



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

Vingt-deuxième session

Melbourne (Australie), 6-12 février 2016

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

(CAC/GL 19-1995)

Élaborée par un groupe de travail électronique<sup>1</sup> animé par l'Union européenne et co-animé par le Chili

(À l'étape 3)

Les gouvernements et organisations internationales intéressés sont invités à soumettre leurs observations relatives à l'avant-projet de révision des Principes et directives concernant les échanges d'information dans des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments à l'étape 3 (voir Annexe II) et à les adresser par écrit conformément à la procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (v. *Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius*) à l'adresse suivante : Codex Australia, Australian Government Department of Agriculture & Water Resources, GPO Box 858, Canberra ACT, 2601 (courriel : [codex.contact@agriculture.gov.au](mailto:codex.contact@agriculture.gov.au)) en envoyant une copie à : Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte OMS/FAO sur les normes alimentaires, FAO, Rome, Italie, courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) **au plus tard jusqu'au 15 janvier 2016.**

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

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

#### Généralités

1. À l'occasion de sa 21<sup>e</sup> session en 2014, le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires (CCFICS) est convenu de soumettre une proposition de nouveaux travaux pour la révision des *Principes et directives concernant les échanges d'information dans des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments* (CAC/GL 19-1995). Selon la proposition, la révision de la CAC/GL 19-1995 actuelle engloberait les aspects suivants :
  - a) les rôles et responsabilités des différentes parties impliquées dans les réponses requises en cas de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
  - b) les procédures nécessaires pour se préparer et répondre à des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
  - c) la communication liée à des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ; et
  - d) les références adéquates sur : le Réseau international FAO/OMS des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) ; les Systèmes FAO de prévention des urgences (EMPRES sécurité sanitaire des aliments) ; et les Règlements sanitaires internationaux de l'OMS (RSI) (2005).

<sup>1</sup> Le groupe de travail électronique comprenait des représentants des pays et organisations suivants : Afrique du sud, Australie, Bénin, Brésil, Canada, Corée, Espagne, États fédérés de Micronésie, États-Unis d'Amérique, France, Inde, Indonésie, Iran, Iraq, Irlande, Japon, Maurice, Nouvelle-Zélande, Norvège, Philippines, Thaïlande, Royaume-Uni, Union européenne, Uruguay, Yémen, FAO, OIE, FIL et FoodDrink Europe.

2. À l'occasion de sa 21<sup>e</sup> session, le CCFICS est par ailleurs convenu de mettre en place un groupe de travail électronique (GTe), travaillant en anglais et en espagnol, animé par l'Union européenne et co-animé par le Chili, chargé d'élaborer un avant-projet de révision des directives à diffuser pour observations à l'étape 3 et examen au cours de la 22<sup>e</sup> session du CCFICS en 2016.
3. Ces nouveaux travaux ont été approuvés par la CAC38 en juillet 2015.

### Conclusions

4. Les réalisations du travail du GTe peuvent être résumées de la manière suivante :
  - a) Les dispositions essentielles de la CAC/GL 19-1995 relatives à l'échange d'informations sont conservées dans le texte révisé.
  - b) La structure de la CAC/GL 19-1995 est modifiée selon la présentation suggérée dans le document Codex CX/FICS 14/21/5 et qui a été appuyée par le CCFICS au cours de sa 21<sup>e</sup> session (2014).
  - c) Les dispositions sont réorganisées sous de nouveaux en-têtes et certains nouveaux éléments/mises à jour ont été ajoutés, notamment :
    - i. le rôle des exploitants du secteur alimentaire et des consommateurs ;
    - ii. des références à INFOSAN, sécurité sanitaire des aliments EMPRES et aux Règlements sanitaires internationaux de l'OMS (2005) ainsi qu'aux documents d'orientation pertinents FAO/OMS ; et
    - iii. certaines nouvelles dispositions sur la gestion de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

