



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FICS 11/19/3 Add 1

Septembre 2011

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITE DU CODEX SUR LES SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION  
DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES**

**Dix-neuvième Session**

**Cairns, Australie, 17 – 21 octobre 2011**

**AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR LES SYSTÈMES NATIONAUX  
DE CONTRÔLE DES ALIMENTS**

**(N06-2009)**

**(Observations à l'étape 3)**

**(Argentine, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, Japon, Kenya, Mexique, Nouvelle-Zélande, Norvège,  
Philippines, Afrique du Sud, Uruguay, USA, IACFO, IIR, OIE)**

**ARGENTINE**

**Observations générales**

L'Argentine se félicite d'avoir l'occasion de faire des observations sur ce texte et désire féliciter l'Australie pour l'effort d'intégration dans un seul texte de toutes les observations faites par tous les participants dans ces négociations.

L'Argentine estime que même si le texte a été nettement amélioré, il faut encore apporter plus de clarté à certains éléments qui restent confus. La première partie qui traite de l'introduction, des objectifs et des principes est bien rédigée et fluide, même si nous avons encore quelques observations ponctuelles au sujet de certains paragraphes. Il n'en va pas de même pour les sections suivantes.

La section 4 commence par une introduction qui pourrait probablement être complétée avec quelques éléments de 4.1 et ce paragraphe pourrait être éliminé car les caractéristiques du système de 4.1 pourraient être incluses dans l'introduction du 4.

On peut également constater des répétitions par rapport à la conception et la mise en œuvre du système, alors qu'en fait, la première devrait indiquer quels sont les piliers du système et les outils qu'on peut en dériver et que la seconde devrait indiquer comment les éléments de la conception s'appliquent ou s'intègrent dans le système. Afin d'établir clairement chacun des domaines, on pourrait en quelque sorte opérer dans un cadre logique indiquant pour chaque activité si on la considère comme devant être conçue et comme étant mise en œuvre. Il serait ainsi plus facile de présenter les paragraphes sans répéter un contenu entre la conception et la mise en œuvre.

Même si le document en est encore à une phase initiale, il nous semble important de garder à l'esprit que puisque le système national de contrôle des aliments est un tout, il serait important tout au long du texte de faire référence à d'autres documents pertinents élaborés par le CCFICS, par exemple ceux qui traitent des accords d'équivalence, des antécédents de rejets et d'échange d'information, etc.

Pour ce qui est des références aux documents de l'OIE, nous estimons qu'il conviendrait de mentionner les documents pertinents et relatifs au système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments d'y inclure une référence. Dans le cas contraire, nous admettons que tous les textes convenus par l'OIE sont applicables au système national de contrôle des aliments, un critère nettement plus vaste que celui que nous utilisons pour inclure des documents du Codex.

Enfin, et pour ce qui est de l'observation précédente, l'Argentine désire souligner que même si nous sommes conscients de ce que ce document a été initié à cause de la nécessité de certains pays de disposer d'orientations pour créer ou améliorer leurs systèmes de contrôle, nous ne pouvons pas perdre de vue qu'il s'agit d'un document de négociation et nous ne sommes donc pas en mesure d'accepter l'inclusion de passages qui ne fassent pas partie d'un processus de négociation, quelle que soit leur valeur. Ainsi, l'Argentine estime qu'il convient d'éliminer les références aux documents de la FAO qui ne sont pas des textes négociés, mais bien le résultat de travaux propres à la FAO bien souvent élaborés à partir de l'opinion de consultants externes.

En dernier lieu, nous sommes préoccupés par certains qualificatifs tels que ceux qui figurent au paragraphe 35 'évaluation scientifique **complète**', '**large** participation des parties prenantes', car ceci dépend de la capacités des états, raison pour laquelle nous estimons que le document doit se pencher sur la question de fond ; à savoir une évaluation scientifique et une consultation des parties intéressées ; la mesure de ces dispositions dépendra de la capacité de leurs systèmes de contrôle. C'est la raison pour laquelle nous suggérons d'éviter de tels qualificatifs.

### Observations particulières

#### Section 1 : Introduction Paragraphe 2

... le document est cohérent avec d'autres textes Codex apparentés **et devrait être lu conjointement avec les Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats CAC/GL 38-2001, les Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation CAC/GL 25-1997, les Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments CAC/GL 19-1995, et le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire (CAC/RCP 20-1979).**

**Justification :** Enoncent des dispositions qui relèvent clairement des autorités compétentes et qu'elles doivent prendre en compte au moment de concevoir un système national de contrôle des aliments.

Et [Modifications du libellé espagnol uniquement]

#### SECTION 2 OBJECTIF D'UN SYSTEME NATIONAL DE CONTROLE DES ALIMENTS

Paragraphe 5. '...est de protéger la santé des consommateurs **par rapport à la sécurité sanitaire des aliments** et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

**Justification :** Nous croyons qu'il est nécessaire de délimiter clairement la portée du système de contrôle auquel ce document fait référence.

#### PRINCIPE 1 PROTECTION DES CONSOMMATEURS

**Paragraphe 7.** L'Argentine propose de supprimer la seconde phrase : 'L'objectif premier de la conception et du maintien de systèmes nationaux de contrôle des aliments est de protéger la santé des consommateurs. ~~En cas de divergence, priorité devrait être donnée à la protection des consommateurs.~~

**Justification :** C'est un principe très vaste et dangereux pour un texte. Il est clair que les gouvernements ont l'autorité de prendre toutes les mesures qu'ils considèrent opportunes, mais tous les membres de l'OMC doivent respecter les principes des Accords, et c'est la raison pour laquelle nous croyons qu'il ne convient pas d'inclure une si vaste possibilité dans ce texte, qui pourrait mener à des pratiques inutiles, injustifiées et arbitraires.

#### PRINCIPE 3 TRANSPARENCE

##### Paragraphe 9.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** L'Argentine estime que le verbe 'podria' ne contribue pas à la transparence et permet aux pays d'étudier l'information disponible, alors qu'il est central de fournir n'importe quel type d'information pour l'intervention de toutes les parties intéressées et nous suggérons donc le verbe 'deberia'.

#### **PRINCIPE 4 ROLES ET RESPONSABILITE**

**Justification :** L'Argentine suggère de supprimer 'roles' du titre de ce principe qui n'évoque que des responsabilités.

**Paragraphe 14 :** Les universitaires et les instituts scientifiques peuvent avoir à jouer un rôle en contribuant à un système national de contrôle des aliments, car ils sont la source des connaissances qui permettent d'asseoir/~~de fournir~~ les fondements scientifiques pour des risques existants ~~et de gestion de risques sur lesquels repose un tel système.~~

**Justification :** Eclaircissement de la teneur du texte. L'Argentine suggère également de retenir le mot 'fournir' car on peut imaginer que dans certains cas ce sont les institutions scientifiques qui réalisent l'évaluation scientifique des risques et non pas l'autorité de contrôle.

#### **PRINCIPE 6 INTEGRATION D'UNE PRISE DE DECISION FONDEE SUR L'ANALYSE DES RISQUES ~~LES RISQUES ET LES DONNEES SCIENTIFIQUES ET FACTUELLES~~<sup>1</sup>**

**Paragraphe 16** Les décisions prises par les autorités compétentes dans le cadre d'un système national de contrôle des aliments devraient reposer l'analyse des risques, en tenant compte ~~sur~~ des informations scientifiques, des faits et/ou des principes de l'analyse de risques, selon qu'il convient, afin d'établir les contrôles réglementaires pertinents. Afin de prévenir des incidents de sécurité sanitaire des aliments ou de réagir à ceux-ci, les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient comprendre des éléments de prévention, d'intervention et de réponse.

**Justification :** Un document Codex de cette portée ne peut pas omettre le fait que les mesures doivent reposer sur l'analyse des risques et que dans ce cadre les preuves, la science, les preuves scientifiques sont importantes dans la mesure où elles sont analysées et mises en contexte dans le cadre d'une procédure structurée. C'est la raison pour laquelle les décisions doivent reposer sur l'analyse des risques. C'est cette analyse que découlera par la suite la valeur qu'auront les résultats des analyses ou les nouvelles informations scientifiques émergentes. Dans le même ordre d'idées, il est important d'insister sur le fait que même si les autorités compétentes ne sont pas en mesure de réaliser une analyse complète des risques, elles doivent s'appuyer sur d'autres, si elles existent et les adapter aux circonstances locales ou simplement tenir compte des recommandations des organisations internationales s'il y en a. C'est la raison pour laquelle nous disons que les décisions doivent reposer sur l'analyse des risques. Finalement, nous suggérons d'incorporer le texte du Principe 8, paragraphe 18 sur les Mesures de prévention dans ce Principe, car ces mesures doivent également répondre à une nécessité découlant de l'analyse des risques existants. Le paragraphe 16 complet serait donc rédigé ainsi qu'il figure.

#### **PRINCIPE 10 RECONNAISSANCE DE SYSTEMES [EQUIVALENCE]<sup>2</sup>**

**Paragraphe 20.** Les autorités compétentes devraient reconnaître qu'en dépit de différences de conception et de structure, ~~des deux~~ systèmes de contrôle des aliments ou leurs composants peuvent atteindre ~~peuvent être en mesure de répondre~~ à un même objectif.

**Justification :** L'Argentine suggère de préciser qu'il s'agit d'une comparaison entre deux systèmes nationaux ou leurs composants.

L'Argentine propose d'ajouter deux Principes :

#### **PRINCIPE D'HARMONISATION**

**Au moment de concevoir et d'appliquer un système de contrôle des aliments, les autorités compétentes devraient prendre en compte les normes pertinentes publiées par les organisations internationales de référence afin de faciliter le commerce.**

<sup>1</sup> Ce libellé est une version adaptée du paragraphe 5 des Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires CAC/GL 20-1995.

<sup>2</sup> CAC/GL 34-1999 Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, CAC/GL 53-2003 Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires.

## PRINCIPE DE CONFORMITE AVEC LES OBJECTIFS PREVUS :

**Les systèmes de contrôle devront être pleinement efficaces pour ce qui est d'atteindre les objectifs établis et ne devront pas restreindre le commerce plus que cela n'est nécessaire pour atteindre le degré de protection requis.**

**Justification :** Afin d'élaborer des cadres de normalisation qui tiennent compte des obligations reprises dans les accords de l'OMC, il faut que ces principes parviennent à toutes les autorités chargées de responsabilités ou d'activités réglementaires du gouvernement national ainsi que des gouvernements provinciaux et municipaux ; l'harmonisation selon des normes internationales facilite la compréhension ; il est donc important que ce document tienne compte de ce principe.

Pour ce qui est d'inclure le principe de conformité avec les objectifs prévus, nous croyons qu'il est important, car lorsque les autorités réglementaires et de contrôle établissent des mesures ou catégorisent les risques elles doivent tenir compte de la non-discrimination et éviter tout arbitraire qui pourraient restreindre le commerce.

## SECTION 4 CADRE POUR LA CONCEPTION ET L'APPLICATION DE SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS

**Paragraphe 22,** 'Par ailleurs, dans les pays dont les provinces ou les Etats ont le droit de légiférer, il faudrait qu'une autorité compétente à l'échelle nationale puisse veiller à l'application ~~uniforme~~ harmonieuse des lois.

**Justification :** ajout de la phrase proposée par la Nouvelle-Zélande dans ce paragraphe. Bien que nous soyons conscients de ce qu'il s'agit de la situation idéale, on ne dispose pas toujours des mêmes capacités ou des mêmes infrastructures dans tout un territoire national; c'est la raison de la modification proposée de la phrase ci-dessus.

**Paragraphe 23.** L'autorité compétente joue un rôle déterminant dans un système national de contrôle des aliments, dans la mesure où elle :

- élabore, met en œuvre, gère, suit, ~~gère~~ et réexamine le système national de contrôle des aliments,
- met en place et veille à l'application de la législation alimentaire pour des contrôles réglementaires fondés sur des données scientifiques et sur le risque qui encouragent et favorisent de bons résultats pour la sécurité sanitaire des aliments,
- appuie et favorise des pratiques loyales dans le commerce alimentaire, et
- stimule/encourage la connaissance, la science, la recherche et l'éducation relative à la sécurité sanitaire des aliments pour toutes les parties prenantes de la chaîne.

### Justification

- Dans la deuxième puce, l'Argentine suggère de changer l'ordre entre gère et suit.

- Dans la troisième puce, nous ne comprenons pas l'expression contrôles réglementaires ; dans notre esprit, l'autorité compétente détient un rôle fondamental pour imposer le respect de la législation alimentaire, indépendamment de la forme que prend le système pour y parvenir. Par ailleurs, nous estimons qu'il n'est pas nécessaire de répéter ici que ces contrôles devront reposer sur des principes scientifiques et les risques étant donné que cela a déjà été mentionné au paragraphe 16.

- Pour ce qui est de la cinquième puce proposée par la Nouvelle-Zélande, il est proposé de préciser que cette fonction éducative est de horizontale et destinée à tous les acteurs de la chaîne.

**Paragraphe 24.** La conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments devraient suivre une procédure logique, ~~et~~ transparente et documentée. Celle-ci devrait comprendre l'application cohérente d'une méthode ~~cadre~~ d'évaluation systématique.

- activités préliminaires de risque, y compris identification et caractérisation du risque et classement ou établissement de priorités du risque pour ~~l'étude de~~ ordonner la gestion du risque,

[Egalement des changements du texte espagnol uniquement dans la même puce]

**Justification :** Ce paragraphe devrait comporter une référence au document Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements CAC/GL 62-2007.

Dans la seconde phrase du paragraphe 24, il est proposé d'utiliser la même terminologie qu'au paragraphe 31 du document CAC/GL 62 - 2007 et il est donc proposé de remplacer cadre par méthode.

**Paragraphe 25** au sujet de l'équivalence<sup>3</sup> Les autorités compétentes devraient reconnaître que Mm même sans être identiques et conçus différemment, deux systèmes nationaux de contrôle des aliments ou leurs composants peuvent permettre d'obtenir des résultats similaires et ceci devrait avoir son reflet dans le système national de contrôle des aliments

[Egalement une modification du libellé espagnol uniquement : 'pueden tener' au lieu de '~~tienen~~']

**Justification :** A l'étape du cadre et de la conception, le libellé du paragraphe 25 est insuffisant et il devrait chercher à mieux préciser que le système devra compter sur la capacité et les outils qui lui permettent d'examiner d'autres systèmes ou leurs composants pour déterminer l'équivalence entre des systèmes différents et le sien.

Ce paragraphe devrait également comprendre une note de bas de page qui renvoie aux documents du CCFICS sur l'équivalence. Il serait également pertinent d'examiner conjointement avec l'OIE s'il est nécessaire de faire référence à ses documents sur l'équivalence.

**Paragraphe 26 :** Les autorités compétentes nationales devraient envisager de prendre des dispositions des engagements ou signer des protocoles d'accord avec les autorités compétentes d'autres pays, y compris la mise en place d'accords d'équivalence, afin d'utiliser leurs propres ressources plus efficacement. [UE]

**Justification :** Il n'est pas à quoi font référence ces accords, mais peut-être serait-il pertinent de faire référence à des engagements ou des protocoles d'accord afin d'être souple mais clair quant aux engagements qui sont pris.

## SECTION 4.1 CARACTERISTIQUES DU SYSTEME

**Paragraphe 29 :** L'Argentine considère que ce paragraphe devrait être intégré dans la partie générale de la Section 4, le reste des paragraphes de 4.1 devraient être éliminés.

**Justification :** Les caractéristiques énumérées renvoient à la conception du système de contrôle, pour ce qui est des caractéristiques de la pro-activité et de l'amélioration continue, l'Argentine qui s'intègrent à tous les composants.

## SECTION 4.2 CONCEPTION DU SYSTEME

Dans cette section il est difficile de visualiser quels sont les composants centraux d'un système et les outils, alors qu'il s'agit de la question centrale de cette section. Nous suggérons donc d'établir clairement les COMPOSANTS ou les piliers du système, pour une mise en œuvre effective des principes d'un système de contrôle. Nous pensons à ce titre qu'en vue d'une meilleure orientation, on commence l'élaboration d'un diagramme ou d'un cadre.

### OMPOSANTS

LEGISLATION : Reposant sur l'évaluation de risque et sur la norme

INFRASTRUCTURE : (laboratoires, etc.)

RESSOURCES HUMAINES (y compris la formation)

CONTROLE DE GESTION : pour évaluer l'efficacité du système.

COMMUNICATION: Entre toutes les parties intéressées, la communication sur les risques, les normes.

<sup>3</sup> CAC/GL 34-1999 Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, CAC/GL 53-2003 Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires.

**Pour ce qui est des paragraphes proposés par l'UE** dans la section 4.2, même si nous comprenons leur intention, nous croyons que le niveau de détail est excessif. Nous suggérons toutefois de retenir certains des concepts.

**Paragraphe 32.** La conception d'un système national efficace de contrôle des aliments requiert un cycle continu de planification-suivi-réexamen, nécessaire pour veiller à ce que le système continue de répondre aux attentes (~~principe 9 du présent document~~). La mise en œuvre réussie des principes de la section 3 requiert que des mécanismes permettant d'atteindre des résultats selon ces principes soient intégrés dans la conception du système (au lieu d'être ajoutés à posteriori). La réussite de la mise en œuvre de ces 10 principes dépend de l'effet conjugué d'un certain nombre de composants **précisés dans les sections 4.2 et 4.3** parmi lesquels : ~~le cadre législatif, l'affectation de ressources, la compétence et la formation du personnel, le réseau de laboratoires, la vérification de la conformité, l'obligation d'application, la surveillance, des enquêtes, des réponses, l'implication des parties prenantes, la communication et l'harmonisation internationales, l'examen et l'évaluation.~~ [UE]

**Justification :** Conformément à l'observation précédente.

**Paragraphe 33.** La conception d'un système national de contrôle des aliments joue un rôle déterminant pour les caractéristiques du système évoquées en section 4.1. Le traitement et l'analyse des données réunies par le biais de contrôles officiels est déterminant pour la sensibilité à la situation (29). ~~La collecte de données et la capacité d'analyse d'un système national de contrôles des aliments déterminent le degré de pro activité que présentera le système (principe 8). La capacité d'apprentissage dépend de l'efficacité et de la rapidité du retour d'informations provenant de l'évaluation et du réexamen vers les procédures de conception ou modification de la conception.~~ [UE]

**Justification :** Il est nécessaire d'inclure la deuxième partie de ce paragraphe, car le sujet est ré abordé dans d'autres parties du document.

**Paragraphe 34, 2<sup>ème</sup> phrase.** Les programmes de contrôle **doivent mettre en place des objectifs généraux et spécifiques harmonisés selon les objectifs nationaux et une évaluation pour les améliorer de manière continue. Ils ont ainsi** pour but de vérifier la correspondance entre les activités d'inspection et les objectifs, étant donné que les résultats de ces programmes sont susceptibles d'être évalués en regard des objectifs établis pour le système national de contrôle des aliments (Principe 9).

**Justification :** Les programmes doivent également remplir les objectifs dans le sens large du système.

**Paragraphe 35.** Ainsi que c'est indiqué dans les observations générales, l'Argentine suggère d'éliminer les adjectifs de ce paragraphe tels que évaluation scientifique *complète*, *large* participation des parties prenantes.

**Paragraphe 36.** Une conception appropriée du système devrait prendre en compte **dans sa gestion** tout un éventail de facteurs comprenant (sans toutefois y être limitée) le risque que présente le produit, les informations scientifiques du moment, les contrôles propres à l'industrie, les ressources disponibles, l'évaluation, les conclusions de l'évaluation du système et un bon rapport coût performance. Elle devrait également prévoir une certaine souplesse dans l'application des mesures de contrôle pour tenir compte des variations de ces facteurs. [Australie]

### **Législation :**

**Observation :** Etant donné que la législation est le point de départ d'un système de contrôle, il faudrait souligner son importance au même titre que celle des autres composants du système. Et pour lui donner plus de pertinence, elle devrait être le point 4.2.1.

**Paragraphe 38 :** La législation devrait attribuer clairement les rôles et responsabilités des participants de la chaîne alimentaire, en particulier ceux du gouvernement central, de l'autorité compétente (ou de chaque autorité compétente s'il y en a plus d'une) et de tout fournisseur autorisé (dans la mesure où il y est fait appel), ~~et de l'industrie~~ **et des consommateurs**.

**Justification :** Il conviendrait aussi d'inclure les consommateurs dans la première phrase du paragraphe 38 car la législation les traite souvent de différentes manières. Selon que les textes adoptés, ils visent la protection de leur santé, l'information à leur fournir ou leurs droits à une aide, etc. Par ailleurs, nous nous interrogeons s'il ne serait pas meilleur de faire référence aux opérateurs pour ne pas devoir à préciser s'il s'agit de l'industrie, de fournisseurs, de distributeurs, etc.

**Re-ciblage du Paragraphe 38.** L'Argentine appuie la suggestion de l'Australie de faire référence à des programmes de contrôle tels qu'ils figurent dans CAC/GL 26-1997 plutôt qu'à l'inspection. L'Argentine est également d'accord avec la prise en compte de la chaîne dans sa totalité.

**Paragraphe 39.** Au moment de concevoir un programme de contrôle, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à ce que le système national de contrôle des aliments réponde à ses objectifs, mais elle(s) doi(ven)t prévoir une certaine souplesse dans la nature et la fréquence des ~~programmes de contrôles~~, pour veiller à ce que les mesures soient appropriées et puissent être modifiées selon qu'il convient. [Australie]

**Justification :** La fréquence des contrôles et non pas des programmes

**Paragraphe 40.** Un/des programme(s) de contrôle devrai(en)t reposer sur une analyse de risques appropriée et des objectifs clairement définis ~~et~~. A défaut de recherches scientifiques approfondies, le(s) programme(s) de contrôle devraient se fonder sur les exigences dérivées des connaissances et des pratiques du moment, sur les recommandations des organismes internationaux de référence ou sur les programmes mis en œuvre par des tiers. Tout devrait être mis en œuvre pour que les analyses de risque reposent sur une méthodologie mondialement reconnue lorsque cela est possible. [Aust. / comprend Brésil]

**Justification :** Il est possible que certains pays ne soient pas en mesure de réaliser des analyses des risques complètes selon une méthodologie internationale. Dans ces cas, les autorités compétentes peuvent prendre en compte les mesures adoptées par d'autres parties pour gérer un risque, ou celles qui sont suggérées par les organismes internationaux s'il y en a.

L'Argentine appuie par ailleurs la proposition de l'Australie et du Brésil.

**Paragraphe 41.** ~~La conception de systèmes nationaux de contrôle des aliments devrait veiller à la mise en place de procédures administratives de documentation des programmes de contrôle et de leurs constatations.~~ [Aust]

**Justification :** L'Argentine est d'accord avec le paragraphe 41, mais elle estime qu'il devrait être transféré à la section relative à l'application.

**Paragraphe 42 :** devrait être cohérent avec CAC/GL 26-1997, paragraphes 26-28.

Les programmes de contrôle nationaux devraient être conçus de manière à tenir compte de facteurs tels que:

- les antécédents de conformité de l'industrie/des opérateurs, et
- le potentiel de détection de pratiques frauduleuses ~~fraude~~ ou de tromperie des consommateurs et des pratiques commerciales déloyales ~~autres facteurs susceptibles de constituer une entrave aux pratiques commerciales loyales.~~

**Justification :** Dans l'introduction du paragraphe 42, pour souligner la différence avec CAC/GL 26-1997, il conviendrait de mentionner qu'il s'agit de programmes de contrôle nationaux.

Dans la 5ème puce, il conviendrait d'examiner s'il n'est pas nécessaire d'ajouter un autre maillon de la chaîne et c'est la raison pour laquelle nous suggérons le changement ou l'ajout du mot opérateurs. Dans la dernière puce, nous suggérons un changement rédactionnel pour plus de clarté.

**Paragraphe 43.** Le programme de contrôle (~~inspections, audits, visites~~) devrait porter, selon le cas, sur les éléments suivants:

**Justification :** L'Argentine suggère de supprimer le texte entre parenthèses, parce ce ne sont pas les seules activités qu'un programme de contrôle peut impliquer.

**Paragraphe 44.** Dans les cas où l'industrie applique 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 loyales dans le commerce des aliments. L'autorité compétente devrait encourager l'industrie à utiliser l'approche de l'Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP). [Aust]

**Evaluation.** L'Argentine peut convenir autant de la proposition de l'Australie d'inclure 'Vérification et Contrôle' (inspection) que la suggestion des Etats-Unis qui proposent d'inclure un passage renvoyant à l'amélioration continue et de supprimer la section relative à l'amélioration continue, car nous partageons

l'idée qu'il n'est pas nécessaire d'élaborer une section à part mais plutôt de communiquer l'idée et les éléments pertinents dans chaque section.

#### **Paragraphe 47.**

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

#### **Conformité et obligation d'application**

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** L'Argentine comprend que les mesures d'obligation de mise en conformité sont des actions appliquées lorsque la conformité avec les exigences établies n'est pas réalisée.

48. **L'autorité compétente doit avoir la faculté d'agir lorsqu'un produit ou un procédé n'est pas conforme aux exigences. Il conviendrait ainsi de concevoir des mesures spécifiques tenant compte des antécédents de conformité de l'opérateur d'obligation d'application devraient être conçus de manière à permettre à l'autorité compétente d'agir pour veiller à ce qu'une situation soit rectifiée lorsqu'il est constaté qu'un produit ou un procédé ne sont pas conformes.** Les programmes de conformité et des actions résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité du même produit ou procédé, pour veiller à ce que toute action soit proportionnelle au degré de risque pour la sécurité de la santé publique, de fraude potentielle ou de tromperie des consommateurs. [Australie / reprend également certaines réflexions de l'UE]

**Justification :** La proposition vise à fournir plus de clarté quant au contenu et à ajouter une référence expresse aux antécédents de conformité de l'opérateur ou de l'industrie.

#### **4.2.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC)**

L'Argentine considère que les laboratoires et les ressources humaines sont les piliers si fondamentaux d'un système de contrôle, que leur inclusion dans un sous-titre portant la dénomination de ressources, fait perdre de vue leur importance. Nous suggérons donc de séparer laboratoires 4.2.2 et ressources humaines et formation 4.2.3. Dans ce cas les paragraphes 52 et 53 seraient appropriés.

**Paragraphe 51 :** L'Argentine considère que les mots 'eficaz' et 'cumpla con el objetivo' ont la même signification dans le contexte donné et il est suggéré d'éliminer l'un des deux.

**Paragraphes 56 et 57** traitant de la formation du personnel : L'Argentine est d'accord avec ces deux propositions, toutefois nous avons une préférence pour le paragraphe 57.

**Paragraphe 58, L'Argentine considère que ce paragraphe devrait être déplacé vers la section de la mise en œuvre.** Nous recommandons en outre de modifier la fin du premier paragraphe :

'Les programmes et manuels de formation devraient être élaborés pour veiller à une application cohérente des exigences et une application uniforme du système national de contrôle des aliments, **en tenant compte des aspects suivants :**'

L'ajout suivant devrait être apporté à la seconde puce • les profils de postes et les éventuelles qualifications requises **pour le personnel concerné.**

#### **Surveillance, enquête, réponse**

#### **Paragraphe 59.**

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Paragraphe 60 a).** Nous voudrions un éclaircissement pour le terme blessure dans le contexte de cette phrase et suggérons de remplacer le mot 'difuminar' par le mot 'difundir' dans le sous-paragraphe b)  
[Modification du libellé espagnol uniquement]

**Dans le paragraphe 60 c)** nous voudrions qu'il soit précisé s'il s'agit de la capacité de réponse ou de réaction.

**La 2<sup>ème</sup> puce du paragraphe 60 c)** fait référence à l'appui épidémiologique disponible y peut-être serait-il important d'inclure dans la partie générale du document quels sont les sources de l'information.

**Paragraphe 61.** Il conviendrait également de mentionner les notifications des mesures destinées aux comités SPS et OTC de l'OMC.

#### **4.2.2 COMMUNICATION (COMPREND L'IMPLICATION DES PARTIES PRENANTES, L'EDUCATION ET LA COMMUNICATION INTERNATIONALE)**

**Paragraphe 63.** Afin de promouvoir la confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et la qualité de leurs aliments, l'autorité compétente devrait être claire et transparente dans sa communication relative à tous les aspects du système national de contrôle des aliments dont elle a la responsabilité, y compris l'élaboration, la mise en œuvre et l'obligation d'application des exigences. [Proposition UE modifiée]

**Justification :** L'Argentine comprend l'intention du paragraphe 63 proposé par l'UE, toutefois nous ne sommes pas certains de la portée que doit avoir cette information, étant donné qu'il existe toute une série de dispositions de caractère public, telles que la répartition de compétences, les fonctions, la structure, les exigences auxquelles les produits doivent satisfaire, de nombreuses procédures, alors que d'autres informations ne se publient simplement pas, et c'est la raison pour laquelle nous voudrions un éclaircissement sur la portée de l'intention de ce paragraphe.

Paragraphe 64.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Paragraphe 65 – deuxième et troisième phrases.** Les consommateurs devraient toujours être informés rapidement, précisément et de manière ~~complète~~ **concrète / spécifique** sur tout foyer de maladie, incident d'aliment contaminé ou rappel d'aliments, par le biais d'un système d'alerte faisant appel à des méthodes de communication effectives et pratiques. **Pour qu'elle soit effective, la communication doit être réciproque, et il convient donc d'établir des mécanismes pour que les autorités compétentes tiennent compte, s'il y a lieu, les opinions et inquiétudes des consommateurs lorsqu'elles sont justifiées.** ~~La communication doit être un procédé à double sens pour permettre aux autorités, s'il y a lieu, d'être au fait et de tenir compte des préoccupations et perceptions des consommateurs.~~ [IACFO]

#### **Education**

**Paragraphe 66.** L'Argentine croit que la mention de programmes de relations entre l'industrie et la population est excessive dans ce texte, car chaque pays utilisera la communication, l'éducation et les programmes de sensibilisation selon ses capacités.

**Paragraphe 67,** L'Argentine en appuie l'intention, toutefois nous considérons que sa rédaction devrait être améliorée. Par ailleurs, les paragraphes 67 et 68 devraient renvoyer aux documents pertinents du Codex sur l'échange d'informations et les rejets, ainsi qu'aux notifications qui doivent être transmises au comité SPS et OTC dans ces cas.

**Paragraphe 72,** nous sommes d'accord avec l'intention de ce paragraphe, toutefois il serait peut-être approprié de faire référence aux procédures que doivent suivre autant le personnel que les opérateurs conformément aux normes en vigueur. 'Des orientations et des instructions **sur les procédures à suivre** ...devraient être fournies...'

**Paragraphe 73,** L'Argentine considère que ce paragraphe requiert plus d'éclaircissements et qu'il convient de le lire conjointement avec le paragraphe sur les programmes et mesures de conformité qui n'est pas clair non plus et au sujet duquel d'autres observations ont été formulées plus haut.

