

# commission du codex alimentarius F



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FICS 10/18/4  
Septembre 2009

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

Dix-huitième session

Surfers Paradise, Australie, 1 – 5 mars 2010

#### AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DIRECTIVES CONCERNANT LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

(N06-2009)

(À l'étape 3)

(Préparé par un groupe de travail physique animé par l'Australie avec l'aide des pays et organisations suivantes : Afrique du Sud, Allemagne, Belize, Brésil, Canada, Chine, Commission européenne, Danemark, Espagne, États-Unis d'Amérique, Éthiopie, France, Indonésie, Japon, Mexique, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pays-Bas, République de Corée, Sainte-Lucie, Suisse, Thaïlande, Zambie, FAO, ICGMA et OIE)

Les gouvernements et organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius désirant soumettre des observations sur la question suivante sont invités à les faire parvenir **avant le 16 novembre 2009** à : Codex Australia, Australian Government Department of Agriculture Fisheries and Forestry GPO Box 858, Canberra ACT, 2601 (télécopie : 61.2.6272. 4389 ; courriel : [codex.contact@daff.gov.au](mailto:codex.contact@daff.gov.au) – *de préférence*), en envoyant une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie : + 39.06.5705.4593 ; courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) – *de préférence*).

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

## HISTORIQUE

1. À ses 15<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup> sessions, le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) (2006 et 2007) a étudié le descriptif de projet<sup>1</sup> et les documents de travail préparés par l'Australie proposant l'élaboration de directives concernant les systèmes nationaux d'inspection des aliments.
2. Malgré le soutien général manifesté en faveur des nouveaux travaux sur l'élaboration de telles directives, le Comité est convenu que le document de travail avait besoin d'être révisé pour clarifier le champ d'application de l'activité proposée, déterminer les lacunes des documents du CCFICS existants et définir les moyens de les associer afin d'établir un cadre approprié pour les systèmes nationaux de contrôle

<sup>1</sup> CRD 11, Proposition de nouvelle activité par l'Australie – 15CCFICS (2006).

des aliments. Pour ce qui est de savoir si le CCFICS est le comité approprié pour réaliser ce type de travail, plusieurs délégations ont jugé nécessaire de mieux préciser le champ d'application de l'activité, laquelle pourrait inclure des aspects relevant des compétences d'autres comités.

3. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique animé par l'Australie et chargé de préparer un document de travail complet incluant une esquisse des principes et directives pour un système national de contrôle des aliments, aux fins d'examen à l'occasion de sa prochaine session.

4. Lors de sa 17<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (2008) a examiné plus avant le document de travail révisé<sup>2</sup>, y compris la proposition de nouvelle activité sur l'élaboration des principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments qui viendraient compléter les textes du Codex publiés.

5. Le comité a fait part de son soutien général en faveur de l'élaboration du document et a jugé que le CCFICS était le comité tout désigné pour cette nouvelle activité. Il a été observé que les principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments sont très utiles pour les pays, en particulier ceux en train d'élaborer de tels systèmes ; qu'il convient d'évaluer la capacité du système national de contrôle des aliments à déterminer les besoins particuliers ; que la nouvelle activité devrait promouvoir l'harmonisation et l'intégration du système national de contrôle des aliments (couvrant également l'importation) et le système de contrôle à l'exportation ; et que la nouvelle activité devrait prendre en compte les principes fondamentaux de la sécurité sanitaire des aliments — par exemple, recours à l'approche fondée sur les risques, couverture de l'ensemble de la filière alimentaire, et sécurité des produits alimentaire incombant au premier chef aux producteurs.

6. Le Comité a modifié le descriptif de projet (pièce jointe 1 du document CX/FICS 08/17/6) pour faire en sorte : qu'il reconnaisse explicitement le double mandat du Codex (c'est-à-dire, la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires) ; qu'il inclue les principes fondamentaux de la sécurité sanitaire des aliments parmi les aspects à prendre en compte par la nouvelle activité ; qu'il ajoute une évaluation au regard des critères généraux régissant l'établissement des priorités des travaux ; qu'il modifie l'évaluation au regard des critères régissant la diversité des législations nationales ; qu'il fasse référence aux travaux pertinents réalisés par la FAO et l'OMS ; qu'il précise que l'activité proposée vise à élaborer et à mettre en place des systèmes de contrôle des aliments, ce qui pourrait également conduire à la révision des textes publiés du Codex.

7. Le Comité est convenu de soumettre le descriptif de projet modifié à la 62<sup>e</sup> session du Comité exécutif, aux fins d'un examen critique, et à la 32<sup>e</sup> session de la Commission aux fins d'approbation en tant que nouveau travail.

8. Afin de faciliter les débats lors de la 18<sup>e</sup> session, le Comité est également convenu de constituer un groupe de travail physique animé par l'Australie et accueilli par les États-Unis d'Amérique, ouvert à tous les membres et observateurs et fonctionnant en anglais, en espagnol et en français, chargé de préparer un avant-projet des principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments pour diffusion à l'étape 3 et examen à l'étape 4, à la prochaine session du CCFICS, sous réserve de l'aval des nouveaux travaux par la Commission. Le Comité est par ailleurs convenu que des consultations électroniques préliminaires seraient tenues auprès des membres et observateurs du Codex (en anglais seulement) afin de faciliter le travail.

9. La 31<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius a approuvé la proposition de nouvelle activité sur l'avant-projet des principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (N06-2009).

## **RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE**

10. Un groupe de travail physique animé par l'Australie et accueilli par les États-Unis d'Amérique s'est réuni à Miami (Floride) les 10 et 11 juillet 2009. Y ont participé 59 délégués de 24 pays membres, une organisation des Nations Unies, une organisation membre, une organisation internationale gouvernementale et une organisation non gouvernementale. La liste complète des participants se trouve en annexe 2. Le groupe de travail a examiné un document retravaillé en tenant compte des débats intervenus pendant les

---

<sup>2</sup> CX/FICS 08/17/6.

réunions du comité et des observations formulées par les membres du groupe de travail électronique animé par l'Australie<sup>3</sup>.

### Discussion générale et introduction

11. Le groupe de travail a d'abord discuté de manière générale du but du document, et a noté qu'il pourrait s'agir d'un des textes les plus importants élaborés par ce Comité compte tenu de l'importance qu'il revêt pour les pays développés et les pays en développement. Il a ajouté qu'en guise de point de départ, le groupe de travail devrait élaborer un document offrant un cadre idéal pour l'élaboration d'un système de contrôle des aliments. Pour y arriver, le groupe de travail a jugé que la structure devrait définir un cadre apte à faciliter le commerce, mais capable en même temps d'offrir un niveau de protection approprié aux pays. Il a également rappelé l'importance de ne pas perdre de vue certains des principes fondamentaux déjà établis dans les textes publiés du CCFICS. À cet égard, on a également fait valoir qu'au cours de son travail d'élaboration des principes et directives, il se pourrait que le comité sente le besoin de revoir les textes élaborés avant 2000 et qui ne correspondent plus aux pratiques actuelles mondialement acceptées.

12. Le groupe de travail a tenu un débat général sur les principaux objectifs du document. Les entretiens ont surtout porté sur la nécessité de préciser encore davantage le champ d'application de l'avant-projet et de définir les principes clés qui devraient s'appliquer à un système national de contrôle des aliments. On a élaboré une esquisse générale du document, incluant l'introduction, une définition du champ d'application et un énoncé de la raison d'être et de l'utilité d'un système effectif de contrôle des aliments, et rappelé qu'un tel système devrait être constitué d'éléments intégrés relatifs à la production intérieure, l'importation et l'exportation de produits alimentaires, et devrait être lu conjointement avec d'autres textes du Codex et ceux d'autres organisations internationales (FAO et OIE) le cas échéant.

13. Le groupe a ensuite énuméré certains des principes clés (protection des consommateurs, approche fondée sur les risques et sur la science, utilisation de normes internationales, adaptation à l'usage et transparence) sur lesquels il pourrait se pencher plus avant s'il en avait le temps.

