moyens de distribution ; et
- les ressources humaines, l'infrastructure et la confidentialité.

53. La conception de programmes de contrôle devrait intégrer les éléments suivants, sans toutefois y être limitée :

- l'inspection, la vérification et l'audit, y compris les visites sur site ;
- la surveillance du marché ;
- le prélèvement d'échantillons et l'analyse ;
- l'examen de la documentation écrite et autre ;

⁸ Un programme de contrôle est l'ensemble des actions et activités mises en place pour gérer des dangers spécifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et pour garantir la qualité et la sécurité sanitaire des aliments ainsi que la loyauté des pratiques dans le commerce alimentaire.

⁹ L'utilisation effective de ces facteurs couvre les caractéristiques 1 et 2 du système telles que décrites au paragraphe 36.

- la documentation d'observations et de constatations ; et
- l'examen des résultats de tout système de vérification appliqué par l'établissement.

54. Dans les cas où les exploitants du secteur alimentaire appliquent des systèmes d'assurance qualité, le système national de contrôle des aliments devrait en tenir compte si ces systèmes visent la protection de la santé du consommateur et la garantie de pratiques loyales dans le commerce des aliments. L'autorité compétente devrait encourager, selon qu'il convient, l'utilisation des Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL)¹⁰, BPA, BPF, BPH et l'approche HACCP conformément aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969).

55. La conception du système devrait prévoir la possibilité d'évaluer l'efficacité du système national de contrôle des aliments. La vérification de l'efficacité du système national de contrôle des aliments devrait cibler les étapes les plus appropriées de la chaîne alimentaire, en s'appuyant sur une analyse de risque réalisée selon une méthode reconnue au niveau international¹¹.

56. Un système national de contrôle des aliments devrait faire l'objet de réévaluations régulières des résultats obtenus afin d'être amélioré en permanence pour y intégrer les changements des risques propres aux produits, de l'environnement de production (y compris des technologies), de nouvelles connaissances scientifiques et du degré de confiance dans l'industrie, pour veiller à ce que l'objectif du système national de contrôle des aliments soit atteint de manière efficace et effective.

57. Les programmes de conformité¹² et mise en application devraient être conçus de manière à permettre à l'autorité compétente de prendre des mesures correctives pour veiller à ce qu'une situation soit rectifiée lorsque les exploitants du secteur alimentaire ne s'acquittent pas de leurs obligations ou lorsqu'il est constaté qu'un produit ou un procédé ne sont pas conformes. Les programmes devraient être conçus de manière à :

- être proportionnés selon le degré de risque pour la santé publique ou le potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs ;
- encourager la prise en charge de responsabilité et de conformité de la part de toutes les parties impliquées ;
- prévoir une gamme complète d'interventions, telles que la fourniture d'informations ou de matériel éducatif, la mise en place de mesures correctives, la mise en place de sanctions ; et
- prendre en compte les non-conformités répétées d'exploitants du secteur alimentaire.

58. L'autorité compétente et tout organe officiellement reconnu qui entreprend des activités de conformité et de mise en application au nom de l'autorité compétente devrait disposer de ressources suffisantes et fournies de manière transparente pour permettre aux programmes nationaux de contrôle des aliments d'atteindre leur objectif sans compromettre l'intégrité et l'indépendance du programme. Des tiers peuvent être approuvés et/ou autorisés à mettre en œuvre le système national de contrôle des aliments et l'autorité compétente doit avoir la capacité nécessaire pour surveiller et contrôler ces tiers.

59. La conception et la mise en œuvre d'un système national de contrôle des aliments devraient être à l'échelle des ressources disponibles, tout en prévoyant un élargissement approprié. Les ressources devraient être attribuées de manière prioritaire pour la protection de la santé publique. En fonction des considérations reprises ci-dessus, l'affectation des ressources dans le contexte d'un système national de contrôle des aliments peut aller à :

- la formation et l'infrastructure de base ;
- du personnel ayant des qualifications appropriées dans des disciplines pertinentes ;
- des systèmes et équipements de transport fiables pour réaliser les services d'inspection, d'audit et de vérification et transmettre les échantillons aux laboratoires ; et
- des systèmes de techniques d'information et de communication.

