



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

7.5

SÉRIE
SÉCURITÉ
SANITAIRE ET
QUALITÉ DES
ALIMENTS

ISSN 2519-0806



OUTIL D'ÉVALUATION
DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

DIMENSION D

FONDEMENT SCIENTIFIQUE,
BASE DE CONNAISSANCES ET
AMÉLIORATION CONTINUE

OUTIL D'ÉVALUATION
DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

DIMENSION D

FONDEMENT SCIENTIFIQUE,
BASE DE CONNAISSANCES ET
AMÉLIORATION CONTINUE

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
ROME, 2020

Citer comme suit:

FAO et OMS. 2020. *Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments: Dimension D – Fondement scientifique, base de connaissances et amélioration continue*. Série sécurité sanitaire et qualité des aliments no 7/5. Rome. <https://doi.org/10.4060/ca5404fr>.

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ou l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Le fait qu'une société ou qu'un produit manufacturé, breveté ou non, soit mentionné ne signifie pas que la FAO ou l'OMS approuvent ou recommandent ladite société ou ledit produit de préférence à d'autres sociétés ou produits analogues qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO ou de l'OMS.

ISSN 2664-5203 [En ligne]

ISSN 2519-0806 [Imprimé]

ISBN 978-92-5-132167-6 (FAO)

ISBN 978-92-4-000194-7 [Version électronique] (OMS)

ISBN 978-92-4-000195-4 [Version imprimée] (OMS)

© FAO et OMS, 2020



Certains droits réservés. Cette oeuvre est mise à la disposition du public selon les termes de la Licence Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 3.0 Organisations Intergouvernementales (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode.fr>).

Selon les termes de cette licence, cette oeuvre peut être copiée, diffusée et adaptée à des fins non commerciales, sous réserve que la source soit mentionnée. Lorsque l'oeuvre est utilisée, rien ne doit laisser entendre que la FAO ou l'OMS cautionne tels ou tels organisation, produit ou service. L'utilisation du logo de la FAO ou de l'OMS n'est pas autorisée. Si l'oeuvre est adaptée, le produit de cette adaptation doit être diffusé sous la même licence Creative Commons ou sous une licence équivalente. Si l'oeuvre est traduite, la traduction doit obligatoirement être accompagnée de la mention de la source ainsi que de la clause de non responsabilité suivante: «Cette traduction n'a pas été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ou l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). La FAO et OMS ne sont pas responsables du contenu ni de l'exactitude de la traduction. L'édition originale [langue] est celle qui fait foi».

Tout litige relatif à la présente licence ne pouvant être résolu à l'amiable sera réglé par voie de médiation et d'arbitrage tel que décrit à l'Article 8 de la licence, sauf indication contraire contenue dans le présent document. Les règles de médiation applicables seront celles de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (<http://www.wipo.int/amc/fr/mediation/rules>) et tout arbitrage sera mené conformément au Règlement d'arbitrage de la Commission des Nations Unies pour le droit commercial international (CNUDCI).

Matériel attribué à des tiers. Il incombe aux utilisateurs souhaitant réutiliser des informations ou autres éléments contenus dans cette oeuvre qui y sont attribués à un tiers, tels que des tableaux, des figures ou des images, de déterminer si une autorisation est requise pour leur réutilisation et d'obtenir la cas échéant la permission de l'ayant-droit. Toute action qui serait engagée à la suite d'une utilisation non autorisée d'un élément de l'oeuvre sur lequel une tierce partie détient des droits ne pourrait l'être qu'à l'encontre de l'utilisateur.

Ventes, droits et licences. Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être obtenus sur demande adressée par courriel à: publications-sales@fao.org. Les demandes visant un usage commercial doivent être soumises à: www.fao.org/contact-us/licence-request. Les questions relatives aux droits et aux licences doivent être adressées à: copyright@fao.org.

Photographie de couverture:

© FAO/Oliver Bunic

TABLE DES MATIÈRES

D.1	FONDEMENT DU SYSTÈME SUR DES DONNÉES FACTUELLES ET LA NOTION DE RISQUE	1
D.1.1	Accès des autorités compétentes à des informations scientifiques et techniques actualisées	4
D.1.2	Capacité de collecter et d'analyser des données aux fins de l'analyse des risques	9
D.1.3	Connaissances et utilisation du cadre d'analyse des risques par les autorités compétentes	23
D.2	AMÉLIORATION CONTINUE.....	39
D.2.1	Suivi des performances des autorités compétentes et amélioration continue.....	41
D.2.2	Mécanisme visant à assurer la prise en compte des informations scientifiques et techniques les plus récentes en matière de contrôle des aliments	48



©FAO/Riccardo Ganigale

La **DIMENSION D** analyse les éléments dont a besoin le système pour assurer sa validité scientifique et se tenir au courant des derniers développements et innovations scientifiques, aux fins d'une amélioration continue.

SOUS-DIMENSION D.1

FONDEMENT DU SYSTÈME SUR DES DONNÉES FACTUELLES ET LA NOTION DE RISQUE

Cette sous-dimension étudie comment les autorités compétentes appuient leurs décisions sur des informations scientifiques et techniques pertinentes, examine la solidité des processus de collecte d'information en tant que fondement de l'analyse des risques, et évalue l'utilisation faite de ce cadre d'analyse des risques pour quantifier les risques de sécurité sanitaire des aliments.

Compétence D.1.1 (Accès des autorités compétentes à des informations scientifiques et techniques actualisées) assure que les autorités compétentes appuient leurs décisions en matière de contrôle des aliments sur des informations scientifiques et techniques pertinentes et à jour. À cette fin, le personnel concerné doit avoir accès à des sources fiables et actualisées d'informations scientifiques et techniques; des collaborations actives doivent être établies avec les centres d'excellence ou centres de référence pour la sécurité sanitaire des aliments; et le personnel doit participer à des associations professionnelles. Le personnel doit aussi être encouragé à partager les nouvelles connaissances avec les collègues de travail et les équipes de travail, dans un esprit de collaboration.

Compétence D.1.2 (Capacité de collecter et d'analyser des données à des fins d'analyse des risques) assure en premier lieu que les processus d'analyse des risques reposent sur une collecte rigoureuse d'informations et des données de qualité. Des activités de collecte de données qui produisent des informations scientifiques fiables à l'appui de l'analyse des risques ne peuvent être mises en œuvre qu'en présence d'infrastructures, de capacités technologiques et d'expertises suffisantes. Des systèmes permettant de suivre la collecte et le traitement des données doivent être en place afin de garantir la qualité de la collecte et de l'analyse des données, et les autorités compétentes doivent identifier les combinaisons danger/produit spécifiques au pays et collecter des données à cet égard. Les analyses multisectorielles des risques doivent être réalisées dans une optique globale de la chaîne d'approvisionnement alimentaire qui intègre l'information issue du système de surveillance et de l'inspection de routine et du suivi. Les autorités compétentes doivent recenser les données nécessaires pour les évaluations des risques tandis que des recherches ponctuelles doivent être effectuées pour attribuer des sources alimentaires à des maladies particulières et générer des estimations de la charge des maladies d'origine alimentaire.

Compétence D.1.3 (Connaissances et utilisation du cadre d'analyse des risques par les autorités compétentes) évalue si les autorités compétentes utilisent le cadre d'analyse des risques de manière appropriée pour quantifier les risques de sécurité sanitaire des aliments, et les résultats pour planifier et perfectionner périodiquement les contrôles officiels de sécurité sanitaire des aliments. Alors que la compétence D.1.2 porte essentiellement sur la validité des données qui sont collectées et utilisées par la suite, la compétence D.1.3 est centrée sur les processus en place pour utiliser les données. Pour commencer, la politique de sécurité sanitaire et qualité des aliments, la législation sur le contrôle des aliments et les orientations y afférentes doivent intégrer les principes de l'analyse des risques, dans un cadre de gestion des risques. Les autorités compétentes doivent faire preuve d'une parfaite connaissance des principes d'analyse des risques et utiliser une approche de classement des risques

pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques. Un répertoire des profils de risque doit exister pour éclairer les politiques et les décisions de gestion des risques, et les exploitants du secteur alimentaire doivent être intégrés dans un programme d'inspection fondé sur les risques. Des évaluations qualitatives ou, si possible, quantitatives des risques doivent être menées afin de produire des estimations des risques valables à l'appui du processus décisionnel de gestion des risques. Les évaluations des risques et les mesures de gestion des risques doivent faire l'objet d'une réévaluation périodique. Enfin, les unités chargées de l'évaluation des risques et de la gestion des risques doivent être dissociées sur le plan fonctionnel afin de préserver l'intégrité de l'évaluation des risques en tant qu'activité scientifique et objective. En évaluant cette compétence, il est également important de comprendre comment les autorités compétentes ont effectivement collaboré pour obtenir un résultat qui a une validité nationale. En d'autres termes, il ne suffit pas que chaque autorité compétente comprenne et produise des résultats intéressants relevant du cadre d'analyse des risques (qu'il s'agisse d'une évaluation des risques, ou de mesures de gestion des risques, etc.), mais que le processus et les données utilisées dépassent leur champ d'application immédiat, si nécessaire pour le risque concerné.

SOUS-DIMENSION D.2

AMÉLIORATION CONTINUE

Cette sous-dimension est axée sur la capacité des autorités compétentes d'évaluer et d'améliorer les performances, compte tenu des connaissances scientifiques et techniques les plus récentes, afin d'obtenir les réalisations souhaitées.

Compétence D.2.1 (Suivi des performances des autorités compétentes et amélioration continue) assure que les autorités compétentes appliquent toute une gamme d'outils et d'approches pour évaluer périodiquement les performances et les améliorer. À cet effet, un plan de suivi doit être en place et des réalisations spécifiques pouvant être suivies et évaluées doivent être définies pour mesurer les performances. Les données produites par le plan de suivi des performances doivent être utilisées pour améliorer les processus et l'obtention des réalisations. Les autorités chargées des contrôles officiels de la sécurité sanitaire des aliments doivent, d'une part, effectuer des audits internes des processus de contrôle officiel, et d'autre part, faire appel à des audits externes des processus administratifs pour améliorer la prestation des services publics.

Compétence D.2.2 (Mécanisme visant à assurer la prise en compte des informations scientifiques et techniques les plus récentes en matière de contrôle des aliments) évalue si le système de contrôle alimentaire national bénéficie des connaissances scientifiques et techniques les plus récentes. Dans ce contexte, des liens de collaboration doivent exister entre les autorités compétentes et le monde académique, les universités, les instituts techniques et d'autres groupes d'experts qui appuient la production des informations permettant d'évaluer les questions de sécurité sanitaire des aliments et de fraude et d'y faire face. Les méthodes de prospective (comme l'analyse prospective, les modèles de simulation, les sondages Delphi, etc.) peuvent aussi contribuer à l'identification, l'évaluation et le contrôle des dangers et des fraudes émergents liés à la sécurité sanitaire des aliments, et permettre un contrôle plus efficace des dangers qui sont déjà bien compris.





© FAO/Giuseppe Bizzarri

D.1

FONDEMENT DU SYSTÈME SUR DES DONNÉES FACTUELLES ET LA NOTION DE RISQUE

COMPÉTENCE D.1.1

ACCÈS DES AUTORITÉS COMPÉTENTES À DES INFORMATIONS SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES ACTUALISÉES

RÉSULTANTE GLOBALE

Les autorités compétentes fondent leurs décisions sur des informations scientifiques et techniques pertinentes.

- D.1.1.1** Le personnel concerné a accès à des sources authentiques et actualisées d'informations scientifiques et techniques ainsi qu'aux informations issues des activités de suivi et de surveillance.
- D.1.1.2** Le personnel dispose du soutien voulu pour partager les nouvelles connaissances avec les collègues et les équipes de travail.
- D.1.1.3** Les autorités compétentes collaborent activement avec un ou plusieurs centres d'excellence ou centres de référence pour la sécurité sanitaire des aliments, et le personnel participe à des associations professionnelles.

COMPÉTENCE D.1.2

CAPACITÉ DE COLLECTER ET D'ANALYSER DES DONNÉES AUX FINS DE L'ANALYSE DES RISQUES

RÉSULTANTE GLOBALE

L'analyse des risques est fondée sur des processus solides de collecte d'information et sur des données de qualité.

- D.1.2.1** Il existe des infrastructures et des capacités techniques suffisantes pour collecter les données nécessaires aux activités d'analyse des risques.
- D.1.2.2** Des compétences suffisantes appuient l'élaboration de protocoles rationnels pour la collecte des données et les analyses requises par le pays aux fins de l'analyse des risques.
- D.1.2.3** Les autorités compétentes suivent la collecte et le traitement de données et procèdent à des contrôles de la qualité des données.
- D.1.2.4** Les autorités compétentes recensent et collectent les données sur des combinaisons danger/produit particulières du pays.
- D.1.2.5** Un système de surveillance qui intègre l'information provenant de toute la chaîne alimentaire est en place afin de mieux comprendre les risques.
- D.1.2.6** Les données issues des programmes d'inspection de routine, de suivi et de surveillance sont utilisées pour étayer les activités d'analyse des risques, nouvelles ou en cours.
- D.1.2.7** Les autorités compétentes recensent les données requises pour les évaluations des risques et génèrent les données voulues.
- D.1.2.8** Des travaux de recherche ciblés sont effectués pour attribuer des sources alimentaires à des maladies particulières, comprendre l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire et estimer la charge des maladies d'origine alimentaire pour les communautés.
- D.1.2.9** Les autorités compétentes produisent des estimations du fardeau des maladies d'origine alimentaire qui intègrent les données relatives à l'incidence et à la gravité des maladies et l'attribution de la transmission d'origine alimentaire, pour établir au mieux les priorités en matière de risque.