**Paragraphe 74 Amélioration continue.** L'Argentine suggère un changement du texte et de sa place: **Il conviendra d'établir des procédures pour saisir des données, procéder à leur évaluation et établir des objectifs d'amélioration pour que les programmes restent d'actualité et conformes au risque.**

**Justification :** Tel qu'il est formulé, il ne semble pas avoir de relation avec la section 4.2, en fait il pourrait être placé comme 70 bis, avec le changement de libellé ci-dessus.

**Paragraphe 75,** selon l'Argentine, les dispositions de ce paragraphe correspondent à l'étape de la conception y elles ont déjà été abordées. Peut-être faudrait-il mentionner à cette étape qu'au moment d'établir des programmes de contrôle, les autorités compétentes devront identifier ou décrire les outils qu'appliquera le programme de contrôle.

**Paragraphe 88.**

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Paragraphe 91.** Nous rappelons nos observations générales au sujet de l'ajout des Manuels de la FAO qui ne sont pas des textes négociés dans les documents du Codex.

**Paragraphe 92,** l'Argentine considère que les données des laboratoires de contrôle ne constituent pas des informations scientifiques, et qu'elles ne suffisent pas à elles seules pour justifier et étayer des règlements.

**Formation**

Comme nous l'avons signalé précédemment, le paragraphe 58 devrait être placé dans cette section, surtout parce qu'il est plus détaillé que les paragraphes de cette section.

**Paragraphes 97 à 99,** L'Argentine est d'accord avec les propositions de l'Australie, des USA et de l'UE.

**Paragraphe 102,** L'Argentine considère que cette déclaration proposée par l'IACFO ne correspond pas à l'étape de la mise en œuvre.

**Paragraphe 103.** L'Argentine considère que l'intention de ce paragraphe est adéquate, toutefois la différence entre ce paragraphe et le paragraphe 66 ne ressort pas clairement. Par ailleurs, nous estimons que dans la proposition de l'Australie il serait important d'inclure également les informations nutritionnelles à communiquer aux consommateurs pour prévenir les maladies non transmissibles, et ceux-ci doivent également apprendre à lire les étiquettes des aliments pour éviter des risques pour la santé provoqués entre autres par leurs décisions alimentaires.

**Section 4.4 Amélioration continue.** L'Argentine appuie pleinement les observations des Etats-Unis, de l'Australie et du Canada selon lesquelles les recommandations doivent être incluses dans les sections correspondantes.

**Paragraphes 107 à 109,** L'Argentine appuie les paragraphes proposés par l'Australie, toutefois nous ne sommes pas sûrs de leur place dans le document.

**Paragraphe 110 :** 'Les incidents liés aux aliments sont l'occasion d'apprendre. Les pour les autorités compétentes d'utiliser l'information et les faits découlant de l'incident pour revoir s'il y a lieu devraient profiter de ces occasions en réalisant des 'examens post mortem' et en intégrant les 'enseignements' dans le procédé de planification/conception.

**Justification :** L'Argentine est d'accord avec ce paragraphe, toutefois l'utilisation du mot 'apprendre' ne nous semble pas adéquate, même si c'est certain, nous croyons que son utilisation pourrait être évitée. Nous suggérons donc d'apporter la modification indiquée au paragraphe.

**CANADA****Observations générales**

Le Canada félicite le GTp pour le travail d'élaboration de la section 3 – Principes du document. Nous appuyons fermement les principes tels qu'ils sont rédigés et nous croyons qu'ils abordent des considérations clés pour la création/le renforcement de systèmes modernes de contrôle des aliments.

A notre avis, alors que le CCFICS progresse dans l'élaboration plus avancée du document, une réflexion clé se situe au niveau de la nécessité de veiller au maintien de la souplesse (ainsi que cela figure au paragraphe 1 du document) afin de couvrir des situations nationales différentes. Nous voudrions inviter les participants du CCFICS à garder cela à l'esprit pendant la poursuite des travaux sur ce document, afin de maintenir le degré de détail à un niveau approprié.

Nous pensons que ce document devrait fournir des orientations concises et pratiques sur l'élaboration, l'application et l'amélioration de systèmes nationaux de contrôle des aliments.

Nous appuyons de manière générale la structure de la Section 4 Cadre pour la conception et l'application du système national de contrôle des aliments. Nous notons toutefois que d'autres améliorations sont nécessaires pour combler des lacunes, éviter les doubles emplois et revoir/réviser le libellé susceptible d'être inutilement prescriptif. Le Canada a fourni quelques suggestions parmi ses observations particulières.

**Observations particulières**

## Section 4.1 Caractéristiques du système

Le Canada reconnaît l'importance des caractéristiques principales qu'un système national de contrôle des aliments devrait comporter selon les descriptions des paragraphes 28 à 31 et devraient trouver leur réflexion dans les Principes. Pour reconnaître leur importance, nous suggérons que le Comité envisage d'ajouter un passage au Principe 9 – Procédures d'autoévaluation et d'examen Il est proposé d'insérer l'ajout suivant dans le Principe 9 (paragraphe 19):

19. Le système national de contrôle des aliments devrait pouvoir être amélioré de façon continue et devrait comprendre des mécanismes permettant d'évaluer son efficacité. **Il devrait également avoir les trois caractéristiques principales suivantes : une sensibilité par rapport à la situation, de la pro-activité et une capacité d'apprentissage.**

Nous suggérerions par ailleurs que ces paragraphes (28-31) pourraient être déplacés ou intégrés d'une manière plus appropriée dans des sections plus avant dans le document, par exemple les paragraphes 46 et 47 et la Section 4.4. A notre avis, cela réduirait la redondance.

## Section 4.2 Conception du système

### Paragraphe 32 à 37

Ainsi que cela figure dans nos observations générales, nous appuyons des orientations concises et pratiques dans la mesure du possible. A notre avis, les paragraphes 32 à 35 contiennent des informations qui sont plus détaillées que nécessaire à cette fin (p.ex. comment les principes et les caractéristiques sont liés entre eux). Cette Section – Conception du système devrait directement aborder les orientations pratiques sur les composants clés à prendre en compte dans la conception du système, p.ex. la législation, les programmes de contrôle. Nous suggérons que les paragraphes condensés suivants pourraient remplacer les paragraphes 32 à 35:

**32. Lors de l'établissement d'un système national de contrôle des aliments, les pays devraient identifier les principaux objectifs que le système devrait cibler et examiner comment intégrer les principes de la Section 3. Une conception effective tient compte d'un certain nombre d'éléments et entre autres : le cadre législatif, l'affectation de ressources, la compétence et la formation du personnel, le réseau de laboratoires, la vérification de la conformité, l'obligation d'application, la surveillance, des enquêtes, des réponses, l'implication des parties prenantes, la communication et l'harmonisation internationales, l'examen et l'évaluation.**

**33. L'élaboration d'une méthode effective de saisie de données et d'analyse sur toute la chaîne de production est essentielle pour la sensibilité par rapport à la situation, la mesure de la performance et l'amélioration continue.**

### Législation - Paragraphe 38

Le Canada croit que l'établissement d'un cadre législatif moderne est le fondement essentiel d'un système national de contrôle des aliments. Ceci doit donc être mis en évidence et plus de clarté doit être fournie quant au respect des éléments de la législation. Nous suggérons le libellé suivant pour remplacer le paragraphe 38 :

**38. Des lois pertinentes et dont l'application peut être imposée sont le fondement d'un système national de contrôle des aliments. La législation et les règlements constituent le cadre légal essentiel pour une infrastructure effective de contrôle des aliments en codifiant les objectifs principaux sur le plan national ainsi que les objectifs particuliers ou secondaires du système national de contrôle des aliments. La législation met également en place les autorités nécessaires pour une conformité effective et les activités d'obligation d'application.**

*Observation :* Pour refléter le libellé du principe 4 paragraphe 13

**38 Bis.** La législation et les règlements devraient couvrir ce qui suit :

- Les rôles et responsabilités des participants dans la chaîne alimentaire, en particulier ceux du gouvernement central, de l'autorité compétente, des fournisseurs agréés et de l'industrie
- Constituer la référence ou le fondement pour la mise en place de normes et de résultats, et l'établissement de contrôles appropriés à toutes les étapes de la chaîne alimentaire comprenant

**la fabrication, l'importation, la transformation, l'entreposage, le transport, la distribution et le commerce**

- **Prévoir le pouvoir d'actions de mise en conformité et d'obligation d'application s'il est constaté qu'un produit ou un procédé ne sont pas conformes, ou s'il y a un risque pour la santé publique.**

#### **Programmes de contrôle – Paragraphe 39**

Le Canada appuie l'utilisation du terme Programmes de contrôle. Il assurerait la cohérence avec la terminologie qui figure dans CAC/GL 26-1997. Même si nous reconnaissons que le terme Vérification de la conformité est un composant fondamental d'un système national de contrôle des aliments, le terme Programmes de contrôle prévoit la reconnaissance des contrôles mis en place par les parties prenantes le long de la chaîne alimentaire et prévoit leur prise en compte pour la conception des activités de conformité appropriées.

Le Canada pense aussi que cette section devrait spécifiquement aborder l'importance d'élaborer des politiques, des procédures opérationnelles et des orientations interprétatives claires pour appuyer les Principes 3 (Transparence), 4 (Rôles et responsabilités, pour veiller à ce que les participants soient conscients des attentes), 5 (Cohérence et impartialité par le biais de procédures documentées) et 8 (Mesures préventives comprenant les attentes et les procédures liées). Nous notons que la section Mise en œuvre (paragraphe 70) stipule que celle-ci devra être adaptée aux changements mais cette orientation initiale ne figure pas dans la section Conception. Nous suggérons donc l'ajout du libellé suivant pour un paragraphe 40 (bis):

**40 Bis. Il conviendrait d'élaborer des politiques et procédures opérationnelles veillant à une application cohérente et uniforme des exigences du système national de contrôle des aliments et de fournir des orientations interprétatives sur la législation et les réglementations, les exigences pour le contrôle préventif, les méthodes d'inspection et de vérification et les procédures pour les rappels d'aliments et les enquêtes. Les documents devraient constituer la base de la formation de personnel impliqué dans les activités de conformité et d'obligation d'application.**

#### **Utilisation de fournisseurs tiers**

Nous suggérons d'inclure un passage supplémentaire après le paragraphe 44 de telle sorte qu'il soit possible d'envisager de faire appel à des fournisseurs tiers, selon qu'il convient, pendant la phase de conception du système. Cet ajout contribuerait à la souplesse nécessaire pour s'adapter à des situations nationales différentes. Le paragraphe suivant reprend le libellé proposé :

**44 Bis : Lorsqu'un système national de contrôle des aliments comprend l'utilisation de fournisseurs tiers, la conception devrait établir des critères objectifs selon lesquels la compétence de fournisseurs peut être évaluée.**

#### **Section 4.4 Amélioration continue**

Nous appuyons le maintien de cette section. Nous suggérerions également que le paragraphe 47 serait mieux placé comme premier paragraphe de la section 4.4. par souci de cohérence.

### **CHILI**

#### **Observations générales**

Pour le Chili, ce sujet est pertinent et intéresse notre pays.

Nous estimons qu'un ensemble de principes et directives peut être utile pour les pays, en particulier pour ceux qui sont moins développés, pour établir ou améliorer leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments.

Toutefois le texte actuel ne semble pas pouvoir atteindre cet objectif, car il ne comprend pas sous une forme claire et ordonnée les aspects que les pays doivent avoir à leur disposition au moment de construire ou d'améliorer leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments. La structure du document actuel permet d'affirmer qu'il s'agit d'un document encore bien préliminaire qui requiert un très grand effort de restructuration.

Le Chili est donc d'avis que le document doit rester à l'étape 3.

## **COLOMBIE**

La Colombie félicite l'Australie pour le travail réalisé en groupe de travail y soumet les observations et commentaires suivants en réponse au document CX/FICS 11/19/3 de juillet 2011.

### ***PRINCIPE 2 L'APPROCHE FONDEE SUR L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE***

8.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** La Colombie demande que le mot 'elaboración' soit remplacé par 'procesamiento' car le mot utilisé dans le document a trait à la dernière étape de la chaîne quand le consommateur prépare le produit pour son utilisation finale.

### ***PRINCIPE 3 TRANSPARENCE***

9. Tous les aspects d'un système national de contrôle des aliments devraient être transparents et ouverts à l'examen de toutes les parties intéressées, tout en respectant, s'il y a lieu, les exigences légales relatives à la protection de la confidentialité des informations. Les éléments de transparence s'appliquent à tous les participants de la chaîne alimentaire et on peut y parvenir grâce à une documentation et une communication claires.

**Observation :** La Colombie appuie la proposition du Mexique dans le sens où le libellé du principe doit être assez clair pour ne pas admettre des interprétations différentes.

### ***PRINCIPE 4 ROLES ET RESPONSABILITE***

12. Les consommateurs ont également un rôle à jouer dans la gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments sous leur contrôle et devraient, s'il y a lieu, se voir fournir des informations pour y parvenir.

**Observation :** Nous demandons de discuter de la pertinence de l'ajout du 'consommateur' pour que le principe soit cohérent dans tous ses paragraphes.

### ***PRINCIPE 7 TITRE***

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Observation :** Le mot 'multiples' devrait être placé autrement pour mieux indiquer qu'il s'agit de plusieurs autorités compétentes. Nous considérons que ce changement rendrait le libellé plus cohérent.

### ***PRINCIPE 10 RECONNAISSANCE DE SYSTEMES [EQUIVALENCE]***

20. Les autorités compétentes devraient reconnaître qu'en dépit de différences de conception et de structure, des systèmes de contrôle des aliments peuvent être en mesure de répondre à un même objectif et cela devrait être prévu dans le système national de contrôle des aliments.

**Observation :** Pour ce qui est de la déclaration au sujet de l'équivalence de systèmes de contrôle, nous estimons qu'il conviendrait d'en discuter plus avant, étant donné que le contrôle des aliments comporte un développement significatif pour parvenir aux objectifs.

21.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** Il est plus clair de faire référence à la 'estructura' du gouvernement.

22.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

24. La conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments devraient suivre une procédure logique et transparente. Celle-ci devrait comprendre l'application cohérente d'un cadre d'évaluation systématique et, ~~selon qu'il convient~~, la maîtrise de risques de sécurité sanitaire des aliments liés à des dangers existants, nouveaux ou ré-émergents. Ce cadre de gestion de risques de sécurité sanitaire des aliments devrait reposer sur des normes et directives convenues sur le plan international et intégrer les étapes suivantes :

**Justification :** L'inclusion du contrôle des risques de sécurité sanitaire dans l'application du système national de contrôle des aliments ne doit pas être facultative...

Et [une modification du libellé espagnol uniquement]

La Colombie suggère de remplacer 'a nivel' par 'en el ámbito'

- identification, analyse et choix des options de gestion de risque possibles,

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** Le paragraphe est plus cohérent avec le libellé 'posibles opciones'.

29. Une sensibilité par rapport à la situation signifie qu'un système national de contrôle des aliments obtient des informations précises et à jour sur la chaîne alimentaire toute entière ainsi que sur ses différentes parties et ses acteurs. [Nouvelle-Zélande] Ces informations devraient comprendre les éléments suivants, sans pour autant y être limitées :

- La traçabilité tout au long de la chaîne,

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** Le mot 'mediante' n'apporte rien à l'information dans la puce et il est donc demandé de le supprimer.

30.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Observation :** La Colombie adhère à la proposition UE/USA de maintenir le paragraphe avec la proposition de remplacement du mot 'comprendre' par 'inclure' dont nous pensons qu'il est adéquat pour indiquer ce qui est propre à un système de contrôle proactif.

31. Une capacité d'apprentissage [Amélioration continue] qui signifie qu'un système national de contrôle des aliments dispose de mécanismes pour mettre à jour, réexaminer et analyser les informations reprises ci-dessus de manière continue. Un système national de contrôle des aliments devrait également disposer de mécanismes permettant une adaptation aux changements dans l'environnement de la production/transformation, et répondre ainsi qu'intervenir lorsque/s'il y a lieu au point adéquat de la chaîne alimentaire. [NZ garder avec amendements / UE/US garder / Australie supprimer]

**Observation :** La Colombie convient avec l'Australie sur la proposition de supprimer le paragraphe, dans la mesure où l'amélioration continue est comprise dans le paragraphe 74.

33. La conception d'un système national de contrôle des aliments joue un rôle **important déterminant** pour les caractéristiques du système évoquées en section 4.1. Le traitement et l'analyse des données réunies par le biais de contrôles officiels est déterminant pour la sensibilité à la situation (29). La collecte de données et la capacité d'analyse d'un système national de contrôles des aliments déterminent le degré de pro-activité que présentera le système (principe 8). L'amélioration continue ~~la capacité d'apprentissage~~ dépend de l'efficacité et de la rapidité du retour d'informations provenant de l'évaluation et du réexamen vers les procédures de conception ou modification de la conception. [UE]

**Justification :** La Colombie estime qu'il suffit de signaler que rôle est 'important' et demande de supprimer le mot 'déterminant'. Par ailleurs nous demandons de remplacer la 'capacité d'apprentissage' par 'l'amélioration continue' dans ce paragraphe et partout dans le document.

34. Lors de l'établissement d'un système national de contrôle des aliments, les pays devraient identifier les principaux objectifs que le système devrait cibler. Les objectifs principaux devraient contribuer et avoir trait à la mise en œuvre des principes évoqués en section 3. Les programmes de contrôle ont pour but de vérifier la correspondance entre les activités d'inspection et les objectifs, étant donné que les résultats de ces programmes sont susceptibles d'être évalués en regard des objectifs établis pour le système national de contrôle des aliments (Principe 9). Il conviendrait d'identifier des objectifs opérationnels ~~plus~~ spécifiques et alignés sur les objectifs nationaux. Les autorités compétentes devraient concevoir les programmes de contrôle en fonction d'objectifs précis et d'une analyse appropriée des risques. [UE]

**Justification :** Le mot ‘plus’ peut être supprimé du paragraphe sans modifier le sens de la phrase.

35. Le processus décisionnel devrait comprendre une évaluation scientifique complète (principe 6), une large participation des parties prenantes (principe 3), une transparence de procédure (principe 3), un traitement cohérent de risques similaires dans des situations différentes (principe 5), l’examen de différentes options pour la gestion des risques et un processus décisionnel systématique et documenté (principes 3 et 5). [UE]

**Observation :** Pour la Colombie, la portée du processus décisionnel n’est pas claire et nous demandons donc à l’Union Européenne un meilleur éclaircissement sur la question pour le paragraphe 35.

36. Une conception appropriée du système devrait prendre en compte tout un éventail de facteurs ~~comprenant (sans toutefois y être limitée)~~ **tels que** le risque que présente le produit,...

**Justification :** La Colombie suggère de remplacer ‘comprenant (sans toutefois y être limitée)’ par ‘tels que’ car cela améliore l’interprétation du paragraphe.

## Législation

38.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** Le mot ‘procesamiento’ est plus approprié pour le libellé de ce paragraphe et nous demandons de supprimer le mot ‘manufactura’.

## Programmes de contrôle ~~Inspection~~—Inspection [Australie]

[Et une modification du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** La Colombie suggère de remplacer ‘a la manufactura’ par ‘de la producción primaria al procesamiento’, pour améliorer la clarté.

42. Les programmes de contrôle devraient être conçus de manière à tenir compte de facteurs tels que:

- les antécédents de conformité de l’industrie, et

**Observation :** La Colombie demande de plus amples éclaircissements au sujet de l’utilité des antécédents de l’industrie et de son ciblage.

53. La conception du système national de contrôle des aliments devrait comprendre l’appui de laboratoires fournissant la capacité d’analyse d’échantillons alimentaires et, selon qu’il convient, d’échantillons environnementaux et cliniques. [Australie]

**Observation :** La Colombie qu’il faut supprimer le paragraphe car son contenu figure déjà dans le paragraphe 51.

## Formation

56. Les programmes de formation devraient être conçus de telle manière que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargées de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s’acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles et entretenir leur développement professionnel. [Australie/Canada]

**Observation :** La Colombie suggère de supprimer le paragraphe 56 parce que son contenu figure déjà dans le paragraphe 57.

61.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** La Colombie estime que les mots ‘a nivel’ sont inutiles et ne changent pas la signification du paragraphe.

62. La conception d’un système national de contrôle des aliments devrait promouvoir la transparence et notamment la communication des exigences, la mise en œuvre et la vérification des procédés qui font partie d’un système national de contrôle des aliments. Elle devrait prendre en compte les stratégies de communication avec toutes les parties prenantes (secteur privé, producteurs, **distributeurs** ~~transformateurs~~ et consommateurs). [Canada]

**Observation :** La Colombie suggère de supprimer le mot 'transformateurs' qui peuvent être inclus parmi les 'producteurs' et d'ajouter les distributeurs qui font partie de la chaîne alimentaire et devraient être informés.

64. Il est important que les procédés décisionnels soient transparents et ils devraient permettre ~~permettent~~ à toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire d'apporter, s'il y a lieu, des contributions effectives. [Proposition UE modifiée]

**Justification :** Le mot 'devraient' précise la notion de 'permettre' dans le texte.

65. La communication sur les risques avec le public et l'industrie alimentaire dans des situations d'urgence est un composant important du système national de sécurité sanitaire des aliments. Les consommateurs devraient toujours être informés dûment ~~rapidement~~, précisément et de manière complète sur tout foyer de maladie, incident d'aliment contaminé ou rappel d'aliments, par le biais d'un système d'alerte faisant appel à des méthodes de communication efficaces et pratiques. La communication doit être un procédé à double sens pour permettre aux autorités, s'il y a lieu, d'être au fait et de tenir compte des préoccupations et perceptions des consommateurs. [IACFO]

**Justification :** La Colombie estime que le mot 'dûment' est plus approprié dans le contexte de ce paragraphe que le mot 'rapidement'.

### Education

66. Il conviendrait d'envisager l'élaboration de programmes de relations entre l'industrie et la population afin d'offrir des programmes de sensibilisation et d'éducation ainsi qu'un échange d'informations entre les responsables de la réglementation, l'industrie, les consommateurs et les universitaires. [Aust]

**Observation :** Par souci d'éclaircissement, la Colombie demande à l'Australie d'expliquer ce qu'elle veut dire par 'relations entre l'industrie et la population'.

### Communication internationale

67.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** La Colombie estime que les mots 'a nivel' ne sont pas nécessaires et suggérons donc de remplacer le mot 'internacional' par 'internacionales'. Par ailleurs, la Colombie suggère de remplacer 'como así también' par 'debería ser así como' pour rendre le paragraphe plus clair.

70. La mise en œuvre effective et dans les meilleurs délais de nouveaux objectifs, conceptions et plans constitue la partie visible des caractéristiques du système abordées en section 4.1. La sensibilité par rapport à la situation n'est flagrante que si les procédures opérationnelles, les programmes de formation et les mécanismes de coordination sont rapidement ajustés pour répondre à des changements de l'environnement opérationnel. De manière similaire, la pro-activité et l'amélioration continue ~~la capacité d'apprentissage~~ dépendent de l'efficacité des liens entre les procédés de conception/planification et la mise en œuvre de contrôles.

**Justification :** La Colombie demande de remplacer 'la capacité d'apprentissage' par 'l'amélioration continue' pour veiller au même usage dans tout le document.

72. Des orientations et des instructions sur l'interprétation d'exigences légales relatives aux exploitants du secteur alimentaire devraient être mises à la disposition du personnel de contrôle ~~ainsi que des exploitants du secteur alimentaire~~ pour veiller à une application uniforme de la législation. Par exemple, l'approbation d'établissements de production alimentaire est souvent une activité pour laquelle les exigences légales ne sont pas toujours explicites et elle requiert donc des orientations de mise en œuvre pratiques pour être effective et uniforme.

**Justification :** Les exploitants du secteur alimentaire sont déjà évoqués dans le paragraphe et c'est la raison pour laquelle la Colombie demande de supprimer la deuxième mention du texte.

80.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** La Colombie estime qu'il suffit de mentionner que les méthodes sont acceptées 'internacionalmente' et suggère de supprimer 'a nivel'.

81. La performance des organismes officiellement accrédités devrait être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. Des procédures devraient être mises en œuvre pour rectifier les lacunes et, le cas échéant, permettre le retrait de l'accréditation officielle. [Canada/Mexique/Brésil]

**Observation :** La Colombie estime qu'il faudrait supprimer le paragraphe car son contenu correspond à la mission de l'organisme national d'accréditation et il n'est donc pas nécessaire d'en faire mention dans le document.

90.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** La Colombie estime qu'il n'est pas nécessaire d'inclure les mots 'a nivel' dans le texte et suggère de le supprimer et d'inclure l'expression 'internacionalmente'. Ce changement n'a pas d'effet sur la signification du paragraphe.

95. L'autorité compétente devrait mettre en œuvre un/des plan(s) de formation qui veille(nt) à ce que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargées de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles, pour améliorer leur compréhension technique et entretenir leur développement professionnel. [USA]

**Observation :** Le contenu du paragraphe 95 figure déjà dans le paragraphe 56, c'est la raison pour laquelle la Colombie a déjà proposé d'en supprimer la répétition en 57.

96. Il conviendrait de créer, mettre en œuvre et entretenir des programmes et des manuels de formation pour assurer une application cohérente des exigences.

**Observation :** Ce paragraphe 96 est déjà compris dans le paragraphe 58; la Colombie suggère donc d'unifier leur contenu selon qu'il convient.

97.

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

**Justification :** Le mot 'establecer' est répété dans le paragraphe. Par ailleurs, le mot 'y' n'est pas nécessaire dans le texte.

### **Implication des parties prenantes**

100. Afin de promouvoir la confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et la qualité de leurs aliments, l'autorité compétente devrait être claire et transparente dans sa communication relative à tous les aspects du système national de contrôle des aliments dont elle a la responsabilité (repris dans le parking) [Canada]

**Observation :** Le contenu de ce paragraphe 100 est le même que celui du paragraphe 63. A réviser.

### **Education**

103. S'il y a lieu, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t donner accès à des informations éducatives sur les risques de sécurité sanitaire des aliments et les mesures d'atténuation qui peuvent être prises pour réduire ces risques. [Aust]

**Observation :** Il est suggéré de fusionner ce paragraphe avec le paragraphe 66.

### **4.4 AMELIORATION CONTINUE**

**Observation :** La Colombie est d'accord avec la proposition des Etats-Unis de ne pas inclure une section spécifique relative à l'amélioration continue.

### **COSTA RICA**

Le Costa-Rica se félicite de l'occasion de soumettre les **observations spécifiques** suivantes :

Pour ce qui est du PRINCIPE 10, Le Costa-Rica estime que le libellé devrait être le suivant :

## **RECONNAISSANCE DE L'EQUIVALENCE DE SYSTEMES D'INSPECTION DES ALIMENTS**

**Paragraphe 20.** Les autorités compétentes devraient reconnaître qu'en dépit de différences de conception et de structure **(mesures, normes, règlements, systèmes et procédures)**, des systèmes de contrôle des aliments peuvent être en mesure de répondre à un même objectif et cela devrait être prévu dans le système national de contrôle des aliments.

**Justification :** L'équivalence est l'un des instruments pour faciliter le commerce appliqués par les pays dans leurs relations avec leurs partenaires commerciaux. Pour déterminer l'équivalence, il convient d'établir l'objectif d'un règlement ou d'une procédure afin d'évaluer la conformité par l'acceptation réciproque, selon les différentes approches des secteurs et produits impliqués.

Pour ce qui est des programmes de contrôle, le Costa-Rica appuie la proposition de l'Australie et pour ce qui est du suivi en continu, il est proposé d'ajouter le libellé indiqué dans le paragraphe suivant :

Programmes de contrôle ~~Inspection~~ ~~Inspection~~ Un/des programme(s) de contrôle devrai(en)t permettre un suivi en continu du système de contrôle des aliments, de la production à la fabrication, **l'entreposage jusqu'au transport/à la distribution.**

**Justification :** L'entreposage est une étape importante de la chaîne alimentaire qu'il ne faut pas oublier dans les programmes de contrôle des aliments.

3. Le Costa-Rica propose d'ajouter au paragraphe 43. Le programme de contrôle (inspections, audits, visites) devrait porter, selon le cas, sur les éléments suivants **sans pour autant y être limité :**

Et supprimer de la 4<sup>ème</sup> puce le mot 'au détail', comme suit:

**les moyens de transport, chaîne de distribution et vente-au-détail.**

**Justification :** Le programme de contrôle des aliments doit être le plus vaste possible et ne doit pas être limité aux points repris dans la liste, même si nous sommes d'accord avec les situations reprises, on peut allonger la liste.

**Paragraphe 44.** Dans les cas où l'industrie applique des systèmes d'assurance qualité **et de sécurité sanitaire des aliments**, 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 loyales dans le commerce des aliments. L'autorité compétente devrait encourager l'industrie à utiliser l'approche de l'Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP). [Aust]

[Et une modification du libellé espagnol uniquement]

**Justification :**

\* La sécurité sanitaire est l'aspect fondamental pour la protection de la santé des consommateurs et ne doit pas être omise.

\*La traduction correcte espagnole de HACCP est 'análisis de peligros y puntos críticos de control'.

**Paragraphe 54. Le Costa Rica propose le libellé suivant :**

Le nombre et la situation des laboratoires, y compris des laboratoires privés, devraient être déterminés en fonction des objectifs du système et du volume de travail. S'il est nécessaire de disposer de plus d'un laboratoire, il conviendrait de répartir le travail d'analyse afin d'obtenir la couverture la plus efficace d'analyses alimentaires à réaliser et de disposer d'un laboratoire de référence central équipé pour la réalisation d'analyses complexes et de référence. Si l'établissement de laboratoires nationaux n'est pas une option réaliste, des laboratoires publics ou privés dans d'autres pays **agréés par l'autorité compétente pertinente du pays exportateur** peuvent être envisagés. Dans ce cas, les mêmes critères de qualité et dispositions de suivi et d'audit devraient être mis en place que pour des laboratoires nationaux.

**Justification :** Il est important que les laboratoires soient équivalents aux laboratoires officiels du pays exportateur et qu'à leur tour les autorités compétentes les agréent par le biais de procédures et de règlements officiels. Il est contreproductif que des laboratoires sans agrément officiel de la part des autorités des pays exportateurs présentent des résultats de caractère officiel étant donné que cela mènerait à des procédures non équivalentes pour les résultats finaux.

