

Systemes nationaux de contrôle des aliments: Principaux éléments et fonctions

Présenté par:

Catherine Bessy

Spécialiste de la Sécurité sanitaire et de la qualité des aliments

Unité Sécurité Sanitaire des Aliments et Codex

FAO

Systemes de controle des aliments

- Systemes garantissant le respect des exigences réglementaires:
 - Sécurité sanitaire des aliments
 - Critères essentiels de la qualité des aliments
- Approches réglementaires % approches non réglementaires
- Autres éléments étroitement liés au système: ex: normes volontaires (par opposition aux exigences obligatoires); organismes de certification; mécanismes d'accréditation...

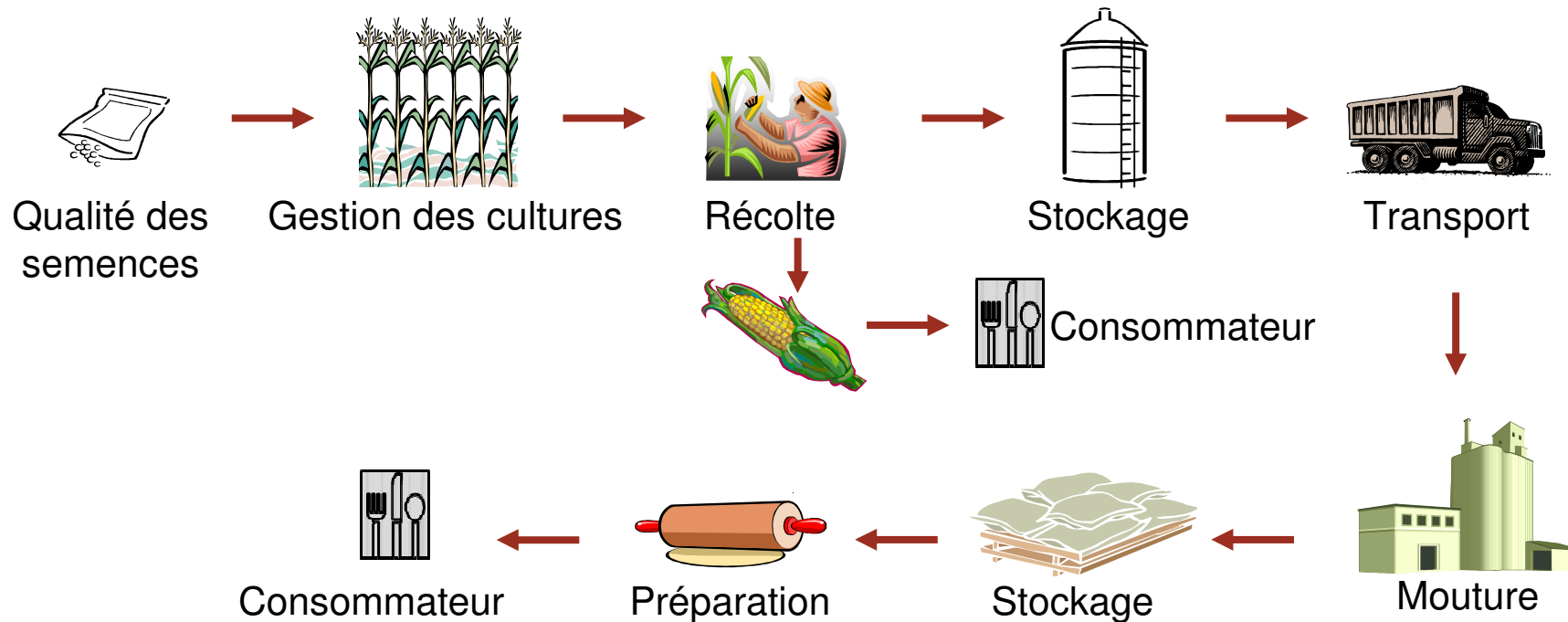
Les concepts clés qui ont façonné l'évolution des systèmes de contrôle des aliments

- Changement dans la responsabilité première
- Approche axée sur la chaîne alimentaire
- Risques – approche basée sur les risques, évaluation des risques, analyse des risques
- Prévention

Et ...

- Obligations internationales / accords régionaux

Penser à la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne



Ex. chaîne de valeur simplifiée pour le maïs: de nombreuses étapes le long d'une chaîne de valeur à laquelle des efforts sont nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Seule une approche coordonnée de la part des entreprises, des autorités, des clients, etc. peut garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des produits.