COMPÉTENCE D.1.3**CONNAISSANCES ET UTILISATION DU CADRE D'ANALYSE DES RISQUES PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES (FAO ET OMS, 2007)****RÉSULTANTE GLOBALE**

Les autorités compétentes utilisent de manière appropriée le cadre d'analyse des risques pour quantifier les risques de sécurité sanitaire des aliments, et utilisent les résultats pour planifier et perfectionner périodiquement les contrôles officiels de sécurité sanitaire des aliments.

D.1.3.1

Les autorités compétentes font preuve d'une bonne compréhension des principes de l'analyse de risques et sont déterminées à intégrer le cadre de gestion des risques dans les processus et les résultats, le cas échéant, liés à la législation, à l'établissement des normes, aux politiques, aux directives, etc.

D.1.3.2

Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques.

D.1.3.3

Si nécessaire, les autorités compétentes utilisent des profils de risque pour orienter et éclairer l'affectation des ressources dans les contrôles officiels.

D.1.3.4

Les autorités compétentes ont collaboré pour établir un cadre de catégorisation des risques concernant les exploitants du secteur alimentaire.

D.1.3.5

Des évaluations des risques sont effectuées et fournissent des estimations des risques scientifiquement fondées (qualitatives ou semi quantitatives).

D.1.3.6

Des évaluations quantitatives des risques sont effectuées.

D.1.3.7

Des techniques perfectionnées sont appliquées dans la gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments.

D.1.3.8

Les évaluations des risques et les mesures de gestion des risques sont réévaluées régulièrement et, le cas échéant, mises à jour.

D.1.3.9

Les unités chargées de l'évaluation des risques et de la gestion des risques sont dissociées sur le plan fonctionnel, et les autorités compétentes et les experts intervenant dans l'évaluation des risques sont libres de tout conflit d'intérêts.

D.1.1

ACCÈS DES AUTORITÉS COMPÉTENTES À DES INFORMATIONS SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES ACTUALISÉES

RÉSULTANTE GLOBALE

Les autorités compétentes fondent leurs décisions sur des informations scientifiques et techniques pertinentes (Réf. par. 36(i), CXG 82-2013).

D.1.1.1



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Le personnel concerné a accès à des sources authentiques et actualisées d'informations scientifiques et techniques ainsi qu'aux informations issues des activités de suivi et de surveillance.

ORIENTATIONS

Les technologies évoluent rapidement, en particulier dans les sciences alimentaires et la sécurité sanitaire des aliments. Cela se traduit souvent par l'application de nouvelles techniques, méthodes et technologies. Le personnel chargé des contrôles officiels des produits alimentaires, ou le personnel clé des processus scientifiques sur lesquels reposent les contrôles de sécurité sanitaire et qualité des aliments sur le territoire national (qu'il appartienne aux autorités compétentes ou aux organismes contractuels pertinents comme les universités ou des sous-traitants privés), ne peut faire appel à ces méthodes dans ses travaux que si ces nouvelles connaissances lui sont fournies. Les professionnels peuvent être motivés à actualiser leurs connaissances, mais il existe parfois des contraintes quant à l'autorisation d'accéder à ces connaissances à travers des sources authentiques qui peuvent être: des documents écrits (par exemple, journaux, articles de revues examinés par les pairs, ouvrages scientifiques ou techniques) ainsi que des médias électroniques (par exemple, accès électronique à des informations scientifiques et techniques validées). L'accès à des navigateurs web n'est pas suffisant.

Tout aussi important, cela signifie aussi que le personnel a accès à l'information découlant de la surveillance et du suivi intégrés de la chaîne alimentaire – de la surveillance des exploitants du secteur alimentaire au suivi des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les décisions liées au contrôle des aliments peuvent reposer sur les données scientifiques les plus récentes, qui font l'objet d'un examen critique et dont la pertinence pour le pays est évaluée.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Éléments (par exemple, budgets) indiquant que des ressources financières du gouvernement sont allouées pour permettre au personnel d'accéder à l'information scientifique.
- > Entretiens ou enquêtes auprès du personnel qui déterminent:
 - i. La quantité et la qualité des ressources médiatiques auxquelles le personnel peut accéder pour acquérir de nouvelles connaissances;
 - ii. Si l'accès du personnel à ces médias est suffisamment facilité (par exemple, le personnel reçoit une formation sur la façon d'accéder aux ressources électroniques);
 - iii. Si le personnel clé a accès à des publications scientifiques, des articles ou des médias scientifiques, grâce à des abonnements fournis par le gouvernement;
 - iv. Si le personnel a accès aux technologies susceptibles de faciliter l'apprentissage ou la collaboration à distance (par exemple, des services de conférence à distance);
 - v. Si le personnel a accès à l'information issue du suivi de la sécurité sanitaire des aliments et de la surveillance des exploitants du secteur alimentaire;
 - vi. Disponibilité de manuels ou d'orientations destinés au personnel et donnant des informations sur la façon d'accéder aux dispositifs ou d'en tirer une utilisation optimale;
 - vii. Investissement et attention du gouvernement en faveur de l'apprentissage permanent;
 - viii. Sensibilisation du personnel au fait que des ressources scientifiques et techniques sont disponibles sur les sites web du Codex, de l'OMS et de la FAO.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Entretiens ou enquêtes auprès du personnel.
- > Budgets.

VOIR ÉGALEMENT

- A.2.1.3** [Une analyse du coût des services scientifiques pertinents a été prise en compte dans les allocations budgétaires]
- A.2.1.6** [Les ressources financières nécessaires pour acheter, renouveler et entretenir les infrastructures et le matériel essentiels (bureau, logistiques, transport, informatique, etc.) sont prévues au budget des autorités compétentes]

D.1.1.2



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Le personnel dispose du soutien voulu pour partager les nouvelles connaissances avec les collègues et les équipes de travail.

ORIENTATIONS

La création d'équipes et les communautés de pratique reposent sur l'enthousiasme et la motivation professionnelle d'individus qui souvent font la synthèse des nouvelles connaissances et la partage avec les collègues dans le cadre de séminaires ou d'ateliers. De nombreux avantages peuvent être tirés de ce type d'activité, y compris la mise à jour du personnel concernant les faits nouveaux et les nouvelles connaissances; la création d'équipe; le traitement des idées; le recensement de nouveaux projets; et la mise en œuvre de nouvelles initiatives.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les équipes de personnel utilisent et partagent les nouvelles connaissances dans un esprit de collaboration.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Existence d'une politique de l'autorité compétente encourageant le personnel à soumettre et à partager de nouvelles méthodes et connaissances.
- > Communauté de pratique favorisée par le partage des nouvelles méthodes et connaissances entre les membres du personnel.
- > Séminaires périodiques, ateliers ciblés ou communautés de pratique en place.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documents de politique.
- > Rapports de séminaires et ateliers sur le partage des connaissances.
- > Entretiens avec le personnel.

VOIR ÉGALEMENT

A.3.2.2 [Les autorités compétentes encouragent l'échange actif des connaissances et des compétences au sein du personnel]

D.1.1.3

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes collaborent activement avec un ou plusieurs centres d'excellence ou centres de référence pour la sécurité sanitaire des aliments, et le personnel participe à des associations professionnelles.

**ORIENTATIONS**

Les autorités compétentes doivent envisager d'établir des contacts pour accéder aux compétences qui peuvent ne pas être disponibles en interne, tant au niveau institutionnel qu'individuel.

Au niveau institutionnel, la reconnaissance officielle d'un bon niveau en analyse scientifique et le statut de "Centre de référence" (qui peut faire référence à des laboratoires) ou de "Centre d'excellence" (qui peut faire référence à des institutions universitaires) nécessite des investissements et des compétences que certains pays ne possèdent pas. Cependant, les avantages procurés par les extrants scientifiques de ces centres sont souvent nécessaires à tous les pays exerçant des contrôles officiels liés à la sécurité sanitaire des aliments. Ces avantages sont notamment des analyses exactes et fiables des échantillons – réalisées parfois à l'aide d'analyses, de techniques et de matériel ou de compétences qui ne sont pas disponibles dans la plupart des laboratoires courants de sécurité sanitaire des aliments. Les informations de ce type permettent aux autorités compétentes de prendre des décisions fondées sur des éléments concrets et scientifiques, y compris pendant des crises liées à la sécurité sanitaire des aliments ou des situations d'urgence. Les autorités compétentes devraient envisager de concentrer les compétences et les installations nécessaires pour certaines analyses dans des laboratoires de référence accessibles au plan national. Dans certains pays où ces centres d'excellence ou de référence ne sont pas disponibles, des collaborations pourraient être envisagées au niveau régional.

Au niveau individuel, ce critère évalue aussi si, et dans quelle mesure, le personnel concerné des autorités compétentes est encouragé, le cas échéant, à participer aux associations professionnelles afin de maintenir les compétences et, à travers des échanges avec les pairs, s'il est en mesure d'accéder à des connaissances et compétences complémentaires.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les liens avec des Centres d'excellence permettent au gouvernement de disposer d'informations et de fondements scientifiques fiables à l'appui de la prise de décision.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Le gouvernement peut montrer l'existence d'une collaboration active avec des centres d'excellence et/ou des centres de référence (par exemple, des laboratoires régionaux de sécurité sanitaire des aliments).
- > Preuves d'une collaboration active et permanente avec au moins un tel centre ou de l'appui fourni par un tel centre (par exemple, envoi d'échantillons et/ou réception d'expertises).

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Entretiens avec les centres de références et les centres d'excellence.
- > Correspondance avec les centres.
- > Échantillons.

VOIR ÉGALEMENT

- D.2.2.1** [Il existe des liens de collaboration fructueux entre les autorités compétentes et le monde académique, les universités, les instituts techniques et d'autres groupes d'experts (par exemple, des comités scientifiques), l'objectif étant de produire les informations permettant d'évaluer les questions de sécurité sanitaire des aliments et de fraude et d'y faire face]
-

D.1.2

CAPACITÉ DE COLLECTER ET D'ANALYSER DES DONNÉES AUX FINS DE L'ANALYSE DES RISQUES

L'analyse des risques est fondée sur des processus solides de collecte d'information et sur des données de qualité.

RÉSULTANTE GLOBALE**D.1.2.1**

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Il existe des infrastructures et des capacités techniques suffisantes pour collecter les données nécessaires aux activités d'analyse des risques.

**ORIENTATIONS**

Le gouvernement doit assumer la responsabilité de la mise en œuvre de contrôles officiels des aliments; lorsque de nouvelles menaces ou de nouveaux dangers apparaissent, ou sont mieux connus, la réduction des risques doit continuer à être améliorée. Les autorités compétentes sont responsables de la recherche et de la génération des données nécessaires pour mener les activités d'analyses des risques, établir des normes de sécurité sanitaire des aliments et aussi guider les contrôles officiels. Pour faire face comme il convient à cette obligation, le gouvernement doit investir dans des infrastructures comme les laboratoires et les technologies à l'appui de la collecte de données (Réf. par. 46, **CXG 82-2013**). Les enquêtes liées à la collecte de données doivent reposer sur des plans d'échantillonnage représentatifs et statistiquement valables. Une analyse des capacités des laboratoires au regard des questions prioritaires de sécurité sanitaire des aliments (ou autres questions pertinentes, comme des fraudes spécifiques) doit être réalisée, ainsi qu'un examen des programmes de suivi et autres études; des systèmes permettant de collecter, stocker et analyser les données de manière centralisée doivent être en place. Cela doit permettre aux autorités compétentes de déterminer si les besoins en matière de données sont pris en compte et ce qu'il y aura lieu de faire à ce sujet.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Des activités de collecte des données peuvent être mises en œuvre.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Infrastructures et capacités de laboratoires suffisantes pour procéder rapidement à la collecte et à l'analyse des données au niveau central.
- > Installations destinées à la collecte de données pour les activités d'analyse des risques.
- > Listes des capacités techniques (technologie qui est valable, fonctionnelle et prête à l'usage) et systèmes de traitement des données adaptés à l'analyse des risques.
- > Capacité des autorités compétentes d'accéder aux données préparées ou générées par des organes scientifiques reconnus sur le plan international comme le JECFA, la JMPR, la JEMRA, le GEMS, et de les utiliser.
- > Capacité du pays de collecter des données sur ses propres risques et problèmes alimentaires.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Entretiens avec le personnel.
- > Données collectées.
- > Analyses de données.