**Paragraphe 56.** Les programmes de formation devraient être conçus de telle manière que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargés de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles et entretenir leur développement professionnel. [Australie/Canada]

**Paragraphe 57.** L'autorité compétente devrait disposer d'un plan de formation qui veille à ce que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargés de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles pour améliorer leur compréhension technique et entretenir leur développement professionnel. Le plan devrait comprendre des cours théoriques ainsi que, s'il y a lieu, des inspections conjointes et/ou de la formation sur le terrain et devrait prévoir une reconnaissance de base et avancée. [Japon]

**Observation :** Ces deux passages stipulent la même chose, le Costa Rica appuie la proposition [Australie/Canada]

**Note du secrétariat :** Evaluation (en anglais Assessment and Evaluation) – l'avis général qui semblait régner était que ces activités étaient ou pourraient être intégrées ou bien dans la Conformité ou dans l'Obligation d'application ou dans l'Amélioration permanente, et elle pourrait également être pertinente dans la section Conception. Le Comité devrait approfondir le débat sur cette question. **Le Costa Rica appuie l'ajout de ceci dans Conformité ou Obligation d'application.**

#### **4.4 AMELIORATION CONTINUE**

**Note :** Les Etats-Unis ne croient pas qu'une section spécifique consacrée à cet aspect des systèmes de contrôle des aliments soit nécessaire. Cette caractéristique (l'amélioration permanente) devrait être reprise en tant que caractéristique si la Section 4.1 ci-dessus est retenue et toute disposition spécifique peut être insérée dans les sections appropriées relatives à la mise en œuvre. Pour les cas spécifiques dans cette section, nous les avons déplacés (ou un libellé équivalent) dans le corps du texte ci-dessus.

**Observation :** **Le Costa Rica est d'accord.**

### **JAPON**

#### **Observations générales**

##### **1. Cadre de l'avant-projet de Directive**

Le Japon appuie le cadre de Sections de l'avant-projet de Directive qui comporte 4 Sections, à savoir : 'introduction', 'objectif d'un système national de contrôle des aliments', 'principes d'un système national de contrôle des aliments' et 'cadre pour la conception et l'application de systèmes nationaux de contrôle des aliments'.

Toutefois, nous sommes d'avis que des modifications sont nécessaires au niveau de sous-sections. Pour la sous-section 4.1, le Japon propose la suppression de la sous-section 4.1. Le par 29 devrait être transféré au par. 32-bis. Le par. 30 devrait être transféré vers le texte explicatif sous le Principe 8 et le par. 31 devrait être transféré vers la sous-section 'amélioration continue'.

Pour ce qui est de la sous-section 4.4, 'Amélioration continue', le Japon préfère que cette sous-section soit placée séparément des autres sous-sections comme proposé actuellement. Cette structure serait plus utile pour les pays qui ont déjà mis en place un système national de contrôle des aliments mais doivent renforcer leurs systèmes.

Le Japon propose l'intégration du concept de cycle planifier, faire, vérifier, agir (PDCA Plan-Do-Check-Act), qui est effectif pour le domaine de gestion du système dans la section 4. Veuillez trouver ci-dessous la nouvelle structure que nous proposons.

Structure actuelle	Nos propositions
<b>SECTION 4.1 CARACTERISTIQUES DU SYSTEME</b>	<b>Section 4.1 Conception du système (Planifier - Plan)</b>
<b>SECTION 4.2 CONCEPTION DU SYSTEME</b>	<b>SECTION 4.2 MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME (FAIRE - DO)</b>
<b>SECTION 4.3 ELEMENTS A PRENDRE EN COMPTE POUR LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME</b>	<b>Section 4.3 Vérification du système (Check)</b>
<b>SECTION 4.4 AMELIORATION CONTINUE</b>	<b>Section 4.4 AMELIORATION CONTINUE (AGIR – ACT)</b>

Pour ce qui est des nouvelles sections 4.3 et 4.4, nous pensons qu'il n'est pas nécessaire d'élaborer un libellé pour chaque élément.

## 2. L'ordre des Principes (Section 3)

Nous proposons la nouvelle séquence ci-dessous.

Nouveau numéro	Principes	Numéro précédent
1	Protection et consommateurs	1
2	L'approche fondée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire	2
3	Intégration d'une prise de décision fondée sur les risques et les données scientifiques et factuelles	6
4	Mesures de prévention	8
5	Transparence	3
6	Rôles et responsabilité	4
7	Cohérence et impartialité	5
8	Coopération et coordination entre différentes autorités compétentes	7
9	Procédures d'autoévaluation et d'examen pour veiller à la pertinence du système	9
10	Reconnaissance de système <del>(équivalence)</del>	10

**Justification :** Etant donné l'importance du principe 'Intégration d'une prise de décision fondée sur les risques et les données scientifiques et factuelles (actuellement Principe 6)', nous pensons que ce principe devrait figurer après 'Protection du consommateur' et 'approche sur la chaîne alimentaire'. Il conviendrait de noter que les principes de l'analyse de risques sont un concept fondamental dans le cadre du Codex.

Le concept des 'Mesures préventives' est également important pour la raison suivante:

Afin de diminuer le risque d'aliments non surs et donc assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, il est critique de prendre des mesures préventives pour maîtriser des dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments à une étape appropriée de l'opération. (Référence : CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE : PRINCIPES GENERAUX D'HYGIENE ALIMENTAIRE (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).

## 3. Pour les rendre simples et conviviales

Etant donné que des paragraphes ou éléments similaires apparaissent dans différentes parties de cet avant-projet de directive, le Japon propose de supprimer ou de fusionner les paragraphes similaires pour éviter le double emploi et rendre cette Directive plus simple et conviviale pour l'utilisateur. Par ailleurs, comme certains paragraphes ou éléments correspondent mieux à différentes parties de la Directive, nous proposons de déplacer certains paragraphes ou éléments entre des sections ou sous-sections.

Veuillez vous reporter aux Observations particulières ci-dessous pour les observations plus détaillées sur les passages spécifiques de l'avant-projet de Directive.

### **Observations particulières**

Veuillez trouver ci-dessous nos observations particulières dans lesquelles les propositions d'ajout sont soulignées et les propositions de suppression sont ~~barrées~~. La numérotation des paragraphes devrait être réorganisée selon notre proposition.

Par ailleurs, pour ce qui est de la petite explication suivant les petites sections sous les sous-sections 4.2 et/ou 4.3 (p.ex., Conformité et obligation d'application – 'programmes de mise en conformité et d'obligation de mise en conformité pour imposer l'application de lois et de règlements pour obtenir la conformité'), le Japon propose d'annexer l'explication uniquement aux petites sections dans la sous-section 4.2, afin d'éviter cette incohérence et le double emploi.

## **SECTION 3 PRINCIPES D'UN SYSTEME NATIONAL DE CONTROLE DES ALIMENTS**

### **par. 13.**

13. Les autorités compétentes ont pour responsabilité de surveiller et d'imposer la conformité aux exigences légales. Elles ont également pour responsabilité de mettre en place et de maintenir à jour les exigences légales fondées sur des données scientifiques selon qu'il convient, afin d'assurer le bon fonctionnement du système national de contrôle des aliments.

*Justification* : L'avant-projet de Directive couvre un grand éventail d'étapes de la chaîne alimentaire de la production à la vente et il est difficile pour chaque membre de mettre en place et de maintenir à jour des exigences légales reposant sur des principes scientifiques à toutes les étapes. Ainsi chaque membre devrait aborder cette question selon ses propres priorités.

### ***PRINCIPE 8 MESURES DE PREVENTION et pro-activité***

#### **Paragraphe 18.**

18. Afin de prévenir des incidents de sécurité sanitaire des aliments ou de réagir à ceux-ci, les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient comprendre des éléments de prévention, d'intervention et de réponse. Un système national de contrôle des aliments devrait être en mesure d'identifier des dangers existants ou émergents dans l'environnement avant qu'ils ne se matérialisent sous la forme de risques dans la chaîne de production/transformation des aliments et aux premières étapes plutôt que dans le produit fini. Les tendances et changements des méthodes de production/transformation devraient également faire l'objet d'un suivi pour permettre la détection de risques émergents à un stade précoce. Des systèmes d'alerte précoce/d'alerte rapide, la traçabilité et une planification prévisionnelle pour gérer et se préparer à d'éventuels incidents de sécurité sanitaire des aliments devraient faire partie intégrante d'un système proactif de contrôle.

*Justification* : Explication du principe 8, transféré de l'ancien par. 30.

### **par. 20.**

### **PRINCIPE 10 RECONNAISSANCE DE SYSTEME ~~[EQUIVALENCE]~~**

*Justification* : La question liée à l'équivalence est déjà adéquatement couverte par GL-34 et GL-53.

## **SECTION 4 CADRE POUR LA CONCEPTION ET L'APPLICATION DE SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS**

**par. 25.** Le paragraphe 19 devrait donc être supprimé pour éviter les doubles emplois avec les par. 1 et 20.

**par.26.** Ce paragraphe devrait être supprimé.

*Justification* : Cette phrase traite d'une question particulière qui n'est pas pertinente dans la partie introduction de la Section 4. Des orientations détaillées sur l'Etablissement d'équivalence devraient être référées à GL-34 et GL-53.

### **~~SECTION 4.1 CARACTERISTIQUES DU SYSTEME~~**

#### **par. 28.**

~~28. Un système national de contrôle des aliments devrait présenter trois caractéristiques principales utilisables dans le cadre d'une auto-évaluation ou toute autre évaluation afin de déterminer si le système est tout à fait fonctionnel et efficace.~~

**Justification :** Nous pensons que ce par. devrait être transféré vers la section 4.3. Vérification du Système (par. 104 bis) avec quelques modifications.

**par. 29.**

~~29. Une sensibilité par rapport à la situation signifie qu'un système national de contrôle des aliments obtient des informations précises et à jour sur la chaîne alimentaire toute entière ainsi que sur ses différentes parties et ses acteurs. [Nouvelle Zélande] Ces informations devraient comprendre les éléments suivants, sans pour autant y être limitées :~~

- ~~• données statistiques de production, de commerce et de consommation ;~~
- ~~• connaissance des exploitants aux différentes étapes de la filière alimentaire ;~~
- ~~• utilisation typique et atypique de produits, de matières premières et de sous-produits ;~~
- ~~• La structure des filières de production et d'approvisionnement,~~
- ~~• technologies, processus et pratiques de production ;~~
- ~~• La traçabilité tout au long de la chaîne,~~
- ~~• Les pratiques des consommateurs en matière de sélection, stockage et manipulation des produits,~~
- ~~• Les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments associés à différents produits, et~~
- ~~• Des données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire.~~

**Justification :** Nous pensons que la sensibilité par rapport à la situation pourrait faire partie de la 'conception du système', ainsi ce par. devrait être transféré vers la section Conception du système. (transféré vers le par. 32 bis)

**par. 30.**

~~30. De la pro activité ce qui signifie qu'un système national de contrôle des aliments est en mesure d'identifier des dangers existants ou émergents dans l'environnement avant qu'ils ne se matérialisent sous la forme de risques dans la chaîne de production/transformation des aliments et aux premières étapes plutôt que dans le produit fini. Les tendances et changements des méthodes de production/transformation devraient également faire l'objet d'un suivi pour permettre la détection de risques émergents à un stade précoce. Des systèmes d'alerte précoce/d'alerte rapide, la traçabilité et une planification prévisionnelle pour gérer et se préparer à d'éventuels incidents de sécurité sanitaire des aliments devraient faire partie intégrante d'un système proactif de contrôle. [UE/US garder / Brésil Australie supprimer]~~

**Justification :** Pour expliquer le principe 8, cette phrase devrait être déplacée sous le principe 8 (par. 18) en tant que texte explicatif.

**par. 31.**

~~31. Une capacité d'apprentissage [Amélioration continue] qui signifie qu'un système national de contrôle des aliments dispose de mécanismes pour mettre à jour, réexaminer et analyser les informations reprises ci-dessus de manière continue. Un système national de contrôle des aliments devrait également disposer de mécanismes permettant une adaptation aux changements dans l'environnement de la production/transformation, et répondre ainsi qu'intervenir lorsque/s'il y a lieu au point adéquat de la chaîne alimentaire. [NZ garder avec amendements / UE/US garder / Australie supprimer]~~

**Justification :** Nous pensons que ce paragraphe aurait mieux sa place sous la section Capacité d'apprentissage [amélioration continue] et ce par. devrait donc être transféré vers la section 4.4 (par 105) avec des modifications.

## **SECTION 4.1 2 CONCEPTION DU SYSTEME (Planifier - Plan)**

**par. 32.**

32. La conception d'un système national efficace de contrôle des aliments requiert un cycle Planifier (P - Plan) – Faire (D – Do) – Vérifier (C – Check) – Agir (A – Act) ~~continu de planification suivi réexamen,~~ nécessaire pour veiller à ce que le système continue de répondre aux attentes (principe 9 du présent document). La mise en œuvre réussie des principes de la section 3 requiert ~~que des mécanismes permettant~~

~~d'atteindre des résultats~~ selon ces principes qui soient intégrés dans la conception du système (au lieu d'être ajoutés à posteriori).

La réussite de la mise en œuvre de ces 10 principes dépend de l'effet conjugué d'un certain nombre de composants parmi lesquels : le cadre législatif, l'affectation de ressources, la compétence et la formation du personnel, le réseau de laboratoires, la vérification de la conformité, l'obligation d'application, la surveillance, des enquêtes, des réponses, l'implication des parties prenantes, la communication et l'harmonisation internationales, l'examen et l'évaluation. [UE]

**Justification :** Introduction du concept de cycle PDCA

32-Bis (ancien 29). Avant d'initier la conception du système, il faudrait réaliser une 'sensibilisation par rapport à la situation'. Dans le présent document, une 'sensibilité par rapport à la situation' signifie qu'un système national de contrôle des aliments obtient des informations précises et à jour sur la chaîne alimentaire toute entière ainsi que sur ses différentes parties et ses acteurs. [Nouvelle-Zélande] Ces informations devraient comprendre les éléments suivants, sans pour autant y être limitées :

- données statistiques de production, de commerce et de consommation ;
- connaissance des exploitants aux différentes étapes de la filière alimentaire ;
- utilisation typique et atypique de produits, de matières premières et de sous-produits ;
- La structure des filières de production et d'approvisionnement,
- technologies, processus et pratiques de production ;
- La traçabilité tout au long de la chaîne,
- Les pratiques des consommateurs en matière de sélection, stockage et manipulation des produits,
- Les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments associés à différents produits, et
- Des données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire.

**Justification :** La sensibilité par rapport à la situation est la première étape de la conception d'un système national de contrôle des aliments.

### **par.33**

~~33. La conception d'un système national de contrôle des aliments joue un rôle déterminant pour les caractéristiques du système évoquées en section 4.1.~~ Le traitement et l'analyse des données réunies par le biais de contrôles officiels est déterminant pour la sensibilité à la situation (29). La collecte de données et la capacité d'analyse d'un système national de contrôles des aliments déterminent le degré de pro-activité que présentera le système (principe 8). La capacité d'apprentissage dépend de l'efficacité et de la rapidité du retour d'informations provenant de l'évaluation et du réexamen vers les procédures de conception ou modification de la conception. [UE]

**Justification :** La phrase 'la conception d'un système... en section 4.1' devrait être supprimée conformément aux modifications de la sous-section 4.1.

### **par. 36.**

36-Bis (ancien 92). Les informations scientifiques émanant des laboratoires de contrôle des aliments peuvent servir pour informer et appuyer des processus décisionnels relatifs à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, par exemple pour concevoir des programmes de surveillance et de suivi qui ciblent des dangers prioritaires ou pour enquêter sur le frelatage, les informations trompeuses, la fraude, les plaintes de consommateurs, les foyers de maladie, etc., et d'autres enjeux émergents de sécurité sanitaire ou de qualité des aliments. [UE]

**Justification :** A plus trait à l'étape de 'conception'

## Législation

### par. 38.

38-bis (ancien 71). 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 soient conscientes de leurs responsabilités. [Mexique]

*Justification* : A plus trait à l'étape de 'conception'

## Programmes de contrôle

### par.39.

39-bis (ancien 75). La/les autorité(s) compétente(s) devraient veiller à ce que les programmes de contrôles soient cohérents avec la législation nationale (y compris les règlements, directives, politiques et procédures). [Australie]

*Justification* : L'ancien par. 75 décrit un enjeu qui devrait être abordé à l'étape de 'conception' plutôt qu'à l'étape de la 'mise en œuvre'.

### par.43.

43-bis. Les méthodes et techniques d'un programme de contrôle devraient être conçues de manière appropriée pour répondre aux objectifs comprenant, selon qu'il convient :

- L'inspection de conformité d'installations et de procédés par rapport aux exigences d'hygiène et autres, figurant dans des normes et règlements,
- évaluation d'un plan HACCP et de sa mise en œuvre
- échantillonnage et analyse d'aliments pendant la récolte, la transformation, l'entreposage, le transport ou la vente pour établir la conformité, pour contribuer des données aux évaluations des risques et des tromperies sur l'identité.
- contrôle de l'hygiène, notamment de l'hygiène personnelle et de la tenue vestimentaire;
- examen de la documentation écrite et autre;
- examen des résultats de tout système de vérification appliqué par l'établissement;
- audit des établissements par l'autorité nationale compétente;
- audit national et vérification du programme de contrôle.

*Justification* : Ces éléments figurent au par. 26 de la GL-26, donc tout comme l'étape de conception du programme de contrôle, les méthodes et techniques devraient être élaborées pour satisfaire aux objectifs du système national de contrôle des aliments.

## Conformité et obligation d'application

### par.50.

50. Les programmes de conformité et d'obligation d'application peuvent comprendre l'application des mesures spécifiques suivantes prises à l'égard d'une future production: [Australie]

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

*Justification* : Ajouter l'action à prendre dans des cas sérieux

## 4.12.1 RESSOURCES (COMPRED LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC.)

**par.51.** Etant donné que le par. 94 couvre en partie un aspect similaire, nous proposons de combiner le par. 51 et certaines parties du par. 94.

51. Les autorités compétentes et les fournisseurs autorisés devraient disposer de ou avoir accès à des ressources adéquates\_ comprenant du personnel (p.ex. des inspecteurs, analystes de laboratoire, auditeurs), des fonds, des laboratoires, de l'équipement et d'autres infrastructures qui viennent à l'appui d'un système national de contrôle des aliments efficace répondant à l'objectif. **Le personnel qualifié devrait venir de domaines tels que la science et la technologie des aliments, la chimie, la biotechnologie, la microbiologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, l'ingénierie agronomique, l'assurance qualité, l'audit et le droit.** [Australie couvre également les suggestions du Mexique]

**Justification :** Clarifier le bagage scientifique du personnel impliqué.

**par.53.**

53-bis. Des systèmes de transport et de communication fiables devraient être conçus entre les agents du programme d'inspection et le personnel de laboratoire pour transmettre des échantillons aux laboratoires sans qu'il n'y ait effet indésirable sur les échantillons et les résultats d'analyse (p.ex. éviter les délais entre la prise d'échantillons et l'analyse).

**Justification :** Une bonne communication entre le personnel du programme d'inspection et du laboratoire pour obtenir des résultats d'analyse fiables. Ainsi, il conviendrait de concevoir des systèmes de transport et de communication fiables entre les deux parties.

**par.54.**

54-bis. Pendant la procédure de conception des activités d'analyse en laboratoire, il conviendrait de prévoir la réalisation des activités suivantes:

- Identification d'événements impliquant des aliments contaminés/la contamination dans des situations d'urgence alimentaire.
- Identifier la source d'un foyer de maladie d'origine alimentaire.
- Permettre aux régulateurs de réaliser des actions d'astreinte contre des aliments frelatés et insalubres.
- Confirmer la sécurité sanitaire de produits alimentaires du pays ainsi que d'exportation et d'importation.
- Prévoir des évaluations d'exposition par l'alimentation.
- Permettre aux organisations de consommateurs et aux transformateurs d'aliments de suivre et d'analyser la qualité des aliments du côté de l'utilisateur.
- Assister le processus décisionnel réglementaire et évaluer l'efficacité des interventions en matière de gestion des risques.

**Justification :** Les activités des laboratoires devraient être conçues de manière à réaliser les activités importantes énumérées.

**Surveillance, enquête, réponse – Capacité d'intégrer surveillance, enquête, réponse, documentation, analyse et suivi de maladies et de blessures liées aux aliments.**

**Justification :** Voir le second paragraphe du préambule relatif aux observations particulières

**par.60.** Etant donné que la dernière phrase du par. 99 décrit 'conception' et non pas 'mise en œuvre', la dernière phrase du par. 99 devrait être déplacée vers le par. 60 et placée en point c).

60. Les éléments suivants devraient être compris dans de tels programmes. [Japon]

a) Surveillance et enquête :

- Utilisation d'informations épidémiologiques fournies par les autorités locales, régionales et/ou nationales, ainsi que par l'industrie et le secteur de la santé animale pour identifier des incidents ou des foyers de maladies d'origine alimentaire ou des blessures.
- Enquêtes faisant suite à des rapports de maladie, de blessure et des soupçons de foyers.

b) Réexamen et réponse :

- Corréler et analyser les données.
- Réaliser des enquêtes de traçage en amont et en aval sur des aliments impliqués dans une maladie, une blessure ou un foyer.
- Diffuser les informations au public.

**c) Procédures administratives ou plans d'urgence**

**▪ (selon qu'il convient) orientations sur le lancement de mécanismes de coordination lorsque l'implication de plusieurs autorités compétentes est requise pour résoudre l'incident**

**▪ Systèmes d'alerte rapide**

⇒ **d) Documentation:**

- Une description écrite de procédure standard relative :
  - o aux réponses à apporter à des cas de maladie, blessure ou foyer.
  - o à la diffusion d'informations au public.
  - o à l'appui épidémiologique disponible pour le programme.
  - o au suivi / à la rédaction de rapports.

**Implication des parties prenantes et communication**

**par.64.**

64-bis (ancien 101). Dans le cadre de la procédure règlementaire, l'autorité compétente devrait impliquer les parties prenantes, et notamment l'industrie alimentaire et les consommateurs, dans l'élaboration de nouvelles lois et réglementations et lorsqu'elle apporte des changements significatifs aux pratiques opérationnelles qui vont les toucher. [USA]

**Justification :** L'ancien par. 101 décrit un enjeu qui devrait être abordé à l'étape de 'conception' plutôt qu'à l'étape de la 'mise en œuvre'.

**Communication internationale**

**par.68.**

68. La conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments devrait être transparente pour toutes les parties concernées ~~les partenaires commerciaux — ceci s'applique tant aux pays importateurs qu'exportateurs.~~ La conception du système devrait couvrir la nécessité d'une notification dans les meilleurs délais et d'une communication sur les risques alimentaires identifiés autant pour les produits importés que pour les produits exportés. Les partenaires commerciaux devraient être informés dans les meilleurs délais des exigences existantes et des changements proposés. [UE]

**Justification :** Etant donné que des aliments ou des ingrédients peuvent traverser des pays tiers avant de parvenir à des partenaires commerciaux directs, la conception et l'opération d'un système national de contrôle des aliments devraient être transparentes non seulement pour les partenaires commerciaux mais pour tous les pays concernés.

**SECTION 4.2 3 ELEMENTS A PRENDRE EN COMPTE POUR LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME (FAIRE – 'DO')**

**Par.70.** Supprimer la première phrase du par. 70 conformément à la modification proposée pour la sous-section 4.1.

~~70. La mise en œuvre effective et dans les meilleurs délais de nouveaux objectifs, conceptions et plans constitue la partie visible des caractéristiques du système abordées en section 4.1. La sensibilité par rapport à la situation n'est flagrante que si les procédures opérationnelles, les programmes de formation et les mécanismes de coordination sont rapidement ajustés pour répondre à des changements de l'environnement opérationnel. De manière similaire, la pro-activité et la capacité d'apprentissage dépendent de l'efficacité des liens entre les procédés de conception/planification et la mise en œuvre de contrôles.~~

## Législation

**par.71.** Ce paragraphe devrait être déplacé vers la nouvelle Section 4.1 après le par. 38.

**par.74.** Ce paragraphe devrait être supprimé pour éviter les doubles emplois.

## Programmes de contrôle

**par.75.** Ce paragraphe devrait être déplacé vers la nouvelle Section 4.1 après le par. 39.

**par. 78 à 81.** Ces paragraphes devraient être déplacés vers la nouvelle Section 4.3.

**par.83.** Ce paragraphe devrait être supprimé pour éviter le double emploi avec le par.20.

**par.85.** Ce paragraphe devrait être supprimé pour éviter le double emploi avec le par.50. .

## 4.23.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC.)

**par.92.** Ce paragraphe devrait être déplacé vers la nouvelle Section 4.1 après le par. 36.

**par.94.**

94. Les autorités compétentes devraient, selon qu'il convient, **garder** ~~disposer de, ou avoir accès à~~ un personnel qualifié en nombre suffisant. [UE] Le personnel devrait disposer d'installations, d'équipements et d'autres ressources adéquats pour le fonctionnement du système national de contrôle des aliments. [Japon/Mexique]

*Justification : Pour veiller à ce que Les autorités compétentes devraient en permanence garder un nombre suffisant de personnes qualifiées pendant l'étape de mise en œuvre.*

## Formation

**par.96.** Le mot 'créer' (NDT : 'developed' en version anglaise) devrait être supprimé pour éviter le double emploi avec le par. 58.

96. Il conviendrait de ~~créer,~~ mettre en œuvre et entretenir des programmes et des manuels de formation pour assurer une application cohérente des exigences.

**par. 98.**

98. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t utiliser les informations obtenues par le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire comme outil de gestion de risques dans le fonctionnement de leurs systèmes de contrôle des aliments. Les rappels d'aliments et les ajustements d'opérations de production alimentaire et de transformation, y compris les réponses à des urgences, peuvent reposer sur des informations issues d'informations sur les maladies d'origine alimentaire **et du système de surveillance des aliments.** [USA]

*Justification :* Les rappels d'aliments pourraient être lancés sur la base des données de surveillance des aliments.

**98-bis. L'(Les) autorité(s) compétente(s) devrai(en)t établir ou renforcer des systèmes d'alerte rapide pour permettre une détection rapide des incidents de contamination et assurer de promptes alertes du public.**

*Justification :* Ce passage inséré provient de la Directive FAO/OMS pour les Organisations de Consommateurs en vue de promouvoir les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, page 8, 2<sup>ème</sup> alinéa.

**98-ter. La(Les) autorité(s) compétente(s) devrai(en)t promouvoir le dialogue et la collaboration entre la santé humaine, vétérinaire et la surveillance et les enquêtes liées aux aliments, en vue de parvenir à un effort intégré de réduction du risque d'origine alimentaire sur toute la chaîne de production alimentaire afin de rapidement indiquer des problèmes de sécurité sanitaire des aliments et/ou pour identifier la source de problèmes.**

*Justification :* Ce concept est recommandé dans le cadre de la nouvelle résolution sur la sécurité sanitaire des aliments de l'Assemblée de l'OMS : Faire progresser les initiatives en matière de sécurité sanitaire des aliments ([WHA63.3](#)).

**par.99.** la dernière phrase devrait être déplacée vers le par. 60.

99. L'autorité compétente devrait veiller à la mise en place de programmes d'orientation, de formation et de sensibilisation adéquats pour toutes les parties prenantes, afin de faciliter la notification efficace de cas suspects de maladies liées aux aliments ou de dangers pour la santé identifiés dans la chaîne alimentaire. ~~Des procédures administratives ou des plans de secours (selon qu'il convient) devraient fournir des orientations sur le lancement de mécanismes de coordination lorsque l'implication de différentes autorités compétentes est nécessaire pour résoudre l'incident. Des systèmes d'alerte rapide pourraient être conçus et mis en œuvre à cette fin.~~[UE]

#### **4.23.2 COMMUNICATION (COMPREND L'IMPLICATION DES PARTIES PRENANTES, L'EDUCATION ET LA COMMUNICATION INTERNATIONALE)**

[Australie]

**Implication des parties prenantes (y compris les consommateurs et l'industrie alimentaire)**

**par.100.**

100. Afin de promouvoir la confiance ~~des consommateurs~~ des parties prenantes dans la sécurité sanitaire et la qualité de leurs aliments, l'autorité compétente devrait **maintenir une communication transparente avec elles** ~~être claire et transparente dans sa communication relative à~~ **sur la mise en œuvre** ~~tous les aspects du~~ système national de contrôle des aliments dont elles **ont** ~~a~~ la responsabilité (repris dans le parking) [Canada]

**Justification :** Préciser que le par. traite d'une communication permanente pendant l'étape de mise en œuvre.

**par.101.** Ce paragraphe devrait être déplacé vers la nouvelle Section 4.1 après le par. 64.

**par.102.**

102-bis. La formation continue sur de compétences particulières telles que la communication et les aspects techniques du renforcement de capacités, des inspecteurs, du personnel de laboratoire, des scientifiques, des organisations de consommateurs et de l'industrie agro-alimentaire devrait être conçue pour assurer que les programmes d'inspection existants soient prêts à prendre en charge les dangers émergents et à intégrer de nouvelles technologies afin de réduire ces dangers.

**Justification :** Directives OMS/FAO pour les Organisations de Consommateurs en vue de promouvoir les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, page 16, dernier par. modifié

102-ter. Afin de fournir de l'information, de l'éducation et du conseil aux parties prenantes sur toute la chaîne alimentaire, les activités suivantes devraient être mises en place :

- Fourniture d'informations factuelles équilibrées aux consommateurs
- Ensembles d'information et de programmes éducatifs pour des responsables et des ouvriers de l'industrie alimentaire
- Programmes de formation de formateurs,
- Fourniture de documents de référence pour des ouvriers dans les secteurs de l'agriculture et de la santé.

**Justification :** Étude FAO: Alimentation et nutrition n° 76, page 9 (e), 1<sup>er</sup> paragraphe modifié

#### **Communication internationale**

**par.104.**

104. Selon qu'il convient, l'autorité compétente devrait :

- communiquer les enjeux et préoccupations relatifs à la sécurité sanitaire des aliments aux partenaires commerciaux pertinents.
- Participer à un échange bilatéral avec les partenaires commerciaux pertinents relatif aux réglementations sur la sécurité sanitaire des aliments et l'obligation de leur application.

- Communiquer et collaborer avec les autorités internationales (**p.ex. RSI et/ou INFOSAN**) dans les cas où un/des aliment(s) impliqué(s) dans des incidents ou dans l'apparition d'une maladie d'origine alimentaire peu(ven)t être en circulation dans le commerce international. [USA]

**Justification :** 1<sup>ère</sup> et 2<sup>nde</sup> puce : même justification que fournir pour par. 68, 3<sup>ème</sup> puce : Pour fournir des exemples pratiques du programme international de communication.