### Recommandations

5. Le Comité est invité à examiner le texte révisé des *Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments* (CAC/GL 19-1995), repris en annexe I.
6. L'attention du Comité est en particulier attirée sur les questions suivantes :
  - a) Alors que certaines nouvelles dispositions et références sur la gestion de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été ajoutées, le texte révisé aborde encore principalement l'échange d'informations. Le Comité devrait examiner si la portée des dispositions devrait être élargie pour englober la gestion même de situations d'urgence en matière de sécurité des aliments. Le Guide FAO-OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments<sup>2</sup> peut fournir des éléments de réflexion utiles sur ce sujet.
  - b) Le titre d'origine du document est conservé à ce stade, mais il pourrait nécessiter une révision si son champ d'application est étendu au-delà du simple échange d'informations à la gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.
  - c) Deux options sont proposées pour l'annexe sur les informations à échanger : l'annexe d'origine de la CAC/GL 19-1995 et une autre annexe qui comprend les informations requises par INFOSAN. Elles contiennent globalement les mêmes informations mais l'annexe d'origine fournit plus de détails. Le Comité est invité à examiner d'abord s'il est nécessaire de prévoir une annexe comprenant les exigences sur les informations ; dans l'affirmative, le Comité devrait examiner s'il convient de conserver l'annexe d'origine ou plutôt de rapprocher les informations requises des exigences INFOSAN, ainsi que le propose l'autre annexe.

---

<sup>2</sup> <http://www.fao.org/docrep/014/ba0092e/ba0092e00.pdf>

## ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

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

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

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section et/ou au paragraphe du document auquel l'observation se rapporte.

Lorsqu'ils proposent des changements de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de joindre une justification à leur proposition d'amendement. De nouveaux passages devraient être présentés en **caractères soulignés/gras** et les passages supprimés en ~~caractères barrés~~.

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

Afin de réduire le travail de traduction et pour faire des économies de papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire des documents entiers, mais seulement les passages dont ils proposent l'amendement.

Exemple de la présentation d'observations

### SECTION 2 OBJECTIF

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

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

**Révision des  
PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR L'ÉCHANGE D'INFORMATIONS DANS LES SITUATIONS  
D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS  
CAC/GL 19-1995**

**SECTION 1 – PRÉAMBULE**

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

2. Les présents principes et directives sont concordants avec tous les textes pertinents du Codex, tels que les *Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments* (CAC/GL 82-2013) et les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003) et devraient être lus conjointement avec ceux-ci. Par ailleurs, les documents et matériels d'orientation élaborés par la FAO et l'OMS constituent des ressources de valeur<sup>3</sup>, et en particulier le *Guide FAO/OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments*<sup>4</sup> et le *Cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments*<sup>5</sup>.

3. Le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments<sup>6</sup> (INFOSAN) constitue un mécanisme pour l'échange d'informations destiné à veiller à ce que les autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments soient au fait d'événements susceptibles d'avoir des implications sur le plan international.

**SECTION 2 — CHAMP D'APPLICATION**

4. Les présents principes et directives fournissent des orientations pour répondre à des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ils s'appliquent à des situations où les autorités compétentes constatent une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et que des mesures doivent être prises pour gérer et communiquer les risques liés à la situation d'urgence. La mondialisation du commerce et le nombre croissant d'opérations d'importation et d'exportation signifient que la gestion d'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments relève rarement uniquement de la responsabilité d'une seule autorité nationale compétente et il convient de veiller à une collaboration coordonnée et prompte entre toutes les parties prenantes, y compris les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs, pour une réponse efficace. Ces orientations s'appliquent aux aliments de consommation animale<sup>7</sup> lorsque leur utilisation est susceptible d'être à l'origine d'aliments insalubres.

5. Les principes et directives s'appliquent à des situations où le danger en matière de sécurité sanitaire des aliments (p.ex. un agent microbiologique, chimique, radiologique ou physique) et un produit alimentaire ont été spécifiquement identifiés. Ils peuvent également s'appliquer à des situations où le danger en matière de sécurité sanitaire des aliments n'a pas été identifié, mais où des informations scientifiques pertinentes suggèrent qu'il y a un lien entre la consommation d'un aliment et l'apparition d'effets graves pour la santé.