### Champ d'application

14. Lors de l'élaboration de la section portant sur le champ d'application, le groupe de travail a jugé que les principes et directives devraient fournir un cadre permettant aux gouvernements nationaux de veiller plus facilement à ce que de tels systèmes garantissent que les exigences applicables aux aliments et les systèmes de production associés parviennent à protéger la santé des consommateurs et garantissent les pratiques loyales dans le commerce des aliments ou contribuent à le faire. Dans son travail de définition du champ d'application, le groupe de travail a également tenu compte du fait que le document pourrait s'appliquer à des membres déjà en train de mettre sur pied un nouveau système, ou à des membres intéressés à mettre à jour des systèmes plus anciens, et qu'il devrait en conséquence reconnaître l'aptitude des autorités compétentes à appliquer les principes et directives en tenant compte de leur contexte particulier.

### Principes d'un système national de contrôle des aliments

15. Lors de l'élaboration de la section portant sur les principes, le groupe de travail a longuement examiné les textes publiés tels que les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995) et les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003). Cet examen a permis de mettre en lumière quatre thèmes interreliés (principes) qui devraient s'appliquer aux systèmes nationaux de contrôle des aliments :

1. **Protection des consommateurs** – La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait donner la priorité à la protection de la santé des consommateurs et à la garantie de pratiques loyales dans le commerce des aliments.
2. Le système national de contrôle des aliments devrait être **basé sur le risque, reposer sur des bases scientifiques solides, et harmonisé** dans toute la mesure du possible avec les normes internationales.

---

<sup>3</sup> Avec l'aide des pays suivants : Afrique du Sud, Brésil, Canada, Communauté Européenne, États-Unis d'Amérique, Éthiopie, Japon, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas et Zambie.

3. Le système de contrôle des aliments devrait être **adapté à l'usage auquel il est destiné**, c'est-à-dire permettre aux pays d'atteindre entièrement le niveau de protection qu'ils se sont fixés.
4. **Transparence** – Les principes et l'application d'un système national de contrôle des aliments devraient être ouverts à l'examen de toutes les parties intéressées, tout en respectant les préoccupations légitimes de protection de la confidentialité.

16. En concluant son examen des principes énoncés à l'annexe 1, le groupe de travail a souligné que cette liste ne saurait être considérée comme exhaustive et que lors de son examen du projet de texte, le Comité devrait se réserver le droit de recommander l'ajout d'explications qu'il juge utiles pour chacun des principes. En particulier, s'agissant du principe 2, le groupe de travail a jugé qu'il pourrait s'avérer nécessaire de prendre acte des *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments pour application par les gouvernements* (CAC/GL 62-2007) puisque ce document fournit aux gouvernements des orientations en matière d'évaluation et de gestion des risques ainsi que de communication en cette matière, et que cela permettrait de reconnaître que l'application des principes de l'analyse des risques doit dans toute la mesure du possible faire partie intégrante de tout système national de sécurité sanitaire des aliments. S'agissant du principe 3 — Adaptation à l'usage —, le texte explicatif est présenté entre crochets puisque le groupe de travail n'a pas réussi à s'entendre sur la pertinence d'en faire un principe de haut niveau ou sur une formulation de rechange qui permettrait de le clarifier.

### **Directives – Cadre pour un système national de contrôle des aliments**

17. Dans son travail d'élaboration de la section portant sur les directives, le groupe de travail s'est penché sur les questions principales suivantes :

- Le domaine d'application du système (paragraphe 7 à 9 de l'avant-projet de principes et directives) ;
- Les réalisations du système (paragraphe 10 à 16 de l'avant-projet de principes et directives) ;
- Les caractéristiques du système (paragraphe 17 à 24 de l'avant-projet de principes et directives).

18. S'agissant de la première de ces questions, le groupe de travail est convenu que le système devrait s'appliquer aux autorités compétentes et aux différentes parties de la filière alimentaire, de la production à la consommation, en soulignant que les consommateurs partagent une part de la responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments. Le groupe de travail a également reconnu que des documents supplémentaires pourraient être élaborés en tenant compte des textes du Codex publiés. Par exemple, la définition des rôles et responsabilités de l'autorité ou des autorités compétentes peut s'inspirer des paragraphes 6 à 8 du document CAC/GL 47-2003, tandis que les rôles et responsabilités des intervenants des entreprises du secteur alimentaire — de la production à la consommation — sont définis à la section 2.1.2 du document du Codex intitulé *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP I – 1969).

19. Dans son travail de définition de ce que le système doit permettre d'accomplir, le groupe de travail a jugé que l'aptitude des autorités compétentes à veiller à ce que le système remplisse bien son rôle, qu'il soit appliqué d'une manière cohérente, qu'il soit intégré et coordonné, et qu'il utilise des procédures appropriées de notification et d'intervention (aux niveaux national et international) en cas d'incidents concernant la sécurité sanitaire des aliments tout en tenant compte des coûts de différentes interventions pour les consommateurs, l'industrie et les gouvernements devrait constituer un élément clé de tout système national de contrôle des aliments.

### **Caractéristiques du système national de contrôle des aliments**

20. Cette section du document présente les caractéristiques que le groupe de travail a jugées essentielles pour l'application d'un système national effectif de contrôle des aliments :

- i. coordination de la gestion et coopération en cette matière ;
- ii. système adaptable et réactif ;
- iii. système proactif fondé sur le risque ;
- iv. système intelligent, capable de s'améliorer de façon continue ;
- v. système efficace et effectif ;

- vi. système transparent ;
- vii. système indépendant dans la mesure du possible ;
- viii. cohérence de la prise de décisions ;
- ix. mise en œuvre uniforme au niveau national.

### **Éléments du système national de contrôle des aliments**

21. Cette section décrit les divers éléments du système national de contrôle des aliments. Le groupe de travail a jugé que les principaux éléments du système seraient ceux qui en assurent le bon fonctionnement — par exemple, définition claire des rôles et responsabilités de tous les intervenants, ressources nécessaires à la mise en œuvre, formation, laboratoires, certification, compétences et cadre législatif.

### **Fonctionnement du système (programmes et contrôles)**

22. La dernière section élaborée par le groupe de travail décrit les exigences opérationnelles du système national de contrôle des aliments : sa conception et son élaboration, son fonctionnement et sa mise en œuvre, et enfin son contrôle et son évaluation aux fins des activités de vérification, de gestion et d'amélioration.

### **Considérations et conclusion**

23. Faute de temps, le groupe de travail a dû se contenter d'élaborer une esquisse des principaux éléments du document proposé. À son avis, certains changements devront encore être apportés au format et à la présentation de l'avant-projet de principes et directives présenté à l'annexe 1. Au cours de ce travail, les membres devront non seulement se pencher sur l'exhaustivité du cadre proposé, mais prendre aussi en compte le contexte dans lequel s'insère le document, y compris les documents publiés du CCFICS et du Codex et les textes pertinents de l'OIE. Le présent document a pour but d'établir un cadre obligatoire pour l'élaboration de systèmes nationaux de contrôle des aliments qui s'appuiera sur les documents de référence pertinents du Codex. On prend par ailleurs acte du fait que les textes du Codex publiés ne font pas le tour de la question, et que certaines lacunes devront être comblées. Le présent document n'a pas pour objet de répéter les textes publiés, mais cela pourrait s'avérer nécessaire dans certains cas pour des motifs de clarté. Dans son travail d'élaboration de l'avant-projet, le groupe de travail physique a reconnu qu'il pourrait être nécessaire de mentionner les textes pertinents du Codex qui fournissent des informations supplémentaires sur les rôles et les responsabilités des intervenants du secteur de production des aliments, y compris les autorités compétentes.

### **RECOMMANDATION**

24. Le Comité est invité à examiner le cadre figurant à l'annexe 1 et à prendre acte du fait que le groupe de travail y a intégré une gamme de documents publiés. Il est rappelé aux membres que leur travail d'amélioration du présent document ne consistera pas uniquement à vérifier l'exhaustivité du cadre proposé, mais d'en contrôler également le contexte, y compris les documents publiés du CCFICS et du Codex et les documents pertinents de l'OIE. Les membres sont priés de porter attention aux lacunes qui pourraient persister dans le document en ce qui a trait aux principes, aux caractéristiques, aux éléments constitutifs ou à d'autres détails, et d'indiquer dans la mesure du possible quels sont les autres textes pertinents du Codex qui pourraient fournir des informations supplémentaires.

25. Le Comité est invité à examiner l'avant-projet ci-joint (annexe 1) en vue de son avancement dans la procédure par étapes du Codex.

26. Le comité examinera à sa 18<sup>e</sup> session, en mars 2010, le texte de l'annexe 1 à l'étape 3, conjointement avec les observations à l'étape 4.