VOIR ÉGALEMENT

- A.2.2.3** [Un système informatique est en place pour l'enregistrement, l'analyse et le partage des données collectées au cours des contrôles des aliments et de la surveillance des maladies d'origine alimentaire]
- A.2.3.3** [Le système national de laboratoires est doté des capacités techniques suffisantes pour traiter les dangers prioritaires et les paramètres de qualité aux fins de l'analyse des produits alimentaires, et l'analyse des échantillons cliniques pour la détection des maladies d'origine alimentaire]
- B.1.2.3** [Les autorités compétentes élaborent un programme cohérent de contrôle des importations fondé sur les risques, en fonction des informations pertinentes et permettant de s'adapter à l'évolution des situations]
- B.1.2.4** [Le programme de contrôle des importations alimentaires axé sur les risques est mis en œuvre comme prévu, compte tenu des ressources disponibles]
- B.1.2.5** [Des procédures détaillées sont en place pour les contrôles à la frontière, à la disposition de tout le personnel des postes d'inspection frontaliers et mises en application]
- B.2.1.2** [Les processus de classification des risques jouent un rôle moteur dans l'établissement du programme national de suivi de la sécurité sanitaire et qualité des aliments]

D.1.2.2

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des compétences suffisantes appuient l'élaboration de protocoles rationnels pour la collecte des données et les analyses requises par le pays aux fins de l'analyse des risques.

**ORIENTATIONS**

Un pays qui dispose d'un nombre suffisant d'experts crédibles couvrant une gamme suffisamment étendue de disciplines liées à la sécurité sanitaire des aliments est mieux armé pour faire face à ses problèmes internes de sécurité sanitaire des aliments de manière rapide et efficace. En particulier, les protocoles de collecte de données exigent de solides compétences pour leur conception, pour leur mise en œuvre par les équipes sur le terrain, mais aussi pour l'analyse et l'interprétation des résultats générés, afin de contribuer aux processus d'analyse des risques, comme par exemple les évaluations des risques. Pour atteindre leurs objectifs, certains gouvernements peuvent avoir besoin de faire venir des expertises spécifiques de l'étranger. Lorsque cela est possible, les pays créent leurs propres processus et mécanismes, y compris en accompagnant et retenant des experts nationaux pour effectuer les travaux de recherche sur la sécurité sanitaire des aliments et la collecte des données pour l'analyse des risques (Réf. par. 46, CXG 82-2013). Le gouvernement y gagne en autonomie, stature et pertinence nationale, ainsi qu'en efficacité. Pour y parvenir, des liens pertinents peuvent être créés avec les universités et le monde universitaire afin que des programmes de recherche et de formation spécifiques soient ciblés de manière à combler les lacunes dans les compétences et les connaissances. Ces liens sont mieux structurés dans le cadre de comités d'experts appuyant les autorités compétentes dans leurs activités – par exemple, par des accords de service.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les activités de collecte de données produisent des informations valables sur le plan scientifique.

INDICATEURS POSSIBLES

- > La grande majorité des besoins en matière de collecte et d'analyse des données peut être couverte en termes de compétences.
- > Des investissements sont faits afin de développer des capacités suffisantes pour mener des activités de collecte des données valides.
- > Des liens avec les universités et le monde universitaire sont en place.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Listes d'experts, indiquant les qualifications, l'expérience et les rôles tenus dans la conduite d'activités de collecte de données (personnel technique de laboratoire et analystes de données générales, y compris personnel de disciplines spécifiques d'évaluation des risques comme les toxicologues, les experts en évaluation de l'exposition, les experts en consommation alimentaire, etc.)
- > Documents attestant d'activités de collecte des données et d'analyse des risques menées par le gouvernement et listes associées des experts qui ont été recruté pour effectuer les travaux.

VOIR ÉGALEMENT

- A.3.1.2** [Les autorités compétentes disposent de directives internes claires concernant les qualifications requises pour les différents employés intervenant dans les activités de contrôle des aliments]
- A.3.2** [Développement des capacités du personnel]

D.1.2.3



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes suivent la collecte et le traitement de données et procèdent à des contrôles de la qualité des données.

ORIENTATIONS

Pour ce qui concerne les gouvernements qui ont pour politique de mener leurs propres activités de collecte et d'analyse de données et les capacités voulues pour ce faire, il est important que les autorités compétentes suivent la collecte et le traitement des données et procèdent à des contrôles réguliers de la qualité des données. Cela permettra d'assurer que des données de qualité sont disponibles pour étayer les normes et les contrôles aux fins de la sécurité sanitaire des aliments. Des liens appropriés avec un système ou un institut de métrologie fiable peuvent contribuer à la production systématique de données de qualité. Le recours à des laboratoires qui ont en place des dispositions minimales de gestion est encouragé. Les laboratoires doivent être accrédités, en particulier pour les analyses requises pour la collecte de données.

RÉSULTANTE POSSIBLE

La qualité de la collecte et de l'analyse des données reste élevée grâce à des systèmes permettant de suivre la collecte et le traitement.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Contrôle de qualité, démontré à travers:
 - i. La participation à des cycles de tests collaboratifs internationaux;
 - ii. L'utilisation de matériaux de référence.
- > Approches pour le traitement des données et la signification statistique des conclusions.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Preuves documentaires que tout ou partie de ce qui précède constitue une politique et une approche formelles.
- > Documents attestant de l'existence de liens appropriés avec un système ou un institut national de métrologie approprié.

VOIR ÉGALEMENT

- A.2.2.5 [Du matériel d'échantillonnage, de l'espace et des installations appropriés (comme par exemple, un entreposage à température contrôlée et une infrastructure de transport des échantillons jusqu'aux laboratoires), sont prévus pour les activités de suivi ou de surveillance]
- A.2.3 [Services d'analyse]
- D.1.3.6 [Des évaluations quantitatives des risques sont effectuées]

D.1.2.4

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes recensent et collectent les données sur des combinaisons danger/produit particulières du pays.



ORIENTATIONS

Certains aliments représentent un risque élevé du fait de leur propension à être porteurs de dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, de la fréquence de leur consommation, et des groupes de consommateurs ciblés. Certains aliments à haut risque ou dangers peuvent être très spécifiques à un pays ou une région.

Le gouvernement est responsable de la collecte des données sur des risques spécifiques au pays qui serviront à définir comment les risques doivent être gérés et traités en toute sécurité dans l'ensemble de la chaîne de valeur, ainsi que les contrôles officiels appropriés qui doivent en conséquence être appliqués (Réf. par. 50, 1^{er} alinéa, CXG 82-2013). À cette fin, des données préliminaires valables doivent être collectées et utilisées dans les activités d'analyse des risques ultérieures. Les autorités compétentes peuvent effectuer leurs propres enquêtes sur les aliments présents

normalement sur le territoire national (avec l'avantage que les informations obtenues sont directement imputables aux conditions et à ces aliments) et les compléter avec les informations et données que d'autres parties prenantes ont produites, y compris des sources dignes de confiance comme les organisations internationales et le Codex Alimentarius. Les autorités compétentes doivent prendre en compte une gamme suffisamment vaste d'aliments à risque et de risques de contaminants potentiels, ainsi que l'attribution de la transmission d'origine alimentaire lorsque diverses voies d'exposition sont possibles. Il est important de tenir compte de toute la chaîne alimentaire lorsqu'il s'agit de déterminer quand et où collecter des données afin de comprendre quels sont les stades les plus stratégiques pour effectuer une telle collecte (Réf. par. 36 **CXG 82-2013**). Ces collectes préliminaires de données (enquêtes) peuvent s'avérer nécessaires soit parce qu'il n'existe pas de plans permanents de suivi ou de surveillance déjà en place, ou pour étudier des risques émergents qui ne sont pas encore pris en compte comme il convient par de tels plans d'échantillonnage.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Des données et des informations sur des denrées alimentaires et des produits de base sont générées et utilisées dans les activités d'analyse des risques.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Données sur les dangers liés à des denrées à risque spécifiques, en particulier données sur la prévalence et la quantification des dangers.
- > Informations techniques à l'appui des protocoles d'enquêtes ou des programmes de collecte de données.
- > Dangers/produits identifiés qui font l'objet d'enquêtes ou de programmes de collecte de données.
- > Données de surveillance de la santé humaine recueillies et prises en considération lorsqu'il s'agit de décider de l'objet des enquêtes ou des programmes de collecte de données.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documentation à l'appui des enquêtes ou des programmes de collecte de données.

VOIR ÉGALEMENT

- B.2.1.2** [Les processus de classification des risques jouent un rôle moteur dans l'établissement du programme national de suivi de la sécurité sanitaire et qualité des aliments]
- D.1.3.2** [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]

D.1.2.5

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un système de surveillance qui intègre l'information provenant de toute la chaîne alimentaire est en place afin de mieux comprendre les risques.



ORIENTATIONS (OMS, 2013)

L'accès en temps opportun à l'information générée par le système de surveillance doit être garanti aux parties prenantes du système national de contrôle des aliments, et en particulier aux autorités compétentes pertinentes, afin de leur permettre d'identifier les risques ou les questions qui doivent être traités et de déterminer si les contrôles ou les mesures en place sont efficaces (Réf. par. 60, CXG 82-2013).

Différentes approches peuvent être adoptées pour la surveillance intégrée de la chaîne alimentaire pour ce qui concerne les maladies d'origine alimentaire. Chaque pays doit structurer son système de surveillance intégrée de la chaîne alimentaire de façon à prendre en compte les parties prenantes concernées et l'emplacement des sources de données. Néanmoins, quelle que soit la structure choisie, certains éléments sont communs à toutes les approches. Il s'agit notamment des éléments suivants:

- i. Une équipe de représentants de chaque secteur pertinent, ayant une connaissance détaillée de la façon dont les données sont collectées dans leurs secteurs. Le mandat des équipes doit inclure:
 - > L'identification des sources de données dans chaque secteur qui sont disponibles pour la surveillance intégrée de la chaîne alimentaire;
 - > L'identification des pathogènes appropriés pour la surveillance intégrée de la chaîne alimentaire;
 - > La détermination des espèces animales et des aliments à inclure.
- ii. La volonté de chaque secteur de participer à la surveillance intégrée de la chaîne alimentaire.
- iii. Des structures de gouvernance clairement définies pour le partage et l'analyse des données intégrées (y compris un mécanisme de coordination et un mécanisme de communication).
- iv. Des communications régulières pour examiner tous les aspects de la surveillance intégrée de la chaîne alimentaire.
- v. Un énoncé clair des objectifs de la surveillance.
- vi. Une base de données pour héberger les données provenant de tous les secteurs participant à la surveillance intégrée de la chaîne alimentaire, ainsi qu'un dictionnaire de données pour chaque champ de données.

- vii. Un mécanisme de transfert de données permettant d'extraire des données à partir des bases de données de surveillance existantes et d'autres sources de données et de les envoyer à la base de données de surveillance intégrée de la chaîne alimentaire, qui spécifie:
 - > Le type de transfert électronique (par exemple, transmission automatique, tableurs envoyés manuellement);
 - > La fréquence des transmissions de données;
 - > Les champs de données à envoyer à la base de données.
- viii. Analyses multisectorielles et interprétation des données intégrées réalisées régulièrement (ce qui comprend un processus de contrôle de la qualité des données et l'attribution des sources) et publication dans des rapports annuels.

Les extraits du système de surveillance intégrée de la chaîne alimentaire doivent être utilisés systématiquement dans l'analyse des risques pour actualiser les cadres de catégorisation des risques, les programmes et les plans d'inspection et de suivi.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les données issues du système de surveillance intégrée de la chaîne alimentaire sont systématiquement utilisées pour effectuer des analyses multisectorielles des risques qui débouchent sur l'élaboration d'interventions (ou leur modification).

INDICATEURS POSSIBLES

- > Une équipe de représentants de tous les secteurs pertinents qui collectent des données et les partagent.
- > Une structure de gouvernance qui permet le partage de données.
- > Une base de données pour héberger les données de surveillance intégrée de la chaîne alimentaire, avec un dictionnaire de données pour chaque champ de données.
- > Un mécanisme de transfert de données permettant d'extraire des données à partir des bases de données de surveillance existantes et d'autres sources de données et de les envoyer à la base de données de surveillance intégrée de la chaîne alimentaire.
- > Analyses de données publiées dans un bulletin de surveillance régulier qui est accessible à toutes les parties prenantes.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Bases de données de surveillance intégrée de la chaîne alimentaire.
- > Rapports d'analyse des données.
- > Exemplaires des bulletins de surveillance périodiques.

VOIR ÉGALEMENT

- B.2.2** [Surveillance des maladies d'origine alimentaire]
- D.1.2.6** [Les données issues des programmes d'inspection de routine, de suivi et de surveillance sont utilisées pour étayer les activités d'analyse des risques.]
- D.1.3.2** [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]
- D.1.3.6** [Des évaluations quantitatives des risques sont effectuées]
- D.1.3.8** [Les évaluations des risques et les mesures de gestion des risques sont réévaluées régulièrement et, le cas échéant, mises à jour]

D.1.2.6

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les données issues des programmes d'inspection de routine, de suivi et de surveillance sont utilisées pour étayer les activités d'analyse des risques, nouvelles ou en cours.