6. Les principes et directives s'appliquent aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments associées à des importations ou des exportations alimentaires ou à des aliments susceptibles

<sup>3</sup> <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/publications-tools/food-safety-publications/fr/>

<sup>4</sup> <http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf> et [http://www.who.int/foodsafety/publications/risk\\_analysis/fr/](http://www.who.int/foodsafety/publications/risk_analysis/fr/)

<sup>5</sup> <http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf> et [http://www.who.int/foodsafety/publications/emergency\\_response/fr/](http://www.who.int/foodsafety/publications/emergency_response/fr/)

<sup>6</sup> [http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/infosan/fr/](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/fr/)

<sup>7</sup> L'expression 'aliments pour animaux' fait référence à la fois à 'l'alimentation animale (aliments pour animaux)' et aux 'ingrédients d'aliments pour animaux', tels que définis dans le *Code d'usages pour une bonne alimentation animale* (CAC/RCP 54/2004).

d'être importés ou exportés. Ils peuvent également s'appliquer à des situations d'urgence concernant des aliments de consommation animale destinés à des animaux entrant dans la chaîne alimentaire humaine<sup>8</sup>.

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

### SECTION 3 — DÉFINITIONS

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

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

### SECTION 4 — PRINCIPES

8. De nombreuses situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ont des implications internationales et peuvent requérir une communication à l'OMS en vertu des Règlements sanitaires internationaux (2005)<sup>9</sup> (RSI) et d'INFOSAN. Une réponse à une urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait suivre les principes de l'analyse des risques reconnus par le Codex Alimentarius<sup>10</sup>, tout en reconnaissant que par manque de temps, il peut être nécessaire de prendre des mesures de gestion des risques en s'appuyant sur des informations limitées et avant d'avoir réalisé une évaluation complète des risques.

9. Parmi les principes clés, on compte:

a) Chaque pays impliqué dans une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait désigner un point de contact officiel primaire pour coordonner et gérer la réponse. Selon la situation, le degré de préparation et la réponse à des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments peuvent requérir une coordination entre les autorités compétentes responsables de différentes parties de la chaîne alimentaire et de la santé publique.

b) Les autorités compétentes pertinentes devraient fournir un descriptif clair et complet avec des informations sur la nature et l'ampleur de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, et notamment une évaluation des risques une fois qu'elle est réalisée. Si la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments trouve son origine dans l'utilisation d'aliments de consommation animale, la nature spécifique du problème lié aux aliments de consommation animale et son impact sur la sécurité sanitaire des aliments devraient être indiqués.

c) Dans des situations où le danger spécifique de sécurité sanitaire des aliments n'a pas été identifié avec précision, l'autorité compétente devrait fournir tout lien clair et de substance entre la consommation d'un aliment et l'apparition d'effets grave pour la santé publique.

d) les mesures de gestion des risques devraient être revues, mises en œuvre dans des délais raisonnables et modifiées selon qu'il convient, dès que de nouvelles informations sont disponibles.

e) L'échange d'informations sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait se faire entre les points de contact officiels désignés par les autorités compétentes conformément à la section 6.2. La voie de communication utilisée devrait être celle qui permet le flux d'information le plus rapide et efficace.

Un pays qui détecte une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait sans tarder en informer tous les pays touchés connus et susceptibles d'être touchés en employant des mécanismes existants et des accords internationaux (p.ex. INFOSAN ou RSI (2005), selon qu'il convient). Si le pays qui détecte la situation d'urgence n'est pas le pays exportateur, le pays exportateur doit être informé à titre prioritaire.

<sup>8</sup> Les dispositions pour les situations d'urgence touchant l'alimentation de consommation animale sont reprises dans le *Code d'usages pour une bonne alimentation animale* (CAC/RCP 54-2004) : section 4.3.1 *Conditions particulières applicables aux situations d'urgence*.

<sup>9</sup> <http://www.who.int/ihr/about/fr/>

<sup>10</sup> 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).

g) Toute information pertinente devrait être échangée par les autorités compétentes qui détectent une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, afin de permettre à tous les pays touchés et susceptibles d'être touchés de prendre des décisions en connaissance de cause sur une évaluation des risques, la gestion des risques et/ou la communication sur les risques.

h) Les autorités compétentes devraient également fournir dans les meilleurs délais des informations claires, pertinentes et factuelles aux parties prenantes pertinentes.

i) Le flux d'informations devrait être transparent et se poursuivre pendant toutes les phases de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments afin de permettre en permanence l'évaluation et l'évolution de la réponse à la situation d'urgence.

j) Une denrée alimentaire dangereuse ou impropre à la consommation ne devrait pas être introduite dans le commerce international afin de s'en débarrasser, ainsi que l'indique l'article 3.2 du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire (CAC/RCP 20-1979).