**ORIENTATIONS GENERALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS**

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

- i) Observations générales
- ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et un passage supprimé devrait être présenté en ~~caractères barrés~~.

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

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.

Exemple de présentation d'observations

**SECTION 2 OBJECTIF**

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

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

## AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DIRECTIVES CONCERNANT LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

(N06-2009)

(à l'étape 3)

### INTRODUCTION

1. Chaque nation doit disposer d'un système effectif de contrôle des aliments afin de pouvoir protéger ses consommateurs (nationaux et internationaux) contre des aliments contaminés, falsifiés ou autrement préjudiciables à la santé, ou qui sont emballés ou étiquetés d'une manière incorrecte.
2. Un système national de contrôle des aliments est constitué d'éléments intégrés relatifs à la production intérieure, l'importation et l'exportation de produits alimentaires. Alors que les *Principes et Directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments* visent la production, l'entreposage, le transport et la vente d'aliments au sein des frontières nationales, le document est concordant et devrait être lu conjointement avec d'autres textes Codex apparentés, notamment les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995), les *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26-1997) et les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003).
3. Par ailleurs, les publications de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) intitulées *Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire* (Document 76 de la FAO sur les aliments et la nutrition) et *Renforcement des capacités des systèmes nationaux de contrôle des aliments : directives pour l'évaluation des besoins en matière de renforcement des capacités*, ainsi que les normes et directives pertinentes élaborées par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) constituent des ressources utiles pour les gouvernements et les organisations membres.

### CHAMP D'APPLICATION

4. Ces principes et directives fournissent aux gouvernements nationaux un cadre facilitant l'élaboration et l'application d'un système national de contrôle des aliments. Ces systèmes sont destinés à garantir que les exigences applicables aux aliments et les systèmes de production associés parviennent ou contribuent à protéger la santé des consommateurs, et à garantir des pratiques commerciales loyales dans le commerce des aliments.
5. Les principes et directives qui figurent dans le présent document sont concordants avec les documents Codex existants et en sont extraits. Les autorités compétentes peuvent, le cas échéant, appliquer ces principes et directives en tenant compte du contexte particulier dans lequel elles évoluent.

### OBJECTIF D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

6. Le système national de contrôle des aliments doit être conçu et appliqué dans le but d'assurer la protection de la santé des consommateurs et de garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires<sup>4</sup>.

### PRINCIPES D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

1. **Protection des consommateurs** – Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devront être conçus de manière à accorder la priorité à la protection de la santé des consommateurs et à l'assurance de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires<sup>5</sup>.
2. Le système national de contrôle des aliments devra être **fondé sur l'analyse de risques, reposer sur des bases scientifiques et harmonisé** dans toute la mesure du possible avec les normes internationales.

---

<sup>4</sup> Ce texte s'inspire du document CAC/GL 20-1995, paragraphes 5 et 6.

<sup>5</sup> CAC/GL 47- 2003 Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires.

(Ces principes devraient s'appliquer non seulement aux normes des produits, mais également à la conception du système national de contrôle des aliments. Il convient d'accorder une importance prioritaire à l'utilisation de normes internationales, tout en gardant à l'esprit les exigences des processus d'analyse du risque en matière de ressources. Le groupe de travail a également jugé qu'il pourrait être utile de prendre en compte les *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments pour application par les gouvernements* (CAC/GL 62-2007).)

**3. Adaptation à l'usage** – [Les systèmes d'inspection doivent être parfaitement adaptés aux objectifs fixés, compte tenu de la détermination du niveau acceptable de protection requis<sup>6</sup>.]

**4. Transparence** (obligation de rendre compte et mesures vérifiables) - Tout en respectant le souci légitime de préserver le caractère confidentiel des renseignements communiqués, il faudrait que les principes et les modalités de fonctionnement du système national de contrôle des aliments soient portés à la connaissance des consommateurs et des associations qui les représentent, ainsi que des autres parties intéressées<sup>7</sup>.

## DIRECTIVES – CADRE D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

### Caractéristiques principales d'un système national de contrôle des aliments

#### À quelles entités le système s'applique-t-il?

[Le groupe de travail était d'avis que les deux sous-catégories de caractéristiques principales devraient faire l'objet d'énoncés clairs et succincts, et que les détails devraient figurer dans la section portant sur les directives].

7. Le système national de contrôle des aliments s'applique aux autorités compétentes et à l'ensemble des intervenants de la filière alimentaire, de la production à la consommation. [Le comité jugera peut-être utile d'examiner les paragraphes 6, 7 et 8 du document GL 47-2003, qui définissent les responsabilités des autorités compétentes en matière de systèmes de contrôle des importations, et pourrait décider d'élargir la portée de cette section.]

8. Tous les intervenants de la filière alimentaire, de la production à la consommation, y compris les producteurs/cultivateurs, les transformateurs, les organes de réglementation, les transporteurs, les distributeurs, les détaillants, [les institutions universitaires et scientifiques – pourrait faire l'objet d'un point distinct] portent la responsabilité première de respecter les exigences prescrites et de garantir la sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs qui relèvent de leurs compétences.

Point 8 de rechange. Tiré du document *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév.4-2003) – Préambule – *Chacun de nous – agriculteurs et cultivateurs, fabricants et industriels, personnel chargé de la manutention des aliments et consommateurs – a la responsabilité de s'assurer que les aliments sont salubres et propres à la consommation.*

9. À la responsabilité des entreprises du secteur alimentaire s'ajoute celle des consommateurs (nationaux et internationaux) qui doivent eux aussi s'occuper de la gestion des risques à la sécurité sanitaire des aliments.

#### Qu'est-ce qu'un système national de contrôle des aliments permet d'accomplir?

10. Les politiques nationales de contrôle des aliments devraient couvrir les questions centrales de la protection de la santé des consommateurs et de la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires.

11. Lors de l'élaboration ou de l'amendement des éléments d'un système national de contrôle des aliments, il conviendrait de tenir compte des coûts de différentes interventions pour les consommateurs, l'industrie et les gouvernements.

12. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être élaborés et mis en place de manière à en garantir l'application uniforme par la/les autorité(s) compétente(s).

<sup>6</sup> Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995), paragraphe 6.

<sup>7</sup> Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995), paragraphe 13.

*[Libellé de rechange pour le point 13 : Les exigences des systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être mises en vigueur de manière uniforme et cohérente par la/les autorité(s) compétente(s)]*

13. La vérification du système national de contrôle des aliments peut être assurée par l'autorité compétente ou par d'autres entités reconnues à toute étape pertinente de la filière alimentaire.

14. La/les autorité(s) compétente(s) impliquée(s) dans le système national de contrôle des aliments devra (devront) avoir des responsabilités clairement définies. Lorsque différentes parties de la filière alimentaire relèvent de la tutelle de différentes autorités au sein d'un même pays, il convient d'éviter les inspections multiples ou le dédoublement d'essais.

*[Le groupe de travail a signalé que le principe de haut niveau inclura plusieurs des mêmes concepts — par exemple, intégration et coordination — qui seront élaborés d'une manière plus détaillée dans les sections suivantes.]*

15. La communication des exigences prescrites et des mesures de mise en oeuvre et de vérification d'un système national de contrôle des aliments devrait être claire et transparente de manière à promouvoir la confiance des consommateurs. Elle devrait inclure les éléments suivants :

- Conformité aux *Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments* (CAC/GL 19/1995), au Règlement sanitaire international de l'OMS (IHR) et au Réseau officiel des autorités internationales chargées de la sécurité alimentaire (INFOSAN) pour les mesures nationales et internationales de notification et d'intervention en cas de situation d'urgence.
- Stratégies de communication avec l'ensemble des intervenants (secteur privé, producteurs, transformateurs et consommateurs).
- Éducation en matière de sécurité sanitaire des aliments et information aux consommateurs.

16. Un système national de contrôle des aliments doit être élaboré de manière à garantir à la fois l'approvisionnement alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments.

### **Caractéristiques du système national de contrôle des aliments**

17. Un système national de contrôle des aliments doit pouvoir compter sur le cadre législatif, les contrôles, les procédures, les installations, l'équipement, les laboratoires, les moyens de transport et de communication, le personnel et les outils de formation appropriés.

18. Un système national de contrôle des aliments devrait se procurer des informations précises et actuelles sur les systèmes de production alimentaire. Ces informations devraient comprendre les éléments suivants, sans néanmoins y être limitées :

- données statistiques de production, de commerce et de consommation ;
- connaissance des agents aux différentes étapes de la filière alimentaire ;
- utilisation typique et atypique de produits, de matières premières et de sous-produits ;
- structure des filières de production et d'approvisionnement ;
- technologies, processus et pratiques de production.