#### **4.3 Vérification du système (évaluer les résultats)**

104-bis (anciens 28 et 106). Un système national de contrôle des aliments devrait avoir des facultés d'auto-évaluation ou autre évaluation pour déterminer si le système est entièrement fonctionnel et effectif. La(Les) autorité(s) compétente(s) devraient analyser les effets des systèmes nationaux de contrôle des aliments en comparant les données/informations obtenues par la mise en œuvre du système national de contrôle des aliments et les données de référence pour déterminer si les objectifs prévus des systèmes nationaux de contrôle des aliments ont été atteints. Les activités réalisées peuvent comprendre par exemple :

- Une comparaison des résultats et des données obtenues par la mise en œuvre du système national de contrôle des aliments par rapport à des objectifs mesurables prédéterminés. Les sources de données et d'informations pourraient comprendre (sans y être limitées) des données du programme de contrôle, des non-conformités, des incidents de sécurité sanitaire des aliments, des découvertes scientifiques, des antécédents de conformité, des réexamens externes et propres du système, des changements de risques du produit ou de l'environnement de production.
- Une documentation sur les enseignements tirés, les connaissances acquises et tout résultat surprenant constaté.
- Une détermination des causes potentielles d'un problème au sein du système.
- Une sélection de la cause inhérente ou des causes inhérentes les plus probables.
- L'élaboration d'un plan ou de plans pour éliminer ou réduire les effets à un niveau acceptable.

104-ter (ancien 78). L'efficacité et le caractère adéquat du système national de contrôle des aliments devraient être régulièrement évalués en regard de l'objectif du système ainsi qu'en fonction des exigences législatives et réglementaires. Les critères d'évaluation devraient être établis, clairement définis et documentés. [Australie]

104-quater (ancien 79). Les audits d'auto-évaluation du système national de contrôle des aliments devraient être effectués de manière périodique, les résultats de l'auto-évaluation devraient être pris en compte pour le développement ultérieur du système national de contrôle des aliments. [Australie]

104-quinquies (ancien 80). L'évaluation de l'efficacité du système national de contrôle des aliments devrait cibler les étapes les plus appropriées de la chaîne alimentaire, en s'appuyant sur une analyse de risque réalisée selon une méthode reconnue internationalement. [Australie]

104-sexies (ancien 81). La performance des organismes officiellement accrédités devrait être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. Des procédures devraient être mises en œuvre pour rectifier les lacunes et, le cas échéant, permettre le retrait de l'accréditation officielle. [Canada/Mexique/Brésil]

**Justification :** Ces paragraphes sont liés à la vérification du système.

#### **SECTION 4.4 AMELIORATION CONTINUE (AGIR – 'ACT')**

105 (ancien 31). Un système national de contrôle des aliments devrait disposer de mécanismes pour continuellement améliorer la conception du système selon les résultats de l'évaluation. Un système national de contrôle des aliments devrait également disposer de mécanismes permettant une adaptation aux changements dans l'environnement de la production/transformation, et répondre ainsi qu'intervenir lorsque/s'il y a lieu au point adéquat de la chaîne alimentaire. [NZ garder avec amendements / UE/US garder / Australie supprimer]

105-bis (ancien 105). Un système national de contrôle des aliments devrait être amélioré en permanence pour y intégrer les changements des risques propres aux produits, de l'environnement de production (y compris des technologies), de nouvelles connaissances scientifiques et le degré de confiance dans l'industrie, pour veiller à ce que l'objectif du système national de contrôle des aliments soit atteint de manière efficace et

effective. [Australie] Ces changements peuvent également exiger des amendements de législation, des modifications des programmes de contrôle et/ou des pratiques de laboratoire.

**Justification :** Ces paragraphes ont trait à l'amélioration continue.

~~106. Les recommandations pour l'amélioration continue peuvent découler d'un grand éventail d'informations disponibles, et notamment (sans y être limité) des données du programme de contrôle, de non-conformités, d'incidents de sécurité sanitaire des aliments, de découvertes scientifiques, des antécédents de conformité, des réexamens externes et propres du système, des changements de risques du produit ou de l'environnement de production. [Australie]~~

**Justification :** Transféré vers la section 4.3 Vérification (nouveau 104-bis) modifié.

## **KENYA**

Le Kenya désire faire part de ses remerciements au groupe de travail animé par l'Australie pour le bon travail qui a permis la rédaction des documents au sujet desquels nous transmettons nos observations.

## **SECTION 1 INTRODUCTION**

1. Le présent document est destiné à aider les des gouvernements nationaux et leur(s) autorité(s) compétente(s) dans l'élaboration, l'application et l'amélioration d'un système national de contrôle des aliments.

**Justification :** Pour améliorer le flux du texte.

2. Alors que les *Principes et Directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments* visent la production, la transformation, l'entreposage, ~~le transport~~ la distribution et la vente d'aliments au sein des frontières nationales, ....

**Justification :** Nous proposons d'ajouter les mots 'transformation et distribution' pour couvrir toute la chaîne alimentaire

## ***PRINCIPE 2 L'APPROCHE FONDEE SUR L'ENSEMBLE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE***

8. Le système national de contrôle des aliments devrait couvrir toute la chaîne alimentaire de la production à la consommation, ~~y compris l'alimentation animale, la production primaire et la récolte, la transformation, l'entreposage, la distribution, le transport, la vente au détail, l'importation et l'exportation.~~

**Justification :** La partie biffée est déjà couverte, il s'agit donc d'une répétition.

## ***PRINCIPE 3 TRANSPARENCE***

9. ... Les éléments de transparence s'appliquent à tous les participants de la chaîne alimentaire et on peut y parvenir grâce à une documentation, une consultation et une communication claires.

**Justification :** Le Kenya estime qu'il est nécessaire de consulter sur le plan régional et international pour parvenir à un système effectif et pour des raisons de transparence.

## ***PRINCIPE 4 ROLES ET RESPONSABILITE***

12. Les consommateurs ont également un rôle à jouer dans la gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments sous leur contrôle et devraient, s'il y a lieu, se voir fournir des informations pour y parvenir. (NDT. Changement d'une préposition en anglais, pas d'impact sur traduction française)

## ***PRINCIPE 8 MESURES DE PREVENTION ET D'INTERVENTION***

18. Afin de prévenir des incidents de sécurité sanitaire des aliments ou de réagir à ceux-ci, les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient comprendre des éléments de prévention, d'intervention et de réponse.

## ***PRINCIPE 9 PROCEDURES D'AUTOEVALUATION ET D'EXAMEN POUR VEILLER A LA PERTINENCE DU SYSTEME***

19. Le système national de contrôle des aliments devrait pouvoir être amélioré de façon continue et devrait comprendre des mécanismes permettant de surveiller et d'évaluer son efficacité.

**PRINCIPE 11: MOYENS ET RESSOURCES ADEQUATS**

**Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient disposer de ressources suffisantes comprenant des installations du personnel et des financements pour s'acquitter de leurs responsabilités.**

*Justification :* Ajouter le principe 11

**PRINCIPE 12 : PROCEDURES D'EVALUATION EXTERNE ET D'EXAMEN POUR VEILLER AU MAINTIEN DE LA PERTINENCE DU SYSTEME**

**Le système national de contrôle des aliments devrait être ouvert à l'évaluation par des tiers pour assurer la compétence.**

*Justification :* Ajouter le principe 12

**SECTION 4 CADRES POUR LA CONCEPTION ET L'APPLICATION DE SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS**

~~25. Même sans être identiques et conçus différemment, deux systèmes nationaux de contrôle des aliments peuvent permettre d'obtenir des résultats similaires. [UE]~~

*Justification :* Nous proposons de supprimer le paragraphe 25 parce qu'il répète la section 27

26. Les autorités compétentes nationales devraient envisager de prendre des dispositions avec les autorités compétentes d'autres pays, y compris la mise en place d'accords d'équivalence, afin d'utiliser leurs propres ressources plus efficacement. [UE] **'Les deux directives à utiliser sont la CAC/GL 53-2003 Directives sur l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées au CCFICS et aux accords SPS et CAC/GL 34 :1999 Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux aliments CCFICS'.**

*Justification :* Nous proposons d'ajouter les titres des deux normes Codex dans le texte puisque le référencement de ces normes est crucial.

**SECTION 4.1 CARACTERISTIQUES DU SYSTEME**

28. Un système national de contrôle des aliments devrait présenter trois caractéristiques principales utilisables dans le cadre d'une auto-évaluation, **évaluation par des tiers**, ou toute autre évaluation afin de déterminer si le système est tout à fait fonctionnel et efficace.

*Justification :* Le Kenya recommande d'en faire une section à part (4.1) et d'ajouter le mot 'tiers'

29. Une sensibilité par rapport à la situation ~~signifie~~ qu'un système national de contrôle des aliments ...

30. De la pro-activité ~~ce qui signifie~~ qu'un système national de contrôle des aliments est en mesure d'identifier des dangers existants ou émergents dans l'environnement avant qu'ils ne se matérialisent sous la forme de risques ...

31. ~~Une capacité d'apprentissage [Amélioration continue] qui signifie...~~ qu'un système national de contrôle des aliments dispose de mécanismes pour mettre ...

**SECTION 4.2 CONCEPTION DU SYSTEME*****Orientations générales pour l'application des principes***

34. Lors de l'établissement d'un système national de contrôle des aliments, les pays devraient identifier les ~~principaux~~ objectifs **opérationnels spécifiques** que le système devrait cibler. ~~Les Ces~~ objectifs ~~principaux~~ devraient contribuer et avoir trait à la mise en œuvre des principes évoqués en section 3. ~~Les programmes de contrôle ont pour but de vérifier la correspondance entre les activités d'inspection et les objectifs, étant donné que les résultats de ces programmes sont susceptibles d'être évalués en regard des objectifs établis pour le système national de contrôle des aliments (Principe 9). Il conviendrait d'identifier des objectifs opérationnels plus spécifiques et alignés sur les objectifs nationaux. Les autorités compétentes devraient concevoir les programmes de contrôle en fonction d'objectifs précis et d'une analyse appropriée des risques. [UE]~~

*Justification :* Nous avons remplacé le mot 'principaux' par 'opérationnels spécifiques' puisque toutes les opérations sont spécifiques et les principales n'étaient pas mentionnées dans le texte.

## Législation

38. La législation devrait attribuer clairement les rôles et responsabilités des participants de la chaîne alimentaire, en particulier ceux du gouvernement central, de l'autorité compétente (ou de chaque autorité compétente s'il y en a plus d'une) et de tout fournisseur autorisé (dans la mesure où il y est fait appel) et de l'industrie. La législation devrait établir les objectifs généraux du système national de contrôle des aliments ainsi que tout objectif spécifique ou secondaire ayant trait aux participants ou aux secteurs. Elle devrait constituer la référence ou le fondement pour la mise en place de normes et l'établissement de contrôles appropriés à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. ~~, comprenant la production, la fabrication, l'importation, la transformation, l'entreposage, le transport, la distribution et le commerce.~~

**Programmes de contrôle** ~~Inspection—Inspection [Australie]~~ Un/des programme(s) de contrôle devrai(en)t permettre un suivi en continu du système de contrôle des aliments **au long de la chaîne alimentaire**, ~~de la production jusqu'à la fabrication et au transport/à la distribution. [L'Uruguay a proposé de biffer le transport/la distribution et de les remplacer par la vente au détail]~~

**Justification :** L'inspection fait partie du programme de contrôle

39. Au moment de concevoir un programme de contrôle, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à ce que le système national de contrôle des aliments réponde (NDT : correction grammaticale de l'anglais, pas d'impact sur la version française).

43. Le programme de contrôle (inspections, audits, visites) devrait porter, selon le cas, sur les éléments suivants:

- les établissements, installations, équipements et matériel
- les produits, de la matière première aux produits finis, y compris les produits intermédiaires.
- le procédé : **suivi**, évaluation et vérification des BPF, HACCP.
- les moyens de ~~transport, chaîne de distribution et vente au détail.~~
- les ressources humaines **et la**, ~~aptitudes, savoir faire, connaissance d'expert, confidentialité, etc.~~

**Justification :** Le transport et la vente au détail font partie de la chaîne de distribution.

### 4.2.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC) (NDT : changement de terme en anglais, pas d'impact sur la version française)

54. ~~Ressources~~—Les ressources du programme comprenant la disponibilité de personnel adéquatement formé, d'installations, d'équipements et de fonds.

## Laboratoires

52. Les laboratoires de contrôle des aliments et des aliments pour animaux constituent une partie essentielle d'un système national de contrôle des aliments. L'analyse d'échantillons d'aliments pour détecter une contamination physique, chimique et ~~microbiologique~~ est importante....

55. Au moment de concevoir un système national de contrôle des aliments il conviendrait d'envisager la prise en compte des éléments suivants ~~pour permettre une utilisation efficace et effective des ressources tout en veillant à atteindre l'objectif du système national de contrôle des aliments: [Australie]~~

- ~~des rôles et responsabilités clairement définis pour tous les participants d'un système national de contrôle des aliments, afin de veiller à la mise en œuvre coordonnée et cohérente du système.~~
- ~~l'utilisation de fournisseurs autorisés compétents et d'autres ressources disponibles.~~
- ~~des contrôles ciblés pour veiller à l'utilisation la plus efficace des ressources disponibles.~~
- ~~la mise en place d'arrangements avec les autorités compétentes d'autres pays, ainsi que l'établissement d'accords d'équivalence [Australie]~~

**55. Bis. PERSONNEL****Personnel**

**55-bis. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient disposer de, ou avoir accès à, un personnel qualifié en nombre suffisant ayant les qualifications appropriées dans des domaines tels que : la science et la technologie des aliments, la chimie, la biochimie, la microbiologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, la parasitologie, l'ingénierie agronomique, l'assurance qualité, l'audit et le droit alimentaire.**

**Formation**

58. Les programmes et manuels de formation devraient être élaborés pour veiller à une application cohérente des exigences et une application uniforme du système national de contrôle des aliments. **Les éléments du programme comprennent :**

**FINANCEMENT**

**58 bis. La conception et l'application d'un système de contrôle des aliments devraient comprendre une disposition pour un financement adéquat par le gouvernement.**

**EQUIPEMENT**

**58 bis, bis. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient assurer que l'équipement approprié est disponible et bien entretenu.**

**SECTION 4.3 ELEMENTS A PRENDRE EN COMPTE POUR LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME*****[Proposition de l'UE] Orientations générales pour l'application des principes***

69. ... sans omettre des étapes essentielles dans la chaîne alimentaire animale et humaine (Principe 2).

**Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient disposer de ressources suffisantes comprenant des installations, du personnel et des financements pour s'acquitter de leurs responsabilités. Le système national de contrôle des aliments devrait être ouvert à l'évaluation par des tiers pour assurer respectivement la compétence.**

70. La mise en œuvre effective et dans les meilleurs délais de nouveaux objectifs, conceptions et plans constitue la partie visible des caractéristiques du système abordées en section 4.1. La sensibilité par rapport à la situation n'est flagrante que si les procédures opérationnelles, les programmes de formation et les mécanismes de coordination sont rapidement ajustés pour répondre à des changements de l'environnement opérationnel. De manière similaire, la pro-activité et **l'amélioration continue** ~~la capacité d'apprentissage~~ dépendent de l'efficacité des liens entre les procédés de conception/planification et la mise en œuvre de contrôles.

**4.4 AMELIORATION CONTINUE**

Procédures d'auto-évaluation, **d'évaluation par des tiers** et de réexamen pour veiller à la pertinence du système (répondre à la conception du programme et à la législation) [Canada]

**MEXIQUE****Observations générales**

Le Mexique salue le travail important du groupe de travail animé par l'Australie et se félicite d'avoir l'occasion de transmettre les observations suivantes au sujet de CX/FICS 11/19/3 'Avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments'.

Le Mexique souligne que d'importants progrès ont été réalisés pour la composition du document, toutefois, étant donné que les chapitres (législation, programmes de contrôle, évaluation, programmes et mesures de mise en conformité, etc.) des sections 4.2 Conception du système et 4.3 Mise en œuvre, sont répétés et qu'il n'y a en général pas de différences substantielles entre les libellés relatifs à la conception du système et la mise en œuvre du système qui distingueraient clairement entre les deux sections, nous estimons que les chapitres de ces deux sections pourraient être réunis au sein d'une seule section 4.2 'Conception et mise en

œuvre du système’. La consolidation de ces sections diminuerait la possibilité de confusion tout en maintenant les éléments pertinents de chaque chapitre examiné.

Par ailleurs, le Mexique suggère quelques changements rédactionnels dans la version espagnole du document pour maintenir la cohérence avec le texte en anglais. Nous n’avons inclus que les passages qui changeraient de section ou avec des ajustements linguistiques rédactionnels.

### **Observations particulières**

#### **SECTION 1 INTRODUCTION**

2.

*Justification* : Libellé espagnol.

#### **SECTION 3 PRINCIPES D’UN SYSTEME NATIONAL DE CONTROLE DES ALIMENTS**

##### ***PRINCIPE 3 TRANSPARENCE***

9. *Justification* : Libellé espagnol.

##### ***PRINCIPE 4 ROLES ET RESPONSABILITE***

12.

*Justification* : Libellé espagnol.

13.

*Justification* : Libellé espagnol.

14.

*Justification* : Libellé espagnol.

##### ***PRINCIPE 5 LA COHERENCE ET L’IMPARTIALITE***

15.

*Justification* : Libellé espagnol.

##### **PRINCIPE 6**

*Justification* : Libellé espagnol.

16.

*Justification* : Libellé espagnol.

##### ***PRINCIPE 7***

*Justification* : Libellé espagnol.

##### ***PRINCIPE 10 RECONNAISSANCE DE SYSTEMES [EQUIVALENCE]***

20.

*Justification* : Libellé espagnol.

#### **SECTION 4 CADRE POUR LA CONCEPTION ET L’APPLICATION DE SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS**

21.

*Justification* : Libellé espagnol.

22.

*Justification* : Libellé espagnol.

23.

*Justification* : Libellé espagnol.

24. La conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments devraient suivre une procédure logique et transparente. Celle-ci devrait comprendre l'application cohérente d'un cadre d'évaluation systématique et, selon qu'il convient, la maîtrise de risques de sécurité sanitaire des aliments liés à des dangers existants, nouveaux ou ré-émergents. Ce cadre de gestion de risques de sécurité sanitaire des aliments devrait reposer sur des normes et directives convenues sur le plan international et intégrer les étapes suivantes :

- activités préliminaires de risque, y compris identification et caractérisation du risque et classement ou établissement de priorités du risque pour l'étude de la gestion du risque,

**• activités de communication sur les risques impliquant toutes les parties intéressées**

**Justification :** Libellé espagnol et proposition d'ajout d'une nouvelle puce.

27.

**Justification :** Libellé espagnol.

## **SECTION 4.1 CARACTERISTIQUES DU SYSTEME**

**L'Australie propose d'intégrer la section suivante dans le corps de la section 4.**

28. Un système national de contrôle des aliments devrait présenter trois caractéristiques principales utilisables dans le cadre d'une auto-évaluation ou toute autre évaluation afin de déterminer si le système est tout à fait fonctionnel et efficace. **Sensibilité par rapport à la situation, pro-activité et capacité d'apprentissage (et transformer 29, 30 et 31 en a, b et c ou des puces)**

**29.a)** Une sensibilité par rapport à la situation signifie qu'un système national de contrôle des aliments obtient des informations précises et à jour sur la chaîne alimentaire toute entière ainsi que sur ses différentes parties et ses acteurs. [Nouvelle-Zélande] Ces informations devraient comprendre les éléments suivants, sans pour autant y être limitées :

- La traçabilité tout au long de la chaîne,

**30.b)** De la pro-activité ce qui signifie [...] avant qu'ils ne se matérialisent sous la forme de risques dans la chaîne de production/transformation des aliments et **s'en occuper** aux premières étapes plutôt que dans le produit fini.

**31.c)** Une capacité d'apprentissage et une {amélioration continue} qui signifie...

**Justification :** Libellé espagnol et mise en contexte des trois caractéristiques du paragraphe 28 dans lequel elles sont déjà citées.

La version espagnole contient des passages qui ne figurent pas dans la version anglaise. Il est suggéré d'harmoniser les deux versions. Nouveau texte supplémentaire.

## **SECTION 4.2 CONCEPTION ET MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME**

**Proposition de l'UE d'ajouter 4 par. sur des orientations générales pour l'application des principes**

***Orientations générales pour l'application des principes***

**Justification :** Structure qui améliore la compréhension et évite des chapitres ainsi que des passages répétés. Signalé dans les observations générales.

32. La conception d'un système national efficace de contrôle des aliments requiert un cycle continu de planification-suivi-réexamen, nécessaire pour veiller à ce que le système continue de répondre aux attentes (principe 9 du présent document). La mise en œuvre réussie des principes de la section 3 requiert que des mécanismes permettant d'atteindre des résultats selon ces principes soient intégrés dans la conception du système **conformément à ces principes au sein du système** (au lieu d'être ajoutés à posteriori). La réussite de la mise en œuvre de ces 10 principes dépend de l'effet conjugué d'un certain nombre de composants parmi lesquels : le cadre législatif, l'affectation de ressources, la compétence et la formation du personnel, le réseau de laboratoires, la vérification de la conformité, ~~l'obligation d'application~~ **les mesures de conformité**, la surveillance, des enquêtes **et des réponses à des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments**, l'implication des parties prenantes, la communication et l'harmonisation internationales, l'examen et l'évaluation **du système**. [UE]

**Justification :** Libellé espagnol. Juxtaposition des actions de surveillance, enquête et réponse selon le chapitre correspondant. Nouveau texte.

33.

**Justification :** Libellé espagnol.

35. Le processus décisionnel...

**Observation :** Requiert un éclaircissement quant à la portée du processus décisionnel : Pour la conception du système ? Pour la mise en œuvre des programmes d'inspections ? Pour la mise en œuvre des programmes de mise en conformité ? Pour la mise en œuvre des mesures de mise en conformité ? Selon la portée, le texte doit être adapté et placé dans le chapitre correspondant.

36.

**Justification :** Libellé espagnol.

69. La mise en œuvre effective de programmes de contrôle requiert la sensibilisation de tous les agents quant à ce qui est attendu d'eux (principe 4), que les objectifs leurs soient clairement communiqués, qu'ils aient les connaissances et aptitudes nécessaires pour s'acquitter de leurs tâches et qu'ils disposent des ressources (humaines, matérielles, financières) nécessaires pour réaliser leurs tâches. **Des politiques de recrutement et de formation ainsi que des procédures documentées sont nécessaires pour maintenir un haut niveau de cohérence (principe 5). Une coopération et une coordination efficaces (principe 7) peuvent requérir une communication régulière – ou d'autres mécanismes de coordination – entre les autorités compétentes afin de prévenir des menaces émergentes (principe 8) et permettent de couvrir entièrement tous les risques pertinents (principe 6) sans omettre des étapes essentielles dans la chaîne alimentaire animale et humaine.**

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

70. La mise en œuvre effective et dans les meilleurs délais d' ~~e-nouveaux~~ objectifs, de conceptions et de plans constitue la partie visible des caractéristiques du système abordées en section 4.1. La sensibilité par rapport à la situation n'est flagrante que si les procédures opérationnelles, les programmes de formation et les mécanismes de coordination sont rapidement ajustés pour répondre à des changements de l'environnement opérationnel. **De manière similaire, la pro-activité et la capacité d'apprentissage dépendent de l'efficacité des liens entre les procédés de conception/planification et la mise en œuvre de contrôles.**

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

37.

**Justification :** Libellé espagnol.

## **Législation**

38. La législation devrait attribuer clairement [...] de l'autorité compétente (ou de chaque autorité compétente s'il y en a plus d'une) et de tout fournisseur **tiers en tant qu'organisme officiellement agréé** ~~autorisé~~ (dans la mesure où il y est fait appel) et de l'industrie.

**Justification :** Utilisation de la terminologie conformément au par. 8 de CAC/GL 47-2003.

72. Des orientations et des instructions sur l'interprétation d'exigences légales relatives aux exploitants du secteur alimentaire devraient être mises à la disposition du personnel de contrôle ainsi que des exploitants du secteur alimentaire pour veiller à une application uniforme de la législation. **Par exemple, l'approbation d'établissements de production alimentaire est souvent une activité pour laquelle les exigences légales ne sont pas toujours explicites et elle requiert donc des orientations de mise en œuvre pratiques pour être effective et uniforme.**

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

73. L'application des mesures d'obligation d'application est un autre exemple qui requiert une appréciation prudente et qui dépend des circonstances particulières. Des orientations sont nécessaires pour veiller à l'application uniforme des mesures d'obligation d'application dans nombre de situations diverses.

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

71. Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté<sup>4</sup>, et comprendre une description de sa portée et de son application, des responsabilités et actions de ses agents, afin que toutes les parties concernées soient conscientes de leurs responsabilités. [Mexique].

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

#### **Programmes de contrôle ~~Inspection—Inspection~~ [Australie]**

n.- Un/des programme(s) de contrôle devrai(en)t permettre un suivi en continu du système de contrôle des aliments, de la production jusqu'à la fabrication et au transport/à la distribution et au commerce en gros et au détail. [l'Uruguay a proposé de biffer le transport/la distribution et de les remplacer par la vente au détail].

**Justification :** Le Mexique préfère l'utilisation de 'Programmes de contrôle', un concept largement utilisé dans CAC/GL 26-1997 et qui comprend des activités d'inspection. Garder le titre et le texte descriptif mais dans un paragraphe à part. Egalement libellé espagnol.

39. Au moment de concevoir un programme de contrôle, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à ce que le système national de contrôle des aliments réponde à ses objectifs, mais elle(s) doi(ven)t prévoir une certaine souplesse dans la nature et la fréquence des audits, inspections et échantillonnages des programmes de contrôle, pour veiller à ce que les mesures soient appropriées et puissent être modifiées selon qu'il convient. [Australie]

**Justification :** La souplesse par rapport à la fréquence et la nature devraient être juxtaposés aux outils des programmes de contrôle.

42.

**Justification :** Libellé espagnol.

43. Le programme de contrôle (inspections, audits, visites et échantillonnages) devrait porter...

**Justification :** Ajouter les échantillonnages car ils s'appliquent au second sous-paragraphe (produits)

75. La/les autorité(s) compétente(s) devraient veiller à ce que les programmes de contrôles soient cohérents avec la législation nationale (y compris les règlements, directives, politiques et procédures). [Australie]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

76. L'autorité compétente devrait prendre des mesures pour veiller à ce que l'application du système de contrôle soit cohérente et efficace, en évitant tout arbitraire et toute différence injustifiée dans son application. [Mexique]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

77. La mise en œuvre de tout programme de contrôle devrait reposer sur les risques et cibler les étapes et les opérations les plus appropriées. La mise en œuvre d'un programme de contrôle ne devrait pas porter atteinte à la qualité ou à la sécurité sanitaire des aliments, surtout s'il s'agit de produits périssables. [Australie]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

**Evaluation du système du système** – (placé en titre) ~~Selon qu'il convient, des évaluations, audits, inspections ou autres outils pour évaluer l'efficacité du programme de contrôle des aliments, y compris la reconnaissance de tendance.~~

**Justification :** Préciser qu'il s'agit de l'évaluation du système et non des établissements des opérateurs économique déjà évoquée dans d'autres chapitres (Programmes de contrôle, Mesures et programmes de mise en conformité). En conséquence, le Mexique préfère le titre proposé.

45. La conception du système devrait prévoir par **des visites, audits, inspections ou autres instruments** la possibilité d'évaluer l'efficacité des programmes de contrôle dans le système national de contrôle des aliments, y compris une saisie de données en continu. [Aust]

**Justification :** Amélioration de la structure par l'ajout du passage 'évaluation du système' en tant que titre et du libellé supplémentaire en le fusionnant avec le par. 45.

46. Un système national de contrôle des aliments devrait disposer de mécanismes pour continuellement mettre à jour, réexaminer et analyser les informations ~~reprises ci-dessus~~ **figurant aux paragraphes 42/43 (?)**.

**Justification :** Indiquer à quelle information le paragraphe fait référence (par. 42/43?)

78. L'efficacité et le caractère adéquat du système national de contrôle des aliments devraient être régulièrement évalués en regard de l'objectif du système ainsi qu'en fonction des exigences législatives et réglementaires. Les critères d'évaluation devraient être établis, clairement définis et documentés. [Australie]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

79. Les audits d'auto-évaluation du système national de contrôle des aliments devraient être effectués de manière périodique, les résultats de l'auto-évaluation devraient être pris en compte pour le développement ultérieur du système national de contrôle des aliments. [Australie]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

#### **Programmes et mesures de mise en conformité et d'obligation (en tant que titre)**

**n.- La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait tenir compte de programmes et de mesures de mise en conformité pour imposer le respect des lois et les règlements afin d'obtenir la conformité.**

**Justification :** Amélioration de la structure par l'ajout du titre 'programmes et mesures de mise en conformité' et du passage dans un nouveau paragraphe. Modifications du libellé espagnol.

Les mesures d'obligation d'application devraient être conçues de manière à être proportionnées, dissuasives, et efficaces et prévoir un éventail complet d'actions comprenant l'obligation d'actions correctives, des sanctions administratives et des sanctions pénales. [EU] ], **sans interrompre le commerce plus que nécessaire pour garantir la protection de la santé des consommateurs et éviter la fraude ou la tromperie.**

**Justification :** Ajouter un libellé qui développe le concept selon lequel les mesures d'obligation d'application de doivent pas être excessives.

50.

**Justification :** Libellé espagnol.

82. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à la mise en œuvre cohérente des programmes de mise en conformité et d'obligation d'application afin d'assurer le maintien de l'objectif. [Australie]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

83. Lors de la vérification de conformité selon les exigences, les autorités compétentes devraient reconnaître que différents moyens peuvent être utilisés pour atteindre les mêmes objectifs – à moins que les moyens ne soient prescrits de manière explicite dans la législation. [UE]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

80. L'évaluation de la conformité ~~du système national de contrôle des aliments~~ devrait cibler les étapes les plus appropriées de la chaîne alimentaire, en s'appuyant sur une analyse de risque réalisée selon une méthode reconnue internationalement. [Australie-modifiée par le Mexique]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales. Nous considérons que le ciblage des étapes les plus appropriées de la chaîne fait référence à l'évaluation de la conformité aux exigences de la part des établissements et non du système, et c'est la raison pour laquelle cet ajout est proposé dans ce chapitre (Programmes et mesures de mise en conformité)

86. L'autorité compétente devrait fournir 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 à suivre et ses échéances devraient également être fournies.

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

Surveillance, enquête, réponse à des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments

**Justification :** Nous ne pensons pas que le chapitre devrait figurer sous le titre 'Ressources'.

Etant donné que les actions font référence à des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments selon les paragraphes inclus dans ce chapitre.

59.