ORIENTATIONS

Lorsque des programmes de suivi (chaîne alimentaire) et de surveillance (données de santé publique) de la sécurité sanitaire des aliments sont mis en œuvre et sont opérationnels, ils produiront des informations et des données qui peuvent être utiles pour contrôler les évaluations des risques ou guider l'ensemble des activités d'analyse des risques menées par les autorités compétentes chargées du contrôle des aliments. Lorsque ces données ne sont pas disponibles, les données découlant des programmes d'inspection de routine sont un bon point de départ pour créer une banque de données. Ces données peuvent étayer de nouvelles activités d'analyse des risques ou l'examen des activités présentes d'analyse des risques. Des données sont probablement produites par différentes autorités compétentes par le biais des plans d'échantillonnage dont elles sont responsables et doivent être partagées et examinées conjointement par d'autres autorités compétentes ou organes d'évaluation des risques. Dans un certain nombre de cas, cet examen conjoint peut amener les autorités compétentes chargées de produire cette information à revoir des aspects de leur processus de collecte de données afin de modifier la qualité de l'information produite pour un meilleur usage. Une approche unifiée entre les autorités compétentes permettra de garantir que l'ensemble de la chaîne alimentaire est prise en compte (Réf. par. 36, CXG 82-2013).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les activités d'analyse des risques sont actualisées et de qualité et adoptent une approche globale de l'approvisionnement alimentaire et des autres voies d'exposition.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Disponibilité de données et de résultats traités issus des programmes de suivi et de surveillance (en particulier, prévalence et impacts des dangers importants).
- > Éléments indiquant que ces données sont traitées pour guider les activités d'analyse des risques, qu'il s'agisse d'évaluations des risques ou de gestion des risques (pour obtenir de nouvelles informations ou pour contrôler les informations établies).

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Données issues des programmes de suivi et de surveillance (produites par différentes autorités compétentes à travers les plans d'échantillonnage dont elles sont chargées).
- > Documentation qui relie clairement les données issues des programmes de contrôle et de surveillance aux activités d'analyse des risques.

VOIR ÉGALEMENT

- B.2.1.2** [Les processus de classification des risques jouent un rôle moteur dans l'établissement du programme national de suivi de la sécurité sanitaire et qualité des aliments]
- B.2.1.4** [Le programme national de suivi est étayé par un cadre de catégorisation des risques présentés par les exploitants du secteur alimentaire]
- B.2.1.6** [Les résultats obtenus par le programme national de suivi sont utilisés pour passer en revue et orienter les politiques et les stratégies de contrôle des aliments et proposer des interventions et des mesures appropriées]
- B.2.2.4** [Les capacités de procéder à des évaluations rapides des risques en cas d'événements graves de santé publique existent aux niveaux national et infranational]
- D.1.3.2** [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]
- D.1.3.6** [Des évaluations quantitatives des risques sont effectuées]

D.1.2.7



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes recensent les données requises pour les évaluations des risques et génèrent les données voulues.

ORIENTATIONS

Pour un gouvernement doté de la politique et des capacités nécessaires pour conduire ses propres activités d'évaluation des risques, la question de la gestion des risques, et les processus subséquents d'externalisation et d'élaboration des évaluations des risques, devraient éclairer les exigences spécifiques en matière de données. Il est ainsi possible de mener une évaluation des risques valable et d'assurer une gestion des risques et une communication appropriées.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les activités d'évaluation des risques traitent directement les questions de gestion des risques ainsi que l'incertitude ou la variabilité des estimations des risques, et favorisent la collecte de données.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Données attestant d'exigences de données publiées pendant l'externalisation d'une évaluation des risques.
- > Preuves de données générées pour combler les lacunes de données les plus importantes.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documents d'évaluation des risques.

VOIR ÉGALEMENT

- D.1.3.2 [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]
- D.1.3.6 [Des évaluations quantitatives des risques sont effectuées]

D.1.2.8

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des travaux de recherche ciblés sont effectués pour attribuer des sources alimentaires à des maladies particulières, comprendre l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire et estimer la charge des maladies d'origine alimentaire pour les communautés.



ORIENTATIONS

Il peut arriver que le système de surveillance existant ne permette pas de répondre à certaines questions importantes en relation avec les maladies d'origine alimentaire – par exemple:

- i. Quelle proportion de maladies diarrhéiques dans une communauté donnée est causée par des pathogènes susceptibles d'être d'origine alimentaire?
- ii. Nous voyons des flambées d'un type particulier de salmonelle, mais notre système de surveillance nous dit qu'il y a également des cas sporadiques. L'article alimentaire responsable des flambées est-il aussi la cause des cas sporadiques?
- iii. Quelle proportion de cas d'E. coli productrices de Shiga-toxines (STEC) notifiés au système de surveillance est d'origine alimentaire?

- iv. Les types de campylobacter trouvés chez l'homme sont-ils aussi présents dans les aliments ou chez les animaux? Quelle proportion de cas de campylobactériose notifiés au système de surveillance peut être attribuée à la chair de volaille?

Des études de recherche ad hoc peuvent répondre à certaines de ces questions. Les pays doivent être en mesure d'entreprendre notamment les types d'études ad hoc suivantes: études étiologiques, études des facteurs de risque, études de la charge de morbidité, études de l'attribution des sources, prévalence des pathogènes tout au long de la chaîne alimentaire et études du régime alimentaire total.

Face à une lacune dans les connaissances concernant une maladie d'origine alimentaire que le système de surveillance et de réponse n'est pas en mesure de traiter, il peut s'avérer nécessaire de réaliser une étude ponctuelle. Il existe de nombreuses façons d'envisager une telle étude, mais elles doivent toutes présenter les caractéristiques suivantes:

- i. Un objet précis (par exemple, apporter une réponse à une question spécifique) et des objectifs clairs, énoncés dans le mandat concernant l'étude à entreprendre.
- ii. Participation d'experts pertinents, qui connaissent bien les méthodes de recherche, la maladie d'origine alimentaire et le contexte dans lequel l'étude doit être effectuée, avec un encadrement approprié. Les experts doivent compter parmi eux au minimum du personnel des services publics et des universitaires.
- iii. Des méthodes appropriées, en relation avec la question de recherche.
- iv. Un financement approprié et autres ressources.
- v. Des considérations d'ordre éthique (par exemple, approbation préalable d'un comité d'éthique pour la recherche sur l'être humain).
- vi. Réalisations clairement définies, qui doivent être anticipées, afin que les experts pertinents soient impliqués dès le début. (Par exemple, l'étude est-elle susceptible de déboucher sur un changement de politique en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments ou la réglementation? Si tel est le cas, des experts en matière de sécurité sanitaire des aliments devront faire partie du groupe de travail afin de garantir que les réalisations puissent être utilisées pour influencer le changement de politique).

Pour de plus amples indications, prière de consulter les publications de l'OMS indiquées dans la note de bas de page. (OMS, 2015).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Des études ad hoc sont menées pour fournir des informations destinées à la gestion des risques en dehors des situations d'urgence.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Une autorité compétente est chargée de lancer ces études ad hoc et de mobiliser les ressources nécessaires et est en mesure de mettre en application les résultats.

- > Un mécanisme est en place pour examiner, approuver, mettre en œuvre et gérer les types de recherches ciblées qui doivent être effectuées sur le territoire national.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Recherches ponctuelles (études étiologiques, études des facteurs de risque, études de la charge de morbidité, études de l'attribution des sources, prévalence des pathogènes tout au long de la chaîne alimentaire et études du régime alimentaire total).

VOIR ÉGALEMENT

- D.1.3.2 [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]
- D.1.3.6 [Des évaluations quantitatives des risques sont effectuées]

D.1.2.9

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes produisent des estimations de la charge des maladies d'origine alimentaire qui intègrent les données relatives à l'incidence et à la gravité des maladies et l'attribution de la transmission d'origine alimentaire, pour établir au mieux les priorités en matière de risque.



ORIENTATIONS

Les estimations de la charge de morbidité et l'attribution de la transmission d'origine alimentaire représentent le fondement le plus solide pour établir l'ordre de priorité des risques s'agissant de l'affectation des ressources destinées à la sécurité sanitaire des aliments, mais exigent un nombre considérable de données locales issues du suivi des aliments et de la surveillance des maladies d'origine alimentaire. La récente publication de l'OMS «[Estimate of the Global Burden of Foodborne Disease](#)» (estimations de l'OMS sur la charge mondiale de morbidité) peut faciliter l'élaboration d'estimations nationales en comblant les lacunes de données. Cependant, les données locales doivent toujours être rassemblées et examinées en premier. Mener (ou tenter de mener) une étude nationale de maladie d'origine alimentaire est un processus qui peut fournir des informations à l'appui de l'élaboration d'une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments et de qualité, et stimuler d'autres recherches pour combler les lacunes de données. Par exemple, l'examen de l'importance relative de la transmission de maladies entériques par les aliments et par l'eau peut permettre d'orienter les politiques. Les études de la charge des maladies d'origine alimentaire doivent prendre en compte toute la gamme des dangers d'origine alimentaire: microbiens, parasitaires et chimiques.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Une étude nationale de la charge des maladies d'origine alimentaire fournit des estimations qui permettent d'affecter les ressources sur la base de la charge et de développer les capacités nationales pour établir les priorités en matière de risque.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Données sur l'incidence des maladies d'origine alimentaire assemblées et corrigées des facteurs sous-déclarés, pour estimer l'incidence sur la communauté.
- > Données sur les hospitalisations et la mortalité examinées pour les cas dues à des maladies d'origine alimentaire.
- > Coopération avec le Groupe de travail de référence de l'OMS sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Données sur l'incidence.
- > Analyses de données.
- > Correspondance avec le Groupe de travail de référence de l'OMS sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire.

D.1.3

CONNAISSANCES ET UTILISATION DU CADRE D'ANALYSE DES RISQUES PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES

Les autorités compétentes utilisent de manière appropriée le cadre d'analyse des risques pour quantifier les risques de sécurité sanitaire des aliments, et les résultats pour planifier et perfectionner périodiquement les contrôles officiels de sécurité sanitaire des aliments.

RÉSULTANTE GLOBALE

D.1.3.1

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes font preuve d'une bonne compréhension des principes de l'analyse de risques et sont déterminées à intégrer le cadre de gestion des risques dans les processus et les résultats, le cas échéant, liés à la législation, à l'établissement des normes, aux politiques, aux directives, etc.

**ORIENTATIONS**

Dans le contexte de la gouvernance moderne de la sécurité sanitaire des aliments, il importe que les autorités compétentes intègrent les principes de l'analyse de risques dans la législation, mais également dans leurs activités courantes, en adoptant un cadre de gestion des risques (FAO et OMS, 2006) pour les processus décisionnels et les interventions. L'analyse des risques est un cadre conceptuel qui permet de définir et de guider la mise en œuvre des approches stratégiques à l'appui de la réalisation des objectifs de la politique de contrôle des aliments. L'analyse des risques consiste à comprendre les risques pour la sécurité sanitaire des aliments et les choix disponibles pour un contrôle efficace de ces risques. Il s'agit aussi de la gestion et de la communication des risques tout en obtenant un bénéfice maximal pour la santé publique par rapport au coût, ce qui est particulièrement important lorsque les ressources sont rares.

L'analyse des risques peut se concrétiser à travers diverses approches, la plus simple consistant à fonder de manière appropriée les processus décisionnels nationaux de gestion des risques sur les résultats des évaluations des risques effectuées à un niveau régional ou international – par exemple, celles réalisées par les comités mixtes

d'experts FAO/OMS (soit, sur les additifs alimentaires et les contaminants, par le JECFA; sur les résidus de pesticides, par la JMPR; sur les risques microbiologiques, par les JMPR; et d'autres résultats de consultations ad hoc d'experts menées dans le cadre du programme d'avis scientifiques de la FAO et de l'OMS). Si le pays effectue ses propres analyses des risques, il importe que l'évaluation des risques et la gestion des risques prennent en compte les processus de production, d'entreposage et de manipulation pertinents tout au long de la chaîne alimentaire, y compris les pratiques traditionnelles, les méthodes d'analyse, d'échantillonnage et d'inspection et la prévalence d'effets négatifs spécifiques sur la santé (Réf. par. 25 et 33, CXG 62-2007). De plus, le processus de gestion des risques doit être transparent, cohérent et parfaitement documenté. Les décisions en matière de gestion des risques doivent être documentées de manière à faciliter une compréhension plus large du processus de gestion des risques par toutes les parties intéressées (Réf. par. 35, CXG 62-2007). La portée et le but d'une évaluation des risques en cours de réalisation doivent être clairement indiqués (Réf. par. 21, CXG 62-2007) et les options de gestion des risques doivent être évaluées en fonction du champ d'application et de la finalité de l'analyse des risques et du niveau de protection de la santé du consommateur qu'elles permettent d'atteindre (Réf. par. 37, CXG 62-2007). L'examen de toute la gamme d'options de gestion des risques prend en compte dans la mesure du possible, une évaluation de leurs avantages et inconvénients potentiels.

La communication sur les risques doit être plus que la diffusion de l'information. Sa fonction principale doit être d'assurer que toutes les informations et les opinions requises pour une gestion des risques effective sont prises en compte dans le processus de prise de décision. Il importe que la communication sur les risques explique de façon transparente la politique d'évaluation des risques; l'évaluation des risques, notamment les incertitudes; les décisions prises et les procédures suivies pour les prendre, notamment la manière dont l'incertitude a été traitée.