60. La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait intégrer un accès rapide à des informations adéquates relatives à la surveillance, aux enquêtes et aux réponses à des maladies d'origine alimentaire et aux incidents liés aux aliments. De telles informations peuvent identifier les risques ou enjeux qui doivent être abordés et également déterminer si les contrôles ou les mesures mises en place sont efficaces.

61. Afin de répondre aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, il conviendrait d'envisager l'établissement d'un plan national pour les urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments avec la mise en place d'un dispositif de coordination ayant des liens avec les autorités de la santé publique, les forces de l'ordre, les systèmes de rappel d'aliments, les spécialistes de l'évaluation des risques, les exploitants du secteur alimentaire et d'autres. Les systèmes de traçabilité/traçage de produit¹³ permettent une identification rapide des sources en cas d'urgence et un rappel efficace de produits concernés.

¹⁰ Les *Directives pour l'évaluation de la compétence des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires* (CAC/GL 27-1997) contiennent des orientations sur la compétence de laboratoires et le *Protocole international harmonisé pour les essais d'aptitude des laboratoires d'analyse (chimique)* (CAC/GL 28-1997) peut être utile.

¹¹ *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)

¹² La conformité et la mise en application font référence à la gamme de contrôles, procédures et autres interventions entreprises par une autorité compétente ou un tiers au nom de celle-ci au moment de suivre ou de vérifier la conformité d'un exploitant du secteur alimentaire avec des exigences officielles et comprenant, sans y être limités le lancement de toute mesure corrective pour parvenir à la conformité.

¹³ *Principes applicables à la traçabilité/traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CAC/GL 60-2006)

62. Le système national de contrôle des aliments devrait comprendre des procédures visant l'élimination rapide d'aliments insalubres¹⁴. La mise en place de ces procédures est la responsabilité première des exploitants du secteur alimentaire et ceux-ci devraient faire en sorte que des produits estimés insalubres soient rappelés et traités de manière appropriée pour garantir la protection des consommateurs. L'autorité compétente devrait veiller à ce que les consommateurs soient avisés de manière adéquate lorsqu'il y a eu distribution.

63. Les systèmes de rappel et autres systèmes de retrait du marché devraient résulter d'un effort coordonné entre l'autorité compétente et les exploitants du secteur alimentaire et être efficaces et pouvoir être imposés. Si l'autorité compétente ordonne ou demande un rappel, les exploitants devraient avoir l'obligation déclarée d'exécuter des procédures établies afin de récupérer les produits rappelés et de les détruire ou de les éliminer correctement. Les lois nationales devraient comprendre des amendes ou des sanctions pour les entreprises qui ne se conforment pas à des demandes de rappel.

64. Afin de promouvoir la confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire des aliments et pour veiller aux pratiques loyales dans le commerce des aliments, l'autorité compétente devrait être claire et transparente dans ses communications relatives à tous les aspects du système national de contrôle des aliments dont elle a la responsabilité, y compris en matière d'élaboration, de mise en œuvre et de mise en application des exigences.

65. La communication entre les autorités chargées de la santé publique (sécurité sanitaire des aliments), de l'agriculture et d'autres secteurs pertinents, les consommateurs et organisations de consommateurs ainsi que les exploitants du secteur alimentaire devrait être une fonction continue d'une autorité compétente responsable d'un système national de contrôle des aliments.

66. Il conviendrait d'envisager l'élaboration de programmes de communication afin d'offrir des programmes de sensibilisation et d'éducation ainsi qu'un échange d'informations entre les responsables de la réglementation, les exploitants du secteur alimentaire, les consommateurs et les universitaires, sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et sur les étapes d'atténuation qui peuvent être mises en place pour réduire ces risques.