**Justification :** Libellé espagnol.

60. Les éléments suivants devraient être compris dans de tels programmes. [Japon]

a) Surveillance et enquête :

- Utilisation d'informations épidémiologiques fournies par les autorités locales, régionales et/ou nationales, ainsi que par l'industrie et le secteur de la santé animale pour identifier des incidents ou des foyers de maladies d'origine alimentaire ou des blessures.
- Enquêtes faisant suite à des rapports de maladie, de blessure et des soupçons de foyers.

b) Réexamen et réponse :

- Corréler et analyser les données.
- Réaliser des enquêtes de traçage en amont et en aval sur des aliments impliqués dans une maladie, une blessure ou un foyer.
- Diffuser les informations au public.

c) Documentation :

- Une description écrite de procédure standard relative :
  - o aux réponses à apporter à des cas de maladie, blessure ou foyer.
  - o à la diffusion d'informations au public.
  - o à l'appui épidémiologique disponible pour le programme.
  - o au suivi / à la rédaction de rapports.

61. S'il y a lieu, l'autorité compétente nationale devrait appliquer les Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995), le Règlement sanitaire international (RSI), et le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), pour des cas de notifications d'urgences nationales et internationales et de réponses. [Japon/Canada]

97. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à ce que le système de réponse relatif aux incidents de sécurité sanitaire des aliments soit efficace, notamment, grâce à une communication claire entre la/les autorité(s) compétente(s), l'industrie et les consommateurs, et qu'il soit régulièrement évalué. [Australie]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

98. La/les autorité(s) compétente(s) devrait(en)t utiliser les informations obtenues par le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire comme outil de gestion de risques dans le fonctionnement de leurs systèmes de contrôle des aliments. Les rappels d'aliments et les ajustements d'opérations de production alimentaire et de transformation, y compris les réponses à des urgences, peuvent reposer sur des informations issues d'informations sur les maladies d'origine alimentaire. [USA]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

99. L'autorité compétente devrait veiller à la mise en place de programmes d'orientation, de formation et de sensibilisation adéquats pour toutes les parties prenantes, afin de faciliter la notification efficace de cas suspects de maladies liées aux aliments ou de dangers pour la santé identifiés dans la chaîne alimentaire. Des procédures administratives ou des plans de secours (selon qu'il convient) devraient fournir des orientations sur le lancement de mécanismes de coordination lorsque l'implication de différentes autorités compétentes est nécessaire pour résoudre l'incident. Des systèmes d'alerte rapide pourraient être conçus et mis en œuvre à cette fin. [UE]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

#### **4.2.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC)**

51. Les autorités compétentes et les fournisseurs tiers officiellement agréés autorisés devraient disposer de ressources adéquates, comprenant du personnel, des fonds, des laboratoires, de l'équipement et d'autres infrastructures qui viennent à l'appui d'un système national de contrôle des aliments efficace répondant à l'objectif. [Australie couvre également les suggestions du Mexique]

**Justification :** Utilisation de la terminologie conformément au par. 8 de CAC/GL 47-2003.

55. La conception d'un système national pour les aliments devrait tenir compte des éléments suivants pour permettre une utilisation efficiente et effective des ressources tout en veillant à atteindre l'objectif du système national de contrôle des aliments: [Australie]

- des rôles et responsabilités clairement définis pour tous les participants d'un système national de contrôle des aliments, afin de veiller à la mise en œuvre coordonnée et cohérente du système.
- l'utilisation de fournisseurs tiers officiellement agréés autorisés et compétents et d'autres ressources disponibles.
- des contrôles ciblés pour veiller à l'utilisation la plus efficace des ressources disponibles.
- la mise en place d'arrangements avec les autorités compétentes d'autres pays, ainsi que l'établissement d'accords d'équivalence [Australie]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

93. La mise en œuvre du système national de contrôle des aliments requiert que la/les autorité(s) compétente(s) ou le délégué aient accès à des ressources appropriées et notamment humaines, financières et autre appui nécessaire (p.ex. disponibilité d'inspecteurs, capacité d'analyse, véhicules et autres équipements) [Canada]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

94. Les autorités compétentes devraient, selon qu'il convient, disposer de, ou avoir accès à un personnel qualifié en nombre suffisant dans des domaines tels que : la science et la technologie des aliments, la chimie, la biochimie, la microbiologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, l'ingénierie agronomique, l'assurance qualité, l'audit et le droit. [UE] Le personnel devrait disposer d'installations, d'équipements et d'autres ressources adéquats pour le fonctionnement du système national de contrôle des aliments. [Japon/Mexique]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

### **Laboratoires**

**Justification :** Nous estimons qu'il est approprié d'inclure un titre qui précède les passages relatifs aux laboratoires.

52. Les laboratoires de contrôle des aliments et des aliments pour animaux constituent une partie essentielle d'un système national de contrôle des aliments. L'analyse d'échantillons d'aliments pour détecter une contamination physique, chimique et microbiologique est importante pour vérifier la sécurité sanitaire et la qualité d'aliments (y compris la composition, la valeur nutritionnelle, le frelatage, la présence de contaminants, etc.) **ainsi que l'analyse d'échantillons environnementaux et cliniques** pour permettre la mise en place d'actions appropriées pour protéger les consommateurs à chaque fois que c'est nécessaire. [UE]

~~53. La conception du système national de contrôle des aliments devrait comprendre l'appui de laboratoires fournissant la capacité d'analyse d'échantillons alimentaires et, selon qu'il convient, d'échantillons environnementaux et cliniques. [Australie]~~

**Justification :** Améliorer la structure en fusionnant les paragraphes 52 et 53.

87. Les laboratoires devraient disposer d'installations adéquates pour des analyses physiques, microbiologiques et chimiques. Outre de simples analyses de routine, les laboratoires peuvent, selon qu'il convient, être équipés d'instruments et d'appareils complexes et de bibliothèques. La précision et la fiabilité des résultats d'analyse ne dépend pas seulement du type d'équipement mais également des qualifications et des aptitudes de l'analyste et de la fiabilité de la méthode utilisée. [UE]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

88. Les autorités compétentes devraient faire appel à des laboratoires évalués et/ou accrédités dans le cadre de programmes officiels agréés, garantissant des contrôles de qualité appropriés et la fiabilité des résultats d'analyse. Des méthodes d'analyse reconnues et validées sur le plan international devraient être utilisées lorsqu'elles sont disponibles et les Bonnes Pratiques de Laboratoires devraient être appliquées. [UE]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

89. Les laboratoires devraient entretenir le savoir faire d'analyse, des installations et des équipements nécessaires pour réaliser les essais exigés par l'autorité compétente. Si des laboratoires tiers sont sollicités, l'autorité compétente doit garder à jour un accord écrit ou un contrat avec les laboratoires qui offrent les services à fournir et comprenant les programmes d'assurance qualité et les programmes d'accréditation. [USA]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

90. Les autorités compétentes devraient veiller à ce que les laboratoires nommés participent régulièrement à des analyses d'aptitude. Des essais de ce genre peuvent être organisés sur le plan national ou international et un laboratoire de référence national peut jouer un rôle dans l'organisation des programmes de vérification d'aptitude. [UE]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

91. Des liens efficaces devraient être établis entre les laboratoires des agences de contrôle des aliments et ceux du système de santé publique pour utiliser les informations sur les maladies d'origine alimentaire afin d'élaborer des politiques de contrôle des aliments reposant sur les risques. (Étude FAO: Alimentation et nutrition n° 76, page 8, dernier paragraphe modifié) [Japon]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

92. Les informations scientifiques émanant des laboratoires de contrôle des aliments peuvent servir pour informer et appuyer des processus décisionnels relatifs à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, par

exemple pour concevoir des programmes de surveillance et de suivi qui ciblent des dangers prioritaires ou pour enquêter sur le frelatage, les informations trompeuses, la fraude, les plaintes de consommateurs, les foyers de maladie, etc., et d'autres enjeux émergents de sécurité sanitaire ou de qualité des aliments. [UE]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

~~Ressources — Les ressources du programme comprenant la disponibilité de personnel adéquatement formé, d'installations, d'équipements et de fonds.~~

~~55. Au moment de concevoir un système national de contrôle des aliments~~

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales. Cet argument est repris dans tous les passages et il est proposé de le déplacer vers la section proposée 'Conception et mise en œuvre'.

## **Formation**

~~56. Les programmes de formation devraient être conçus de telle manière que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargées de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles et entretenir leur développement professionnel. [Australie/Canada]~~

**Justification :** Répété en 57.

57.

**Justification :** Libellé espagnol.

58. Les programmes et manuels de formation devraient être élaborés pour veiller à une application cohérente des exigences et une application uniforme du système national de contrôle des aliments, **qui devraient examiner, entre autres:**

**Justification :** Il n'y a pas de lien entre le paragraphe 58 et les puces qui suivent.

~~Surveillance, enquête, réponse~~

*Les paragraphes 59 à 61 passent avant la section Ressources (après le par. 50)*

*Raison du changement : Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.*

~~59. La conception...~~

~~60. Les éléments suivants devraient..~~

~~a) Surveillance et enquête...~~

~~b) Réexamen et réponse...~~

~~c) Documentation...~~

~~61. S'il y a lieu, l'autorité compétente nationale...~~

## **4.2.2 COMMUNICATION (COMPREND L'IMPLICATION DES PARTIES PRENANTES, L'EDUCATION ET LA COMMUNICATION INTERNATIONALE) [AUSTRALIE]**

### **Implication des parties prenantes et communication**

101. Dans le cadre de la procédure réglementaire, l'autorité compétente devrait impliquer les parties prenantes, et notamment l'industrie alimentaire et les consommateurs, dans l'élaboration de nouvelles lois et réglementations et lorsqu'elle apporte des changements significatifs aux pratiques opérationnelles qui vont les toucher. [USA]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales et libellé espagnol.

102. La communication entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments, de l'agriculture et d'autres questions pertinentes, les consommateurs, les organisations de consommateurs et les exploitants du

secteur alimentaire devrait être une fonction permanente d'un système national de contrôle des aliments. [IACFO]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

### **Education**

66.

**Justification :** Libellé espagnol.

103. S'il y a lieu, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t donner accès à des informations éducatives sur les risques de sécurité sanitaire des aliments et les mesures d'atténuation qui peuvent être prises pour réduire ces risques. [Aust]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

### **Communication internationale**

104. Selon qu'il convient, l'autorité compétente devrait :

- communiquer les enjeux et préoccupations relatifs à la sécurité sanitaire des aliments aux partenaires commerciaux.
- Participer à un échange bilatéral avec les partenaires commerciaux relatif aux réglementations sur la sécurité sanitaire des aliments et l'obligation de leur application.
- Communiquer et collaborer avec les autorités internationales dans les cas où un/des aliment(s) impliqué(s) dans des incidents ou dans l'apparition d'une maladie d'origine alimentaire peu(ven)t être en circulation dans le commerce international. [USA]

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

## **SECTION 4.3 ELEMENTS A PRENDRE EN COMPTE POUR LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME**

### **[Proposition de l'UE] Orientations générales pour l'application des principes**

*Déplacer les paragraphes 69 à 73 vers la section proposée : 'Conception et mise en œuvre'*

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

~~69. La mise en œuvre effective de programmes de contrôle...~~

~~70. La mise en œuvre effective et dans les meilleurs délais de nouveaux objectifs...~~

### **Législation**

~~71. Le système national de contrôle des aliments...~~

~~72. Des orientations et des instructions sur l'interprétation...~~

~~73. L'application des mesures d'obligation d'application...~~

### **Amélioration continue [Australie]**

~~74. Un système national de contrôle des aliments...~~

**Justification :** Transfert vers la section 'Amélioration continue'

### **Programmes de contrôle**

*Déplacer les paragraphes 75 à 77 vers la section proposée : 'Conception et mise en œuvre'.*

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

~~75. La/les autorité(s) compétente(s)...~~

~~76. L'autorité compétente devrait prendre des mesures...~~

~~77. La mise en œuvre de tout programme de contrôle ...~~

### **Evaluation**

*Déplacer les paragraphes 78 et 79 vers la section proposée : 'Conception et mise en œuvre'.*

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

~~78. L'efficacité et le caractère adéquat...~~

~~79. Les audits d'auto-évaluation...~~

~~80. L'évaluation de l'efficacité du système national de contrôle des aliments...~~

**Justification :** Nous suggérons la modification et le transfert vers la section Conformité et Obligation d'application.

### **Conformité et obligation d'application**

*Déplacer les paragraphes 81 à 83 vers la section proposée : 'Conception et mise en œuvre'.*

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

~~81. La performance des organismes officiellement accrédités ...~~

~~82. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t...~~

~~83. Lors de la vérification de conformité selon les exigences...~~

~~84. S'il est constaté qu'un produit~~

**Justification :** (Répété en 48).

~~85. Les mesures spécifiques~~

**Justification :** (Répété en 50).

~~86. L'autorité compétente devrait fournir 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 à suivre et ses échéances devraient également être fournies.~~

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

### **~~4.3.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC.)~~**

*Déplacer les paragraphes 87 à 94 vers la section proposée : 'Conception et mise en œuvre'.*

**Justification :** Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

~~87. Les laboratoires devraient disposer...~~

~~88. Les autorités compétentes devraient...~~

~~89. Les laboratoires devraient entretenir...~~

~~90. Les autorités compétentes devraient veiller à...~~

~~91. Des liens efficaces devraient être établis..~~

~~92. Les informations scientifiques émanant des laboratoires de contrôle des aliments...~~

~~93. La mise en œuvre du système national de contrôle des aliments...~~

~~94. Les autorités compétentes devraient...~~

**Formation**

~~95. L'autorité compétente devrait mettre en œuvre...~~

*Justification* : Répété en 57.

~~96. Il conviendrait de créer, mettre en œuvre et entretenir des programmes et des manuels de formation...~~

*Justification* : Répété en 58.

~~**Surveillance, enquête, réponse** Capacité d'intégrer surveillance, enquête, réponse, documentation, analyse et suivi de maladies et de blessures liées aux aliments.~~

*Déplacer les paragraphes 97 à 99 vers la section proposée : 'Conception et mise en œuvre'.*

*Justification* : Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

~~97. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t...~~

~~98. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t...~~

~~99. L'autorité compétente devrait...~~

~~4.3.2 COMMUNICATION (COMPREND L'IMPLICATION DES PARTIES PRENANTES, L'EDUCATION ET LA COMMUNICATION INTERNATIONALE) [AUSTRALIE]~~

~~Implication des parties prenantes~~

~~100. Afin de promouvoir la confiance des consommateurs...~~

*Justification* : Répété en 63.

~~101. Dans le cadre de la procédure réglementaire...~~

~~102. La communication entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments...~~

*Déplacer les paragraphes 101 et 102 vers la section proposée : 'Conception et mise en œuvre'.*

*Justification* : Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

**Education**

~~103. S'il y a lieu, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t donner accès à des informations éducatives sur les risques de sécurité sanitaire des aliments et les mesures d'atténuation qui peuvent être prises pour réduire ces risques. [Aust]~~

*Déplacer le paragraphe 103 vers la section proposée : 'Conception et mise en œuvre'.*

*Justification* : Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

**Communication internationale**

~~104. Selon qu'il convient, l'autorité compétente devrait...~~

*Déplacer le paragraphe 104 vers la section proposée : 'Conception et mise en œuvre'.*

*Justification* : Intégration des sections sur la conception et la mise en œuvre conformément aux observations générales.

**4.4 AMELIORATION CONTINUE**

Le Mexique estime que cette section est appropriée étant donné qu'elle comprend des conformités du système qui ne découlent pas nécessairement des exercices d'évaluation.

74. Un système national de contrôle des aliments devrait être constamment amélioré, par exemple pour répondre à des modifications de la conception du système, des données du programme de contrôle, de non-conformités, d'incidents de sécurité sanitaire des aliments, de découvertes scientifiques, d'antécédents de conformité, de réexamens externes et propres du système. [Australie]

**Justification :** Nous considérons que ce paragraphe correspond au chapitre sur l'Amélioration continue.

105. ~~Un système national de contrôle des aliments devrait être amélioré en permanence~~ La procédure d'amélioration continue devrait intégrer les changements des risques propres aux produits...

**Justification :** Reprendre le libellé du paragraphe 74.

107.

**Justification :** Libellé espagnol.

110.

**Justification :** Libellé espagnol.

## **NOUVELLE-ZÉLANDE**

### **Observations générales**

La Nouvelle-Zélande appuie ces travaux et estime qu'une fois réalisés, ils fourniront des conseils de valeur aux gouvernements des membres.

Le groupe de travail a bien progressé dans l'élaboration du projet en cours. La Nouvelle-Zélande a participé à la réunion à Natal et désirerait remercier autant le Brésil que l'Australie pour avoir organisé la réunion et pour la qualité excellente de son organisation.

La Nouvelle-Zélande croit que les premières parties du document (sections 1, 2 et 3) sont maintenant en bon état et ne requièrent pas plus qu'un toilettage rédactionnel. Par contre la section 4 a encore besoin d'un travail de révision important. Cette section doit fournir des orientations aux gouvernements des membres pour réaliser les principes présentés dans la section 3.

A ce stade il y a trop de prescription, de détail et de répétition. Il y a également un mélange de concepts de haut niveau ainsi que d'approches recommandées sur 'ce' qui doit être pris en compte avec le 'comment' faire les choses. La Nouvelle-Zélande suggère que la section 4 devrait fournir des orientations de haut niveau et que les détails sur le 'comment faire' devraient être supprimés. Nous rappelons un débat antérieur sur ces travaux et sur les ressources qui sont déjà à la disposition des gouvernements des membres et des organisations. Celles-ci sont spécifiquement reprises au paragraphe 3 – c.-à-d. les publications de la FAO et celles de l'OIE.

Nous ne croyons pas que notre document Codex devrait paraphraser ce qui est déjà disponible dans ces autres documents. Plutôt que de reprendre les orientations fournies actuellement, la section 4 devrait constituer le lien entre les principes que nous avons identifiés et les détails qui se trouvent dans les documents FAO et OIE et d'autres textes pertinents du Codex. Il y a actuellement beaucoup de répétitions entre les parties 'conception' et 'mise en œuvre' de la section 4. Dans plusieurs cas, nous suggérons que le texte se trouve d'ailleurs dans la mauvaise section.

Nous suggérons qu'au moment de l'examen du projet de texte par le Comité, on pose la question – est-ce de la conception ou de la mise en œuvre ?

### **Observation particulière**

La Nouvelle-Zélande soumet les observations particulières et suggestions ci-après à l'examen par le CCFICS 19.

**Principe 4 – par. 10-14** L'ordre d'apparition de ces paragraphes devrait être amendé. Nous suggérons que le par. 13 qui traite de l'autorité compétente devrait être placé avant ceux qui font référence à l'industrie et aux consommateurs. Les phrases au sein du par. 13 devraient également être réorganisées. Les paragraphes pertinents se présenteraient alors comme suit :

#### **PRINCIPE 4 ROLES ET RESPONSABILITE**

10. Tous les participants d'un système national de contrôle des aliments ont des responsabilités spécifiques.

1143. Les autorités compétentes ont pour responsabilité d'assurer le fonctionnement effectif du système national de contrôle des aliments et de mettre en place et de maintenir à jour des exigences

**légales reposant sur des principes scientifiques. Elles ont également pour responsabilité de surveiller la conformité avec les exigences légales et d'en imposer l'application.**

12+1. Les exploitants du secteur alimentaire<sup>1</sup> ont pour responsabilité première de gérer la sécurité sanitaire des aliments et de se conformer aux exigences y relatives applicables aux aliments sous leur contrôle.

13+2. Les consommateurs ont également un rôle à jouer dans la gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments sous leur contrôle et devraient, s'il y a lieu, se voir fournir des informations pour y parvenir. (NDT. Changement d'une préposition en anglais, pas d'impact sur traduction française)

~~13. Les autorités compétentes ont pour responsabilité de surveiller et d'imposer la conformité aux exigences légales. Elles ont également pour responsabilité de mettre en place et de maintenir à jour les exigences légales fondées sur des données scientifiques, d'assurer le bon fonctionnement du système national de contrôle des aliments.~~

14. Les universitaires et les instituts scientifiques peuvent avoir à jouer un rôle en contribuant à un système national de contrôle des aliments, car ils sont la source des connaissances qui permettent d'asseoir les fondements scientifiques et de gestion de risques sur lesquels repose un tel système.

**Justification :** Cet ordre des paragraphes suit une séquence logique des rôles et responsabilités de haut niveau à ceux d'un niveau plus bas. Par ailleurs, la réorganisation des phrases au sein du par. 13 suit une séquence logique en allant du plus général au plus spécifique.

**Principe 10 par 20..** le titre de ce principe devrait être 'Reconnaissance des systèmes d'autres pays'. Ajouter le passage 'd'autres pays' après 'systèmes de contrôle des aliments' et le passage 'par rapport au leur' après 'conception et de structure'. Le texte amendé serait le suivant :

**PRINCIPE 10 RECONNAISSANCE DES SYSTEMES D'AUTRES PAYS ~~(EQUIVALENCE)~~**

20. Les autorités compétentes devraient reconnaître qu'en dépit de différences de conception et de structure par rapport au leur, des systèmes de contrôle des aliments d'autres pays peuvent être en mesure de répondre à un même objectif et cela devrait être prévu dans le système national de contrôle des aliments.

**Justification :** Le changement de titre suggéré découle de ce que 'équivalence' revête souvent une signification particulière qui implique une approche particulière de l'évaluation ou de la mesure. Le passage ajouté dans le texte est suggéré par souci de clarté et d'exhaustivité.

**Par 22, deuxième phrase...** Remplacer 'problèmes commerciaux' par 'problèmes de mise en œuvre'. La phrase modifiée serait la suivante :

Par exemple, lorsque différentes composantes de la chaîne de production alimentaire relèvent d'autorités distinctes dans un même pays, il faut éviter d'établir des exigences contradictoires susceptibles de poser des problèmes juridiques et ~~commerciaux~~ de mise en œuvre et de constituer des obstacles au commerce.

**Justification :** 'Problèmes commerciaux' est couvert par 'commerce', la mise en œuvre est le point sur lequel un conflit se présente et elle devrait être couverte, elle est également différente de 'juridiques'.

**Par 23 liste de puces ...** Amender la troisième puce pour y reprendre du langage Codex. Insérer une nouvelle puce pour couvrir le contenu du paragraphe 26 actuel. Le texte amendé serait le suivant :

23. L'autorité compétente joue un rôle déterminant dans un système national de contrôle des aliments, dans la mesure où elle :

- assure la conduite et la coordination du système national de contrôle des aliments,
- élabore, met en œuvre, suit, gère et réexamine le système national de contrôle des aliments,
- met en place et veille à l'application des contrôles réglementaires fondés sur des données scientifiques et sur le risque qui encouragent et favorisent de bons résultats pour la sécurité sanitaire des aliments,
- appuie et favorise des pratiques loyales dans le commerce alimentaire, et (NDT : Modification du texte anglais sans impact sur la version française)
- Etablit et maintient des arrangements avec d'autres pays, p.ex. des programmes de

**coopération, des accords d'équivalence, etc.,**

- stimule/encourage la connaissance, la science, la recherche et l'éducation relative à la sécurité sanitaire des aliments.

**Justification :** Le libellé amendé de la troisième puce vise à reprendre du langage Codex. La nouvelle puce rend la teneur du paragraphe 26 actuel dont nous proposons la suppression. Ce rôle de l'autorité compétente a mieux sa place dans cette liste de fonctions.

**Titre de sous-section - Conception du système Orientations générales pour l'application des principes** – devrait être inséré avant le paragraphe 24.

**Justification :** C'est un endroit plus logique pour commencer cette sous-section étant donné les autres amendements suggérés. Par ailleurs le paragraphe 24 est le début des conseils généraux.

**Les paragraphes 25, 26 et 27** Ces paragraphes devraient être supprimés.

**Justification :** Les paragraphes 25 et 27 sont une répétition du principe 10. Le paragraphe 26 est maintenant couvert par la puce supplémentaire dans le paragraphe 23.

**Section 4.1** La Nouvelle-Zélande appuie l'observation australienne, selon laquelle cette section devrait plutôt être intégrée dans le corps de la section. A ce stade nous n'avons pas de suggestion spécifique quant à la marche à suivre pour y parvenir.

**Par 32 Dernière phrase** Remplacer 'réseau de laboratoires' par 'accès à des services de laboratoires' Insérer 'documentation claire et transparente'. La phrase modifiée serait la suivante :

32. ...La réussite de la mise en œuvre de ces 10 principes dépend de l'effet conjugué d'un certain nombre de composants parmi lesquels : le cadre législatif, l'affectation de ressources, la compétence et la formation du personnel, **l'accès à des services** ~~le réseau de laboratoires~~, la vérification de la conformité, l'obligation d'application, la surveillance, des enquêtes, des réponses, **une documentation claire et transparente**, l'implication des parties prenantes, la communication et l'harmonisation internationales, l'examen et l'évaluation.

**Justification :** Un pays ne doit pas nécessairement avoir un 'réseau' de laboratoires, il devrait plutôt avoir 'accès à des services de laboratoires' susceptibles de se trouver dans le pays ou dans un autre. De la documentation claire et transparente est un aspect critique et devrait être ajoutée dans cette liste générale.

**Par 33** Ce paragraphe devra être révisé s'il est décidé d'intégrer la section 4.1 actuelle dans le corps.

**Par 34** Ce paragraphe devrait être amendé de la manière suivante:

34. Lors de l'établissement d'un système national de contrôle des aliments, les pays devraient identifier les principaux objectifs que le système devrait cibler **à court, moyen et long terme**. Les objectifs principaux devraient contribuer et avoir trait à la mise en œuvre des principes évoqués en section 3. ~~Les programmes de contrôle ont pour but de vérifier la correspondance entre les activités d'inspection et les objectifs, étant donné que les résultats de ces programmes sont susceptibles d'être évalués en regard des objectifs établis pour le système national de contrôle des aliments (Principe 9).~~ Il conviendrait d'identifier des objectifs **de concevoir des programmes** opérationnels plus spécifiques ~~et alignés sur~~ **pour atteindre** les objectifs nationaux **identifiés à court, moyen et long terme**. Les autorités compétentes devraient concevoir les programmes de contrôle en fonction d'objectifs précis et d'une analyse appropriée des risques.

**Justification :** Le passage ajouté est suggéré par souci de clarté et pour assurer une suite logique de conseils du niveau le plus haut au niveau de détail. La phrase supprimée implique que le programme de contrôle est la seule source d'informations indiquant que les objectifs sont atteints.

**Par 35** Ce paragraphe devrait être supprimé.

**Justification :** Le paragraphe répète des éléments qui sont déjà couverts dans les paragraphes précédents et in ne fait essentiellement que paraphraser les principes auxquels il fait référence.

**Sous-titre – Programmes de contrôle** La Nouvelle-Zélande appuie la suggestion australienne que 'contrôle' remplace 'inspection' dans le sous-titre et que ce terme devrait être utilisé dans le texte. La phrase suivant ce sous-titre devrait être amendée pour comprendre 'commerce'. La Nouvelle-Zélande n'appuie pas la

suggestion de l'Uruguay que 'transport/distribution' soit supprimé et remplacé par vente au détail. Cette phrase serait ajoutée comme suit dans le texte numéroté:

**38 (bis)** Un/des programme(s) de contrôle devrai(en)t permettre un suivi en continu du système de contrôle des aliments, de la production par la fabrication jusqu'au transport/à la distribution **et au commerce.**

**Justification :** Le terme inspection est plus ancien et il est souvent compris comme signifiant une approche particulière – en dépit de la définition du terme par le CCFICS. Le transport/la distribution est une partie clé de la chaîne alimentaire et ne devrait pas être exclus, le terme 'commerce' est plus large et saisit ainsi tous les aspects y compris la vente au détail.

**Par 39** Ce paragraphe devrait être amendé de la manière suivante:

39. Au moment de concevoir un programme de contrôle, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à ce que **la conception prévienne la faculté d'évaluer si les objectifs du** ~~le~~ système national de contrôle des aliments **sont atteints.** ~~réponde à ses objectifs, mais elle(s) doit(vent).~~ **La conception doit** prévoir une certaine souplesse dans la nature et la fréquence des programmes de contrôle, pour veiller à ce que les mesures soient appropriées et puissent être modifiées selon qu'il convient. **La conception devrait également prévoir une documentation appropriée.**

**Justification :** Les changements suggérés visent à améliorer la clarté et l'exhaustivité sur ce que la conception doit atteindre, ils reprennent également le contenu du paragraphe 45 (en appui de l'observation de l'Australie selon laquelle une orientation sur l'évaluation devrait être intégrée dans cette sous-section).

**Par 41** Ce paragraphe devrait être supprimé. **Justification :** Cette déclaration est maintenant couverte par le paragraphe 39 reformulé.

**Par 43** Les puces devraient être supprimées et remplacées par le libellé suivant :

43. Le(s) programme(s) de contrôle (~~inspections, audits, visites~~) devrai(en)t **être conçus pour** porter, ~~selon le cas,~~ sur les éléments suivants:

- **le rang des activités ou produits couverts par le système national de contrôle des aliments,**
- **les risques que posent les produits ou les activités**
- **les contrôles ou interventions disponibles pour répondre au risque**
- **les mécanismes ou procédures pour vérifier que les contrôles ou les interventions sont mis en œuvre et effectifs**
- **les mécanismes ou procédures pour répondre ou résoudre toute observation indésirable.**

**Justification :** Le texte antérieur était trop détaillé. Les directives devraient être générales. Il y a d'autres documents qui donnent ce degré de détail, les directives du Codex ne doivent pas les répéter ou paraphraser.

**Par 43 (bis)** Le paragraphe 46 actuel devrait être placé après le paragraphe 43 et amendé pour en améliorer la clarté et la suite. Le paragraphe tel que modifié se lirait:

**43 (bis) 46** Un système national de contrôle des aliments devrait disposer de mécanismes pour ~~continuellement~~ mettre à jour, réexaminer et analyser **le système tout entier et chacune des parties ou chacun des programmes qui le composent, de tels mécanismes peuvent comprendre des auto-évaluations périodiques, des réexamens de l'assurance qualité ou l'évaluation par un tiers** ~~les informations reprises ci-dessus.~~ Un système national de contrôle des aliments devrait également disposer de mécanismes pour s'adapter à des changements **de risques de produits,** de l'environnement de production (**y compris de la technologie,** ou de plus amples connaissances scientifiques, sachant que ces changements peuvent aussi requérir des amendements de la législation, des changements des programmes de contrôle et/ou d'autres aspects du système national de contrôle. ~~et pour~~ **Le système devrait également être conçu pour permettre à l'autorité compétente de** répondre et intervenir dans le système national de contrôle des aliments où c'est nécessaire / s'il y a lieu, pour veiller à la protection de la santé des consommateurs et ~~assurer les~~ **aux** pratiques loyales dans le commerce **alimentaire.**

**Justification :** Cette proposition améliore la suite de l'orientation et réalise la suggestion de l'Australie que le texte relatif à l'évaluation soit intégré dans la section principale. Le texte supplémentaire intègre les concepts du paragraphe 47 actuel et du paragraphe 105 relatif à l'amélioration continue.

