

Atelier Pre-CCAFRICA
"Systèmes Nationaux de Contrôle des Aliments"
Mise à jour: Projet et Avant-Projet de Principes
et Directives pour les Systèmes Nationaux de
Contrôle des Aliments

Yaoundé, Cameroun
28 Janvier 2013

Contenu

- Généralités
- Objectifs des directives
- Sections des directives et points clés couverts
- Conclusion

Généralités

- Plusieurs textes élaborés au Codex relatifs à certains aspects des systèmes de contrôle des aliments (importation / exportation, équivalence), mais pas d'orientation définitive sur les principes / comment constituer et mettre en œuvre des systèmes nationaux de contrôle des aliments
- Travaux en cours de discussion au CCFICS
 - Examiné pour la première fois au CCFICS 16 (2007)
 - CCFICS 17 convenu d'engager de nouveaux travaux (2008)
 - Approuvé comme nouvelle activité par CAC 32 (2009)
 - Discussion / préparation par plusieurs groupes de travail

Généralités (cont.)

- Situation actuelle:
 - Sections 1 - 3 à l'étape 6
 - Adopté à l'étape 5 par la 35^{ème} CAC, Juillet 2012
 - Section 4 à l'étape 3
 - Développé par Groupe de Travail Physique, Juillet 2012
 - Des observations ont été demandées (date d'échéance 15/11/12)
 - Nouvel examen par CCFICS 20 (18 - 22 Février 2013, Chiang Mai, Thaïlande)

Objectifs des directives

- Destinées à fournir des orientations pratiques pour aider les gouvernements nationaux (et leur(s) autorité(s) compétente(s))
 - Elaboration
 - Application
 - Évaluation
 - Amélioration
- des systèmes de contrôle des aliments

Objectifs (cont.)

- Il n'est pas prévu que les orientations mènent à un « système unique » adapté à tous les cas de figure.
- Diverses approches peuvent être suivies - en fonction des spécificités nationales
- Les autorités compétentes peuvent appliquer les principes et orientations en fonction de leurs situations nationales
- Au moment d'élaborer un système national de contrôle des aliments, les gouvernements nationaux et leur(s) autorité(s) compétente(s) devraient veiller à ce que les objectifs du système soient poursuivis et devraient prévoir une certaine souplesse et adaptation selon les besoins

Contenu du document

- 4 sections
 - Section 1 - introduction
 - Section 2 - objectif d'un système national de contrôle des aliments
 - Section 3 principes (13 principes)
 - Section 4 - Cadre pour la conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments

Objectif d'un système national de contrôle des aliments

Protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire

Principes (13 principes)

- Principe 1 - Protection des consommateurs
- Principe 2 - L'approche fondée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire
- Principe 3 - Transparence
- Principe 4 - Rôles et responsabilités
- Principe 5 - Cohérence et impartialité
- Principe 6 - Intégration d'une prise de décision fondée sur les risques et les données scientifiques factuelles
- Principe 7 - Coopération et coordination entre différentes autorités compétentes
- Principe 8 - Mesures de prévention
- Principe 9 - Procédures d'autoévaluation et d'examen
- Principe 10 - Reconnaissance d'autres systèmes (y compris l'équivalence)
- Principe 11 - Fondement juridique
- Principe 12 - Harmonisation
- Principe 13 - Ressources

Section 4 Cadre pour la conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments

- Comprend:
 - Cadrage politique (section 4.1)
 - Conception du système (section 4.2)
 - Mise en œuvre (section 4.3)
 - Suivi et évaluation du système (section 4.4)

Cette section souligne le fait que le système national de contrôle des aliments d'un pays reposera sur les dispositions et institutions gouvernementales ou constitutionnelles particulières du pays

Evoque le rôle déterminant d'une autorité compétente (ex: assurer la conduite et la coordination; mettre en place des contrôles réglementaires fondés sur des données scientifiques et sur le risque, etc.)

La nécessité de définir clairement les rôles s'il existe plus d'une autorité compétente, et la nécessité de coordination

La nécessité que les procédures adoptées soient le reflet des principes

Cadrage politique

- Evoque les points clés à prendre en compte au moment d'établir la politique
- Doit tenir compte de la production alimentaire et des habitudes de consommation, du profil de risque et des attentes des consommateurs, ainsi que du degré de préparation et de la capacité du pays
- Devrait comprendre l'identification et la formulation claire des résultats attendus
- Identifier les principaux résultats à court, moyen et long terme
- La législation devrait clairement exprimer l'objectif politique prévu et être à la mesure des risques qu'elle doit atténuer
- La législation devrait cadrer la structure du système national de contrôle des aliments
- 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.

Conception du système

- Cette section couvre les éléments clés qui devraient être pris en compte au moment de la conception d'un système national de contrôle des aliments
- Ces éléments comprennent:
 - Cadre réglementaire ou législatif
 - Relation avec les normes nationales / internationales
 - Reconnaissance d'autres systèmes de contrôle des aliments
 - Gestion des risques
 - Programmes de contrôle/ de conformité
 - Coordination / communication entre les autorités responsables
 - Formation du personnel
 - Capacités / aptitudes des laboratoires
 - Ressources
 - Dispositions pour l'évaluation

Mise en œuvre

- Après la conception/modification du système national de contrôle des aliments, une feuille de route pour sa mise en œuvre devrait être préparée
- Expose certains des éléments devant figurer dans la feuille de route:
 - Priorités, résultats à atteindre, responsabilités, attribution des ressources, etc.
- Couvre d'autres points sur les manuels de formation, l'utilisation de tiers, les laboratoires
Communication sur les risques de sécurité sanitaire des éléments / mesures d'atténuation

Suivi et évaluation

- Montre pourquoi le suivi et l'évaluation sont importants
 - Vérifier si les objectifs sont atteints
 - Contribuer à l'amélioration des systèmes
 - Décrit ce que les autorités compétentes / gouvernements devraient prendre en compte

Conclusion

- Les directives établissent les grands principes et fournissent plus d'orientation sur les points à prendre en compte dans la conception et l'application des systèmes nationaux de contrôle des aliments
 - Ne visent pas à proposer un système plutôt qu'un autre
 - Devraient tenir compte des spécificités nationales, des structures organisationnelles
- Directives encore en discussion
 - CCFICS20 avec possibilité de finaliser et envoyer pour adoption
- Encourager les membres à participer à cette discussion (au CCFICS ou CAC si envoyé pour adoption)
- Si envoyé pour adoption - autre occasion de soumettre des observations écrites