Elle doit faire état de toutes les contraintes, incertitudes et hypothèses et leur impact sur l'analyse des risques ainsi que l'opinion de groupes minoritaires exprimée au cours de l'évaluation des risques. Cela permettra de promouvoir la prise de conscience et la compréhension des enjeux spécifiques pris en compte pendant l'analyse des risques ainsi que l'implication appropriée de toutes les parties intéressées (Réf. par. 40, 42 et 43, CXG 62-2007).

RÉSULTANTE POSSIBLE

La politique de sécurité sanitaire et qualité des aliments, la législation sur le contrôle des aliments et les orientations y afférentes intègrent les principes de l'analyse des risques dans un cadre de gestion des risques.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Toutes les autorités compétentes témoignent d'une bonne connaissance générale du cadre d'analyse des risques appliqué aux aliments.
- > Législation qui comporte des références à l'analyse des risques.
- > Données actuelles indiquant que les éléments de l'analyse des risques sont mis en application dans la pratique.
- > Un processus décisionnel national de gestion des risques fondé sur les résultats des évaluations de risques menées au niveau régional ou international (par exemple, par JECFA, JMPR, JEMRA).
- > Décisions de gestion des risques documentées.
- > Champ d'application et finalité d'évaluations des risques réalisées dans le passé documentés et clairement énoncés.
- > Données factuelles indiquant que l'évaluation des risques et la gestion des risques prennent en compte les processus de production, d'entreposage et de manipulation pertinents tout au long de la chaîne alimentaire (y compris les pratiques traditionnelles, les méthodes d'analyse, d'échantillonnage et d'inspection et la prévalence d'effets négatifs spécifiques sur la santé).
- > Adaptation des normes du Codex au contexte national en utilisant les données d'exposition nationales (données de consommation alimentaire et de contamination).
- > Disponibilité d'explications transparentes concernant:
 - i. La politique d'évaluation des risques;
 - ii. L'évaluation des risques;
 - iii. Les contraintes, incertitudes et hypothèses et leur incidence sur l'analyse des risques;
 - iv. Les décisions prises;
 - v. Les procédures suivies pour les prendre, notamment la manière dont l'incertitude a été traitée;
 - vi. Les opinions minoritaires qui ont été exprimées au cours de l'évaluation des risques.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Législation, documents d'orientation, et manuels concernant les secteurs de la sécurité sanitaire des aliments où le cadre de l'analyse des risques est énoncé et appliqué.
- > Entretiens avec les autorités compétentes.
- > Documents relatifs à l'évaluation et à la gestion des risques.

VOIR ÉGALEMENT

- A.1.3.4** [La législation introduit le principe de l'analyse des risques, et il est utilisé pour établir des mesures de sécurité sanitaire des aliments]
A.1.3.6 [La législation prévoit des dispositions établissant des exigences à l'importation]

D.1.3.2



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques (Guide to ranking food safety risks, Food Safety and Quality series, FAO, parution prochaine).

ORIENTATIONS

Dans tous les pays, il existe des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments qui ont de tout temps constitué un fardeau de santé publique et sont connus à ce titre par les autorités compétentes. D'autres dangers peuvent être plus "silencieux" sur le plan de la reconnaissance publique – du fait, par exemple, du manque de données, de la difficulté d'associer une maladie multifactorielle à long terme à une seule question de sécurité sanitaire, à d'éventuels préjugés culturels ou à d'autres facteurs. Il est important que le gouvernement dispose de données valables sur la prévalence et l'impact réels des dangers intéressant la chaîne alimentaire, et que ces données soient utilisées pour définir les priorités dans l'utilisation des ressources. Les situations dans lesquelles les budgets publics sont consacrés au contrôle de pathogènes ou de dangers simplement sur la base de réputation antérieure (ou permanente ou reposant sur des médias) doivent être évitées. Au contraire, les données statistiques et épidémiologiques probantes sur les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments ou encore les combinaisons dangers/dénrées alimentaires doivent être utilisées pour établir des priorités dans l'allocation des ressources. Les données nécessaires pour établir les priorités des risques peuvent provenir des enquêtes ou des activités de collecte de données ad hoc (D.1.2.4) ou des systèmes de suivi et de surveillance de routine (D.1.2.5). Les informations issues de la surveillance des maladies d'origine alimentaire doivent aussi être prises en compte (D.1.2.7 et D.1.2.8). Le gouvernement doit veiller à ce que ces dangers pour la sécurité sanitaire des aliments (qui sont démontrés être importants et présents) soient intégralement pris en compte dans la planification des contrôles officiels de sécurité sanitaire des aliments de tous les types et pour tous les secteurs. Les ressources peuvent ainsi être allouées à la gestion des risques qui ont une réelle incidence, et contribuer à la réalisation des objectifs de la politique de sécurité sanitaire des aliments.

Des approches de classement des risques ont été mises au point, appuyées par des mesures d'une complexité croissante, qui peuvent être utilisées par les pays à des niveaux de maturité différents – en particulier, au regard de la disponibilité des données. Ces approches seront de plus en plus quantitatives et permettront d'appréhender la qualité, l'incertitude et les lacunes des données de manière plus ou moins complexe.

Aux fins de la mesure du présent critère d'évaluation, il convient de noter que:

- i. Le classement des risques ne concerne ici que les risques pour la sécurité sanitaire des aliments au regard de la santé publique (c'est-à-dire que les approches intégrant d'autres facteurs, comme les questions de sécurité alimentaire, l'impact économique, la faisabilité des mesures de contrôle, etc., sont examinées dans le cadre des approches d'établissement des priorités en matière de risques) (voir D.1.3.6);
- ii. L'évaluation doit aussi tenir compte de la pertinence de l'approche de classement des risques utilisée pour ce qui concerne la qualité et la quantité des données disponibles relatives aux risques.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les activités de contrôle des aliments sont centrées sur les risques d'importance majeure et contribuent à la réalisation des objectifs principaux de la politique de sécurité sanitaire et qualité des aliments.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Preuves d'un processus de classement.
- > Résultats des processus de classement pour les combinaisons danger/aliment importantes.
- > Dangers pour la sécurité sanitaire des aliments déterminés comme importants maîtrisés à l'aide de contrôles officiels de la sécurité sanitaire des aliments menés tout au long des chaînes de valeur alimentaires.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Rapports d'études scientifiques pertinentes des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments considérés être localement présents et importants.
- > Documents stratégiques ou de planification traitant des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments ayant été identifiés.

VOIR ÉGALEMENT

- B.1.2.3** [Les autorités compétentes élaborent un programme cohérent de contrôle des importations fondé sur les risques, en fonction des informations pertinentes et permettant de s'adapter à l'évolution des situations]
- B.2.1.2** [Les processus de classification des risques jouent un rôle moteur dans l'établissement du programme national de suivi de la sécurité sanitaire et qualité des aliments]
- B.2.1.4** [Le programme national de suivi est étayé par un cadre de catégorisation des risques présentés par les exploitants du secteur alimentaire]
- D.1.2.4** [Les autorités compétentes recensent et collectent les données sur des combinaisons danger/produit particulières du pays]
- D.1.2.5** [Un système de surveillance qui intègre l'information provenant de toute la chaîne alimentaire est en place afin de mieux comprendre les risques]
- D.1.2.6** [Les données issues des programmes ordinaires d'inspection, de suivi et de surveillance sont utilisées pour étayer les activités d'analyse des risques, nouvelles ou en cours]
- D.1.2.7** [Les autorités compétentes recensent les données requises pour les évaluations des risques et génèrent les données voulues]
- D.1.2.8** [Des travaux de recherche ciblés sont effectués pour attribuer des sources alimentaires à des maladies particulières, comprendre l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire et estimer la charge des maladies d'origine alimentaire pour les communautés]
- D.1.3.4** [Les autorités compétentes ont collaboré pour établir un cadre de catégorisation des risques concernant les exploitants du secteur alimentaire]
- D.1.3.6** [Des évaluations quantitatives des risques sont effectuées]

D.1.3.3



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Si nécessaire, les autorités compétentes utilisent des profils de risque pour orienter et éclairer l'affectation des ressources dans les contrôles officiels.

ORIENTATIONS

Lorsque les autorités compétentes indiquent clairement les associations produit alimentaire/danger présentant des risques importants, les profils de risque sont utiles pour faciliter la planification des activités officielles d'évaluation et de contrôle. Les profils de risque (FAO et OMS, 2006) offrent un cadre plus systématique et formelle pour rapprocher le contexte de gestion des risques et l'information nécessaire pour décrire le problème posé par des combinaisons danger/produit spécifiques. Le profil de risque peut fournir une évaluation rapide du risque et des options de gestion du risque disponibles, qui peuvent s'avérer suffisante pour agir, ou décrire brièvement les données et les informations requises pour réaliser une évaluation du risque plus approfondie. Il convient de noter que le niveau de détail des profils de risque, ainsi que leur structure, peuvent être très différents. Certains profils de risque sont structurés selon les mêmes étapes qu'une évaluation des risques, tandis que d'autres s'articulent autour des principales questions et problèmes que les gestionnaires du risque ont besoin de connaître.

Avec un système renforcé de surveillance et de réponse des maladies d'origine alimentaire, les pays pourront utiliser les données de surveillance pour établir des profils de risque. Il est important que les données de surveillance chez l'homme puissent être combinées aux données de suivi des aliments et de consommation ainsi qu'à d'autres informations clés provenant de l'ensemble de la chaîne alimentaire pour améliorer la qualité des profils de risque. Une collaboration multisectorielle efficace est nécessaire si les données doivent être partagées et analysées conjointement. Lorsque des études ad hoc susceptibles de contribuer aux profils de risque sont planifiées, les secteurs concernés doivent participer à la planification et à la mise en œuvre.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Une bibliothèque de profils de risque est créée et étaye la politique et la prise de décisions en matière de gestion des risques.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les autorités compétentes ont réalisé ou fait réaliser des profils de risque pertinents concernant les combinaisons danger/aliment importantes dans le pays.
- > Il existe des données factuelles montrant que des actions d'évaluation et de gestion des risques ont été engagées à la suite d'une activité de création d'un profil de risque.
- > Il existe des données factuelles d'une collaboration multisectorielle visant à fournir des données à l'appui de l'élaboration de profils de risque.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Profils de risques.
- > Correspondance entre des autorités compétentes et secteurs portant sur le partage de données, l'analyse conjointe et la préparation d'études ad hoc.

VOIR ÉGALEMENT

- B.1.1.5** [Les plans d'inspection reposent sur un cadre de catégorisation des risques bien documenté]
- B.1.2.3** [Les autorités compétentes élaborent un programme cohérent de contrôle des importations fondé sur les risques, en fonction des informations pertinentes et permettant de s'adapter à l'évolution des situations]

D.1.3.4



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes ont collaboré pour établir un cadre de catégorisation des risques concernant les exploitants du secteur alimentaire.

ORIENTATIONS

Les cadres de catégorisation des risques sont des outils qui aident les autorités compétentes à classer les exploitants du secteur alimentaire et les secteurs alimentaires en fonction des risques qu'ils peuvent présenter. Ils peuvent être utilisés aux fins suivantes:

- i. Améliorer la planification fondée sur les risques des inspections sur le territoire national (voir B.1.1.5) ou des contrôles des importations (voir B.1.2.1 et B.1.2.3).
- ii. Demander l'application de mesures spécifiques à des exploitants spécifiques du secteur alimentaire pour l'exportation de produits à haut risque (voir B.1.3.3).
- iii. Guider la planification de l'approche d'échantillonnage pour les programmes de suivi (voir B.2.1.4).

Les cadres de catégorisation des risques doivent être liés à l'identification des risques prioritaires, résultant du processus de classement des risques (voir D.1.3.2), et doivent intégrer des informations spécifiques concernant les exploitants du secteur alimentaire.

Un cadre de catégorisation des risques tiendra compte notamment des éléments suivants (Réf. par. 50, CXG 82-2013):

- i. Les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments liés à différents produits et le risque pour la santé humaine que présentent les produits alimentaires;
- ii. Le risque de pratiques déloyales associées à différents produits dans le commerce alimentaire, telles que la fraude ou la tromperie de consommateurs;
- iii. Les données statistiques sur la production, le commerce et la consommation;
- iv. Les résultats de contrôles antérieurs;
- v. L'efficacité des contrôles antérieurs, y compris les résultats d'analyses;
- vi. L'efficacité et la fiabilité des contrôles des exploitants du secteur alimentaire;
- vii. Les connaissances des exploitants à différentes étapes de la chaîne alimentaire;
- viii. L'utilisation typique et atypique de produits, de matières premières et de sous-produits;
- ix. La structure des chaînes de production et d'approvisionnement;
- x. Les technologies, procédés et pratiques de production;
- xi. Les informations pertinentes sur le traçage de produits;
- xii. Les données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les exploitants du secteur alimentaire enregistrés sont intégrés dans un programme d'inspection fondé sur les risques.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments ont été déterminés en fonction des types d'exploitants du secteur alimentaire et/ou des secteurs alimentaires et classés.
- > Différentes catégories de risques ont été définies pour les exploitants du secteur alimentaire sur la base du classement des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, mais également en tenant compte d'autres facteurs, comme par exemple:
 - i. Les risques de pratiques déloyales dans le commerce alimentaire;
 - ii. Les données statistiques sur la production, le commerce et la consommation;
 - iii. Les résultats de contrôles antérieurs;
 - iv. La structure des filières de production et d'approvisionnement;
 - v. Les technologies, procédés et pratiques de production
 - vi. Les données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Preuves documentées de processus de classement des exploitants du secteur alimentaire et/ou des secteurs alimentaires importants.
- > Liste des catégories d'exploitants du secteur alimentaires associés à des risques prioritaires.