67. Lorsqu'elles élaborent un programme éducatif, les autorités pertinentes devraient clairement identifier le public ciblé, le contenu prioritaire et les stratégies à mettre en œuvre. Le matériel éducatif élaboré devrait utiliser un langage adapté au public auquel il est destiné. Les éléments de base des activités éducatives sur la sécurité sanitaire des aliments devraient être largement diffusés, de préférence en utilisant les médias de communication de masse.

68. S'il y a lieu, l'autorité compétente devrait faire appliquer les *Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments* (CAC/GL 19-1995), les Règlements sanitaires internationaux (RSI), les exigences de notification de maladie de l'OIE, les règlements de la CIPV et le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), pour les cas de notifications d'urgences nationales et internationales et de réponses.

SECTION 4.3 MISE EN OEUVRE

69. Après avoir conçu ou modifié le système national de contrôle des aliments, l'autorité compétente devrait préparer un plan de mise en œuvre, comprenant une séquence des différents éléments de conception adaptés à son degré de préparation et à ses capacités. Cette étape exige l'implication et l'analyse par des experts et disciplines différentes et par toutes les parties prenantes. Le plan de l'autorité compétente peut comprendre ;

- des priorités et des échéances pour la mise en œuvre ;
- des résultats à atteindre ;
- des responsabilités pour la mise en œuvre ;
- une attribution de ressources pour du personnel et de l'infrastructure ;
- des manuels de formation et d'opération ; et
- l'implication des parties prenantes.

70. Il conviendrait de rédiger des orientations et des instructions sur le système national de contrôle des aliments, sur les programmes de contrôle de conformité et de mise en application et notamment sur les exigences légales à l'intention du personnel de l'autorité compétente et des exploitants du secteur alimentaire pour veiller à ce que,

- tous les participants soient parfaitement conscients des objectifs du système et de ce qu'on attend d'eux ;
- la législation soit appliquée de manière uniforme ; et
- ils disposent des ressources nécessaires (humaines, matérielles et financières) pour s'acquitter de leurs tâches.

71. Il conviendrait de créer et d'entretenir des programmes et des manuels de formation pour assurer une application cohérente des exigences. Ce matériel devrait comprendre les éléments suivants, selon qu'il convient et sans y être limité :

- un organigramme du système officiel de contrôle ;
- le rôle de chaque niveau hiérarchique (y compris d'autres niveaux de juridiction, p.ex. état, province) ;
- les profils de postes et les éventuelles qualifications requises ;

¹⁴ *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) et Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, Chapitre 4.1. Principes généraux sur l'identification et la traçabilité d'animaux vivants

- les procédures de travail, y compris les méthodes d'audit, de vérification, d'inspection et de contrôle, les plans d'échantillonnage et de mise à l'essai ;
- la législation et les exigences pertinentes ;
- les procédés et procédures visant la conformité et la mise en application ;
- les dispositions pour la coordination avec les autorités compétentes pertinentes et les parties prenantes ;
- les informations pertinentes sur la contamination des aliments et le contrôle des aliments ;
- les procédures pour faire face à des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments et organiser des rappels d'aliments et des enquêtes ;
- les informations pertinentes sur la formation des agents ; et
- le procédé formel de réévaluation du système national de contrôle des aliments.

72. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient avoir l'appui de programmes de formation conçus de telle manière que tous les responsables désignés (c'est-à-dire les inspecteurs, ou vérificateurs) analystes et autres personnes chargées de missions techniques et/ou professionnelles reçoivent la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles, et entretenir leur compétence professionnelle pour veiller à l'application cohérente des exigences.

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

74. Les exploitants du secteur alimentaire devraient également être encouragés à élaborer ou à accéder à des programmes de formation et d'éducation pertinents pour leurs activités et responsabilités. De tels programmes peuvent comprendre un enseignement formel et/ou des études académiques, les cours d'une organisation de formation de l'industrie ou la formation du personnel d'une entreprise individuelle.