## **SECTION 5 – PARTIES PRENANTES ET LEURS RÔLES RESPECTIFS**

### **5.1 Les autorités compétentes**

10. Les autorités compétentes sont responsables de la gestion et de la communication sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, conformément aux principes qui figurent au paragraphe 9.

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

12. Les autorités compétentes devraient fournir des informations claires, pertinentes, factuelles et en temps opportun à leur industrie, à leurs consommateurs, aux autres parties prenantes et aux médias pour faire le point sur la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. L'élaboration d'un plan de communication comprenant l'utilisation de réseaux sociaux peut également être utile.

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

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

### **5.3 Les exploitants du secteur alimentaire**

14. La première responsabilité des exploitants du secteur alimentaire est de veiller à la sécurité sanitaire des aliments et ils sont donc responsables de contribuer à la gestion de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments qui concernent leurs produits. Ils sont également responsables d'entretenir

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

15. En termes de réception d'aliments, un exploitant du secteur alimentaire doit être en mesure de fournir des informations sur les aliments qu'il conserve dans ses installations et d'où ils proviennent.

#### **5.4 Les consommateurs**

16. Les consommateurs peuvent contribuer à améliorer leur propre santé et la santé publique en général en se tenant au fait, en adoptant et en suivant les instructions relatives à la sécurité sanitaire des aliments qui ont leur importance pour la gestion des aspects des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments qu'ils contrôlent. Ils devraient obtenir des informations sur ce qu'il convient de faire pour y parvenir. Les autorités devraient élaborer diverses méthodes pour fournir de telles informations aux consommateurs. Les informations devraient aborder les effets sur la santé des groupes les plus sensibles (les enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées) et comment les aliments concernés peuvent être identifiés et manipulés pour prévenir que le risque ne s'étende plus (p.ex. avec des informations aux voyageurs au sujet d'aliments dans leurs bagages).

### **SECTION 6 – PROCÉDURES POUR LES RÉPONSES AUX SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS**

17. La présente section devrait être lue conjointement avec le *Guide FAO/OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments*, en particulier la section 2 sur les *activités préliminaires de gestion des risques*, la section 3 sur *l'évaluation des risques en situation d'urgence*, la section 4 sur *la gestion des risques en situation d'urgence* et la section 5 sur *la communication sur les risques en situation d'urgence*.

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

18. Les autorités compétentes devraient élaborer un plan d'urgence national en matière de sécurité sanitaire des aliments qui indique les procédures à suivre en cas d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, comprenant notamment des dispositions spécifiques relatives à la communication. Ce plan devrait également mettre en place des dispositions de coordination comprenant des liens avec les autorités de la santé publique, les agences chargées des forces de l'ordre, les systèmes de rappels alimentaires, les organes d'évaluation des risques, les exploitants du secteur alimentaire et d'autres parties prenantes pertinentes. Le *Cadre FAO/OMS pour l'élaboration des plans nationaux de réponses aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments*<sup>11</sup> contient des orientations utiles sur la mise en place d'un plan d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

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

19. Chaque pays devrait désigner un point de contact officiel primaire pour les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et qui puisse agir en tant que point focal national pour l'échange d'informations dans de telles situations. Même si le point de contact officiel primaire est le premier contact, il est entendu que dans une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments donnée, les gouvernements nationaux peuvent choisir de désigner un point de contact spécifique pour cette situation d'urgence particulière. Toute mise à jour des informations sur les points de contact officiels primaires devrait être communiquée à INFOSAN. Tout changement au niveau du point de contact devrait être communiqué à INFOSAN dans les meilleurs délais. Les informations requises comprennent le nom de l'autorité compétente et le nom, l'adresse, les numéros de téléphone et de télécopie et l'adresse électronique des personnes ou bureaux responsables de la gestion de la situation d'urgence spécifique en matière de sécurité sanitaire des aliments et qui peuvent fournir des détails complémentaires sur le danger, les denrées alimentaires ou, le cas échéant, les aliments de consommation animale concernés, les mesures prises et d'autres informations

<sup>11</sup> <http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf>

pertinentes. Dans la mesure où il est fait appel à un site internet pour fournir les mises à jour des informations, son adresse devrait également être fournie.