Quelques éléments essentiels d'un système national de contrôle des aliments

- Cadre politique, juridique et réglementaire
- Cadre institutionnel
- Programmes de contrôle et d'exécution: ensembles de données, conception et contenu
- Services d'inspection
- Services d'analyse
- Approches non réglementaires: information, éducation et formation

Cadre politique, juridique et réglementaire

Législation

- Mettre l'accent sur la protection de la santé des consommateurs et les intérêts économiques
- Responsabilité première des producteurs: placer des aliments sains sur le marché (donc système de gestion de la sécurité sanitaire, traçabilité et le rappel des produits!)
- Des principes tels que: l'analyse des risques, la transparence, la prévention, la reconnaissance des obligations internationales
- Freins et contrepoids contre les abus de pouvoirs (nature et limites des pouvoirs); pouvoirs et procédures d'exécution; sanctions proportionnées; mécanismes d'appel

Règlementation

- Basée sur la science
- Règlements concernant les produits alimentaires en général (complètent en général la législation alimentaire de base - dispositions d'hygiène ...) - plus facile à mettre à jour que la loi
- Règlements concernant les produits alimentaires spécifiques
- Tarifs, formulaires / certificats
- Relation avec les normes du Codex: nécessité de les adopter dans la réglementation nationale; nécessité de s'adapter à des circonstances particulières

Cadre institutionnel

- Rôles et mandats des différents départements ministériels impliqués: sont-ils clairement définis? Lacunes/doublons?
- Question fréquemment débattue de la définition des compétences au niveau centralisé / décentralisé
- L'accomplissement des tâches devrait être soutenu par des compétences techniques spécifiques
- Les mécanismes de coordination: « autorité »; « agence »... des rôles différents, s'adaptant aux différents besoins – avant tout **efficacité** du mécanisme de coordination

Considérations politiques/juridiques

- Certains pays ont une politique de sécurité sanitaire des aliments spécifique - d'autres l'ont intégrée à la sécurité alimentaire; certains utilisent la loi en tant que déclaration de politique; ce qui compte est un engagement clair de la part du Gouvernement
- Cadres juridiques nationaux vs. cadres régionaux
- Interface entre les processus internationaux / processus nationaux (CNC, INFOSAN ...)
- Compréhension claire des rôles des nombreux comités (Codex, SPS, coordination des activités de contrôle des aliments ...)

Programmes de suivi et de contrôle: contenu et planification

- Utilisation du cadre d'analyse des risques
- Connexion des données de santé publique vers les données sur les produits alimentaires / et les conditions de production des aliments (y compris intrants agricoles / vétérinaires)
- Conçus dans un but précis
- Doivent évoluer au fil du temps
- Allocation des ressources

Programmes de suivi et de contrôle: outils de base

- Base de données des établissements de production alimentaire
- Système approprié de reporting et de classement pour l'inspection / suivi des activités: suivi, génération de données
- Création de bases de données: risques alimentaires, maladies d'origine alimentaire
- Plan de base de préparation aux urgences?
Canaux de communication

Services d'inspection

- Compétence technique / agents habilités
- Duplications fréquentes
- Fonctions de services au niveau central / régional et enjeux en matière de communication
- Catégorisation des risques des établissements alimentaires / planification fondée sur les risques
- Concertation entre les contrôles à l'importation et les contrôles internes
- Une couverture adéquate du territoire national
- Allocation efficace des ressources
 - Accès à des équipements, locaux, outils, kits appropriés ... y compris des documents (règlements, procédures ...)
 - Transports et ressources en communication
- Délégation à des organismes tiers?

Services d'analyse

- Accès à des ressources d'analyse appropriées (où? quoi? combien?)
- Laboratoires de routine / laboratoires de référence / réseaux de laboratoires
- Nécessité d'intégrer les laboratoires et les institutions de santé publique dans la planification du contrôle
- Reconnaissance officielle des laboratoires (privés ou publics) - Procédure
- Importance de la métrologie, entretien
- Accréditation?

Approches non réglementaires

- Politique et opportunité de dialogue avec la société civile, le secteur privé
- Programmes d'information à destination des consommateurs (génériques, ciblés) - canaux de communication, supports - coopération avec les associations de consommateurs
- Formation, ressources d'information et soutien au secteur privé - en parallèle avec les évolutions réglementaires
- Universités - Investir pour l'avenir (gestionnaires d'assurance qualité, formation professionnelle continue)

Plus plus d'informations

- Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments: Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire. FNP 76 (<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/006/y8705f/Y8705f00.pdf>)
- Renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Directives pour l'évaluation des besoins en renforcement des capacités. (<http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/a0601f00.pdf>)
- Renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Guide d'évaluation rapide des besoins en renforcement des capacités. (<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a1142f/a1142f00.pdf>)
- Analyse des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments. Guide à l'usage des autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments. FNP 87 (<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0822f/a0822f.pdf>)
- Risk-based food inspection manual. FNP 89 (<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/i0096e/i0096e00.pdf>)
- Directives pour l'inspection du poisson fondée sur les risques. FNP 90 (<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/012/i0468f/i0468f00.pdf>)
- FAO/WHO guide for application of risk analysis principles and procedures during food safety emergencies. (<http://www.fao.org/docrep/014/ba0092e/ba0092e00.pdf>)
- FAO/WHO framework for developing national food safety emergency response plans. (<http://www.fao.org/docrep/013/i1686e/i1686e00.pdf>)

Bientôt disponibles...

- Systèmes de contrôle des aliments importés fondés sur les risques
- Nouvel outil sur l'évaluation des systèmes de contrôle des aliments