VOIR ÉGALEMENT

- B.1.1.5** [Les plans d'inspection reposent sur un cadre de catégorisation des risques bien documenté]
- B.1.2.1** [Les importateurs sont identifiés à travers un système d'enregistrement et les profils de conformité des importateurs sont établis au fil du temps]
- B.1.2.3** [Les autorités compétentes élaborent un programme cohérent de contrôle des importations fondé sur les risques, en fonction des informations pertinentes et permettant de s'adapter à l'évolution des situations]
- B.1.3.3** [Un dispositif de délivrance d'autorisation ou de permis est en place pour les exploitants du secteur alimentaire qui exportent]
- B.2.1.4** [Le programme national de suivi est étayé par un cadre de catégorisation des risques présentés par les exploitants du secteur alimentaire]
- C.1.2.3** [Les exploitants du secteur alimentaire à haut risque disposent de voies de communication spéciales afin de garantir que les messages des autorités compétentes leur parviennent]
- D.1.3.2** [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]

D.1.3.5



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des évaluations des risques sont effectuées et fournissent des estimations des risques scientifiquement fondées (qualitatives ou semi quantitatives).

ORIENTATIONS

Le cadre d'analyse des risques exige des capacités spécifiques pour produire des évaluations scientifiquement valables, que ce soit à un niveau qualitatif ou semi-quantitatif. Le perfectionnement de l'évaluation du risque est étroitement lié au réservoir de données disponibles – plus elles sont spécifiques et détaillées (par exemple, données de consommation individuelle, données spécifiques de santé publique, comme le nombre d'années de vie corrigées du facteur invalidité, AVCI), plus la qualité des résultats de l'évaluation peut être élevée. À ne pas confondre avec la qualité des données (voir D.1.2.3). Aux fins de ce critère, les capacités qui doivent être prises en compte pendant l'évaluation sont notamment: i) la connaissance et la compréhension approfondie des étapes recommandées par le Codex Alimentarius pour l'évaluation des risques (identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation de l'exposition et caractérisation des risques); ainsi que la capacité essentielle d'examiner la qualité des données utilisées. De plus, lors de l'évaluation des risques, de bonnes communications doivent exister avec les parties prenantes afin les estimations des risques qui en résultent puissent être ensuite utilisées pour gérer activement les risques. Les conclusions de l'évaluation des risques, et notamment, lorsqu'il est disponible, le résultat de l'estimation des risques, doivent être présentés sous une forme aisément compréhensible et utile aux gestionnaires des risques et mis à la disposition des autres responsables de l'évaluation des risques et parties intéressées, de manière à ce qu'ils puissent examiner l'évaluation.

Dans certains pays, les évaluations des risques sont effectuées par des entités autres que les autorités (publiques) compétentes, étant donné que des entités privées (ou les universités) peuvent assurer ce service auprès des autorités compétentes.

Les lacunes de données, hypothèses, contraintes et incertitudes dans les estimations des risques et leur incidence sur l'évaluation des risques doivent aussi être explicitement considérées à chaque étape de l'évaluation des risques et documentées de façon transparente. Elles doivent aussi être intégrées dans le document final de l'évaluation des risques, afin d'éclairer les données requises pour perfectionner ultérieurement l'évaluation des risques (Réf. par. 26 et 28, CXG 62-2007). L'expression de l'incertitude ou de la variabilité dans le résultat de l'estimation des risques peut être qualitative ou quantitative mais doit être quantifiée dans la mesure où cela est scientifiquement réalisable.

La précaution est un élément inhérent au processus d'analyse des risques. De nombreuses sources d'incertitude existent dans le processus d'évaluation et de gestion des risques, quant aux dangers pour la santé humaine liés aux aliments. Le degré d'incertitude et de variabilité de l'information scientifique disponible doit être explicitement pris en compte dans l'analyse des risques. Les hypothèses utilisées pour l'évaluation des risques et les options de gestion des risques retenues devraient refléter le degré d'incertitude et les caractéristiques du danger (Réf. par. 12, CXG62-2007).

Note: Les critères d'évaluation D.1.3.5 et D.1.3.6 évaluent tous les deux l'existence et la solidité des évaluations des risques; D.1.3.5 est centré sur l'évaluation qualitative ou semi-quantitative des risques, tandis que D.1.3.6 reconnaît la disponibilité d'évaluations quantitatives des risques.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les résultats de l'évaluation des risques appuient les processus décisionnels de gestion des risques.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les autorités compétentes sont en mesure de démontrer que des évaluations des risques sont réalisées.
- > Les résultats significatifs obtenus pour chaque composante de l'évaluation des risques, même s'ils ne sont que qualitatifs ou semi-quantitatifs.
- > Les autorités compétentes ont une connaissance et une compréhension approfondie des étapes recommandées par le Codex Alimentarius pour l'évaluation des risques (identification et caractérisation des dangers, évaluation de l'exposition et caractérisation des risques).
- > Toute information documentée sur les lacunes de données et l'importance de combler ces lacunes, déterminée par l'incidence des lacunes sur les conclusions finales concernant les risques.
- > Toute information documentée sur les hypothèses, contraintes et incertitudes dans les estimations des risques et leur incidence sur l'évaluation des risques.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documents d'évaluation des risques.
- > Entretiens avec les autorités compétentes.

VOIR ÉGALEMENT

D.1.2 [Capacité de collecter et d'analyser des données aux fins de l'analyse des risques]

D.1.3.6



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des évaluations quantitatives des risques sont effectuées.

ORIENTATIONS

Les autorités compétentes qui ont mis en place des infrastructures et des capacités permettant de collecter des données spécifiques suffisantes doivent être en mesure de procéder à des évaluations quantitatives des risques. Ce faisant, elles doivent prendre en compte les recommandations internationales (par exemple, le Codex) et les travaux doivent être exécutés avec la qualité scientifique requise.

Note: Les critères d'évaluation **D.1.3.5** et **D.1.3.6** évaluent tous les deux l'existence et la solidité des évaluations des risques; **D.1.3.5** est centré sur l'évaluation qualitative ou semi-quantitative des risques, tandis que **D.1.3.6** reconnaît la disponibilité d'évaluations quantitatives des risques.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Des évaluations quantitatives des risques scientifiques sont conduites à un haut niveau de qualité.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Le gouvernement procède à ses propres évaluations quantitatives des risques pour la sécurité sanitaire des aliments.
- > Les évaluations quantitatives des risques sont réalisées conformément aux normes recommandées au plan international (par exemple, Codex).

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Évaluations des risques.

VOIR ÉGALEMENT

- D.1.2.3** [Les autorités compétentes suivent la collecte et le traitement de données et procèdent à des contrôles de la qualité des données]
- D.1.2.6** [Les données issues des programmes ordinaires d'inspection, de suivi et de surveillance sont utilisées pour étayer les activités d'analyse des risques, nouvelles ou en cours]
- D.1.2.7** [Les autorités compétentes recensent les données requises pour les évaluations des risques et génèrent les données voulues]
- D.1.2.8** [Des travaux de recherche ciblés sont effectués pour attribuer des sources alimentaires à des maladies particulières, comprendre l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire et estimer la charge des maladies d'origine alimentaire pour les communautés]
- D.1.3.2** [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]

D.1.3.7

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des techniques perfectionnées sont appliquées dans la sélection des options de gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments.

**ORIENTATIONS**

Les décisions de gestion des risques doivent être fondées sur une évaluation des risques et proportionnées au risque évalué, compte tenu le cas échéant, d'autres facteurs légitimes ayant une importance pour la protection de la santé du consommateur et la promotion de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, (conformément aux «Critères pour la prise en considération des autres facteurs mentionnés dans la deuxième Déclaration de principe»¹) dans la mesure où ils se rapportent à des décisions au niveau national. Dans certains cas, les décisions de gestion des risques seront sans équivoque, fondées sur des données factuelles issues de contrôles efficaces menés dans d'autres pays, ou sur la disponibilité d'options de gestion des risques pratiques, peu onéreuses ou particulières. Dans d'autre cas, la situation peut être plus complexe; les conditions sociales, les questions économiques, la faisabilité des différentes options de gestion des risques et les impacts sur la sécurité alimentaire sont d'autres facteurs qui précisent davantage le contexte dans lequel s'inscrivent les considérations de santé publique, et doivent être intégrés dans le concept de risque. Dans ces cas, des outils avancés d'analyse quantitative peuvent être utiles pour mettre en place des cadres décisionnels qui sont solides, transparents pour les parties prenantes et reproductibles – par exemple, des techniques comme l'analyse décisionnelle à critères multiples ou à facteurs multiples, l'analyse coûts-avantages et l'analyse risques-avantages. Un tel cadre peut être utilisé lorsqu'il s'agit de choisir les risques sur lesquels les efforts seront spécifiquement concentrés plutôt que sur d'autres (il s'agit ici d'établissement des priorités en matière de risques, et non de catégorisation des risques; voir D.1.3.2) ou de comparer différentes options de gestion des risques.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les mesures de gestion des risques sont appuyées par des processus de pointe.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Preuves documentaires d'approches analytiques utilisées dans la prise de décision en matière de gestion des risques (documents relatifs aux processus, rapports, etc.).

¹ Voir: *Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération*, Annexe du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, quatorzième édition.

- > Utilisation d'outils avancés d'analyse quantitative comme l'analyse décisionnelle à critères multiples ou à facteurs multiples, l'analyse coûts-avantages, l'analyse risques-avantages.
- > Rapports structurés et transparents d'analyses fondées sur des outils avancés d'analyse quantitative.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Rapports d'analyses fondées sur des outils avancés d'analyse quantitative (analyse décisionnelle à critères multiples ou à facteurs multiples, analyse coûts-avantages, analyse risques-avantages, etc.).

VOIR ÉGALEMENT

- D.1.3.2** [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]

D.1.3.8



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les évaluations des risques et les mesures de gestion des risques sont réévaluées régulièrement et, le cas échéant, mises à jour.

ORIENTATIONS

Les grands objectifs de la politique pour atteindre un niveau approprié de protection des consommateurs doivent reposer sur des bases scientifiques valables et vérifiées. Pour ce qui concerne les gouvernements qui ont adopté avec succès l'analyse des risques dans leur stratégie de mise en œuvre des contrôles officiels de sécurité sanitaire des aliments, la qualité des évaluations des risques et leur utilisation dans la gestion des risques doit être constamment améliorée, à l'aide de procédures d'examen appropriées (Réf. par. 20, **CXG 82-2013**). Il faut bien être conscient que les changements dans les risques pour la sécurité sanitaire des aliments sont inévitables et donc, que les activités d'analyse des risques réalisées dans le passé devront être actualisées. De nouvelles données ou informations (par exemple, nouvelles données, normes mises à jour, directives et autre information en conformité avec les objectifs fixés) découlant de la mise en œuvre des contrôles peuvent être utilisées pour actualiser les évaluations des risques. Les mesures de gestion des risques peuvent également être mises à jour sur la base de nouvelles informations ou données ayant une incidence sur le risque et nécessitant la révision de l'évaluation des risques selon un processus continu. Par exemple, de nouvelles données peuvent donner lieu à des modifications dans les mesures de gestion des risques pour atteindre les objectifs fixés par le gouvernement. L'utilité, l'efficacité et les effets des décisions de gestion des risques et de leur mise en œuvre doivent donc être régulièrement suivis et les décisions et/ou leur application réexaminées au besoin (Réf. par. 39, **CXG 62-2007**). Les résultats de ces révisions doivent aussi être utilisés dans l'élaboration des plans d'inspection annuels ultérieurs.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les évaluations des risques et les mesures de gestion des risques font l'objet d'une réévaluation périodique.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Pratique établie d'examen des évaluations de risques et de la gestion des risques en place.
- > Données indiquant que de tels examens ont donné lieu à des modifications dans la communication sur les risques et/ou dans certains aspects des contrôles officiels le cas échéant.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documents de planification et rapports des examens des évaluations et de la gestion de risques.

VOIR ÉGALEMENT

- B.1.1.5 [Les plans d'inspection reposent sur un cadre de catégorisation des risques bien documenté]
- B.2.1.6 [Les résultats obtenus par le programme national de suivi sont utilisés pour examiner et orienter les politiques et les stratégies de contrôle des aliments et proposer des interventions et des mesures appropriées]
- D.1.2.6 [Les données issues des programmes ordinaires d'inspection, de suivi et de surveillance sont utilisées pour étayer les activités d'analyse des risques, nouvelles ou en cours]

D.1.3.9

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les unités chargées de l'évaluation des risques et de la gestion des risques sont dissociées sur le plan fonctionnel, et les autorités compétentes et les experts intervenant dans l'évaluation des risques sont libres de tout conflit d'intérêts.