19. Un système national de contrôle des aliments devrait disposer de mécanismes pour continuellement mettre à jour, réexaminer et analyser les informations reprises ci-dessus. Il devrait également disposer de mécanismes pour s'adapter aux changements dans l'environnement de la production, et réagir et intervenir le cas échéant pour protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques loyales dans le commerce des aliments.

20. Le système national de contrôle des aliments devrait être en mesure de détecter les risques émergents et d'y réagir, et d'identifier des tendances et des comportements en s'appuyant sur les données saisies. À cette fin, un système national de sécurité sanitaire des aliments devrait mettre en place :

- des programmes de suivi et de surveillance de maladies et de dangers, lorsque cela est indiqué ;
- des mécanismes d'identification des risques émergents, en particulier des facteurs indiquant un plus fort risque de non-conformité à cause d'incitations commerciales ;

- des mécanismes de mise en place de mesures de contrôle adaptées aux risques et visant les domaines à hauts risques ; et
  - une utilisation efficace des ressources par une catégorisation de risques et un ajustement de l'intensité et/ou de la fréquence des contrôles selon la catégorie de risque.
21. Le système national de contrôle des aliments devrait pouvoir être amélioré de façon continue. Ceci requiert :
- des mécanismes d'évaluation de l'efficacité du système existant par le biais d'auto-évaluations, d'audits internes et/ou externes ;
  - des mécanismes de conception et de mise en place de mesures correctives efficaces pour intervenir sur les domaines qui nécessitent une amélioration ; et
  - la vérification, la gestion et l'évaluation des améliorations et du rendement (auto-évaluation ou audits par des tiers) des données des pays importateurs, des résultats des évaluations étrangères et des données intérieures sur la sécurité des aliments.
22. Des lois clairement définies et transparentes devraient être élaborées autorisant la mise en place d'une autorité compétente et d'exigences relatives à la sécurité sanitaire des aliments.
23. Lorsque cela s'avère nécessaire, des lois et des procédures d'application clairement définies et transparentes devraient être élaborées pour permettre la mise en place d'une/d'autorité(s) compétente(s) et des procédés et procédures nécessaires pour la vérification de la conformité des produits aux exigences. L'uniformité des procédures opérationnelles est particulièrement importante. Des programmes et des manuels de formation devront être élaborés et mis en oeuvre afin d'en assurer l'application uniforme<sup>8</sup>.
24. Un système national de contrôle des aliments doit être élaboré et mis en place de manière à en garantir l'application uniforme par la/les autorité(s) compétente(s).

## Éléments des systèmes

### Infrastructure, programmes et exigences

25. La/les autorité(s) compétente(s) impliquée(s) dans le système national de contrôle des aliments devra (devront) avoir des responsabilités clairement définies et veiller à ce que des ressources et des structures adéquates soient disponibles pour l'application d'un système national de contrôle des aliments effectif et efficace.
26. Les rôles et responsabilités devraient être bien définis afin d'éviter des inspections multiples, la tenue d'enquêtes et le dédoublement des essais, et d'éviter les lacunes dans le continuum de la production à la consommation.
27. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient remplir un certain nombre de critères opérationnels afin d'assurer leur impartialité et leur efficacité, et ils devraient en particulier disposer de, ou avoir accès à un nombre suffisant d'agents qualifiés et d'expérience dans des domaines appropriés, tels que : les sciences et la technologie des aliments, la chimie, la biochimie, la microbiologie, la toxicologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, le génie d'agronomie, l'assurance qualité, l'audit et le droit. Les agents devraient être compétents et dûment formés<sup>9</sup> à l'application des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Les agents devraient avoir accès à des installations et des équipements adaptés à la mise en oeuvre des procédures et des méthodologies nécessaires. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient également disposer d'installations et équipements adaptés pour permettre aux agents de s'acquitter correctement de leur mandat.
28. Des systèmes de transport et de communication fiables sont fondamentaux pour assurer des prestations de services à l'endroit et au moment où ils sont nécessaires, ainsi que pour la transmission d'échantillons aux laboratoires.
29. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient utiliser des laboratoires évalués et/ou homologués dans le cadre de programmes officiellement reconnus, de façon à garantir que des contrôles de

---

<sup>8</sup> Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003), paragraphe 14.

<sup>9</sup> Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/ GL 47-2003), paragraphes 41 – 43.

qualité adaptés soient en place pour assurer la fiabilité des résultats d'essais. Dans la mesure où elles sont disponibles, des méthodes analytiques validées devraient être utilisées. Les laboratoires devraient appliquer les principes de gestion acceptés au niveau international pour garantir la fiabilité des résultats d'analyse<sup>10</sup>.

30. L'industrie alimentaire est responsable de l'élaboration et de la gestion de systèmes qui garantissent que l'aliment fourni est conforme aux exigences établies par l'autorité compétente. C'est aux exploitants du secteur alimentaire qu'il appartient au premier chef de garantir la sécurité des aliments.

31. L'autorité compétente garde la responsabilité entière de contrôler et de garantir la conformité des aliments et de la production qui y est associée par rapport aux exigences.

32. L'autorité compétente garde la responsabilité entière de garantir le fonctionnement effectif du système national de contrôle des aliments et devrait être à l'abri de toute influence inopportune ou induue lorsqu'elle s'acquitte de cette responsabilité.

*[Plusieurs des points ci-dessous correspondent à des passages qui se trouvent dans des documents existants du Codex – Le comité devra veiller à fournir les références voulues]*

33. Des efforts devraient être entrepris pour améliorer la capacité des autorités réglementaires, en particulier celles des pays en développement. Le développement des capacités de pays en développement par le biais de dispositifs bilatéraux ou grâce à l'assistance d'organisations internationales devrait viser la mise en œuvre de ces principes et directives.

### **Cadre législatif**

34. Des lois clairement définies et transparentes devraient être élaborées autorisant la mise en place d'une autorité compétente et d'exigences relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

35. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t être responsable(s) de l'élaboration de lois applicables à toutes les parties de la filière alimentaire, de la vérification de l'application par l'industrie de systèmes acceptables qui garantissent la conformité avec les exigences pertinentes, et, s'il y a lieu, de la prise de mesures correctives appropriées.

36. Lorsque cela s'avère nécessaire, des lois et des procédures d'application clairement définies et transparentes devraient être élaborées pour permettre la mise en place d'une/d'autorité(s) compétente(s) et des procédés et procédures nécessaires pour la vérification de la conformité des produits aux exigences.

37. Les exigences, y compris les règlements, les normes et les codes d'usages alimentaires devraient être basées sur le risque, reposer sur des bases scientifiques solides<sup>11</sup> et, dans la mesure du possible, être conformes aux normes internationales si ces dernières permettent d'assurer le niveau approprié de protection établi par l'autorité compétente.

38. Les entreprises du secteur alimentaire devraient être encouragées à utiliser les principes généraux de l'hygiène alimentaire (y compris, s'il y a lieu, l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP)) élaborés par le Comité Codex sur l'hygiène alimentaire<sup>12</sup> et les bonnes pratiques de fabrication, et la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t reconnaître ceux-ci en tant qu'outil essentiel pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments.

39. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être conçus et appliqués d'une manière reposant sur des principes d'analyse de risques concordants avec des approches acceptées au niveau international — par exemple, les *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments pour application par les gouvernements* (CAC/GL63-2007) et comprendre, en fonction des circonstances, une évaluation scientifique complète, une large implication des parties prenantes, une procédure transparente, un traitement cohérent des risques similaires se posant dans des situations différentes et un processus décisionnel systématique.

40. La vérification du système national de contrôle des aliments devrait cibler les étapes les plus appropriées de la filière alimentaire, reposant sur une analyse de risque effectuée selon une méthode

---

<sup>10</sup> Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. CAC/GL 26-1997; paragraphes 41 – 42.

<sup>11</sup> FAO - OMS Analyse de risque de sécurité sanitaire des aliments : guide pour les autorités nationales pour la sécurité sanitaire des aliments (Document 87 de la FAO sur les aliments et la nutrition).