75. Dans les cas où l'autorité compétente prévoit de faire appel à des tiers¹⁵ pour la mise en œuvre de contrôles, ces tiers devraient faire l'objet d'une évaluation vérifiant leur compétence selon des critères objectifs avant d'être agréés. La performance continue des organismes officiellement agréés devrait être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. L'autorité compétente devrait lancer des procédures pour rectifier les faiblesses et, selon qu'il convient, permettre le retrait de l'agrément officiel.

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

77. Les autorités compétentes devraient veiller à ce que les laboratoires¹⁶ agréés ou accrédités participent régulièrement à des vérifications d'aptitude. Des vérifications de ce genre peuvent être organisées sur le plan national ou international et un laboratoire de référence peut jouer un rôle dans l'organisation des programmes de vérification d'aptitude.

78. S'il y a lieu, l'autorité compétente devrait donner accès à des informations éducatives sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et sur les mesures d'atténuation qui peuvent être prises pour réduire ces risques.

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

- communiquer les enjeux et préoccupations relatifs à la sécurité sanitaire des aliments aux (autorités compétentes pertinentes) partenaires commerciaux ;
- participer à un échange bilatéral avec les (autorités compétentes pertinentes) partenaires commerciaux et organisations internationales sur les réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments et leur mise en application ;
- communiquer et collaborer avec des organisations internationales, telles que la FAO et l'OMS par le biais du réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), l'OMS conformément aux Règlements sanitaires internationaux (2005) et selon qu'il convient avec l'OIE, dans les cas où un/des aliment(s) impliqués dans des incidents ou des foyers de maladies d'origine alimentaire sont susceptibles d'être en circulation dans le commerce international ; et
- disposer d'un procédé pour impliquer les parties prenantes, notamment les exploitants du secteur alimentaire, les consommateurs et autres parties intéressées.

¹⁵ Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003), paragraphe 8

¹⁶ Les Directives pour l'évaluation de la compétence des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires (CAC/GL 27-1997) contiennent des orientations sur la compétence de laboratoires et le Protocole international harmonisé pour les essais d'aptitude des laboratoires d'analyse (chimique) (CAC/GL 28-1997) peut être utile.

80. L'autorité compétente devrait mettre en œuvre toute une gamme d'activités de contrôles des aliments, et notamment des inspections, des audits, des vérifications et une surveillance, pour veiller à ce que les exploitants du secteur alimentaire s'acquittent de leurs responsabilités et soient en conformité avec les exigences. Il conviendrait d'élaborer des procédures détaillées pour définir les tâches et responsabilités essentielles de la vérification de la conformité, ainsi que les conséquences de non-conformité et notamment de non-conformités à répétition.

81. S'il est constaté qu'un produit ou qu'un procédé n'est pas conforme, l'autorité compétente devrait agir pour veiller à ce que l'exploitant corrige la situation. Les mesures qui en découlent devraient prendre en compte toute non-conformité à répétition pour le même produit ou le même procédé afin de veiller à ce que toute mesure soit proportionnée selon le degré de risque pour la santé publique, le potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs. Pour illustrer cet aspect, les mesures spécifiques suivantes peuvent par exemple être appliquées dans des cas récurrents de non-conformité :

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

SECTION 4.4 SUIVI ET ÉVALUATION DU SYSTÈME

82. L'efficacité et le caractère adéquat du système national de contrôle des aliments devraient être régulièrement évalués en regard de l'objectif du système, de l'efficacité des programmes de contrôle, ainsi qu'en fonction des exigences législatives et réglementaires. Les critères d'évaluation devraient être établis, clairement définis et documentés et peuvent également aborder la rentabilité et le rendement.

83. Les programmes de contrôle devraient faire l'objet d'un suivi continu pour veiller à ce que leurs objectifs soient atteints à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, et notamment la production, la fabrication, l'importation, la transformation, l'entreposage, le transport, la distribution et le commerce. L'évaluation de programmes de contrôle devrait aborder des enjeux tels que :

- l'efficacité des procédures de contrôle ;
- l'aptitude à atteindre les objectifs ;
- si le programme a abordé les étapes pertinentes de la chaîne de production, prendre en compte les facteurs de risques ; et
- la prise en compte de tendances émergentes.