ORIENTATIONS

L'évaluation des risques est un processus scientifique, conçu pour tirer des conclusions sur les risques (impact et probabilité d'un événement indésirable) et pour fournir des avis scientifiques sur les options de gestion des risques (par exemple, comparer les effets de différentes mesures). L'évaluation des risques repose sur les données nécessaires pour entreprendre les étapes de l'identification et de la caractérisation des risques, de l'évaluation de l'exposition et de la caractérisation des risques, tandis que les décisions en matière de gestion des risques nécessitent la prise en compte d'autres facteurs (par exemple, l'aspect pratique et le coût des mesures de gestion des risques, ainsi que les préoccupations des parties prenantes et autres préoccupations d'ordre politique). Il importe que ces facteurs n'aient pas

d'incidence induite sur le processus d'évaluation des risques, et qu'ils soient examinés et documentés de façon séparée de l'évaluation des risques. Aussi, dans la mesure du possible, ces deux fonctions doivent être séparées et chacune d'elle doit être exercée de manière indépendante, mais guidée par l'autre. Lorsque les ressources sont limitées, et que les deux fonctions sont exercées par le même personnel, la séparation fonctionnelle peut être réalisée en effectuant les tâches de façon indépendante et en documentant le processus sous cette forme.

Les autorités compétentes et les experts intervenant dans l'évaluation des risques, doivent faire preuve d'objectivité dans leur travail scientifique et être libres de tout conflit d'intérêts susceptible de compromettre l'intégrité de l'évaluation. Les informations concernant l'identité de ces experts, leurs compétences individuelles et leur expérience professionnelle doivent être rendues publiques, sous réserve de considérations nationales. Ces experts doivent être choisis de manière transparente en fonction de leur compétence et de leur indépendance vis-à-vis des intérêts en jeu (Réf. par. 22, CXG 62-2007).

RÉSULTANTE POSSIBLE

L'intégrité de l'évaluation des risques en tant qu'activité scientifique et objective est préservée.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Données factuelles montrant que les fonctions d'évaluation des risques et de gestion des risques sont indépendantes l'une de l'autre dans la structure organisationnelle.
- > Données factuelles attestant d'un processus établissant la séparation fonctionnelle des tâches d'évaluation des risques et de gestion des risques.
- > Informations accessibles au public concernant l'identité, les compétences et l'expérience professionnelle des experts intervenant dans l'évaluation des risques.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documents/rapports sur les décisions de gestion des risques et sur l'évaluation des risques.
- > Documents sur le processus de sélection des experts réalisant l'évaluation des risques.
- > Entretiens avec les autorités compétentes pertinentes.

VOIR ÉGALEMENT

A.3.3.5 [Les autorités compétentes maintiennent la durabilité des programmes et la stabilité interne même en période de changements politiques]



© FAO/Ezequiel Becerra

D.2 AMÉLIORATION CONTINUE

COMPÉTENCE D.2.1

SUIVI DES PERFORMANCES DES AUTORITÉS COMPÉTENTES ET AMÉLIORATION CONTINUE

RÉSULTANTE GLOBALE

Les autorités compétentes appliquent toute une gamme d'outils et d'approches pour évaluer périodiquement les performances et les améliorer, et veiller à ce que les réalisations désirées soient obtenues.

- D.2.1.1** Il existe au sein des autorités compétentes un engagement organisationnel à assurer le suivi des performances.
- D.2.1.2** Les autorités compétentes sont dotées de processus dont les résultats spécifiques peuvent être suivis et évalués.
- D.2.1.3** Les autorités compétentes ont établi un plan de suivi permettant de mesurer les performances.
- D.2.1.4** Les autorités compétentes mettent en œuvre un plan de suivi des performances et utilisent les données produites pour améliorer les processus et l'obtention des réalisations.
- D.2.1.5** Les autorités compétentes chargées des contrôles officiels de la sécurité sanitaire des aliments ont instauré des audits internes des processus de contrôle officiel.
- D.2.1.6** Les autorités compétentes chargées des contrôles officiels de la sécurité sanitaire des aliments sont dotées d'un règlement écrit selon lequel il doit être fait appel à l'audit externe des processus administratifs pour améliorer les services publics, et ce règlement est appliqué.

COMPÉTENCE D.2.2

MÉCANISME VISANT À ASSURER LA PRISE EN COMPTE DES INFORMATIONS SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES LES PLUS RÉCENTES EN MATIÈRE DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

RÉSULTANTE GLOBALE

Le système national de contrôle des aliments bénéficie des connaissances scientifiques et techniques les plus récentes pour assurer la pertinence des réalisations.

- D.2.2.1** Il existe des liens de collaboration fructueux entre les autorités compétentes et le monde académique, les universités, les instituts techniques et d'autres groupes d'experts (par exemple, des comités scientifiques), dans l'objectif de produire les informations pertinentes pour évaluer les questions de sécurité sanitaire des aliments et de fraude et y faire face.
- D.2.2.2** Les autorités compétentes adoptent des techniques de prévision qui favorisent une approche préventive du contrôle des aliments, l'identification rapide des questions critiques et émergentes, la mise en œuvre de mesures et de prise de décision efficaces.

D.2.1

SUIVI DES PERFORMANCES DES AUTORITÉS COMPÉTENTES ET AMÉLIORATION CONTINUE

Les autorités compétentes sont dotées de processus dont les résultats spécifiques peuvent être suivis et évalués (Réf. par. 20, 55, 56 et 84, CXG 82-2013).

RÉSULTANTE GLOBALE

D.2.1.1

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Il existe au sein des autorités compétentes un engagement organisationnel à assurer le suivi des performances.



ORIENTATIONS

Le cadrage politique, la mise en œuvre et les autres composants techniques du système national de contrôle des aliments devraient avoir un fonctionnement efficace dans le temps et avoir la capacité permettant leur amélioration continue (Réf. par. 20, CXG 82-2013 et par. 2, CXG 91-2017). Le suivi du système dans son ensemble requiert que les autorités compétentes évaluent régulièrement si elles atteignent effectivement et de manière appropriée les objectifs qui leur sont fixés (Réf. par. 55 et 56, CXG 82-2013 et par. 3, CXG 91-2017), et contribuent à la protection de la santé des consommateurs et à l'instauration de pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Pour un suivi optimal, ces objectifs doivent s'inscrire dans un cadre politique cohérent et reposer sur une politique rationnelle (A.1.1.1), et transparaître dans les résultats et activités des plans stratégiques (A.1.1.2) (Réf. par. 22, CXG 91-2017). L'engagement des différentes autorités compétentes en matière de suivi et d'examen du système national de contrôle des aliments doit s'appuyer sur une solide compréhension des éléments suivants:

- i. La façon dont les différentes autorités compétentes contribuent aux objectifs stratégiques du système;
- ii. Le soutien interne nécessaire au suivi de la performance (c'est-à-dire, les systèmes et les processus qui peuvent appuyer les fonctions de collecte de données et de contrôle de la qualité des données) (Réf. par. 23, CXG 91-2017);
- iii. L'utilisation qui peut être faite des données collectées (besoin d'analyse des données pour mesurer la performance des systèmes d'évaluation et d'établissement de rapports);

- iv. Les ressources nécessaires (ressources financières, compétences internes en matière de planification stratégique, de gestion de la performance, d'analyse de données, etc.) (Réf. par. 24, **CXG 91-2017**) (Réf. Par. 82, **CXG 82-2013**).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Le suivi des performances bénéficie du soutien interne continu et est facilité par des ressources adéquates.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les autorités compétentes démontrent leur engagement vis-à-vis de la fonction de suivi et d'examen du système national de contrôle des aliments.
- > Les autorités compétentes évaluent leur efficacité pour atteindre les objectifs qui leur sont fixés.
- > Des systèmes d'établissement de rapports sont en place.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documents énonçant les objectifs des autorités compétentes (politiques, plans stratégiques, etc.)
- > Analyses de données pour mesurer les performances.
- > Rapports sur les performances et la réalisation des objectifs des autorités compétentes.
- > Entretiens avec les autorités compétentes.

VOIR ÉGALEMENT

- A.1.1.1** [Des directives claires concernant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments sont disponibles]
- A.1.1.2** [Des plans stratégiques de contrôle des aliments sont établis par les autorités compétentes et traduisent en mesures concrètes les objectifs généraux énoncés dans la politique de sécurité sanitaire et qualité des aliments]

D.2.1.2

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes sont dotées de processus dont les résultats spécifiques peuvent être suivis et évalués.



ORIENTATIONS

La mesure des extrants des activités menées par les autorités compétentes ne suffit pas et un processus rationnel de suivi et d'examen du système doit intégrer la mesure des réalisations – c'est-à-dire, les effets désirés des extrants (Réf. par. 28 à 37, CXG 91-2017). Les réalisations sont utiles pour prendre des décisions en connaissance de cause, mieux cibler les programmes et examiner les modalités et les dispositifs d'exécution, avec le soutien des ressources adéquates. Les réalisations doivent être spécifiques, mesurables, accessibles, réalistes et limités dans le temps (SMART). Il importe que les parties prenantes pertinentes soient invitées à participer à la définition des réalisations à atteindre. Leurs contributions aux objectifs de la politique et aux réalisations désirées au niveau du système doivent être prises en compte lors de la définition des extrants.

Une chaîne logique doit être suivie en reliant les différents niveaux de réalisation: les réalisations de plus bas niveau doivent converger pour contribuer à atteindre les réalisations de niveau intermédiaire, qui à leur tour contribuent à atteindre les réalisations de plus haut niveau et peuvent être concrétisées dans un cadre de réalisations. Toutefois, d'autres modèles permettant de relier les réalisations, comme par exemple la théorie du changement, sont également valables. L'obtention des réalisations doit être définie par les activités qui génèrent des extrants ou des services.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Un plan de suivi peut être établi pour mesurer l'obtention de réalisations spécifiques.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les autorités compétentes définissent, mesurent et évaluent les réalisations de leurs activités.
- > Les parties prenantes pertinentes participent à la définition des réalisations à atteindre.
- > Les réalisations sont spécifiques, mesurables, accessibles, réalistes et limités dans le temps (SMART).
- > Les réalisations identifiées sont reliées par une chaîne logique (ou théorie du changement).

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documents énumérant les réalisations identifiées.
- > Rapports sur la mesure et l'évaluation des réalisations.
- > Entretiens avec les autorités compétentes.

D.2.1.3



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes ont établi un plan de suivi permettant de mesurer les performances.

ORIENTATIONS

Des plans de suivi doivent être établis pour collecter des informations et des données sur les réalisations qui ont été identifiées comme devant faire l'objet d'un suivi, afin de mesurer les performances et les réalisations. Les indicateurs sont un instrument de base pour la collecte de ces informations et doivent être établis pour chaque réalisation. Ils peuvent aussi être mis en place pour les extrants et les activités (Réf. par. 38 à 47, **CXG 91-2017**). Les indicateurs servent de critères de mesure (Réf. par. 82 **CXG 82-2013**) et doivent être sans équivoque, faciles à interpréter et à suivre, et transparents. Ils doivent être significatifs du point de vue des autorités compétentes, être réalisables compte tenu des ressources disponibles et étroitement liés aux réalisations (notamment dans le temps). Un plan de suivi doit fournir un cadre global définissant le processus de collecte et d'analyse des données pour chaque indicateur. Les sources des données, la fréquence de collecte des données, les méthodes d'assurance de la qualité des données, ainsi que les rôles et responsabilités pour ces différents processus doivent être définis dans le plan de suivi. Des données de référence pour chaque indicateur doivent constituer un point de départ reflétant la situation. Des cibles peuvent être fixées en termes de définition d'une tendance (par exemple, augmentation) par rapport aux données de référence, ou exprimées en termes spécifiques à réaliser dans un laps de temps donné (Réf. par. 48 à **CXG 91-2017**).

RÉSULTANTE POSSIBLE

La fonction de suivi et d'examen est ancrée dans une suite logique et planifiée d'actions.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Un plan de suivi est en place qui fournit un cadre global définissant le processus de collecte et d'analyse des données pour chaque indicateur.
- > Le plan de suivi doit définir les sources des données, la fréquence de collecte des données et les méthodes d'assurance de la qualité des données, ainsi que les rôles et responsabilités pour ces différents processus.

- > Des indicateurs ont été établis pour chaque réalisation.
- > Les indicateurs sont sans équivoque, faciles à interpréter et à suivre, et transparents.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Le plan de suivi.
- > Documents définissant les indicateurs pour chaque réalisation.

D.2.1.4

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes mettent en œuvre un plan de suivi des performances et utilisent les données produites pour améliorer les processus et l'obtention des réalisations.