### 6.3 Niveau de la distribution alimentaire

20. L'autorité compétente devrait tenir compte de ce que l'aliment de consommation humaine ou le cas échéant de consommation animale, est ou a été distribué au niveau de gros, de détail ou du consommateur, s'il est susceptible d'être en cours de transit vers un partenaire commercial, quelle est la quantité distribuée et mettre en œuvre les mesures de gestion des risques et de communication correspondantes, y compris une notice de rappel à un ou plusieurs de ces niveaux de distribution alimentaire. Le *Guide FAO/OMS sur l'élaboration et l'amélioration des systèmes nationaux de rappel des aliments*<sup>12</sup> contient des orientations utiles à ce sujet.

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

### 6.4 Gestion des informations

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

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

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

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

26. Les autorités compétentes devraient également veiller à une communication claire, pertinente, actualisée, factuelle et en temps opportun avec toutes les parties prenantes et avec les médias sur la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. L'élaboration d'un plan de communication comprenant l'utilisation de réseaux sociaux peut également être utile.

<sup>12</sup> <http://www.fao.org/docrep/017/i3006f/i3006f.pdf> et <http://www.who.int/foodsafety/publications/recall/fr/>



## 6.6 Informations à échanger

27. Il est recommandé que tant le pays importateur que le pays exportateur emploient une présentation type pour l'échange d'information. L'annexe au présent document contient un modèle de présentation type pour l'échange d'informations dans des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

### 6.6 Flux d'informations

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

### 6.8 Systèmes d'alerte précoce

29. La mise en place de systèmes d'alerte précoce devrait être envisagée. Le *système FAO de prévention des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments*<sup>13</sup>(EMPRES sécurité sanitaire des aliments) peut s'avérer utile pour la mise en place de tels systèmes.

---

<sup>13</sup> <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/empres-food-safety/fr/>

## ANNEXE

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

La liste suivante comprend les informations qui devraient être échangées entre les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs impliqués dans une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments est une situation accidentelle ou intentionnelle, qui se présente lorsqu'une autorité compétente identifie un risque grave pas encore maîtrisé d'origine alimentaire pour la santé publique et qui exige que des mesures soient prises de toute urgence.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **4. Informations relatives au transport et apparentées**

Les informations suivantes devraient être fournies :

- le nom et les coordonnées de l'exportateur ;
- le nom et les coordonnées de l'importateur ;
- des renseignements sur le récipient/conteneur et sur l'expédition, notamment les ports d'origine et de destination ; et
- les coordonnées du ou des destinataires et du ou des expéditeurs.

### **5. Mesures prises dans le pays exportateur et importateur**

Des informations sur les mesures prises, telles que :

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

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

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

**Alternative de libellé d'Annexe****INFORMATIONS À ÉCHANGER DANS DES SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS**

Les informations suivantes devraient être échangées entre les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs impliqués dans une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ces informations devraient également être fournies à INFOSAN.

- Des précisions sur l'aliment et le danger (soupçonnés ou confirmés) ;
- Un résumé succinct de l'événement en matière de sécurité sanitaire des aliments ou de la maladie d'origine alimentaire ;
- la source des informations ; et
- une liste de pays qui reçoivent (ou ont reçu) ou exportent le produit touché ou en guise d'alternative, la précision que la distribution ne peut pas être confirmée.

Si elles sont disponibles, d'autres informations détaillées devraient comprendre ;

- toute information épidémiologique ;
- toute information de laboratoire (clinique ou alimentaire, y compris un fichier d'électrophorèse en gel en champ pulsé, s'il est pertinent et disponible) ;
- l'identification de lot ou d'expédition du produit touché ;
- l'identification précise de l'emballage alimentaire et de tout emballage présent ;
- des informations sur le transport ou liées au transport, p.ex. le nom et les coordonnées de contact de l'exportateur, de l'importateur, du destinataire et des expéditeurs ; et
- toute autre information susceptible d'être utile pour évaluer le risque de cet événement.