84. Un système national de contrôle des aliments devrait être réévalué régulièrement pour contribuer à l'amélioration du système, par exemple pour répondre à des données du programme de contrôle, des non-conformités, des incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments, des découvertes scientifiques, des antécédents de conformité, des réexamens externes et propres du système et des changements du risque du produit ou de l'environnement de production. De telles réévaluations peuvent intervenir, selon qu'il convient, au niveau de la conception du système ou du programme ou encore au niveau de sa mise en œuvre.

85. La réévaluation de non-conformités et/ou d'incidents liés aux aliments est une occasion d'apprentissage qui peut servir de retour d'information dans le cadre du procédé de planification de l'autorité compétente. Une autorité compétente devrait saisir ces opportunités pour lancer une amélioration continue en évaluant un incident dès le premier signal jusqu'à la réponse et en intégrant les enseignements qui en découlent dans la phase de conception et de planification.

86. L'autorité compétente devrait veiller à ce que le système de réponse en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'événements associés soit efficace, notamment grâce à une communication claire entre les autorités compétentes, les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs. Ces systèmes devraient être régulièrement vérifiés pour assurer que les systèmes de communication et de réponse fonctionnent effectivement.

87. Les autorités compétentes et/ou les gouvernements nationaux devraient régulièrement revoir leurs systèmes de surveillance pour vérifier leur capacité à reconnaître rapidement des urgences. Les éléments à vérifier comprennent :

- les liens entre le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire symptomatiques et le système de surveillance des aliments ;
- les données sur les symptômes et les effets d'une exposition chronique à une contamination d'origine alimentaire ;
- les systèmes permettant la détection rapide d'incidents de contamination pour assurer de promptes alertes du public ; et
- les liens avec le secteur de la santé publique vétérinaire.

88. Une attention toute particulière devrait être portée aux mécanismes d'alerte rapide, à la coordination entre autorités compétentes, à la communication aux parties prenantes et à l'utilisation et l'efficacité des plans de secours. Les actions correctives devraient être réalisées selon qu'il convient.

89. Une autorité compétente devrait utiliser les informations obtenues par le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire comme un outil de gestion de risques dans le fonctionnement de ses systèmes de contrôle des aliments. Les rappels d'aliments et les ajustements d'opérations de production et de transformation alimentaire, y compris les réponses à des urgences, peuvent reposer sur des informations sur les maladies d'origine alimentaire et les systèmes de surveillance des aliments. Les informations sur les maladies et les foyers d'origine alimentaire devraient servir de base aux activités d'analyse des risques des autorités compétentes.

90. Les résultats des évaluations¹⁷, notamment les résultats d'auto-évaluations et d'audits, devraient également être pris en compte pour les améliorations ultérieures du système et les mesures correctives devraient être prises en compte, selon qu'il convient.
91. Tout réexamen et toute amélioration continue du système national de contrôle des aliments devraient être communiqués effectivement et efficacement pour assurer un échange d'informations clair et une implication de toutes les parties prenantes dans le système national de contrôle des aliments. Suite à tout réexamen, toute documentation, procédure et orientation associée devrait être réexaminée et s'il y a lieu, mise à jour pour y faire figurer tout changement.
92. Les autorités compétentes devraient prendre en compte les résultats des procédures de surveillance et de réexamen et prendre des mesures préventives ou de correction ou améliorer le système, selon qu'il convient.

¹⁷ L'outil de l'OIE pour l'évaluation de la performance des services vétérinaires (Outil PVS de l'OIE) permet par exemple de procéder à l'évaluation indépendante de la performance de services vétérinaires. L'outil PVS de l'OIE pourrait être utilisé pour évaluer les éléments vétérinaires relatifs à la santé publique d'un système national de contrôle des aliments.