<sup>12</sup> CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003 Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire.

reconnue au niveau international<sup>13</sup>. La fréquence et l'intensité des contrôles devraient être établies de manière à tenir compte du risque et de l'efficacité des contrôles déjà effectués par ceux qui manipulent les produits, y compris les producteurs, les fabricants, les transporteurs, les distributeurs et les agents des points de vente.

41. La nature et la fréquence des audits/inspections des systèmes de production d'aliments devraient reposer sur le risque pour la santé humaine et la sécurité que présente le produit, son origine et les antécédents de conformité aux exigences, ainsi que toute autre information pertinente, notamment les risques de fraude. Les contrôles devront être conçus pour rendre compte de facteurs tels que :

- le risque pour la santé humaine présenté par le produit ou son emballage ;
- les antécédents et la probabilité de non-conformité aux exigences ;
- la sensibilité du groupe cible de consommateurs ;
- l'importance et la nature de toute transformation supplémentaire du produit ;
- les antécédents de conformité des producteurs, transformateurs, fabricants, transporteurs et distributeurs ;
- la fraude ou tromperie potentielle des consommateurs ainsi que d'autres facteurs susceptibles de constituer une entrave aux pratiques commerciales loyales.

42. L'utilisation délibérée de systèmes d'assurance qualité par des entreprises du secteur alimentaire devrait être encouragée afin d'obtenir une plus grande confiance dans la qualité des produits. Les entreprises du secteur alimentaire devraient utiliser les Principes Généraux de l'hygiène alimentaire (y compris, s'il y a lieu, l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP)) élaborés par le Comité Codex sur l'hygiène alimentaire<sup>1</sup>, et la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t reconnaître ceux-ci en tant qu'outil essentiel pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments.

43. Dans les cas où les entreprises du secteur alimentaire appliquent des systèmes d'assurance qualité, le système national de contrôle des aliments devrait en tenir compte si ces systèmes visent la protection de la santé du consommateur et la garantie de pratiques commerciales loyales dans le commerce des aliments.

44. Lorsque cela s'avère approprié, les pays membres devraient utiliser les normes et textes apparentés du Codex.

*[Observation : Le Comité pourrait souhaiter débattre de l'endroit où ce point doit être abordé puisqu'il s'agit d'un principe général du Codex]*

45. L'élaboration du système national de contrôle des aliments devrait reposer sur des bases scientifiques et ne pas être plus restrictif que nécessaire pour atteindre le degré approprié de protection du pays.

46. Dans la mesure du possible, les exigences pour les aliments importés et exportés devraient être concordantes avec celles qui s'appliquent aux aliments du marché intérieur. Ces exigences peuvent comprendre des normes, des dispositions relatives à l'échantillonnage, au contrôle des processus, aux conditions de production, de transport, d'entreposage, ou une combinaison de ces éléments.

*[Observation : Le Comité voudra peut-être tenir compte du fait qu'il peut y avoir des cas de figure où les exigences appliquées aux aliments exportés, envoyés à des pays avec des exigences et des niveaux appropriés de protection différents, ne seront pas les mêmes que les exigences nationales]*

***[Libellé de rechange pour le paragraphe 47 : Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être conçus et appliqués de telle manière que le système national de contrôle des aliments (couvrant également l'importation) et le système de contrôle à l'exportation soient harmonisés et intégrés le plus possible.]***

---

<sup>13</sup> FAO - OMS Analyse de risque de sécurité sanitaire des aliments : guide pour les autorités nationales pour la sécurité sanitaire des aliments (Document 87 de la FAO sur les aliments et la nutrition).

## Fonctionnement du système (programmes, contrôles)

### Conception et élaboration

47. La conception et l'application des systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être fondées sur le risque.

48. Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté, et comprendre une description de sa portée et de son application, des responsabilités et actions de ses agents, afin que toutes les parties concernées sachent ce que l'on attend d'elles. Des procédures documentées contribuent à garantir que les contrôles sont effectués de manière systématique et uniforme. La documentation d'un système national de contrôle des aliments devrait comprendre :

- un organigramme du système officiel de contrôle ;
- le rôle de chaque niveau hiérarchique (y compris d'autres niveaux de juridiction, p. ex., État, province) ;
- les fonctions assignées aux postes, si nécessaire ;
- les procédures de travail, y compris des méthodes d'échantillonnage, de contrôle et d'essai ;
- la législation et les exigences pertinentes ;
- les contacts importants ;
- les informations pertinentes sur la contamination des aliments et le contrôle des aliments ;
- les procédures pour effectuer des rappels et des enquêtes sur des aliments ;
- les informations pertinentes sur la formation du personnel.

49. Les exigences, y compris les règlements, les normes et les codes d'usages alimentaires, devraient reposer sur des bases scientifiques solides, être élaborées en faisant appel aux principes de l'analyse de risques<sup>14</sup> et, dans la mesure du possible, être conformes aux normes internationales si ces dernières permettent d'atteindre le niveau approprié de protection établi par l'autorité compétente.

### Activités/mise en oeuvre

50. Les responsabilités de l'autorité compétente peuvent comprendre les fonctions suivantes, sans toutefois y être limitées :

- agréer des transformateurs ou autres exploitants, p. ex., octroi de licences ou enregistrement ;
- nommer des agents agréés ;
- reconnaître des laboratoires homologués ou homologuer des laboratoires conformément à des normes internationales reconnues ;
- auditer ou inspecter des aliments et des méthodes de production des aliments qui, s'il y a lieu, peuvent comprendre les fonctions suivantes, sans toutefois y être limitées :
  - la surveillance directe de la conformité d'installations et de processus aux exigences d'hygiène, de sécurité et autres. Ceci peut inclure l'échantillonnage pendant la transformation, l'entreposage, le transport ou la vente ; et/ou
  - la vérification des systèmes de l'industrie alimentaire par le biais d'audits pour établir la conformité aux exigences pertinentes ;
- la vérification peut servir à garantir que les programmes et plans HACCP sont mis en œuvre conformément à la documentation, et qu'ils restent efficaces en permanence ;
- identifier les aliments qui ne sont pas conformes aux exigences, ou les aliments qui sont autrement vendus au consommateur de manière trompeuse, et prendre les mesures correctives nécessaires ;

---

<sup>14</sup> FAO - OMS Analyse de risque de sécurité sanitaire des aliments : guide pour les autorités nationales pour la sécurité sanitaire des aliments (Document 87 de la FAO sur les aliments et la nutrition).

- assurer le traçage des produits alimentaires<sup>15</sup> et le retrait de produits insalubres ;
- appliquer les mesures administratives et/ou judiciaires lorsque des exigences spécifiques ne sont pas remplies ;
- agréer les entreprises alimentaires qui répondent aux exigences nationales en les inscrivant au registre ou en communiquant à d'autres parties les attestations à cet égard<sup>16</sup>.

51. Certaines de ces responsabilités devraient comprendre la prévention proactive des infractions aux dispositions du système national de contrôle des aliments.

52. S'il est constaté qu'un produit ou qu'un processus n'est pas conforme, l'autorité compétente agit pour veiller à ce que l'exploitant corrige la situation. Les mesures résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité du même produit ou processus pour veiller à ce que toute action soit proportionnelle au degré de risque pour la santé publique, de fraude potentielle ou de tromperie des consommateurs.

53. Les mesures spécifiques prises à l'égard d'une future production peuvent comprendre :

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

54. L'autorité compétente devra délivrer une notification écrite de sa décision à l'exploitant concerné ou à un représentant, indiquant la mesure à prendre et la raison de la décision. Les informations sur le droit d'appel contre de telles décisions et sur la procédure et ses échéances devraient également être fournies.

55. Dans les cas où les autorités compétentes font appel à des fournisseurs tiers<sup>17</sup> en tant qu'organismes officiellement homologués pour effectuer des contrôles, ceux-ci devraient faire l'objet d'une évaluation d'après des critères objectifs pour obtenir l'homologation officielle.

### **Vérification/gestion et amélioration**

56. La vérification du système national de contrôle des aliments devrait cibler les étapes les plus appropriées de la filière alimentaire, reposant sur une analyse de risque effectuée selon une méthode reconnue au niveau international<sup>18</sup>. La fréquence et l'intensité des contrôles devraient être établies de manière à tenir compte du risque et de l'efficacité des contrôles déjà effectués par ceux qui manipulent les produits, y compris les producteurs, les fabricants, les transporteurs, les distributeurs et les agents des points de vente.