ORIENTATIONS

Les autorités compétentes doivent collecter des données à l'appui des indicateurs définis pour chaque réalisation. Le plan de suivi définit les rôles et les responsabilités. Les résultats doivent être présentés sous un format compréhensible pouvant être utilisé par des publics différents (Réf. par. 55, CXG 91-2017). Cela permettrait d'alimenter l'établissement des politiques ou leurs révisions (Réf. par. 50, 5^{ème} alinéa, CXG 82-2013). Différentes activités stratégiques peuvent être effectuées à cet effet (Réf. par. 56, CXG 91-2017):

- Organiser des réunions d'examen de la performance à intervalles réguliers pour évaluer si les activités sont adéquates et si les réalisations et les indicateurs associés sont toujours pertinents (Réf. par. 90, CXG 82-2013);
- Intégrer les données sur les performances dans les processus d'établissement des budgets et de hiérarchisation des ressources;
- Recenser les meilleures pratiques, les lacunes et autres possibilités (Réf. par. 86 CXG 82-2013) pour déclencher la révision et la mise à jour de la documentation, des procédures et des orientations (Réf. par. 91 et 92, CXG 82-2013);
- Examiner le cadre de réalisation.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les autorités compétentes collectent et utilisent les données dont elles ont besoin pour améliorer le système national de contrôle des aliments.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les autorités compétentes assurent le suivi de la performance sur la base des réalisations obtenues grâce à la collecte de données et de preuves.
- > Les autorités compétentes organisent des réunions d'examen de la performance pour évaluer l'adéquation des activités, la pertinence des réalisations et des indicateurs associés.

- > Les autorités compétentes intègrent les données sur les performances dans les processus d'établissement des budgets et de hiérarchisation des ressources;
- > Les autorités compétentes recensent les meilleurs pratiques, les lacunes et les autres possibilités sur la base des résultats de la performance et les utilisent comme boucle de rétroaction et moyen de tirer des enseignements.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Rapports sur les performances.
- > Rapports des réunions sur l'examen des performances.
- > Modifications apportées aux plans d'inspection et programmes de suivi.

D.2.1.5



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes chargées des contrôles officiels de la sécurité sanitaire des aliments ont instauré des audits internes des processus de contrôle officiel.

ORIENTATIONS

Les audits internes constituent une méthode fiable pour évaluer l'efficacité et l'efficacé d'une organisation qui détient des mandats de service public, comme le réseau des autorités compétentes dans un gouvernement. Cela signifie qu'un vérificateur principal expérimenté, qui fait partie de l'organisation et comprend les procédures opératoires (c'est-à-dire les contrôles officiels de la sécurité sanitaire des aliments), contrôlera les catégories des travaux du gouvernement indiquées par le plan d'audit et fournira un rapport comportant des notes de bonne et de mauvaise performance et des suggestions d'améliorations.

RÉSULTANTE POSSIBLE

L'audit interne des principales activités de contrôle officiel des aliments contribue à la prestation de services de haute qualité.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Rapports récents d'audit interne formel (y compris les notes sur les éléments positifs, et les éléments qui présentent des déficiences ou pourraient être améliorés).
- > Les recommandations formulées.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Rapports d'audit interne.
- > Recommandations écrites.

D.2.1.6

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes chargées des contrôles officiels de la sécurité sanitaire des aliments sont dotées d'un règlement écrit selon lequel il doit être fait appel à l'audit externe des processus administratifs pour améliorer les services publics, et ce règlement est appliqué.



ORIENTATIONS

Les organisations peuvent s'organiser, se gérer elles-mêmes et évaluer leur propre efficacité et efficacie. Cependant, les personnes ont des jugements subjectifs. Une méthode fiable pour évaluer l'efficacité et l'efficacité internes consiste à mener un audit externe indépendant. Un vérificateur expérimenté, qui ne fait pas partie de l'organisation ou des autorités compétentes (mais qui comprend les processus opératoires et les contrôles officiels de la sécurité sanitaire des aliments), sera chargé de vérifier les composantes des travaux du gouvernement qui auront été déterminées par le gouvernement ou les responsables des autorités compétentes. Un audit peut être réalisé à l'appui d'un processus de certification au regard d'une norme donnée (par exemple, ISO 17020: Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection; ISO 17025: Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Des audits externes des processus opérationnels mettent en évidence les questions qui peuvent être maîtrisées pour assurer l'amélioration de la prestation de services publics.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Document écrit qui explique la politique et dans quelle mesure l'audit externe doit être utilisé (c'est-à-dire, quelles composantes du gouvernement ou des autorités compétentes doivent faire l'objet d'un audit de leur performance à l'appui des contrôles de sécurité sanitaire des aliments).
- > Preuve formelle de rapports d'audit externes relatifs à des normes pertinentes (par exemple, ISO 17020, 17025, 9001) qui signalent des cas de mauvaise performance, ou qui recommandent des améliorations.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Politique écrite prévoyant l'audit externe des processus opérationnels.
- > Rapports d'audit interne.

VOIR ÉGALEMENT

A.2.3.7 [Les laboratoires de contrôle des aliments désignés sont accrédités ISO 17025 (laboratoires d'essai) et ISO 15189 (laboratoires cliniques) par des organes internationalement reconnus]

D.2.2

MÉCANISME VISANT À ASSURER LA PRISE EN COMPTE DES INFORMATIONS SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES LES PLUS RÉCENTES EN MATIÈRE DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

RÉSULTANTE GLOBALE

Le système national de contrôle des aliments bénéficie des connaissances scientifiques et techniques les plus récentes pour assurer la pertinence des réalisations (Réf. par. 26 de CXG 82-2013).

D.2.2.1



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Il existe des liens de collaboration fructueux entre les autorités compétentes et le monde académique, les universités, les instituts techniques et d'autres groupes d'experts (par exemple, des comités scientifiques), l'objectif étant de produire les informations permettant d'évaluer les questions de sécurité sanitaire des aliments et de fraude et d'y faire face.

ORIENTATIONS

Les connaissances scientifiques relatives aux dangers et aux fraudes liés à l'alimentation et à la sécurité sanitaire des aliments ainsi que les meilleures méthodes pour les maîtriser ne cessent de progresser, en grande partie grâce aux activités et travaux de recherche menés par les universités et les instituts techniques. Les gouvernements ont besoin d'être informés des connaissances actuelles et des faits nouveaux ainsi que des résultats issus de la recherche, et doivent être en mesure d'accéder à la science "pure", ainsi qu'aux "sciences appliquées et technologie", pour mettre en œuvre les systèmes de contrôle et de surveillance des aliments sur le plan scientifique et technologique. Les avantages qui en découlent valent donc pour les autorités compétentes et pour le monde universitaire; ces liens sont complémentaires et synergiques (Réf. par. 15 et 50, 3^{ème} alinéa, CXG 82-2013).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Des synergies, des complémentarités et des mécanismes d'appui résultent de ces liens avec les universités, les instituts techniques et autres groupes d'experts.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Autorités compétentes ayant développé des relations de travail formelles avec le secteur de la recherche dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.
- > Données factuelles de l'échange de données à des fins de sécurité sanitaire des aliments.
- > Cours de formation pour le personnel de l'autorité compétente dispensés par l'université.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documents de proposition de projets.
- > Contrats de recherche.
- > Documents d'échange de données.
- > Documentation concernant des cours de formation.

VOIR ÉGALEMENT

- D.1.1.3** [Les autorités compétentes collaborent activement avec un ou plusieurs centres d'excellence ou centres de référence pour la sécurité sanitaire des aliments, et le personnel participe à des associations professionnelles]

D.2.2.2

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes adoptent des techniques de prospective qui favorisent une approche préventive du contrôle des aliments, l'identification rapide des questions critiques et émergentes, la mise en œuvre de mesures efficaces et la prise de décision.



ORIENTATIONS

La prospective peut être décrite comme une approche systématique, participative et multidisciplinaire de l'analyse de l'avenir à moyen et long terme et des moteurs du changement. Il s'agit à la fois d'un processus et d'une approche nécessitant une réflexion large et débouchant sur des scénarios et idées multiples. Ces derniers peuvent ensuite être développés et servir de base pour définir la politique et prendre les mesures pertinentes. La prospective vise à offrir un espace à divers parties prenantes et experts pour développer des connaissances prédictives et participatives. Elle est utilisée pour définir de multiples scénarios futurs et étudier les changements futurs de façon quantitative et qualitative, en anticipant et en analysant les évolutions et les défis possibles.

Il est de plus en plus fait appel à la prospective pour améliorer les approches en matière de préparation des politiques et de politique fondée sur la prévention. Le but principal de la prospective dans le contrôle des aliments est d'anticiper les risques émergents et critiques qui sont les résultats à long terme d'une série de facteurs opérationnels et environnementaux susceptibles de se produire à l'avenir.

La prospective peut aussi être utilisée à l'appui des processus de planification stratégique, de formulation d'une vision pour l'avenir, d'amélioration des prises de décision et d'évaluation, ou encore visant à concrétiser la transformation organisationnelle, influencer l'opinion, générer des options politiques, cartographier les effets des politiques à l'avance, former des coalitions entre les groupes de parties prenantes, etc.

La prospective en matière de contrôle des aliments peut contribuer à identifier les questions ou les fraudes émergentes et critiques en matière de sécurité alimentaire – en termes de risques ainsi que de possibilités. La prospective peut contribuer à la mise en œuvre de politiques et à la prise de décisions adéquates et efficaces. En tant qu'approche multidisciplinaire, elle peut aussi contribuer à engager différentes parties prenantes dans toute une gamme d'activités, en encourageant les approches préventives et proactives fondées sur les risques qui prennent en compte les systèmes alimentaires dans leur ensemble. Cette approche globale est déterminante pour parvenir à une gouvernance cohérente des risques, qui est souvent guidée par différentes politiques sectorielles ou autorités compétentes.

Différentes méthodes peuvent être utilisées, seules ou en combinaison, pour étudier l'avenir et les tendances possibles; les méthodes seront sélectionnées en fonction de la réalisation souhaitée. L'analyse prospective est une méthode spécifique et fait référence à des approches qui analysent différentes sources de données pour déterminer les questions susceptibles d'avoir un impact à moyen et long termes. Elle repose essentiellement sur une recherche documentaire, faisant intervenir des sources variées (bases de données et revues en ligne et hors ligne, Internet, communautés de recherche, organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales, entreprises, etc.). Parmi les autres approches, on peut citer les modèles de simulation, la réflexion axée sur l'avenir, etc.).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les approches fondées sur la prévention sont encouragées et appuyées par des informations et des analyses pertinentes.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Documentation qui témoigne de l'application de méthodes de prospective (comme l'analyse prospective, les modèles de simulation) pour:
 - > recenser les lacunes dans la base de connaissance d'une organisation;
 - > vérifier les hypothèses de la politique;
 - > élaborer un plan de recherche;
 - > guider les futures pratiques de suivi;
 - > évaluer la vulnérabilité d'un système alimentaire;
 - > recenser et comprendre les dangers émergents;
 - > etc.
- > Données factuelles montrant qu'une combinaison de sources de données (par exemple, éléments de preuve scientifiques, observations, expériences, tendances globales, conseils d'experts) sont collectées et utilisées à l'appui des décisions et que différentes disciplines sont prises en compte.
- > Données factuelles montrant que les constatations et les résultats se traduisent en action de formation et de perfectionnement du personnel afin qu'il reste informé et proactif.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documentation des méthodes de prospective (collecte de données, analyse, faits nouveaux apparentés, etc.).

VOIR ÉGALEMENT

- A.2.1.9** [Le financement de la préparation et de la participation du personnel à certaines réunions et conférences internationales de décideurs et de scientifiques, pertinentes en matière de sécurité sanitaire et qualité des aliments, est prévu au budget des autorités compétentes]
- A.3.2.3** [Les autorités compétentes assurent ou facilitent périodiquement des activités de remise à niveau destinées au personnel chargé d'assurer le contrôle des aliments]
- B.2.3.3** [Un mécanisme central de coordination fonctionnel inclut toutes les autorités compétentes pertinentes pour répondre aux urgences de sécurité sanitaire des aliments]
- C.2.2.1** [Le pays est un membre actif du Codex et d'autres organisations internationales appelées à intervenir dans le domaine de la sécurité sanitaire et qualité des aliments]

Photos de gauche à droite:

© FAO; © FAO/Bay Ismoyo; © FAO/Gustave Niaraka - FAO/FOTHEUN Flickr; © FAO/Oliver Bunic



DIMENSION D

FONDEMENT SCIENTIFIQUE, BASE DE CONNAISSANCES ET AMÉLIORATION CONTINUE

La dimension D effectue la revue des dispositions nécessaires pour que le système se base sur une démarche scientifique solide, incorporant les principes de l'analyse de risques, se tenant à jour en ce qui concerne les nouveaux développements scientifiques et techniques, suivant une démarche d'amélioration continue. Elle évalue comment les autorités compétentes fondent leurs décisions sur des informations scientifiques et techniques pertinentes, évalue la robustesse des processus de collecte d'information comme un principe fondateur de l'analyse de risques. Elle explore l'utilisation du cadre de l'analyse de risques pour la maîtrise des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Elle évalue également la capacité des autorités compétentes à évaluer et à améliorer leur performance, en tenant compte des connaissances scientifiques et techniques les plus récentes, pour pouvoir atteindre les résultats escomptés.

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO)

SECTION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PROTECTION DES CONSOMMATEURS

BUREAU DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE

UNITÉ DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES ALIMENTS

WWW.FAO.ORG/FOOD-SAFETY

ISBN 978-92-5-132167-6 ISSN 2519-0806



9 789251 321676

CA5404FR/1/04.20