**Les paragraphes 45, 46 et 47** Ces paragraphes peuvent être supprimés. *Justification : Les sujets couverts ont maintenant été repris dans les paragraphes ci-dessus.*

**Sous-titre – Conformité et obligation d'application** Si le sous-titre est retenu, le texte qui le suit immédiatement devrait être supprimé. *Justification : Cette phrase n'est pas nécessaire.*

**Paragraphes 48, 49, 50** La séquence de ces paragraphes serait changée et le texte devrait faire référence autant à la conformité que la l'obligation d'application. En éliminant des détails et du double emploi quelques passages supplémentaires dans les paragraphes 48 et 49 signifient que le paragraphe 50 n'est pas nécessaire et peut être supprimé. La sous-section aurait le libellé suivant :

**48 49. Les mesures-programmes de conformité et d'obligation d'application** devraient être conçues de manière à être :

- Proportionnées selon le degré de risque pour la santé publique ou le potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs,
- dissuasives encourager la prise en charge de responsabilité et de la conformité de la part de tous les participants,
- et efficaces et prévoir un éventail complet d'actions de réponses allant de la fourniture d'informations ou de matériel éducatif, comprenant l'obligation d'actions correctives, l'établissement des sanctions administratives (p.ex. plus forte intensité ou fréquence d'audits/d'inspections) et/ou des sanctions pénales-légales (p.ex. retrait de la licence ou de l'enregistrement, fermeture, poursuites).

**49 48.** Les programmes de conformité et d'obligation d'application devraient être conçus de manière à permettre à l'autorité compétente d'agir de prendre des mesures correctives pour veiller à ce qu'une situation soit rectifiée lorsque les participants ne s'acquittent pas de leurs obligations ou lorsqu'il est constaté qu'un produit ou un procédé ne sont pas conformes. Les actions résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité du même produit ou procédé, 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.

**Paragraphe 50 et puces – supprimer tout.**

**Justification :** Cette séquence de paragraphes est plus logique et elle contribue à la clarté sur l'objectif que poursuivent les programmes de conformité et d'obligation d'application. Elle communique une suite d'orientations en commençant par les concepts de plus haut niveau et permet l'élimination de ce qui est répété.

**4.2.1 Ressources (comprend les laboratoires, le personnel, la formation, etc.)** Toute cette sous-section (paragraphes 52 à 61) contient bien trop de détails et beaucoup d'informations relatives à la mise en œuvre plutôt que la conception. Elle devrait en fait être réécrite. Les paragraphes réorganisés et amendés auraient le libellé suivant :

**Par. 51 – supprimer.** *Justification : Ce paragraphe traite de la mise en œuvre et non pas de la conception.*

**Par. 52 – supprimer.** *Justification : Ce n'est pas l'endroit pour commencer une section de ressources et met un accent sur les laboratoires qui n'est pas proportionné pour le document et ensuite il passe à trop de détails.*

**Nouveau par 52 (bis) -** Le paragraphe 55 actuel devrait être placé après le paragraphe d'ouverture.

**52 (bis)-55-** La conception d'un système national pour les aliments devrait tenir compte des éléments suivants pour permettre une utilisation efficiente et effective des ressources tout en veillant à atteindre l'objectif du système national de contrôle des aliments:

- des rôles et responsabilités clairement définis pour tous les participants d'un système national de contrôle des aliments, afin de veiller à la mise en œuvre coordonnée et cohérente du système.
- l'utilisation de fournisseurs autorisés compétents et d'autres ressources disponibles.
- des contrôles ciblés pour veiller à l'utilisation la plus efficace des ressources disponibles.

- la mise en place d'arrangements avec les autorités compétentes d'autres pays, ainsi que l'établissement d'accords d'équivalence

**Justification :** Ce paragraphe d'ouverture est plus logique.

**Par 53** Ajout d'un passage relatif à 'l'accès' et que l'aide du laboratoire doit être 'adapté aux produits et activités couverts par le système national de contrôle des aliments'. Le paragraphe amendé aurait le libellé suivant:

53. La conception du système national de contrôle des aliments devrait comprendre **un accès (dans le pays ou dans le cadre d'un arrangement avec un autre pays) à un appui approprié de laboratoires pour assurer qu'une** ~~fournissant la capacité~~ **adaptée aux produits et activités couverts par le système national de contrôle des aliments soit disponible pour** ~~l'analyse d'échantillons alimentaires et, selon qu'il convient, d'échantillons environnementaux et cliniques.~~

**Justification :** Il n'est pas nécessaire que chaque pays ait un système de laboratoires complet et sophistiqué, ce qui est important c'est que l'autorité compétente devrait avoir accès à des services de laboratoire adéquats pour leur système national de contrôle des aliments.

**Par. 54 – supprimer.** *Justification : Ce paragraphe est trop détaillé et il n'est pas nécessaire car les déclarations faites figurent déjà dans d'autres paragraphes ou dans d'autres textes Codex ou internationaux.*

**Par 55 – déplacé** avant le paragraphe 53. *Justification: Ce paragraphe d'ouverture est plus logique pour cette sous-section.*

56. **Des systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient avoir l'appui de** ~~Les programmes de formation devraient être conçus de telle manière que tous les~~ **responsables désignés (c.-à-d. les inspecteurs, ou vérificateurs)** ~~analystes et autres personnes chargées de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles et entretenir leur développement professionnel.~~

**Justification :** Amélioration de la logique et exhaustivité. Il n'est pas nécessaire de détailler les différents aspects nécessaires. Ces informations sont disponibles dans d'autres textes internationaux et ne devraient pas être paraphrasés ici.

**56 (bis) L'industrie devrait également être encouragée à élaborer ou à accéder à des programmes de formation et d'éducation pertinents pour leurs activités et responsabilités. De tels programmes peuvent comprendre une éducation formelle / des études académiques, des cours d'une organisation de formation de l'industrie ou la formation du personnel d'une entreprise individuelle.**

**Justification :** L'industrie est également responsable pour veiller à ce que le personnel a la formation adéquate. Les universitaires ont également un rôle à jouer. Dans le texte actuel, aucun des deux n'est évoqué.

57. Supprimer. *Justification : Trop détaillé et inutile.*

58. Supprimer. *Justification : Trop détaillé et inutile. Les orientations sur ces questions figurent déjà dans des textes codex ou d'autres textes internationaux.*

59. **Des informations sur les maladies d'origine alimentaire ou des incidents prétendument liés aux aliments peuvent fournir des informations vitales pour la conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments. De telles informations peuvent identifier les risques ou enjeux qui doivent être abordés et également si les contrôles ou les mesures mises en place sont effectifs.** La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait **donc intégrer un accès à des informations relatives à la** ~~un système de surveillance, aux d'enquêtes et de aux réponses à des maladies d'origine alimentaire et prévoyant la documentation, l'analyse, la communication et le suivi d'incidents présumés relatifs aux aliments.~~

**59 (bis) Lorsque certaines ou toutes ces activités ne relèvent pas de la responsabilité de l'autorité compétente pour le système national de contrôle des aliments, des systèmes et mécanismes devraient être mis en place pour veiller à ce que l'autorité compétente pour le système national de contrôle des aliments ait un accès adéquat et rapide aux informations pertinentes pour lui permettre de s'acquitter de ses responsabilités.**

**Justification :** Par souci d'exhaustivité et pour fournir un contexte. Le texte ajouté au début du paragraphe 59 introduit les concepts exprimés au paragraphe 92 car ils relèvent plus de la conception que de la mise en œuvre. Il est aussi important de préciser qu'il n'est pas nécessaire que tous les aspects de la surveillance de l'enquête et de la réponse relèvent du contrôle de l'autorité compétente responsable du système national de contrôle des aliments. Ce qui est plutôt important, c'est que l'autorité compétente ait un accès adéquat et rapide aux informations pertinentes. L'organisation des agences gouvernementales relève de chaque gouvernement à titre individuel. Le libellé antérieur du texte supposait une structure qui n'est pas nécessairement le reflet de tous les pays.

**Paragraphe 60 et puces – supprimer tout. Justification :** Trop détaillé et inutile.

**61 – déplacer** vers la section mise en œuvre. Ajouter une référence à CAC/GL 19/1995 dans Communication. **Justification :** Ce paragraphe n'est pas dans la sous-section pertinente et devrait être déplacé.

**4.2.2 Communication** Cette sous-section devrait également être substantiellement réécrite. Le paragraphe 61 actuel devrait être inclus au même titre que le paragraphe 101. Le paragraphe 63 actuel devrait être déplacé vers la section mise en œuvre. Les sous-titres ne sont pas nécessaires non plus, car ils sont couverts dans le titre de la sous-section. La sous-section aurait le libellé suivant :

#### **4.2.2 COMMUNICATION (COMPREND L'IMPLICATION DES PARTIES PRENANTES, L'EDUCATION ET LA COMMUNICATION INTERNATIONALE)**

62. La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait promouvoir la transparence et notamment la communication des exigences, la mise en œuvre et la vérification des procédés qui font partie d'un système national de contrôle des aliments. Elle devrait prendre en compte les stratégies de communication avec toutes les parties prenantes (secteur privé, producteurs, transformateurs et consommateurs).

#### **Implication des parties prenantes et communication**

~~63.~~ Supprimer. **Justification :** Déplacé vers mise en œuvre

64 Il est important que les procédés décisionnels soient conçus pour être transparents et permettre ~~ent-~~ à toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire d'apporter, s'il y a lieu, des contributions effectives.

**Justification :** Par souci de clarté que cette orientation a trait à la conception

**64 (bis) 404-** Dans le cadre de la procédure réglementaire, l'autorité compétente devrait impliquer les parties prenantes, et notamment l'industrie alimentaire et les consommateurs, dans l'élaboration de nouvelles lois et réglementations et lorsqu'elle apporte des changements significatifs aux pratiques opérationnelles qui vont les toucher.

**Justification :** Ce paragraphe traite plus de la conception que de la mise en œuvre

65. La communication sur les risques avec le public et l'industrie alimentaire dans des situations d'urgence est un composant important du système national de sécurité sanitaire des aliments. Le système national de contrôle des aliments devrait comprendre des méthodes de communication efficaces et pratiques pour veiller à ce que les consommateurs ~~devraient toujours~~ puissent être informés rapidement, précisément et de manière complète sur tout foyer de maladie, incident d'aliment contaminé ou rappel d'aliments, ~~par le biais d'un système d'alerte faisant appel à des méthodes de communication efficaces et pratiques.~~ La communication ~~doit~~ devrait être un procédé à double sens pour permettre aux autorités, s'il y a lieu, d'être au fait et de tenir compte des préoccupations et perceptions des consommateurs.

**Justification :** Par souci de clarté que cette orientation a trait à la conception du système

#### **Education**

66. Il conviendrait d'envisager l'élaboration de programmes de relations entre l'industrie et la population afin d'offrir des programmes de sensibilisation et d'éducation ainsi qu'un échange d'informations entre les responsables de la réglementation, l'industrie, les consommateurs et les universitaires.

### **Communication internationale**

67. L'autorité compétente devrait disposer de mécanismes pour communiquer ~~interagir~~ avec la communauté internationale au sujet des meilleures pratiques et normes internationales de sécurité sanitaire des aliments ainsi que de mécanismes de communication à mettre en œuvre pendant des événements de sécurité sanitaire des aliments de portée internationale. (Référence en note de bas de page à CAC/GL 19/1995)

*Justification* : Par souci d'exhaustivité.

### **SECTION 4.3 ELEMENTS A PRENDRE EN COMPTE POUR LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME**

La Nouvelle-Zélande suggère que cette section doit être complètement réécrite. Il y a un degré de détail considérable qui ne semble pas approprié et est probablement couvert ou dans d'autres textes du Codex ou dans les orientations déjà élaborées par la FAO. Nous suggérons que cette section du projet de Directive pourrait être nettement plus courte.

*Par. 70* Il faudra peut-être revoir ce paragraphe selon l'approche prise pour la section 4.1.

*Nouveaux paragraphes* - Les paragraphes 106 et 106 devraient être dans cette section d'introduction.

106. Les recommandations pour l'amélioration continue peuvent découler d'un grand éventail d'informations disponibles, et notamment (sans y être limité) des données du programme de contrôle, de non-conformités, d'incidents de sécurité sanitaire des aliments, de découvertes scientifiques, des antécédents de conformité, des réexamens externes et propres du système, des changements de risques du produit ou de l'environnement de production.

107. Au moment d'étudier et d'intégrer des recommandations dans la conception du système et sa mise en œuvre, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t tenir compte du rapport coût-bénéfices, de l'efficacité et de l'effectivité.

*Par 72* Ce paragraphe devrait être raccourci et avoir le libellé plus général suivant:

72. Des orientations et des instructions sur l'interprétation d'exigences légales relatives aux exploitants du secteur alimentaire devraient être mises à la disposition du personnel de contrôle ainsi que des exploitants du secteur alimentaire lorsque c'est requis pour veiller à une application uniforme de la législation. ~~Par exemple, l'approbation d'établissements de production alimentaire est souvent une activité pour laquelle les exigences légales ne sont pas toujours explicites et elle requiert donc des orientations de mise en œuvre pratiques pour être effective et uniforme.~~

*Justification* : Il n'est pas nécessaire de fournir plus d'orientations et d'instructions. La responsabilité principale relève des entreprises qui doivent veiller à être conformes et une approche de 'ordre et de contrôle' ne devrait pas être la première option pour y parvenir. Il est aussi confus d'inclure 'orientation' sous Législation.

*Par 73* supprimer ou substantiellement réécrire. Si le paragraphe est retenu, il doit renvoyer à une interprétation cohérente dans des circonstances similaires. *Justification* : *Ce paragraphe est confus s'il y a un grand éventail de variables une application uniforme n'est pas possible.*

*Paragraphes Evaluation 78 à 81* La Nouvelle-Zélande suggère que ces paragraphes soient combinés et inclus sous Amélioration continue (paragraphe 74 actuel). Les paragraphes amendés se liraient:

### **Amélioration continue**

**73 (bis)-78)** L'efficacité et le caractère adéquat du système national de contrôle des aliments devraient être régulièrement évalués en regard de l'objectif du système ainsi qu'en fonction des exigences législatives et réglementaires. De telles évaluations devraient cibler les étapes les plus appropriées de la chaîne alimentaire, en s'appuyant sur une analyse de risque réalisée selon une méthode reconnue internationalement Les critères d'évaluation devraient être établis, clairement définis et documentés

74. Un système national de contrôle des aliments devrait être constamment amélioré, par exemple pour répondre à des modifications de la conception du système, des données du programme de contrôle, de non-conformités, d'incidents de sécurité sanitaire des aliments, de découvertes scientifiques, d'antécédents de conformité, de réexamens externes et propres du système.

**74 (bis)-81-** La performance des organismes officiellement accrédités devrait être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. Des procédures devraient être mises en œuvre pour rectifier les lacunes et, le cas échéant, permettre le retrait de l'accréditation officielle.

*Paragraphes 79 & 80 – supprimer. Justification : couverts de manière générale par les nouveaux paragraphes sous Amélioration continue*

*Paragraphes 84 & 85 – supprimer. Justification : Ils sont trop détaillés et répètent ou paraphrasent des informations et des orientations fournies dans d'autres textes internationaux, en particulier ceux de la FAO.*

#### **4.3.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC.)**

*Paragraphes 87 à 92. Tous ces paragraphes excepté le paragraphe 88 devraient être supprimés. Justification : Ils sont trop détaillés et certains textes répètent ou paraphrasent des informations et des orientations fournies dans d'autres textes internationaux, en particulier ceux de la FAO. Le paragraphe 92 relève plus de la conception que de la mise en œuvre et ces concepts ont déjà été couverts dans le paragraphe 59 amendé.*

*Paragraphes 93 & 94 Ces paragraphes devraient être combinés pour éliminer du double emploi et certains détails. Le paragraphe combiné aurait le libellé suivant :*

93. La mise en œuvre effective du système national de contrôle des aliments requiert que la/les autorité(s) compétente(s) ou le délégué aient accès à des ressources humaines, financières et autres ressources de soutien appropriées ~~appropriées et notamment humaines, financières et autre appui nécessaire (p.ex. disponibilité d'inspecteurs, capacité d'analyse, véhicules et autres équipements)~~ 94. ~~La/Les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t selon qu'il convient, disposer de, ou avoir accès à un personnel qualifié en nombre suffisant~~ **pour la portée du système national de contrôle des aliments.**  ~~dans des domaines tels que : la science et la technologie des aliments, la chimie, la biochimie, la microbiologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, l'ingénierie agronomique, l'assurance qualité, l'audit et le droit. [UE] Le personnel devrait disposer d'installations, d'équipements et d'autres ressources adéquats pour le fonctionnement du système national de contrôle des aliments.~~

*Justification : Il n'est pas nécessaire de donner autant de détails, qui figurent adéquatement dans d'autres documents.*

*Par. 99 supprimer.*

*Justification : Ceci est trop détaillé et peut également ne pas relever de la responsabilité de l'autorité compétente pour le système national de contrôle des aliments, des orientations du Codex ne devraient pas supposer que tous les membres structurent les responsabilités de leurs agences gouvernementales de la même manière.*

#### **4.3.2 COMMUNICATION**

Les orientations fournies dans les paragraphes 61 et 63 ont mieux leur place dans cette section et devraient être déplacés et combinés avec le texte actuel. Le texte amendé serait le suivant :

100. Afin de promouvoir la confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et la qualité de leurs aliments, l'autorité compétente devrait être claire et transparente dans sa communication relative à tous les aspects du système national de contrôle des aliments dont elle a la responsabilité, **y compris l'élaboration, la mise en œuvre et l'obligation d'application des exigences.**

*Justification : Texte supplémentaire du paragraphe 63.*

101. Déplacé vers la section Conception en tant que nouveau paragraphe 64 (bis).

102. La communication entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments, de l'agriculture et d'autres questions pertinentes, les consommateurs, les organisations de consommateurs et les exploitants du secteur alimentaire devrait être une fonction permanente d'un système national de contrôle des aliments.

**102 (bis)-61-** S'il y a lieu, l'autorité compétente nationale devrait appliquer les Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995), le Règlement sanitaire international (RSI), et le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), pour des cas de notifications d'urgences nationales et internationales et de réponses.

**Justification :** La référence à ces textes Codex et internationaux est plus proche de la mise en œuvre que de la conception.

#### 4.4 AMELIORATION CONTINUE

La Nouvelle-Zélande convient qu'une section particulière sur l'amélioration continue n'est pas nécessaire car ces éléments devraient être inclus dans le corps du texte. Des emplacements possibles pour certains de ces paragraphes ont été suggérés. Le paragraphe 105 a trait à la section conception et les paragraphes 106 et 107 devraient être dans cette section d'introduction de la mise en œuvre.

Les paragraphes restants devraient être supprimés. Les paragraphes 108 et 109 sont essentiellement déjà couverts, et le paragraphe 110 aborde des détails qui ne sont pas nécessaires.

### NORVEGE

#### Observations générales

Ce document a bien progressé et nous désirons remercier l'Australie pour le travail réalisé suite aux observations reçues. La section 4 est à notre avis encore trop désorganisée pour fournir un bon cadre compréhensible. La répétition des différents éléments dans les sous-sections a été suggérée à Natal, toutefois elle ne contribue pas à la lisibilité.

Nous voudrions suggérer que les informations de la section 4 soient organisées sous des titres qui soient le reflet des principes de la section 3, ainsi que cela a déjà été fait pour des textes précédents du CCFICS. Cela donne l'occasion au lecteur d'établir le lien entre les informations sur la conception et l'application fournies dans la section 4 et les principes de haut niveau de la section 3. Ce faisant, nous pourrions aussi saisir s'il y a des lacunes dans la liste de principes.

En examinant les sections 3 et 4, nous constatons qu'il manque un principe stipulant l'importance de disposer d'une structure juridique pour permettre l'établissement d'un système de contrôle des aliments. Le document devrait donc clairement établir et souligner l'importance pour chaque pays de disposer d'un cadre juridique substantiel pour permettre l'établissement de lois et d'autorités nationales pour les aliments. Nous suggérons donc d'inclure un principe de haut niveau sur cette question : **Au sein de chaque pays, le gouvernement doit disposer d'une structure juridique fondamentale pour permettre l'établissement de lois et d'autorités nationales pour les aliments pour pouvoir élaborer, établir, mettre en œuvre et faire appliquer un système national de contrôle des aliments.**

**Justification :** Il est fondamental de disposer d'un cadre juridique pour élaborer un système national de contrôle des aliments ; en conséquence, ceci devrait figurer parmi les principes de haut niveau.

#### Observations particulières

#### Section 1 Introduction

**Par. 1, Première phrase :** *Le présent document est destiné...*

Insérer **mise en œuvre** entre l'élaboration et l'application.

Le présent document fournit des principes et directives destinés à aider la/les autorité(s) compétente(s) de gouvernements nationaux dans l'élaboration, **la mise en œuvre**, l'application et l'amélioration d'un système national de contrôle des aliments.

**Justification :** La mise en œuvre est cruciale après l'élaboration et pour une application ultérieure d'un système et ainsi elle devrait être signalée dans l'introduction. Cette mention fait l'objet d'un suivi et cadre avec le texte du paragraphe 32 qui évoque la mise en œuvre effective.

#### Section 3 Principes d'un système national de contrôle des aliments

#### **Principe 2 L'approche fondée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire**

Insérer une note de bas de page et remplacer consommation par distribution.

Le système national de contrôle des aliments devrait couvrir toute la chaîne alimentaire de la production (**note de base de page**) à la ~~consommation~~ **distribution**, y compris l'alimentation animale, la production primaire et la récolte... note de bas de page qui stipule : **La production pourrait être interprétée de façon suffisamment large afin d'englober les animaux destinés à la production**

**d'aliments, les engrais, les produits phytosanitaires, les médicaments vétérinaires et tout autre intrant d'origine animale ou végétale, etc.**

**Justification :** Ajout d'une note de bas de page par souci de cohérence. Ceci sera conforme à la CAC/GL 60-2006, paragraphe 12. Note de bas de page 8. Cette approche très large est également le reflet de la réalité pour de nombreux systèmes nationaux existants de contrôle des aliments et forme une approche large pour la sécurité sanitaire des aliments.

Par ailleurs, elle est plus claire sur la responsabilité des systèmes quant au point final; Dans la CAC/GL 60-2006, nous avons le terme distribution, ceci pourrait également être éclairci avec une note de bas de page, puisque l'utilisation du terme consommation va trop loin. Nous savons que les normes Codex sont des outils clés pour approvisionner les consommateurs en aliments surs et salubres; toutefois la manière dont les consommateurs manipulent l'aliment dans leurs foyers n'est pas couvert par des normes Codex.

Insérer un nouveau **Principe 11**, déjà mentionné plus haut : **Au sein de chaque pays, le gouvernement doit disposer d'une structure juridique fondamentale pour permettre l'établissement de lois et d'autorités nationales pour les aliments pour pouvoir élaborer, établir, mettre en œuvre et faire appliquer un système national de contrôle des aliments.**

#### **Principe 4 Rôles et responsabilités**

Déplacer le paragraphe 12 après le paragraphe 14. Et nous voudrions souligner une fois encore, qu'au sein d'un système national de contrôle des aliments, à notre avis, les consommateurs n'ont pas de rôle. Ils ont la responsabilité pour des aliments sains, mais pas au sein de ce système. Et par ailleurs, les normes Codex sont des outils clés pour approvisionner les consommateurs en aliments surs et salubres; toutefois la manière dont les consommateurs manipulent l'aliment dans leurs foyers n'est pas couvert par des normes Codex.

### **PHILIPPINES**

#### **Observations particulières**

#### **Paragraphe 12**

Supprimer l'expression 's'il y a lieu' et insérer le mot 'pertinentes' après 'informations'. Le texte révisé aurait le libellé suivant :

‘Les consommateurs ont également un rôle à jouer dans la gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments sous leur contrôle et devraient se voir fournir des informations pertinentes pour y parvenir.’

**Justification :** Le libellé actuel du paragraphe laisse entendre que la fourniture d'informations aux consommateurs est arbitraire et ne se fera que lorsqu'elle est pertinente ou au cas par cas. Nous estimons par contre que les consommateurs devraient se voir fournir autant d'information que possible pour qu'ils puissent effectivement gérer les risques de sécurité sanitaire des aliments.

#### **Paragraphe 13**

1<sup>ère</sup> phrase : Echanger les expressions ‘surveiller’ et ‘d'imposer’. Insérer la phrase ‘à ces exigences légales, y compris le suivi des organismes d'inspection officiellement agréés dans la partie du système national de contrôle des aliments a été déléguée’

2<sup>ème</sup> phrase : Insérer la phrase ‘et travailler en vue d'une détermination d'équivalence avec d'autres pays sur une ou plusieurs parties du système national de contrôle des aliments’

Nouvelle phrase: Insérer la phrase avec le libellé suivant : Les autorités compétentes devraient également encourager l'implication du public dans les processus décisionnels de politique liées à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.

Le nouveau texte aurait le libellé suivant :

‘Les autorités compétentes ont pour responsabilité de ~~surveiller et d'imposer la conformité aux exigences légales.~~ **de faire respecter les exigences légales et de surveiller la conformité avec ces exigences, y compris le suivi d'organismes d'inspection officiellement agréés.** Elles ont également pour responsabilité de mettre en place et de maintenir à jour les exigences légales fondées sur des données scientifiques, d'assurer le bon fonctionnement du système national de contrôle des aliments, **et de travailler en vue d'une détermination d'équivalence avec d'autres pays sur une ou**

**plusieurs parties du système national de contrôle des aliments. Les autorités compétentes devraient également encourager l'implication du public dans les processus décisionnels de politique liées à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.**

**Justification :**

1<sup>ère</sup> phrase – Ordre chronologique selon lequel il devrait y avoir d'abord l'imposition des exigences de la loi avant qu'on ne puisse suivre la conformité d'après ces exigences. Par ailleurs, les autorités compétentes devront faire en sorte que les organismes d'inspection officiellement agréés (accrédités) devraient être suivis dans leur conformité selon les exigences légales. Une partie du système national de contrôle des aliments est déléguée à ces organismes d'inspection officiellement agréés.

2<sup>ème</sup> phrase – L'insert dans la 2<sup>ème</sup> phrase vise à prendre en compte des textes dans les sections suivantes du projet de directives et de principes telles que la détermination d'équivalence qui a été mentionnée et débattue.

Nouvelle phrase: Il s'agit de souligner le rôle important de la consultation du public dans la préparation de politiques, surtout quand elles sont nouvelles.

**Paragraphe 15**

L'expression 'abusive ou injustifiée' est très vague. Qu'est une influence abusive ? Une influence injustifiée ? Nous croyons que pour le maintien d'impartialité, toute influence quelle qu'elle soit devrait être évitée. Ainsi nous voudrions recommander la suppression de l'expression. Le nouveau texte aurait le libellé suivant :

'Tous les aspects... L'autorité compétente et tous les participants remplissant des fonctions officielles devraient être libres de toute forme d'influence ~~abusive ou injustifiée~~, ou de situation de conflit d'intérêt.

**Paragraphe 20**

Insérer le passage 'et en tant que telles, elles devraient s'engager à travailler en vue de déterminations d'équivalence avec d'autres pays'

'Les autorités compétentes devraient reconnaître qu'en dépit de différences de conception et de structure, des systèmes de contrôle des aliments peuvent être en mesure de répondre à un même objectif **et en tant que telles, elles devraient s'engager à travailler en vue de déterminations d'équivalence avec d'autres pays,** et cela devrait être prévu dans le système national de contrôle des aliments.

**Justification :** Dès que c'est possible, les pays devraient tenter d'arriver à l'équivalence avec le système de contrôle des aliments d'autres pays pour assurer un commerce de biens plus libre.

**Paragraphe 22**

Nous appuyons le texte proposé par la Nouvelle-Zélande. Il y a des pays qui ont plusieurs autorités compétentes pour une marchandise particulière. Dans ces cas, il doit y avoir une délimitation des responsabilités entre ces autorités pour éviter la confusion pour le public et pour les parties prenantes de l'industrie. Par ailleurs, cela assure la sécurité alimentaire.

**Paragraphe 23**

Ajouter un autre texte après la 3<sup>ème</sup> puce. Le texte aurait le libellé suivant :

**'protéger et promouvoir la santé publique par la sécurité sanitaire des aliments**

**Justification :** Mettre l'accent sur le composant santé de tout le système de contrôle des aliments.

**Paragraphe 23**

Insérer une autre puce avec le texte suivant : 'assurer la participation des secteurs public et privé dans l'élaboration de politiques en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments'

**'assurer la participation des secteurs public et privé dans l'élaboration de politiques en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments'**

**Paragraphes 30 et 31**

Garder ces paragraphes

**Paragraphe 38**

1ère phrase : Remplacer le passage ‘tout fournisseur autorisé’ par ‘officiellement agréé’. Le texte aurait le libellé suivant :

‘La législation devrait attribuer clairement les rôles et responsabilités ...et de tout ~~fournisseur autorisé~~ **organisme officiellement agréé** (dans la mesure où il y est fait appel) et de l’industrie.

*Justification :* Ce texte figure partout dans les documents du CCFICS.

**Paragraphe 43, 2<sup>ème</sup> puce**

Ajouter le passage ‘locaux et importés’ après le mot ‘intermédiaires’. Le texte aurait le libellé suivant :

‘Les produits, de la matière première aux produits finis, y compris les produits intermédiaires, **locaux et importés**’

**Paragraphe 43, puce supplémentaire**

Insérer une autre puce mentionnant la possibilité des programmes de contrôle de surveiller l’accréditation d’organismes d’inspection officiellement agréés, etc.

**‘Politique et mécanismes pour l’agrément / l’accréditation d’organismes d’inspection’**

*Justification :* La puce supplémentaire ci-dessus vise à assurer qu’il y a un composant dans le programme de contrôle qui assure la conformité des organismes d’inspection officiellement agréés selon un ensemble d’exigences/de procédures légales.

**Paragraphe 48**

Revoir le texte avec le libellé ci-dessous, pour rendre la déclaration plus claire:

‘Les programmes de conformité et d’obligation d’application ...ou un procédé ne sont pas conformes **d’après l’ensemble de normes.** Les actions résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité...’

**Paragraphe 50**

Ajouter une 3<sup>ème</sup> puce libellée :

**‘rappel et destruction de produits non conformes’**

*Justification :* Ce procédé est inclus dans le cadre du programme d’imposition d’application.

**Paragraphe 54**

Remplacer l’expression ‘laboratoires privés’ par ‘laboratoires agréés ou accrédités’.

‘Le nombre et la situation des laboratoires, y compris des laboratoires ~~privés~~ **agréés ou accrédités,** devraient être déterminés...’

*Justification :* Dans la plupart des cas, les gouvernements agréent des laboratoires privés.