57. Le système national de contrôle des aliments devrait pouvoir être amélioré de façon continue. Ceci requiert :

- des mécanismes d'évaluation de l'efficacité du système existant par le biais d'auto-évaluations, d'audits internes et/ou externes ; et
- des mécanismes de conception et de mise en place de mesures correctives efficaces pour intervenir sur les domaines qui nécessitent une amélioration.

58. La performance des organismes officiellement homologués devrait être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. Des procédures devraient être mises en route pour rectifier les manquements et, le cas échéant, permettre la révocation d'une homologation officielle.

59. La/les autorité(s) compétente(s) qui met(tent) en œuvre le système national de contrôle des aliments devrai(en)t effectuer une auto-évaluation ou faire évaluer leur efficacité par des tiers.

---

<sup>15</sup> Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 60-2006).

<sup>16</sup> Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997), paragraphe 22. *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation de certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001).

<sup>17</sup> Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003), paragraphe 8.

<sup>18</sup> FAO - OMS Analyse de risque de sécurité sanitaire des aliments : guide pour les autorités nationales pour la sécurité sanitaire des aliments (Document 87 de la FAO sur les aliments et la nutrition).

60. L'auto-évaluation ou les audits par des tiers devraient être effectués périodiquement à différents niveaux des systèmes nationaux de contrôle des aliments, en utilisant des procédures reconnues au niveau international. Les services nationaux de contrôle des aliments d'un pays peuvent par exemple entreprendre une auto-évaluation afin de garantir une protection adéquate des consommateurs ou aborder d'autres questions d'intérêt national, ou encore pour améliorer leur efficacité interne.

**LISTE DES PARTICIPANTS****CHAIRPERSON**

Mr Gregory Read  
 Executive Manager, Food Division  
 Biosecurity Services Group  
 Australian Government Department of Agriculture Fisheries and Forestry  
 GPO Box 858  
 CANBERRA ACT 2601  
 AUSTRALIA  
 Phone: +61 2 6272 3594  
 Fax: +61 2 6272 3567  
 Email: [gregory.read@daff.gov.au](mailto:gregory.read@daff.gov.au)

**AUSTRALIA**

Dr Mark Schipp  
 General Manager, Export Standards  
 Food Division  
 Biosecurity Services Group  
 Australian Government Department of Agriculture, Fisheries  
 and Forestry  
 GPO Box 858  
 CANBERRA ACT 2601  
 AUSTRALIA  
 Phone: +61 2 6272 5254  
 Fax: +61 2 6272 4389  
 Email: [mark.schipp@aqis.gov.au](mailto:mark.schipp@aqis.gov.au)

Dr Elizabeth Wilcock  
 Senior Veterinary Officer  
 Food Exports, Food Division  
 Australian Government Department of Agriculture, Fisheries  
 and Forestry  
 GPO Box 858  
 Canberra ACT 2601  
 AUSTRALIA  
 Ph: +61 026272 3102  
 Fax: +61 02 6272 5442  
 Email: [Elizabeth.wilcock@aqis.gov.au](mailto:Elizabeth.wilcock@aqis.gov.au)

**BELIZE**

Dr Michael De Shield  
 Director, Food Safety Services  
 Belize Agricultural Health Authority  
 St Joesph Street  
 PO Box 181  
 Belize City  
 BELIZE  
 Ph: 501 224 4794  
 Fax: 501 224 5230  
 Email: [foodsafety@btl.net](mailto:foodsafety@btl.net)

**BRAZIL**

Miss Priscilla Bagnatori Ranger  
 Official Veterinari  
 Department of Sanitary and Phytosanitary Negotiations,  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
 Esplanda Dos Ministerios  
 Bloco D, ED. Sede- 3°  
 Andar – Sala 347  
 Brasilia – DF 70043900  
 BRAZIL  
 Ph: 55 61 3218 2322  
 Fax: 55 61 3225 4738  
 Email: [Priscilla.rangel@agricultura.gov.br](mailto:Priscilla.rangel@agricultura.gov.br)

Mrs Denise De Oliveira Resende  
 Food General Manager  
 National Health Surveillance Agency  
 SIA Trecho 5  
 Area especial 57 – bloco D - 2° andar  
 71.205.050  
 Brasília – DF  
 BRAZIL  
 Ph: +55 61 3462 6514  
 Fax: +55 61 3462 5315  
 Email: [denise.resende@anvisa.gov.br](mailto:denise.resende@anvisa.gov.br)

Miss Rosana Vasconcellos  
 Federal Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply from  
 Brazil  
 Esplanada Dos Ministérios  
 Bloco D Anexo B Sala 348  
 CEP: 70043 900  
 Brasília – DF  
 BRAZIL  
 Ph: +55 61 3218 3073  
 Fax: +55 61 3224 4322  
 Email: [rosana.vasconcellos@agricultura.gov.br](mailto:rosana.vasconcellos@agricultura.gov.br)

Mrs Diana Carmen Almeida Nunes De Oliveira  
 Manager of Inspection and Control of Food Risks  
 National Health Surveillance Agency  
 Sia – Trecho 5  
 Area Especial 57  
 Brasilia – Distrito Federal  
 71205 050  
 BRAZIL  
 Ph: +55 61 3462 5328  
 Fax: +55 61 3462 5315  
 Email: [Diana.oliveira@anvisa.gov.br](mailto:Diana.oliveira@anvisa.gov.br)

Mr Daniel dos Santos Braga Tavares  
 Coordinator of Accreditation and Certification  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Supply  
 Esplanada dos Ministérios  
 Bloco D Edifício Anexo “A”  
 Sala 402<sup>a</sup>  
 Brasília DF – 70043 900  
 BRAZIL  
 Ph: +55 61 3218 2339  
 Fax: +55 61 3218 2672  
 Email: [daniel.tavares@agricultura.gov.br](mailto:daniel.tavares@agricultura.gov.br)

**CANADA**

Ms Mary Ann Green  
 Director  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Road  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0Y9  
 CANADA  
 Ph: 613 773 6232  
 Fax: 613 773 5959  
 Email: [maryann.green@inspection.gc.ca](mailto:maryann.green@inspection.gc.ca)

**PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA**

Mr Qiming Zhou  
 Section Chief  
 Shanghai Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau P.R.  
 China  
 Certification and Accreditation Administration of the  
 People's Republic of China  
 No. 1208 Minsheng Road  
 Shanghai  
 P.R. CHINA 200135  
 Ph: +86 21 3862 0246  
 Fax: +86 21 6854 4661  
 Email: [zhouqm@shciq.gov.cn](mailto:zhouqm@shciq.gov.cn)

Mr Shaoping Gu  
 Director  
 Department for Registration Certification and Accreditation  
 Administration of the People's Republic of China  
 Room B-2005 No.9 Madian East Road  
 Beijing  
 P.R. CHINA 100088  
 Ph: +86 10 8226 2680  
 Fax: +86 10 8226 0755  
 Email: [gusp@cnca.gov.cn](mailto:gusp@cnca.gov.cn)

Mr Yongqiu Lin  
 Deputy Consultant  
 Division of Certification Supervision and Administration  
 Fujian Entry-Exit Inspection & Quarantine Bureau of the  
 P.R. China  
 No.312 Hudong Road  
 Fuzhou City  
 Fujian Province  
 P.R. CHINA 350001  
 Ph: +86 591 8706 5423  
 Fax: +86 591 8706 5420  
 Email: [hacpping-818@yahoo.com.cn](mailto:hacpping-818@yahoo.com.cn)

**DENMARK**

Mr Erik Engelst  
 Senior Veterinary Advisor  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Mørkhøj Bygade 19  
 DK-2860 Søborg  
 DENMARK  
 Ph: +45 33 95 62 00  
 Fax: +45 33 95 60 01  
 Email: [eep@fvst.dk](mailto:eep@fvst.dk)

**ETHIOPIA**

Mr Tamiru Woubbie  
 Trade & Investment Promotion Department Head  
 Ethiopian Chamber of Commerce & Sectoral Associations  
 Po Box 517  
 Addis Abeba  
 ETHIOPIA  
 Ph: 251 11 551 8240  
 Fax: 251 11 551 7699  
 Email: [ethchamb@ethionet.et](mailto:ethchamb@ethionet.et) [twoubbie@yahoo.com](mailto:twoubbie@yahoo.com)  
[twoubbie@gmail.com](mailto:twoubbie@gmail.com)

**EUROPEAN COMMISSION**

Dr Risto Holma  
 Administrator  
 European Commission  
 DG Health and Consumers  
 Rue Froissart 101  
 1040 Brussels  
 BELGIUM  
 Phone: +32 2 299 86 83  
 Fax: +32 2 299 85 66  
 Email: [Risto.holma@ec.europa.eu](mailto:Risto.holma@ec.europa.eu)

Mr Juha Junttila  
 Administrator  
 EU Commission  
 FVO EU Commission  
 Grange, Dunsany  
 Co. Meath  
 IRELAND  
 Ph: 046 90 61 788  
 Fax: 046 90 61 701  
 Email: [juha.junttila@ec.europa.eu](mailto:juha.junttila@ec.europa.eu)

**FRANCE**

Ms Céline Germain  
 Office for Multilateral and Community Negotiations  
 Division for European and International Sanitary Affairs  
 General Directorate for Food  
 Ministry of Agriculture and Fisheries  
 251 rue de Vaugirard  
 75 732 Paris cedex 15  
 FRANCE  
 Ph: +33 (0) 149 55 47 78  
 Fax: +33 (0) 149 55 44 62  
 Email: [celine.germain@agriculture.gouv.fr](mailto:celine.germain@agriculture.gouv.fr)

Mrs Roseline Lecourt  
 Chargée de Mission  
 Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi  
 DGCCRF – Télédéc 251  
 59 boulevard Vincent Auriol  
 75703 Paris Cedex 13  
 France  
 Ph: +33 1 44 97 34 70  
 Fax: +33 1 44 97 30 37  
 Email: [roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GERMANY**

Mrs Antje Jaensch  
 Federal Office of Consumer Protection and Food Safety  
 P.O.B 100214  
 D-10562 Berlin  
 GERMANY  
 Phone: + 49 (0) 30 1844410611  
 Fax: +49 (0) 30 1844410699  
 Email: [antje.jaensch@bvl.bund.de](mailto:antje.jaensch@bvl.bund.de)

Mrs Marie-Luise Trebes  
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
Protection  
PO Box 14 02 70  
D-53107 Bonn  
GERMANY  
Phone: + 49 (0) 228 99 529 3394  
Fax: + 49 (0) 228 99 529 4942  
Email: [315@bmelv.bund.de](mailto:315@bmelv.bund.de) cc [marie-luise.trebes@bmelv.bund.de](mailto:marie-luise.trebes@bmelv.bund.de)

**INDONESIA**

Mr Bambang Hendiswara  
Delegate  
Indonesian Trade Promotion Centre (ITPC) Chicago  
Ministry of Trade R I  
70 West Erie Street  
3<sup>rd</sup> Floor Chicago IL  
USA 60610  
Ph: +312 640 2463  
Fax: +312 640 2648  
Email: [hendiswarabambang@yahoo.com](mailto:hendiswarabambang@yahoo.com)

**JAPAN**

Mr Wataru Iizuka  
Section Chief  
Office of Import Safety, Department of Food Safety  
Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health,  
Labour and Welfare, Japan  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916  
JAPAN  
Ph: 3 3595 2337  
Fax: 3 3503 7964  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Ms Yoriko Yamamoto  
Section Chief  
Inspection and Safety Division, Department of Food Safety  
Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health,  
Labour and Welfare, Japan  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916  
JAPAN  
Ph: 3 3595 2337  
Fax: 3 3503 7964  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Ms Mariko Ikeda  
Associate Director  
International Affairs Division, Food Safety and Consumer  
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and  
Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
JAPAN  
Ph: +81 3 5512 2291  
Fax: +81 3 3507 4232  
Email: [mariko\\_ikeda@nm.maff.go.jp](mailto:mariko_ikeda@nm.maff.go.jp)

**REPUBLIC OF KOREA**

Duk Ho Kang  
DVM/ Deputy Director  
National Veterinary Research and Quarantine Service  
335 Jungang Ro Manan-Gu  
Anyang-Si  
Kyung Gi-Do 430824  
Republic of KOREA  
Ph: 031 467 1923  
Fax: 031 467 1717  
Email: [kangdho@nvrqs.go.kr](mailto:kangdho@nvrqs.go.kr)

Sung Wook Yun  
DVM/ Quarantine Officer  
National Veterinary Research and Quarantine Service  
335 Jungang Ro Manan-GU  
Anyang-Si  
Kyung Gi-Do 430 824  
Republic of KOREA  
Ph: 031 467 1785  
Fax: 031 467 1883  
Email: [sungwook\\_yun@yahoo.com](mailto:sungwook_yun@yahoo.com)

Ms Ha Young Nam  
Senior Researcher  
Korea Food and Drug Administration  
5F Taerim Building, 27-6 Nokbundong  
Eunpyunggu, Seoul  
Republic of KOREA  
Ph: 82 2 380 1733  
Fax: 82 2 388 6392  
Email: [hynam@korea.kr](mailto:hynam@korea.kr)

Ms Soo Yeon Lee  
Scientific Officer  
Korea Food and Drug Administration  
4F Taerim Building, 27-6 Nokbundong  
Eunpyunggu, Seoul  
Republic of KOREA  
Ph: 82 2 380 1567  
Fax: 82 2 385 2416  
Email: [seanlee@korea.kr](mailto:seanlee@korea.kr)

**MEXICO**

Mr Guillermo Arroyo Gómez  
Manager, Monitoring Program  
Federal Commission for Protection against Health Risks  
Monterrey NO. 33 3er piso  
Col. Roma, Deleg. Cuauhtémoc  
06700, México, D.F.  
Ph: 52 (55) 50 80 52 62  
Fax: 50 (55) 55 14 1 10 7  
Email: [garroyo@salud.gob.mx](mailto:garroyo@salud.gob.mx)

Mr Lamberto Osorio Nolasco  
Gerente de Importaciones y exportaciones  
De Alimentos, Plafest y Otros  
Monterrey No 33 6° Piso  
Col. Roma, Deleg. Cuahtémoc  
CP 06700  
México DF  
Ph: 52 (55) 5080 52 00  
Fax: 50 (55) 5208 2810  
Email: [losorio@cotepris.gob.mx](mailto:losorio@cotepris.gob.mx)

**NEW ZEALAND**

Dr Chris Kebbell  
 Assistant Director, Imports & Export Strategy  
 New Zealand Food Safety Authority  
 68-86 Jervois Quay  
 PO Box 2835  
 Wellington 6011  
 NEW ZEALAND  
 Ph: 0064 48942407  
 Fax: 0064 48942675  
 Email: [chris.kebbell@nzfsa.govt.nz](mailto:chris.kebbell@nzfsa.govt.nz)

**NORWAY**

Ms Grethe Bynes  
 Adviser  
 Norwegian Food Safety Authority  
 PO.Box 383  
 N-2381 Brumundal  
 NORWAY  
 Ph: +47 95 14 53 58 (mobile)  
 Ph: +47 5521 5756 (office)  
 Fax: +47 55 21 57 07  
 Email: [grethe.bynes@mattilsynet.no](mailto:grethe.bynes@mattilsynet.no)

**SAINT LUCIA**

Dr Xanthe Dubuison  
 Standards Officer – Certification  
 Saint Lucia Bureau of Standards  
 Po Box CP 5412  
 Castries Waterfront  
 SAINT LUCIA  
 Ph: 1 758 453 0049  
 1 758 456 0102  
 1 758 456 0546  
 Fax: 1 758 452 3561  
 Email: [x.dubuison@slbs.org](mailto:x.dubuison@slbs.org)

**SOUTH AFRICA**

Mr Billy Makhafola  
 Deputy Director  
 Department Agriculture, Forestry and Fisheries  
 Private Bag 343  
 Pretoria 0001  
 SOUTH AFRICA  
 Ph: 012 319 6023  
 Fax: 012 319 6055  
 Email: [BillyM@nda.agric.za](mailto:BillyM@nda.agric.za)

Ms Caroline Malcobe  
 Chief Food Safety and Quality Assurance Officer  
 Directorate: Food Safety & Department Agriculture, Forestry  
 and Fisheries  
 Private Bag 343  
 Pretoria 0001  
 SOUTH AFRICA  
 Ph: +27 12 319 6291  
 Fax: +27 12 319 6055  
 Email: [CarolineL@nda.agric.za](mailto:CarolineL@nda.agric.za)

Ms Magdeline Maphalle  
 Chief Agricultural Food and Quarantine Technician  
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 Private Bag 258  
 Pretoria 0001  
 SOUTH AFRICA  
 Ph: 011 390 7522  
 Fax: 011 390 2584  
 Email: [MagdelineM@nda.agric.za](mailto:MagdelineM@nda.agric.za)