**Paragraphe 54, phrase supplémentaire**

Insérer une autre phrase avec le libellé suivant après la dernière phrase :

**‘Dans les cas où le laboratoire de l’autorité compétente nationale n’est pas en mesure de respecter les échéances pour la soumission de résultats d’analyses il conviendrait d’envisager l’agrément de laboratoires privés.**

*Justification :* L’agrément de laboratoires privés assure l’uniformité de procédures et produit des résultats fiables.

**Paragraphe 85, 2<sup>ème</sup> puce**

Insérer le passage ‘et rappel de tous les produits non-conforme’

‘Dans les cas les plus sérieux ou répétés, le retrait de l’enregistrement du producteur/transformateur ou la fermeture de l’établissement concerné et le rappel et la destruction de tout ce qui n'est pas réglementaire ou des produits non-conformes.’

**Justification :** Ceci fait partie de l’obligation d’application de rappeler et détruire le non-conforme

#### 4.4 Amélioration continue

Nous croyons que cette section ne devrait pas être indépendante puisque tous les éléments d’un système national de contrôle des aliments devraient être continuellement améliorés. Cela devrait donc être intégré dans chaque section.

### AFRIQUE DU SUD

#### SECTION 1 INTRODUCTION

1. Le présent document est destiné à aider les gouvernements nationaux et leur(s) autorité(s) compétente(s) dans l’élaboration, l’application et l’amélioration d’un système national de contrôle des aliments. (NDT : correction grammaticale en anglais, pas d’impact sur la version française)

#### SECTION 2 OBJECTIF D’UN SYSTEME NATIONAL DE CONTROLE DES ALIMENTS

5. L’objectif d’un système national de contrôle des aliments est de protéger la santé des consommateurs et d’assurer des pratiques loyales dans le ~~commerce alimentaire~~ commerce des aliments.

#### PRINCIPE 2 L’APPROCHE FONDEE SUR L’ENSEMBLE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

8. Le système national de contrôle des aliments devrait couvrir toute la chaîne alimentaire de la production à la consommation. ~~y compris l’alimentation animale, la production primaire et la récolte, la transformation, l’entreposage, la distribution, le transport, la vente au détail, l’importation et l’exportation.~~

**Justification :** Les exemples donnés pour l’alimentation animale représentant l’un des maillons critiques dans la chaîne alimentaire induit en erreur étant donné que l’alimentation animale est l’un des intrants de la production primaire. L’Afrique du Sud propose de réviser le principe en supprimant les exemples d’éléments constituant de la chaîne alimentaire.

#### PRINCIPE 8 MESURES DE PREVENTION ET DE CORRECTION

**Justification :** Le titre du Principe 8 devrait être revu pour souligner le fait qui ressort du principe lui-même qui stipule ‘... ou de réagir à ceux-ci...’ et même ‘...intervention...’. Un système national de contrôle des aliments ne peut en fait seulement réagir ou intervenir dans les cas où on corrige un incident relatif à la sécurité sanitaire des aliments qui s’est déjà produit.

#### PRINCIPE 10 RECONNAISSANCE DE SYSTEMES [EQUIVALENCE]

20. Les autorités compétentes devraient reconnaître qu’en dépit de différences de conception et de structure, des éléments d’un système de contrôle des aliments peuvent être en mesure de répondre à un même objectif et cela devrait être prévu dans le système national de contrôle des aliments.

**Justification :** Il peut être difficile d’arriver à ou de déterminer l’équivalence d’un système national de contrôle des aliments d’un pays par rapport à une situation où des éléments de systèmes nationaux de contrôle des aliments sont agréés individuellement pour leur équivalence au sein de systèmes nationaux de contrôle des aliments. La référence relative à la détermination d’équivalence et d’appréciation devrait se faire par rapport aux CAC/GL 34-1999 et CAC/GL 53-2003.

#### SECTION 4 CADRE POUR LA CONCEPTION ET L’APPLICATION DE SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS

21. Le système national de contrôle des aliments d’un pays reposera sur les dispositions ~~et institutions~~ gouvernementales ou constitutionnelles et institutionnelles particulières du pays ...

22. Il est essentiel pour un système national de contrôle des aliments de définir les rôles et responsabilités de participants clés pour veiller à ce que ses objectifs soient atteints effectivement et efficacement, et pour minimiser les possibilités de double emploi et de lacunes. Par exemple, lorsque différentes composantes de la chaîne de production alimentaire relèvent d’autorités distinctes dans un même pays, il faut éviter d’établir des exigences contradictoires susceptibles de poser des problèmes juridiques et

commerciaux et de constituer des obstacles au commerce. ~~Par ailleurs, dans les pays dont les provinces ou les Etats ont le droit de légiférer, il faudrait qu'une~~ **Il devrait y avoir une ou plusieurs** autorité(s) compétente(s) à l'échelle nationale puisse veiller à l'application uniforme des lois. [Nouvelle-Zélande]

23. ~~L'autorité compétente joue un rôle déterminant dans un système national de contrôle des aliments, dans la mesure où elle :~~

- ~~• assure la conduite et la coordination du système national de contrôle des aliments,~~
- ~~• élabore, met en œuvre, suit, gère et réexamine le système national de contrôle des aliments,~~
- ~~• met en place et veille à l'application des contrôles réglementaires fondés sur des données scientifiques et sur le risque qui encouragent et favorisent de bons résultats pour la sécurité sanitaire des aliments,~~
- ~~• appuie et favorise des pratiques loyales dans le commerce alimentaire, et~~
- ~~• stimule/encourage la connaissance, la science, la recherche et l'éducation relative à la sécurité sanitaire des aliments. [Nouvelle Zélande]~~

**Justification :** Dans sa forme actuelle, la proposition éduque et ne tient pas compte des différences qui existent entre les pays en termes d'existence de plus d'une autorité compétente.

24. La conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments devraient suivre une procédure logique et transparente. Celle-ci devrait comprendre l'application cohérente d'un cadre d'évaluation systématique et, selon qu'il convient, la maîtrise de risques de sécurité sanitaire des aliments liés à des dangers existants, nouveaux ou ré-émergents. Ce cadre de gestion de risques de sécurité sanitaire des aliments devrait reposer sur des normes et directives **du Codex Alimentarius** ~~convenues sur le plan international et intégrer les étapes suivantes :~~

- ~~• activités préliminaires de risque, y compris identification et caractérisation du risque et classement ou établissement de priorités du risque pour l'étude de la gestion du risque,~~
- ~~• identification, analyse et choix des options de gestion de risque possibles,~~
- ~~• suivi du résultat ou de l'efficacité de l'option ou des options retenue(s) et examen ou révision selon qu'il convient. [Nouvelle Zélande]~~

**Justification :** Les seules normes et directives internationales pertinentes que l'on peut appliquer en sécurité viennent du Codex Alimentarius. On peut donc idéalement convenir que même les étapes figureront dans les normes et directives du Codex et que les étapes ci-dessus peuvent donc être supprimées.

**25. Même si la conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments peut être différent d'un pays à un autre, il peut être possible d'obtenir des résultats similaires. Les pays peuvent utiliser ou appliquer la CAC/GL 34-1999 et la CAC/GL 53-2003 pour déterminer et juger les méthodes sanitaires d'un système national de contrôle des aliments au fins d'équivalence.**

**Justification :** Les paragraphes 25, 26 et 27 ont été bien repris par CAC/GL 34-1999 et CAC/GL 53-2003 et donc le projet de principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments

~~25. Même sans être identiques et conçus différemment, deux systèmes nationaux de contrôle des aliments peuvent permettre d'obtenir des résultats similaires. [UE]~~

~~26. Les autorités compétentes nationales devraient **peuvent** envisager de prendre des dispositions avec les autorités compétentes d'autres pays, y compris la mise en place d'accords d'équivalence, afin d'utiliser leurs propres ressources plus efficacement. [UE]~~

~~27. Ainsi, chaque pays peut avoir un système national de contrôle des aliments différent, conçu, mis en œuvre et constamment amélioré selon les principes ci-dessus pour répondre à l'objectif.~~

## **URUGUAY**

L'Uruguay remercie l'Australie pour le travail assuré par la présidence et tous les autres membres du groupe pour avoir compilé l'avant-projet actuel.

### **Observations générales**

Dans cet avant-projet, nous observons que les concepts élaborés dans différents paragraphes sont répétés dans la section 4 et nous suggérons donc une meilleure séquence de ces paragraphes.

L'Uruguay signale que l'avant-projet devrait comprendre les principes et objectifs auxquels les systèmes nationaux de contrôle des aliments font référence sans indiquer les stratégies à suivre pour les mettre en œuvre.

L'Uruguay propose de suivre les orientations du document 76 de la FAO 'garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire'.

L'Uruguay suggère d'harmoniser le nombre d'autorités compétentes étant donné que dans certains paragraphes le terme est écrit au pluriel et dans d'autres au singulier. L'Uruguay propose d'utiliser le pluriel.

Étant donné les résultats de la 18ème réunion du Comité du Codex sur les systèmes de certification et d'inspection d'importations et d'exportations, l'Uruguay suggère de mettre à jour et d'adapter les termes utilisés en anglais et leurs traductions espagnoles.

### **Observations particulières**

#### **PRINCIPE 5 LA COHERENCE ET L'IMPARTIALITE**

15. Tous les aspects d'un système national de contrôle des aliments devraient être appliqués de manière cohérente et impartiale. L'autorité compétente et tous les participants remplissant des fonctions officielles devraient être libres de toute forme d'influence abusive ou injustifiée, ou de situation de conflit d'intérêt.

**15.**

[Ndt : Modifications du libellé espagnol uniquement.]

*Justification : Premier changement: étant donné que ces sont des directives, le verbe devrait être au conditionnel; le second changement est une proposition de syntaxe.*

#### **PRINCIPE 9 PROCEDURES D'AUTOEVALUATION ET D'EXAMEN POUR VEILLER A LA PERTINENCE DU SYSTEME**

20. Les autorités compétentes devraient reconnaître qu'en dépit de différences de conception et de structure, des systèmes de contrôle des aliments peuvent être en mesure de répondre à un même objectif ~~et cela devrait être prévu dans le système national de contrôle des aliments.~~

*Justification : Cette phrase n'ajoute rien à la signification.*

## **SECTION 4 CADRE POUR LA CONCEPTION ET L'APPLICATION DE SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS**

23. L'autorité compétente joue un rôle déterminant dans un système national de contrôle des aliments, dans la mesure où elle :

- assure la conduite et la coordination du système national de contrôle des aliments **en fonction de la portée de son mandat,**
- ...

*Justification: Etant donné qu'il peut y avoir plus d'une autorité compétente, la conduite est en fonction du mandat de chacune.*

[Ndt : Egalement modifications du libellé espagnol uniquement.]

24. La conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments devraient suivre une procédure **d'analyse de risques** logique et transparente **reposant sur des normes et directives convenues sur le plan international.** ~~Celle-ci devrait comprendre l'application cohérente d'un cadre d'évaluation systématique et, selon qu'il convient, la maîtrise de risques de sécurité sanitaire des aliments liés à des~~

dangers existants, nouveaux ou ré émergents. Ce cadre de gestion de risques de sécurité sanitaire des aliments devrait reposer sur des normes et directives convenues sur le plan international et intégrer les étapes suivantes :

- ~~activités préliminaires de risque, y compris identification et caractérisation du risque et classement ou établissement de priorités du risque pour l'étude de la gestion du risque,~~
- ~~identification, analyse et choix des options de gestion de risque possibles,~~
- ~~mise en œuvre de l'option ou des options de gestion de risque choisie(s), et~~
- ~~suivi du résultat ou de l'efficacité de l'option ou des options retenue(s) et examen ou révision selon qu'il convient. [Nouvelle Zélande]~~

*Justification : L'analyse des risques comprend l'évaluation, la gestion et le contrôle des risques évoqués dans le paragraphe.*

25. Même sans être identiques et conçus différemment, deux systèmes nationaux de contrôle des aliments peuvent permettre ~~d'obtenir des résultats similaires~~ **d'atteindre les mêmes objectifs.** [UE]

*Justification : Le libellé proposé est cohérent avec le Principe d'équivalence.*

#### SECTION 4.1 CARACTERISTIQUES DU SYSTEME

29. **La connaissance de la situation** Une sensibilité par rapport à la situation signifie qu'un système national de contrôle des aliments obtient des informations précises et à jour sur la chaîne alimentaire toute entière ainsi que sur ses différentes parties et ses acteurs. [Nouvelle-Zélande] Ces informations devraient comprendre les éléments suivants, sans pour autant y être limitées...

*Justification : La traduction du concept est mieux traduite par 'Connaissance de la situation'. Les deuxième et troisième changements sont proposés pour des raisons de syntaxe.*

[Ndt : Egalement modifications du libellé espagnol uniquement.]

30. ~~De la pro activité ce qui signifie qu'un système national de contrôle des aliments est en mesure d'identifier des dangers existants ou émergents dans l'environnement avant qu'ils ne se matérialisent sous la forme de risques dans la chaîne de production/transformation des aliments et aux premières étapes plutôt que dans le produit fini. Les tendances et changements des méthodes de production/transformation devraient également faire l'objet d'un suivi pour permettre la détection de risques émergents à un stade précoce. Des systèmes d'alerte précoce/d'alerte rapide, la traçabilité et une planification prévisionnelle pour gérer et se préparer à d'éventuels incidents de sécurité sanitaire des aliments devraient faire partie intégrante d'un système proactif de contrôle. [UE/US garder / Brésil Australie supprimer]~~

*Justification : L'Uruguay convient avec la proposition du Brésil et de l'Australie de supprimer le paragraphe parce que les idées figurent déjà dans les paragraphes 16 et 24.*

31. Une capacité d'apprentissage [Amélioration continue] qui signifie qu'un système national de contrôle des aliments dispose de mécanismes pour mettre à jour, réexaminer et analyser les informations reprises ci-dessus de manière continue. Un système national de contrôle des aliments devrait également disposer de mécanismes permettant une adaptation aux changements dans l'environnement de la production/transformation, et répondre ainsi qu'intervenir lorsque/s'il y a lieu au point adéquat de la chaîne alimentaire. [NZ garder avec amendements / UE/US garder / Australie supprimer]

*Justification : L'idée est abordée au Principe 9, paragraphe 19.*

#### SECTION 4.2 CONCEPTION DU SYSTEME

**Proposition de l'UE d'ajouter 4 par. sur des orientations générales pour l'application des principes**

##### ***Orientations générales pour l'application des principes***

32. La conception d'un système national efficace de contrôle des aliments requiert un cycle continu de planification suivi réexamen, nécessaire pour veiller à ce que le système continue de répondre aux attentes (principe 9 du présent document). La mise en œuvre réussie des principes de la section 3 requiert que des mécanismes permettant d'atteindre des résultats selon ces principes soient intégrés dans la conception du système (au lieu d'être ajoutés à posteriori). La réussite de la mise en œuvre de ces 10 principes dépend de

~~l'effet conjugué d'un certain nombre de composants parmi lesquels : le cadre législatif, l'affectation de ressources, la compétence et la formation du personnel, le réseau de laboratoires, la vérification de la conformité, l'obligation d'application, la surveillance, des enquêtes, des réponses, l'implication des parties prenantes, la communication et l'harmonisation internationales, l'examen et l'évaluation. [UE]~~

~~33. La conception d'un système national de contrôle des aliments joue un rôle déterminant pour les caractéristiques du système évoquées en section 4.1. Le traitement et l'analyse des données réunies par le biais de contrôles officiels est déterminant pour la sensibilité à la situation (29). La collecte de données et la capacité d'analyse d'un système national de contrôles des aliments déterminent le degré de pro-activité que présentera le système (principe 8). La capacité d'apprentissage dépend de l'efficacité et de la rapidité du retour d'informations provenant de l'évaluation et du réexamen vers les procédures de conception ou modification de la conception. [UE]~~

~~34. Lors de l'établissement d'un système national de contrôle des aliments, les pays devraient identifier les principaux objectifs que le système devrait cibler. Les objectifs principaux devraient contribuer et avoir trait à la mise en œuvre des principes évoqués en section 3. Les programmes de contrôle ont pour but de vérifier la correspondance entre les activités d'inspection et les objectifs, étant donné que les résultats de ces programmes sont susceptibles d'être évalués en regard des objectifs établis pour le système national de contrôle des aliments (Principe 9). Il conviendrait d'identifier des objectifs opérationnels plus spécifiques et alignés sur les objectifs nationaux. Les autorités compétentes devraient concevoir les programmes de contrôle en fonction d'objectifs précis et d'une analyse appropriée des risques. [UE]~~

~~35. Le processus décisionnel devrait comprendre une évaluation scientifique complète (principe 6), une large participation des parties prenantes (principe 3), une transparence de procédure (principe 3), un traitement cohérent de risques similaires dans des situations différentes (principe 5), l'examen de différentes options pour la gestion des risques et un processus décisionnel systématique et documenté (principes 3 et 5). [UE]~~

~~36. Une conception appropriée du système devrait prendre en compte tout un éventail de facteurs comprenant (sans toutefois y être limitée) le risque que présente le produit, les informations scientifiques du moment, les contrôles propres à l'industrie, les ressources disponibles, l'évaluation, les conclusions de l'évaluation du système et un bon rapport coût performance. Elle devrait également prévoir une certaine souplesse dans l'application des mesures de contrôle pour tenir compte des variations de ces facteurs. [Australie]~~

*Justification : L'Uruguay propose de supprimer les paragraphes 32 à 36 parce qu'ils traitent de stratégies à suivre alors qu'elles relèvent de la compétence de chaque pays.*

#### Législation

38. La législation devrait attribuer clairement les rôles et responsabilités des participants de la chaîne alimentaire, en particulier ceux du gouvernement central, de l'autorité compétente (ou de chaque autorité compétente s'il y en a plus d'une) et de tout fournisseur autorisé (dans la mesure où il y est fait appel) et de l'industrie. La législation devrait établir les objectifs généraux du système national de contrôle des aliments ainsi que tout objectif spécifique ou secondaire ayant trait aux participants ou aux secteurs. Elle devrait constituer la référence ~~ou~~ **et** le fondement pour la mise en place de normes et l'établissement de contrôles appropriés à toutes les étapes de la chaîne alimentaire comprenant la production, la fabrication, l'importation, la transformation, l'entreposage, le transport, la distribution et le commerce.

*Justification : Les changements proposés sont de deux natures : Le premier est un meilleur choix de mot pour rendre l'expression anglaise, le deuxième implique le remplacement de 'ou' par 'et' parce que ces deux qualités sont requises pour formuler des normes et établir des contrôles.*

[Ndt : Egalement modifications du libellé espagnol uniquement.]

Programmes de contrôle ~~Inspection~~ **Inspection** [Australie] Un/des programme(s) de contrôle devrai(en) permettre un suivi en continu du système de contrôle des aliments, de la production ~~jusqu'à la fabrication et au transport/à la distribution~~ **jusqu'à la vente au détail**.

*Justification : L'Uruguay propose que ce concept couvre toute la chaîne alimentaire]*

41. La conception de systèmes nationaux de contrôle des aliments devrait veiller à la mise en place de procédures administratives de documentation des programmes de contrôle ~~et de leurs constatations~~ **et des informations recueillies**. [Aust]

*Justification : L'Uruguay estime que toutes les informations devraient être documentées et pas seulement les résultats. Le texte serait ainsi cohérent avec le paragraphe 29.*

42. Les programmes de contrôle devraient être conçus de manière à tenir compte de facteurs tels que:

...

*Justification : L'Uruguay considère qu'il ne s'agit pas d'une liste complète, mais plutôt de quelques éléments fournis à titre d'exemples.*

[Ndt : Modifications du libellé espagnol uniquement]

[Ndt : L'Uruguay propose de remplacer l'espagnol 'A saber' par 'Tales como' qui signifie 'tels que' en français.]

44.

*Justification : Le HACCP utilise le terme 'peligros' et non pas 'riesgos' [Ndt : en espagnol]*

[Modifications du libellé espagnol uniquement]

~~46 Un système national de contrôle des aliments devrait disposer de mécanismes pour continuellement mettre à jour, réexaminer et analyser les informations reprises ci-dessus. Un système national de contrôle des aliments devrait également disposer de mécanismes pour s'adapter à des changements de l'environnement de production, et pour répondre et intervenir dans le système national de contrôle des aliments où c'est nécessaire / s'il y a lieu, pour veiller à la protection de la santé des consommateurs et assurer les pratiques loyales dans le commerce. [Japon] [Couvre la proposition des USA]~~

~~47. La/les autorité(s) compétente(s) qui met(tent) en œuvre le système national de contrôle des aliments devrai(en)t élaborer des plans pour une auto-évaluation périodique et des réexamens de l'assurance qualité du système de contrôle des aliments, conçus pour identifier les point forts et les points faibles de leur(s) programme(s) ou faire évaluer leur efficacité par des tiers. [Japon] [Couvre la proposition des USA]~~

*Justification : Les paragraphes ci-dessus font référence aux stratégies à suivre qui relèvent de la compétence des pays.*

48.

*Justification : L'Uruguay suggère les modifications proposées pour améliorer la traduction et la syntaxe.*

[Ndt : Modifications du libellé espagnol uniquement]

50.

*Justification : Suggestions pour la traduction.*

[Ndt : Modifications du libellé espagnol uniquement]

#### 4.2.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC)

~~51. Les autorités compétentes et les fournisseurs autorisés devraient~~ **Le système national de contrôle des aliments devrait** ~~disposer de ressources adéquates, comprenant du personnel, des fonds, des laboratoires, de l'équipement et d'autres infrastructures~~ **pour être effectif et remplir** ~~qui viennent à l'appui d'un système national de contrôle des aliments efficace répondant à l'objectif.~~ [Australie couvre également les suggestions du Mexique]

*Justification : Suggestion de libellé et de syntaxe.*

~~52. Les laboratoires de contrôle des aliments et des aliments pour animaux constituent une partie essentielle d'un système national de contrôle des aliments. L'analyse d'échantillons d'aliments pour détecter une contamination physique, chimique et microbiologique est importante pour vérifier la sécurité sanitaire et la qualité d'aliments (y compris la composition, la valeur nutritionnelle, le frelatage, la présence de contaminants, etc.) et pour la mise en place d'actions appropriées pour protéger les consommateurs à chaque fois que c'est nécessaire. [UE]~~

~~53. La conception du système national de contrôle des aliments devrait comprendre l'appui de laboratoires fournissant la capacité d'analyse d'échantillons alimentaires et, selon qu'il convient, d'échantillons environnementaux et cliniques. [Australie]~~

~~54. Le nombre et la situation des laboratoires, y compris des laboratoires privés, devraient être déterminés en fonction des objectifs du système et du volume de travail. S'il est nécessaire de disposer de plus d'un laboratoire, il conviendrait de répartir le travail d'analyse afin d'obtenir la couverture la plus efficace d'analyses alimentaires à réaliser et de disposer d'un laboratoire de référence central équipé pour la réalisation d'analyses complexes et de référence. Si l'établissement de laboratoires nationaux n'est pas une option réaliste, des laboratoires publics ou privés dans d'autres pays peuvent être envisagés. Dans ce cas, les mêmes critères de qualité et dispositions de suivi et d'audit devraient être mis en place que pour des laboratoires nationaux. [UE/Japon]~~

~~Ressources— Les ressources du programme comprenant la disponibilité de personnel adéquatement formé, d'installations, d'équipements et de fonds.~~

~~55. La conception d'un système national pour les aliments devrait tenir compte des éléments suivants pour permettre une utilisation efficiente et effective des ressources tout en veillant à atteindre l'objectif du système national de contrôle des aliments: [Australie]~~

- ~~• des rôles et responsabilités clairement définis pour tous les participants d'un système national de contrôle des aliments, afin de veiller à la mise en œuvre coordonnée et cohérente du système.~~
- ~~• l'utilisation de fournisseurs autorisés compétents et d'autres ressources disponibles.~~
- ~~• des contrôles ciblés pour veiller à l'utilisation la plus efficace des ressources disponibles.~~
- ~~• la mise en place d'arrangements avec les autorités compétentes d'autres pays, ainsi que l'établissement d'accords d'équivalence [Australie]~~

*Justification : L'Uruguay suggère de supprimer les paragraphes suivants parce qu'ils répètent des concepts et figent des stratégies à suivre.*

#### Formation

~~57. L'autorité compétente devrait disposer d'un plan de formation qui veille à ce que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargés de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles pour améliorer leur compréhension technique et entretenir leur développement professionnel.~~

~~Le plan devrait comprendre des cours théoriques ainsi que, s'il y a lieu, des inspections conjointes et/ou de la formation sur le terrain et devrait prévoir une reconnaissance de base et avancée. [Japon]~~

~~58. Les programmes et manuels de formation devraient être élaborés pour veiller à une application cohérente des exigences et une application uniforme du système national de contrôle des aliments.~~

- ~~• Les procédures de travail, y compris des méthodes d'échantillonnage, de contrôle et de test,~~
- ~~• Les profils de postes et les éventuelles qualifications requises,~~
- ~~• La législation et les exigences pertinentes,~~
- ~~• Les dispositions mises en place pour la coordination avec les responsables clés dans les ministères et les organisations du secteur privé pertinents.~~
- ~~• 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, et~~
- ~~• Les informations pertinentes sur la formation des agents. [Japon]~~

*Justification : L'Uruguay suggère de supprimer les paragraphes suivants parce qu'ils répètent des concepts et figent des stratégies à suivre.*

#### Surveillance, enquête, réponse

~~59.~~

*Justification : L'Uruguay suggère d'apporter les modifications proposées pour améliorer la traduction et la syntaxe.*

[Ndt : Modifications du libellé espagnol uniquement]

60. ~~Les éléments suivants devraient être compris dans de tels programmes. [Japon]~~

a) ~~Surveillance et enquête :~~

• ~~Utilisation d'informations épidémiologiques fournies par les autorités locales, régionales et/ou nationales, ainsi que par l'industrie et le secteur de la santé animale pour identifier des incidents ou des foyers de maladies d'origine alimentaire ou des blessures.~~

• ~~Enquêtes faisant suite à des rapports de maladie, de blessure et des soupçons de foyers.~~

b) ~~Réexamen et réponse :~~

• ~~Corréler et analyser les données.~~

• ~~Réaliser des enquêtes de traçage en amont et en aval sur des aliments impliqués dans une maladie, une blessure ou un foyer.~~

• ~~Diffuser les informations au public.~~

e) ~~Documentation :~~

• ~~Une description écrite de procédure standard relative :~~

o ~~aux réponses à apporter à des cas de maladie, blessure ou foyer.~~

o ~~à la diffusion d'informations au public.~~

o ~~à l'appui épidémiologique disponible pour le programme.~~

o ~~au suivi / à la rédaction de rapports.~~

*Justification : L'Uruguay suggère de supprimer ce paragraphe parce qu'il fait double emploi avec des idées sur l'analyse de risques figurant au paragraphe 21.*

#### **4.2.2 COMMUNICATION (COMPREND L'IMPLICATION DES PARTIES PRENANTES, L'EDUCATION ET LA COMMUNICATION INTERNATIONALE) [AUSTRALIE]**

62.

*Justification : Rendre le libellé espagnol compatible avec la version anglaise.*

[Ndt : Modifications du libellé espagnol uniquement]

Implication des parties prenantes et communication

63. Afin de promouvoir la confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et la qualité de leurs aliments, l'autorité compétente devrait être claire et transparente dans sa communication relative à tous les aspects du système national de contrôle des aliments ~~dont elle a la responsabilité, y compris l'élaboration, la mise en œuvre et l'obligation d'application des exigences.~~ [proposition UE modifiée]

*Justification : Le passage supprimé n'ajoute rien à l'idée paragraphe.*

Education

66.