Dr Tembile Songabe  
 Deputy Director – Export Control  
 Veterinary Services  
 Department of Agriculture, Western Cape Provincial  
 Government  
 Private Bag 1  
 Elsenburg 7607  
 SOUTH AFRICA  
 Ph: +21 808 7607  
 Fax: +21 808 5126  
 Email: [TembileS@Elsenburg.com](mailto:TembileS@Elsenburg.com)

**SPAIN**

Mr Fernando Riesco  
 Jefe De Servicio  
 Ministerio de Sanidad y Politica Social  
 Paseo Del Prado 18/20  
 Madrid 28014  
 SPAIN  
 Ph: +34 91596 10 49  
 Fax: +34 91 360 13 43  
 Email: [friesco@msps.es](mailto:friesco@msps.es)

**SWEDEN**

Mr Lars Croon  
 Chief Government Inspector  
 National Food Administration  
 PO Box 622  
 SE 75126 UPPSALA  
 SWEDEN  
 Ph: +46 18 175 564  
 Fax: +46 18 105 848  
 Email: [lbc@slv.se](mailto:lbc@slv.se)

**SWITZERLAND**

Mrs Awilo Ochieng Pernet  
 Codex Alimentarius International Nutrition and Food Safety  
 Issues  
 Federal Office of Public Health  
 CH-3003 Bern  
 SWITZERLAND  
 Phone: +41 31 322 00 41  
 Fax: +41 31 322 95 74  
 Email: [awilo.ochieng@bag.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch)

Mr Jürg Rüfenacht  
 Head, International Trade  
 Swiss Veterinary Office  
 CH-3003 Bern  
 SWITZERLAND  
 Phone: +41 31 323 30 33  
 Fax: +41 31 323 86 56  
 Email: [juerg.ruefenacht@bvet.admin.ch](mailto:juerg.ruefenacht@bvet.admin.ch)

**THAILAND**

Mr Vijak Arkubkriya  
 Deputy Secretary General  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Phaholyothin Road  
 Ladyao Chatuchak  
 Bangkok 10900  
 THAILAND  
 Ph: +66 2 561 3545  
 Fax: +66 2 561 3546  
 Email: [vijak@acfs.go.th](mailto:vijak@acfs.go.th)

Ms Krissana Sukhumpanich  
Senior Food Technologist, Chief, Product Standard  
Development Group  
Fish Inspection and Quality Control Division, Department of  
Fisheries, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Kaset-Klang, Phaholyothin Road  
Chatuchak  
Bangkok 10900  
THAILAND  
Ph: +66 2 55 8150 5  
Fax: +66 2 558 0134  
Email: [krissana\\_s@yahoo.com](mailto:krissana_s@yahoo.com)

Mrs Sasiwimon Tabyam  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road  
Ladyao Chatuchak  
Bangkok 10900  
THAILAND  
Ph: +66 02 561 2277  
Fax: +66 02 561 3357  
Email: [sasiwimon@acfs.go.th](mailto:sasiwimon@acfs.go.th)

#### **UNITED STATES OF AMERICA**

Ms Mary Stanley  
International Policy Advisor  
Office of Program and Policy Development Food Safety and  
Inspection Service  
USDA/FSIS/OPPD/International Policy Division  
1400 Independence Ave  
Room 4544 South Building  
Washington, DC 20250-3700  
USA  
Ph: +1 202 720 0287  
Fax: +1 202 720 4929  
Email: [mary.stanley@fsis.usda.gov](mailto:mary.stanley@fsis.usda.gov)

Dr Daniel Engeljohn  
Deputy Assistant Administrator  
USDA, Food Safety Inspection Service  
1400 Independence Ave  
NW RM 350-E JWB  
Washington DC 20250  
USA  
Ph: 202 205 0495  
Fax: 202 720 2025  
Email: [daniel.engeljohn@fsis.usda.gov](mailto:daniel.engeljohn@fsis.usda.gov)

Ms Barbara McNiff  
International Issues Analyst  
U.S Codex Office  
Room 4870 South Building  
1400 Independence Ave  
Washington D.C 20250  
USA  
Ph: +1 202 690 4719  
Fax: +1 202 720 3157  
Email: [Barbara.Mcniff@fsis.usda.gov](mailto:Barbara.Mcniff@fsis.usda.gov)

Mr Bryce Quick  
Deputy Administrator, FSIS  
USDA/FSIS/Office of the Administrator  
Room 331-E J.L Whitten Building  
1400 Independence Ave  
Washington D.C 20250-3700  
USA  
Ph: +1 202 720 7900  
Fax: +1 202 690 0550  
Email: [bryce.quick@fsis.usda.gov](mailto:bryce.quick@fsis.usda.gov)

Mrs Debbie Subera- Wiggin  
Public Health and Trade Policy Coordinator  
Centre for Food Safety and Applied Nutrition  
US Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park MD 20740  
USA  
Ph: +1 301 436 1726  
Fax: +1 301 463 2318  
Email: [Debbie.subera-wiggin@fda.hhs.gov](mailto:Debbie.subera-wiggin@fda.hhs.gov)

Dr Michael Wehr  
Codex Program Manager  
Centre for Food Safety and Applied Nutrition  
US Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park MD 20740  
USA  
Ph: +1 301 436 1724  
Fax: + 1 301 436 2318  
Email: [Michael.wehr@fda.hhs.gov](mailto:Michael.wehr@fda.hhs.gov)

Dr Elizabeth Parker  
Chief Veterinarian  
National Cattlemen's Beef Association  
1301 Pennsylvania Ave NW Suite 300  
Washington, DC 20004  
USA  
Ph: 202-347-0228  
Fax: 202-638-0607  
Email: [Eparker@beef.org](mailto:Eparker@beef.org)

Ms Laurie Hueneke  
Director International Trade Policy  
Sanitary and Technical Issues  
National Park Producers  
122c Street NW  
Suite 875  
Washington DC 20001  
USA  
Ph: +1 202 347 3600  
Fax: +1 202 347 5265  
Email: [huenekel@nppc.org](mailto:huenekel@nppc.org)

#### **ZAMBIA**

Mr Delphin M. Kinkese  
Chief Environmental Health Officer  
Food Safety and Occupational Health  
Ministry of Health, Ndeke House  
PO Box 30205  
Lusaka  
ZAMBIA  
Phone: +260 211 253040/5  
Fax: +206 211 253344  
Email: [dmkinkese@gmail.com](mailto:dmkinkese@gmail.com)

#### **INTERNATIONAL ORGANISATIONS**

##### **FOOD AND AGRICULTURE ORGANISATION OF THE UNITED NATIONS (FAO)**

Mrs Catherine Bessy  
Nutrition Officer  
Food Quality and Standards Service  
Nutrition and Consumer Protection Division FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
001153 Rome  
ITALY  
Ph: +39 0657053679  
Fax: +39 0657054593  
Email: [Catherine.bessy@fao.org](mailto:Catherine.bessy@fao.org)

***OIE***

Dr Luis Osvaldo Barcos  
OIE Regional Representative of America  
OIE  
Paseo Colon 315 Piso 5 Codigo Postal  
1063 Buenos Aires  
ARGENTINA  
Ph: +54 4331 3919  
Fax: +54 4331 3919  
Email: [l.barcos@oie.int](mailto:l.barcos@oie.int)

***ICGMA***

Ms Peggy Rochette  
Sr. Director International Affairs  
Grocery Manufacturers Association  
1350 I Street NW  
WASHINGTON DC 20005  
USA  
Phone: 202 639 5921  
Fax: 202 639 5991  
Email: [prochette@gmaonline.org](mailto:prochette@gmaonline.org)

***SECRETARIAT******CODEX SECRETARIAT***

Ms Annamaria Bruno  
Foods Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracolla  
00153 Rome  
ITALY  
Ph: +39 06 570 56254  
Fax: +39 06 570 54593  
Email: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

***AUSTRALIAN SECRETARIAT***

Ms Ann Backhouse  
Manager  
Codex Australia  
Export Standards Branch  
Food Division  
Biosecurity Services Group  
Australian Government Department of Agriculture, Fisheries  
and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
AUSTRALIA  
Phone: +61 2 6272 5692  
Fax: +61 2 6272 3103  
Email: [ann.backhouse@daff.gov.au](mailto:ann.backhouse@daff.gov.au)