*Justification : Le sens du mot 'educación' est plus proche de l'idée proposée.*

[Ndt : Modifications du libellé espagnol uniquement]

Communication internationale

68. ~~La conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments devrait être transparente pour les partenaires commerciaux — ceci s'applique tant aux pays importateurs qu'exportateurs. La conception du système devrait couvrir la nécessité d'une notification dans les meilleurs délais et d'une communication sur les risques alimentaires identifiés autant pour les produits importés que pour les produits exportés. Les partenaires commerciaux devraient être informés dans les meilleurs délais des exigences existantes et des changements proposés.~~ [UE]

*Justification : L'Uruguay propose de supprimer le paragraphe parce que l'échange d'informations est abordé au paragraphe 61.*

## SECTION 4.3 ELEMENTS A PRENDRE EN COMPTE POUR LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTEME

### *[Proposition de l'UE] Orientations générales pour l'application des principes*

~~69. La mise en œuvre effective de programmes de contrôle requiert la sensibilisation de tous les agents quant à ce qui est attendu d'eux (principe 4), que les objectifs leurs soient clairement communiqués, qu'ils aient les connaissances et aptitudes nécessaires pour s'acquitter de leurs tâches et qu'ils disposent des ressources (humaines, matérielles, financières) nécessaires pour réaliser leurs tâches. Des politiques de recrutement et de formation ainsi que des procédures documentées sont nécessaires pour maintenir un haut niveau de cohérence (principe 5). Une coopération et une coordination efficaces (principe 7) peuvent requérir une communication régulière ou d'autres mécanismes de coordination entre les autorités compétentes afin de prévenir des menaces émergentes (principe 8) et permettent de couvrir entièrement tous les risques pertinents (principe 6) sans omettre des étapes essentielles dans la chaîne alimentaire animale et humaine.~~

~~70. La mise en œuvre effective et dans les meilleurs délais de nouveaux objectifs, de conceptions et de plans constitue la partie visible des caractéristiques du système abordées en section 4.1. La sensibilité par rapport à la situation n'est flagrante que si les procédures opérationnelles, les programmes de formation et les mécanismes de coordination sont rapidement ajustés pour répondre à des changements de l'environnement opérationnel. De manière similaire, la pro-activité et la capacité d'apprentissage dépendent de l'efficacité des liens entre les procédés de conception/planification et la mise en œuvre de contrôles.~~

*Justification : L'Uruguay propose de supprimer les paragraphes 69 et 70 parce qu'ils définissent des stratégies à suivre alors qu'elles relèvent de la compétence de chaque pays.*

### Législation

~~71. Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté<sup>4</sup>, et comprendre une description de sa portée et de son application, des responsabilités et actions de ses agents, afin que toutes les parties concernées soient conscientes de leurs responsabilités. [Mexique]~~

*Justification : L'Uruguay suggère de déplacer le paragraphe 71 à la fin du paragraphe 38.*

~~72. Des orientations et des instructions sur l'interprétation d'exigences légales relatives aux exploitants du secteur alimentaire devraient être mises à la disposition du personnel de contrôle ainsi que des exploitants du secteur alimentaire pour veiller à une application uniforme de la législation. Par exemple, l'approbation d'établissements de production alimentaire est souvent une activité pour laquelle les exigences légales ne sont pas toujours explicites et elle requiert donc des orientations de mise en œuvre pratiques pour être effective et uniforme.~~

~~73. L'application des mesures d'obligation d'application est un autre exemple qui requiert une appréciation prudente et qui dépend des circonstances particulières. Des orientations sont nécessaires pour veiller à l'application uniforme des mesures d'obligation d'application dans nombre de situations diverses.~~

*Justification : L'Uruguay propose de supprimer les paragraphes 72 et 73 parce qu'ils évoquent des stratégies à suivre alors qu'elles relèvent de la compétence de chaque pays.*

### Amélioration continue [Australie]

~~74. Un système national de contrôle des aliments devrait être constamment amélioré, par exemple pour répondre à des modifications de la conception du système, des données du programme de contrôle, de non-conformités, d'incidents de sécurité sanitaire des aliments, de découvertes scientifiques, d'antécédents de conformité, de réexamens externes et propres du système. [Australie]~~

*Justification : L'Uruguay suggère de déplacer le paragraphe 74 à la fin du paragraphe 45.*

### Programmes de contrôle

~~75. La/les autorité(s) compétente(s) devraient veiller à ce que les programmes de contrôles soient cohérents avec la législation nationale (y compris les règlements, directives, politiques et procédures). [Australie]~~

~~76. L'autorité compétente devrait prendre des mesures pour veiller à ce que l'application du système de contrôle soit cohérente et efficace, en évitant tout arbitraire et toute différence injustifiée dans son application. [Mexique]~~

~~77. La mise en œuvre de tout programme de contrôle devrait reposer sur les risques et cibler les étapes et les opérations les plus appropriées. La mise en œuvre d'un programme de contrôle ne devrait pas porter atteinte à la qualité ou à la sécurité sanitaire des aliments, surtout s'il s'agit de produits périssables. [Australie]~~

*Justification : L'Uruguay propose de supprimer les paragraphes 75 à 77 car ils n'offrent pas de nouvelles idées.*

78. L'efficacité et le caractère adéquat du système national de contrôle des aliments devraient être régulièrement évalués en regard de l'objectif du système ainsi qu'en fonction des exigences législatives et réglementaires. Les critères d'évaluation devraient être établis, clairement définis et documentés. [Australie]

*Justification : L'Uruguay suggère d'utiliser le paragraphe 78 pour étendre le paragraphe 45.*

~~79. Les audits d'auto-évaluation du système national de contrôle des aliments devraient être effectués de manière périodique, les résultats de l'auto-évaluation devraient être pris en compte pour le développement ultérieur du système national de contrôle des aliments. [Australie]~~

*Justification : L'Uruguay suggère de déplacer le paragraphe 79 à la fin du paragraphe 45.*

80. L'évaluation de l'efficacité du système national de contrôle des aliments devrait cibler les étapes les plus appropriées de la chaîne alimentaire, en s'appuyant sur une analyse de risque réalisée selon une méthode reconnue internationalement. [Australie]

*Justification : L'Uruguay suggère de déplacer le paragraphe 80 à la fin du paragraphe 24.*

81. **S'ils existent**, la performance des organismes officiellement accrédités devrait être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. Des procédures devraient être mises en œuvre pour rectifier les lacunes et, le cas échéant, permettre le retrait de l'accréditation officielle. [Canada/Mexique/Brésil]

*Justification : L'Uruguay propose d'ajouter 's'ils existent' puisqu'il n'y a pas d'organismes officiellement agréés dans tous les pays.*

~~82. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à la mise en œuvre cohérente des programmes de mise en conformité et d'obligation d'application afin d'assurer le maintien de l'objectif. [Australie]~~

83. Lors de la vérification de conformité selon les exigences, les autorités compétentes devraient reconnaître que différents moyens peuvent être utilisés pour atteindre les mêmes objectifs—~~à moins que les moyens ne soient prescrits de manière explicite dans la législation. [UE]~~

*Justification : Les paragraphes 82 et 83 devraient être utilisés pour développer les paragraphes 48 à 50. L'Uruguay propose de supprimer la phrase biffée, car les moyens relèvent de la compétence de chaque pays.*

~~84. S'il est constaté qu'un produit ou qu'un procédé n'est pas conforme, l'autorité compétente devrait agir pour assurer que l'exploitant corrige la situation. Les mesures résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité du même produit ou procédé, 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.~~

*Justification : Le paragraphe 84 devrait être utilisé pour développer le paragraphe 48.*

~~85. 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 procédés identifiés comme étant non conformes et/ou les entreprises concernées; et~~
- ~~• dans les cas les plus sérieux ou répétés, le retrait de l'enregistrement du producteur/transformateur ou la fermeture de l'établissement concerné.~~

*Justification : L'Uruguay propose de supprimer le paragraphe parce que ce concept est déjà abordé au paragraphe 50.*

86. L'autorité compétente devrait fournir 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 à suivre et ses échéances devraient également être fournies.

[Ndt : Libellé non biffé dans le texte espagnol proposé par l'Uruguay.]

*Justification : L'Uruguay estime qu'il est approprié de supprimer le paragraphe parce qu'il décrit une stratégie à suivre.*

#### 4.3.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC.)

~~88.~~ Les autorités compétentes devraient faire appel à des laboratoires évalués et/ou accrédités dans le cadre de programmes officiels agréés, garantissant des contrôles de qualité appropriés et la fiabilité des résultats d'analyse. Des méthodes d'analyse reconnues et validées sur le plan international devraient être utilisées lorsqu'elles sont disponibles et les Bonnes Pratiques de Laboratoires devraient être appliquées. [UE]

*Justification : L'Uruguay estime que ce paragraphe devrait être déplacé après le paragraphe 51.*

~~89.~~ Les laboratoires devraient entretenir le savoir faire d'analyse, des installations et des équipements nécessaires pour réaliser les essais exigés par l'autorité compétente. Si des laboratoires tiers sont sollicités, l'autorité compétente doit garder à jour un accord écrit ou un contrat avec les laboratoires qui offrent les services à fournir et comprenant **les programmes d'assurance qualité** ~~et les programmes d'accréditation.~~ [USA]

*Justification : L'Uruguay estime que ce paragraphe devrait être déplacé après le paragraphe 51. Par ailleurs, l'Uruguay propose de supprimer 'et d'accréditation' parce que le programme d'assurance qualité peut comprendre l'accréditation ou non.*

~~90.~~ Les autorités compétentes devraient veiller à ce que les laboratoires nommés participent régulièrement à des analyses d'aptitude. Des essais de ce genre peuvent être organisés sur le plan national ou international. ~~et un laboratoire de référence national peut jouer un rôle dans l'organisation des programmes de vérification d'aptitude.~~ [UE]

*Justification : L'Uruguay estime que ce paragraphe devrait être déplacé après le paragraphe 51.*

~~91.~~ Des liens efficaces devraient être établis entre les laboratoires des agences de contrôle des aliments et ceux du système de santé publique pour utiliser les informations sur les maladies d'origine alimentaire afin d'élaborer des politiques de contrôle des aliments reposant sur les risques. (Étude FAO: Alimentation et nutrition n° 76, page 8, dernier paragraphe modifié) [Japon]

*Justification : L'Uruguay estime que ce paragraphe devrait être déplacé après le paragraphe 51. Par ailleurs, l'Uruguay propose de supprimer la dernière phrase parce qu'elle n'ajoute pas d'informations au concept et que les laboratoires de référence peuvent être du pays ou étrangers.*

[Ndt : Nous supposons que la seconde partie de la justification renvoie au paragraphe 90 et non pas au 91.]

~~92.~~ Les informations scientifiques émanant des laboratoires de contrôle des aliments peuvent servir pour informer et appuyer des processus décisionnels relatifs à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, par exemple pour concevoir des programmes de surveillance et de suivi qui ciblent des dangers prioritaires ou pour enquêter sur le frelatage, les informations trompeuses, la fraude, les plaintes de consommateurs, les foyers de maladie, etc., et d'autres enjeux émergents de sécurité sanitaire ou de qualité des aliments. [UE]

*Justification : L'Uruguay propose de supprimer le paragraphe parce qu'il établit la stratégie à suivre pour l'utilisation de l'information.*

Ressources – Les ressources du programme comprenant la disponibilité de personnel adéquat, d'installations, d'équipements et de fonds.

~~93.~~ La mise en œuvre du système national de contrôle des aliments requiert que la/les autorité(s) compétente(s) ou le délégué aient accès à des ressources appropriées et notamment humaines, financières et autre appui nécessaire (p.ex. disponibilité d'inspecteurs, capacité d'analyse, véhicules et autres équipements) [Canada]

94. Les autorités compétentes devraient, selon qu'il convient, disposer de, ou avoir accès à un personnel qualifié en nombre suffisant dans des domaines tels que : la science et la technologie des aliments, la chimie, la biochimie, la microbiologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, l'ingénierie agronomique, l'assurance qualité, l'audit et le droit. [UE] Le personnel devrait disposer d'installations, d'équipements et d'autres ressources adéquats pour le fonctionnement du système national de contrôle des aliments. [Japon/Mexique]

*Justification : L'Uruguay pense qu'il serait judicieux de déplacer les paragraphes 93 et 94 à la fin du paragraphe 51.*

### **Formation**

95. L'autorité compétente devrait mettre en œuvre un/des plan(s) de formation qui veille(nt) à ce que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargées de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles, pour améliorer leur compréhension technique et entretenir leur développement professionnel. [USA]

*Justification : L'Uruguay pense qu'il serait judicieux de déplacer le paragraphe 95 à la fin de 56 pour remplacer le paragraphe 57.*

~~96. Il conviendrait de créer, mettre en œuvre et entretenir des programmes et des manuels de formation pour assurer une application cohérente des exigences.~~

*Justification : L'Uruguay estime que ce paragraphe devrait être supprimé parce qu'il définit une procédure.*

Surveillance, enquête, réponse – Capacité d'intégrer surveillance, enquête, réponse, documentation, analyse et suivi de maladies et de blessures liées aux aliments.

97. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à ce que le système de réponse relatif aux incidents de sécurité sanitaire des aliments soit efficace, notamment, grâce à une communication claire entre la/les autorité(s) compétente(s), l'industrie et les consommateurs, et qu'il soit régulièrement évalué. [Australie]

98. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t utiliser les informations obtenues par le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire comme outil de gestion de risques dans le fonctionnement de leurs systèmes de contrôle des aliments. Les rappels d'aliments et les ajustements d'opérations de production alimentaire et de transformation, y compris les réponses à des urgences, peuvent reposer sur des informations issues d'informations sur les maladies d'origine alimentaire. [USA]

*Justification : L'Uruguay pense qu'il serait judicieux de déplacer les paragraphes 97 et 98 à la fin du paragraphe 59.*

~~99. L'autorité compétente devrait veiller à la mise en place de programmes d'orientation, de formation et de sensibilisation adéquats pour toutes les parties prenantes, afin de faciliter la notification efficace de cas suspects de maladies liées aux aliments ou de dangers pour la santé identifiés dans la chaîne alimentaire. Des procédures administratives ou des plans de secours (selon qu'il convient) devraient fournir des orientations sur le lancement de mécanismes de coordination lorsque l'implication de différentes autorités compétentes est nécessaire pour résoudre l'incident. Des systèmes d'alerte rapide pourraient être conçus et mis en œuvre à cette fin. [UE]~~

*Justification : L'Uruguay estime que ce paragraphe devrait être supprimé parce que le concept proposé figure déjà au paragraphe 61.*

### **4.3.2 COMMUNICATION (COMPREND L'IMPLICATION DES PARTIES PRENANTES, L'EDUCATION ET LA COMMUNICATION INTERNATIONALE) [AUSTRALIE]**

#### **Implication des parties prenantes**

~~100. Afin de promouvoir la confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et la qualité de leurs aliments, l'autorité compétente devrait être claire et transparente dans sa communication relative à tous les aspects du système national de contrôle des aliments dont elle a la responsabilité (repris dans le parking) [Canada]~~

*Justification : L'Uruguay pense qu'il serait judicieux de supprimer ce paragraphe parce qu'il répète ce qui figure au paragraphe 63.*

~~101. Dans le cadre de la procédure réglementaire, l'autorité compétente devrait impliquer les parties prenantes, et notamment l'industrie alimentaire et les consommateurs, dans l'élaboration de nouvelles lois et réglementations et lorsqu'elle apporte des changements significatifs aux pratiques opérationnelles qui vont les toucher. [USA]~~

*Justification : L'Uruguay estime que ce paragraphe devrait être déplacé après le paragraphe 65.*

~~102. La communication entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments, de l'agriculture et d'autres questions pertinentes, les consommateurs, les organisations de consommateurs et les exploitants du secteur alimentaire devrait être une fonction permanente d'un système national de contrôle des aliments. [IACFO]~~

*Justification : L'Uruguay pense qu'il serait judicieux de supprimer ce paragraphe parce que concepts figurent au paragraphe 65.*

## **Education**

~~103. S'il y a lieu, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t donner accès à des informations éducatives sur les risques de sécurité sanitaire des aliments et les mesures d'atténuation qui peuvent être prises pour réduire ces risques. [Aust]~~

*Justification : L'Uruguay estime qu'il est important de déplacer ce paragraphe après le paragraphe 66.*

## **Communication internationale**

~~104. Selon qu'il convient, l'autorité compétente devrait :~~

- ~~• communiquer les enjeux et préoccupations relatifs à la sécurité sanitaire des aliments aux partenaires commerciaux.~~
- ~~• Participer à un échange bilatéral avec les partenaires commerciaux relatif aux réglementations sur la sécurité sanitaire des aliments et l'obligation de leur application.~~
- ~~• Communiquer et collaborer avec les autorités internationales dans les cas où un/des aliment(s) impliqué(s) dans des incidents ou dans l'apparition d'une maladie d'origine alimentaire peu(ven)t être en circulation dans le commerce international. [USA]~~

*Justification : L'Uruguay propose de supprimer ce paragraphe parce que ces concepts sont déjà exprimés au paragraphe 67.*

## **4.4 AMELIORATION CONTINUE**

~~Note : Les Etats Unis ne croient pas qu'une section spécifique consacrée à cet aspect des systèmes de contrôle des aliments soit nécessaire. Cette caractéristique (l'amélioration permanente) devrait être reprise en tant que caractéristique si la Section 4.1 ci-dessus est retenue et toute disposition spécifique peut être insérée dans les sections appropriées relatives à la mise en œuvre. Pour les cas spécifiques dans cette section, nous les avons déplacés (ou un libellé équivalent) dans le corps du texte ci-dessus. Note : Il est suggéré que l'amélioration continue soit appliquée à tous les éléments plutôt qu'appliquer le concept à chaque élément. [Canada/Australie]~~

~~Procédures d'auto-évaluation et de réexamen pour veiller à la pertinence du système (répondre à la conception du programme et à la législation) [Canada]~~

~~105. Un système national de contrôle des aliments devrait être amélioré en permanence pour y intégrer les changements des risques propres aux produits, de l'environnement de production (y compris des technologies), de nouvelles connaissances scientifiques et le degré de confiance dans l'industrie, pour veiller à ce que l'objectif du système national de contrôle des aliments soit atteint de manière efficace et effective. [Australie] Ces changements peuvent également exiger des amendements de législation, des modifications des programmes de contrôle et/ou des pratiques de laboratoire.~~

~~106. Les recommandations pour l'amélioration continue peuvent découler d'un grand éventail d'informations disponibles, et notamment (sans y être limité) des données du programme de contrôle, de non-conformités, d'incidents de sécurité sanitaire des aliments, de découvertes scientifiques, des antécédents de conformité, des réexamens externes et propres du système, des changements de risques du produit ou de l'environnement de production. [Australie]~~

~~107. Au moment d'étudier et d'intégrer des recommandations dans la conception du système et sa mise en œuvre, la/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t tenir compte du rapport coût-bénéfices, de l'efficacité et de l'effectivité. [Australie]~~

~~108. Pour l'amélioration continue du système national de contrôle des aliments, la/les autorité(s) compétente(s) peu(ven)t intégrer des recommandations au niveau de la conception ou de la mise en œuvre du système, selon qu'il convient. [Australie]~~

~~109. Tout réexamen et toute amélioration continue du système national de contrôle des aliments devraient être communiqués effectivement et efficacement pour assurer un échange d'informations clair et une implication de toutes les parties prenantes dans le système national de contrôle des aliments. [Australie]~~

~~110. Les incidents liés aux aliments sont l'occasion d'apprendre. Les autorités compétentes devraient profiter de ces occasions en réalisant des 'examens post mortem' et en intégrant les 'enseignements' dans le procédé de planification/conception. Une attention toute particulière devrait être portée aux mécanismes d'alerte rapide, à la coordination entre autorités compétentes, à la communication aux parties prenantes et à l'utilisation et l'efficacité des plans de secours. Les actions correctives devraient être réalisées selon qu'il convient. [UE]~~

*Justification : L'Uruguay partage la proposition faite par les Etats-Unis qui estiment qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter une section spécifique relative à cet aspect du contrôle des aliments.*

## **ÉTATS-UNIS**

### **Observations générales**

Les États-Unis se félicitent des efforts du groupe de travail qui a élaboré plus avant l'*Avant-projet de principes et directives sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments*. Nous pensons que le document est bien élaboré et contient bon nombre des informations essentielles dont les gouvernements nationaux ont besoin pour concevoir et appliquer un système national de contrôle des aliments effectif. Dans nos observations particulières ci-dessous, nous avons suggéré l'ajout de certaines orientations pour améliorer le libellé actuel. Nous suggérons également quelques déplacements mineurs de texte et quelques reformatages par souci de clarté et de suite logique.

Etant donné que la construction du texte comprend une section sur la conception et une section sur l'application et des sous-sections similaires dans les deux, nous notons un certain degré de redondance dans le texte. Le Comité devrait étudier s'il désire retenir la construction actuelle ou s'il désire réorganiser le document en utilisant les différents composants d'un système de contrôle des aliments en tant que titre principal et en intégrant autant des éléments de conception que d'application parmi les différents composants. Les États-Unis ont une préférence pour cette dernière approche mais reconnaissent que les deux approches peuvent fournir les orientations nécessaires.

### **Observations particulières**

#### **SECTION 1 INTRODUCTION**

Paragraphe 1, première phrase : Insérer 'leur' avant 'système national' pour créer le libellé suivant : 'Le présent document... et l'amélioration de leur système national de contrôle des aliments.

*Justification* : Précision changement rédactionnel.

Paragraphe 4, première phrase : Insérer des virgules après 'with' et après 'from' pour créer le libellé suivant: 'The principles...are consistent with<sub>1</sub> and are drawn from<sub>2</sub> existing Codex documents.' (NDT: pas de changement de la version française).

*Justification* : Modification rédactionnelle.

#### **SECTION 3 PRINCIPES**

Paragraphe 8 (Principe 2). Modifier pour supprimer la liste d'éléments prescriptifs qui représentent toute la chaîne alimentaire de la production à la consommation pour créer le libellé suivant : 'Le système national de contrôle des aliments devrait couvrir toute la chaîne alimentaire de la production à la consommation.'

*Justification* : L'utilisation de l'expression 'toute la chaîne alimentaire de la production à la consommation' suffit sans énumérer les étapes de la procédure qui pourrait ne pas être exhaustive.

Paragraphe 9 (Principe 3). Modifier la première phrase pour créer le libellé suivant : 'Tous les aspects .... relatives à la protection des informations confidentielles et propriétaires.'

**Justification :** plus grande clarté quant au traitement des informations qui doivent être protégées.

Paragraphe 10 (Principe 4). Modifier la phrase pour créer le libellé suivant : ‘Tous les participants d’un système national de contrôle des aliments ont des responsabilités spécifiques **et devraient être activement engagés pour assurer que les objectifs d’un système national de contrôle des aliments sont atteints.**’

**Justification :** Tel qu’ils sont rédigés, les paragraphes sous ce principe sont formulés sous la forme de déclarations et non pas pour fournir un réel principe. Il est nécessaire de les reformuler pour donner un réel principe sous ‘Rôles et responsabilités’.

Paragraphe 13 (Principe 4). Modifier la première phrase pour créer le libellé suivant : ‘Les autorités compétentes ont pour responsabilité de **concevoir et d’appliquer un système effectif de contrôle des aliments qui comprend des activités pour** surveiller et d’imposer la conformité aux exigences légales.’

**Justification :** Il est utile de développer la déclaration sur les responsabilités puisque la surveillance et la conformité ne représentent qu’une partie de la responsabilité générale des autorités compétentes.

Paragraphe 14 (Principe 4). Supprimer ‘peuvent avoir à’ dans la phrase, pour créer le libellé suivant : ‘Les universitaires et les instituts scientifiques ~~peuvent avoir à jouer~~ **ont un rôle à jouer** en ... système.’

**Justification :** Les universitaires et les instituts scientifiques ont clairement un rôle à jouer et cela devrait être dit clairement.

Principe 10. Supprimer ‘équivalence’ de ce titre, pour créer le libellé ‘Reconnaissance de systèmes ~~[équivalence]~~

**Justification :** L’équivalence n’est qu’une forme de reconnaissance. Ce principe doit être élargi parce que la reconnaissance n’est pas limitée à l’équivalence.

Ajouter un nouveau Principe 11 pour créer le libellé suivant :

#### **PRINCIPE 11: MOYENS ET RESSOURCES ADEQUATS**

**Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient disposer de ressources suffisantes comprenant des installations du personnel et des financements pour s’acquitter de leurs responsabilités.**

**Justification :** Les ressources sont un aspect critique de la mise en œuvre d’un système national de contrôle des aliments et cet aspect devrait être inclus comme un principe.

### **SECTION 4 CADRE POUR LA CONCEPTION ET L’APPLICATION DE SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS**

Paragraphe 23. Ajouter une nouvelle puce à la fin de la séquence de puces avec le libellé suivant :

- **Coopère avec les parties prenantes pour assurer la transparence et obtenir les vues des parties intéressées.**

**Justification :** Il s’agit d’un rôle supplémentaire important de l’autorité compétente et qui ne figure pas dans la liste.

Paragraphe 25. Supprimer le paragraphe.

**Justification :** Répétition de l’actuel paragraphe 27.

Paragraphe 26. Réécrire le paragraphe avec le libellé suivant : ‘Les autorités compétentes nationales devraient envisager de prendre des dispositions avec les autorités compétentes d’autres pays, **ce qui pourrait comprendre la mise en route de déterminations d’équivalence ou d’autres moyens de reconnaissance de systèmes** ~~y compris la mise en place d’accords d’équivalence,~~ afin d’utiliser leurs propres ressources plus efficacement.

**Justification :** Les formes de reconnaissance doivent être élargies et inclure la reconnaissance de systèmes plus largement que la simple équivalence.

Paragraphe 27. Insérer ‘un même’ à la fin de la phrase entre ‘répondre à’ et ‘objectif’ pour créer le libellé suivant : Ainsi, chaque pays peut avoir un système national de contrôle des aliments différent, conçu, mis en œuvre et constamment amélioré selon les principes ci-dessus pour répondre à **un même** l’objectif.

**Justification :** Eclaircissement

Partie de texte sous le titre de la section 4.1. Les Etats-Unis croient que cette section est assez différente de devrait être gardée comme une section à part.

Paragraphe 28. Insérer les trois principales caractéristiques dans le paragraphe pour créer le libellé suivant :

Un système national de contrôle des aliments devrait présenter trois caractéristiques principales, **à savoir la sensibilité par rapport à la situation, la pro-activité et une capacité d'apprentissage**, utilisables dans le cadre d'une auto-évaluation ou toute autre évaluation afin de déterminer si le système est tout à fait fonctionnel et efficace.

**Justification :** Eclaircissement

Paragraphe 29. Modifier la liste de puces avec le libellé suivant :

Deuxième puce Réécrire 'La connaissance des exploitants aux différentes étapes de la chaîne alimentaire, **y compris leurs pratiques commerciales et industrielles normales.**'

**Justification :** plus grande clarté des informations à connaître.

Sixième puce – réécrire '**Les constatations découlant de** la traçabilité tout au long de la chaîne'

**Justification :** L'accent devrait être mis sur les constatations de la traçabilité plutôt que sur la procédure elle-même'.

Septième puce – Supprimer 'sélection' pour créer le libellé suivant : '• Les pratiques des consommateurs en matière de ~~sélection~~, stockage et manipulation des produits,'

**Justification :** La sélection par le consommateur en elle-même n'est pas un composant important du point de vue de l'application d'un système national de contrôle des aliments.

Ajouter une nouvelle 9<sup>ème</sup> puce : Le **potentiel de contamination intentionnelle des aliments.**

**Justification :** Il est important d'inclure le potentiel de contamination intentionnelle des aliments parmi les *éléments* dont on doit avoir conscience.

Paragraphe 30. Modifier la première phrase pour créer le libellé suivant : 'De la pro-activité ce qui signifie... plutôt que dans le produit fini, **c'est-à-dire prévenir les problèmes avant qu'ils ne se présentent.**'

**Justification :** Ajout d'un passage clair pour faciliter la compréhension du texte.

Paragraphe 31. Modifier la première phrase pour créer le libellé suivant : 'Une capacité d'apprentissage **et d'amélioration continue** ~~{Amélioration continue}~~ qui signifie qu'un système national de contrôle des aliments dispose de mécanismes pour mettre à jour, réexaminer et analyser les informations reprises ci-dessus de manière continue **et que tous les éléments d'un système national de contrôle des aliments sont évalués régulièrement pour assurer qu'ils fonctionnent proprement et qu'ils reflètent l'état de l'art de la science, des connaissances et des meilleures pratiques.**

**Justification :** Les Etats-Unis peuvent accepter l'inclusion de l'amélioration continue en tant que composant de cet élément plutôt que d'en faire un élément à part comme nous l'avions suggéré initialement. Le texte supplémentaire renforce et précise le concept de l'amélioration continue.

Section 4.2, Conception du système : Ajouter un nouveau 1er paragraphe (31 bis) avec le libellé suivant :

**31 bis. La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait tenir compte des éléments suivants :**

- **Un fondement réglementaire et un cadre législatif (lois, règlements, orientations),**
- **Des programmes inspectionnels de la production par la fabrication jusqu'au transport et à la distribution.**
- **Des programmes de mise en conformité et d'obligation d'application,**
- **Des capacités et facultés adéquates de laboratoires,**
- **Une compétence et une formation du personnel,**

- D'une fourniture de ressources suffisante et de leur attribution,
- Des surveillance, enquête et réponse à des incidents d'origine alimentaire,
- De l'évaluation,
- De l'implication des parties prenantes, et
- De la communication et de l'harmonisation internationales.

**Justification :** Fournir un paragraphe d'introduction claire pour la section, identifiant clairement les éléments qui devraient être inclus dans un système national de contrôle des aliments.

Paragraphe 32. Reformuler la dernière phrase avec le libellé suivant : 'La réussite de la mise en œuvre de ces 10 principes dépend de l'effet conjugué des éléments identifiés ci-dessus d'un certain nombre de composants parmi lesquels : le cadre législatif, l'affectation de ressources, la compétence et la formation du personnel, le réseau de laboratoires, la vérification de la conformité, l'obligation d'application, la surveillance, des enquêtes, des réponses, l'implication des parties prenantes, la communication et l'harmonisation internationales, l'examen et l'évaluation.

**Justification :** Les éléments supprimés sont maintenant repris dans le nouveau paragraphe au dessus et peuvent être supprimés de ce paragraphe ci.

Paragraphe 36. Reformuler la première phrase avec le libellé suivant : 'Une conception appropriée du système ... les conclusions ressortant de l'évaluation du système et un bon rapport coût performance.

**Justification :** Modification rédactionnelle par souci de clarté.

Législation : Ajouter deux nouveaux paragraphes au début de cette section avec le libellé suivant :

**37 bis. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être habilités par une législation appropriée et adéquate, et mis en œuvre par le biais de lois, règlements, directives, politiques et procédures appropriés.**

**37 bis bis. L'efficacité des contrôles visant les denrées alimentaires est fonction de la qualité et de l'exhaustivité de la législation sur les aliments. La législation devrait autoriser la réalisation des contrôles à toutes les étapes de la production, de la fabrication, de l'importation, de la transformation, de l'entreposage, du transport et du commerce.**

**Justification :** Fourniture d'orientations supplémentaires relatives à la législation et repositionne le texte par souci de clarté et de suite logique.

Paragraphe 38. Dans la première phrase, insérer le mot 'the' pour créer le libellé suivant : (Ndt; ajout d'article défini en anglais uniquement, pas d'incidence sur la version française) Legislation should provide clarity...chain, in particular that of **the** central government, ... and industry.

**Justification :** Modification rédactionnelle.

Egalement au paragraphe 38. Supprimer la dernière phrase. 'Elle devrait constituer la référence ou le fondement pour la mise en place de normes et l'établissement de contrôles appropriés à toutes les étapes de la chaîne alimentaire comprenant la production, la fabrication, l'importation, la transformation, l'entreposage, le transport, la distribution et le commerce.'

**Justification :** La phrase a été déplacée vers le haut par souci de clarté et de suite logique pour faire partie du nouveau paragraphe (37 bis bis).

Ajouter deux nouveaux paragraphes 38 bis et 38 bis bis après le paragraphe 38.

**38. bis La législation devrait autoriser l'autorité nationale compétente à :**

- Etablir des normes ou d'autres options de gestion pour contrôler les dangers d'origine alimentaire tels que des organismes qui provoquent des maladies, des contaminants naturellement présents et des résidus de pesticides,
- Etablir des approches pour assurer la sécurité sanitaire et l'utilisation sûre d'additifs alimentaires, de résidus de pesticides, de médicaments vétérinaires.

- Réaliser des inspections et des enquêtes, rassembler des preuves, prélever et analyser des échantillons et par ailleurs vérifier la conformité par rapport aux normes et exigences,
- Imposer l'application d'actions et agir selon la législation adéquate, lancer des enquêtes des poursuites,
- Assurer l'intégrité, l'impartialité et l'indépendance des systèmes d'inspection officiellement agréés,
- Assurer que le programme d'inspection repris dans la législation nationale soit mis en œuvre selon un niveau prescrit, et
- Rappeler des produits insalubres.

**38 bis bis.** Le cas échéant, la législation peut également inclure des dispositions relatives à l'homologation des établissements ou à l'établissement de listes d'usines de transformation agréées, à l'approbation des établissements, à l'octroi de licences à des négociants ou à leur agrément, à l'approbation de la conception du matériel, l'agrément de certains procédés (p.ex. pour les produits alimentaires naturellement peu acides en conserve), aux pénalités en cas de non-conformité, aux exigences en matière de codage et à la tarification des services fournis. La législation peut également prévoir des enquêtes en cas de maladies d'origine alimentaire et l'élaboration d'informations sur la prévention de maladies épidémiologiques et d'origine alimentaire.

*Justification :* Orientations supplémentaires relatives à la législation.

Paragraphe 43. Modifier la troisième puce avec le libellé suivant :

- ~~le procédé : • évaluation~~ Evaluation et vérification **des procédés, tels que les** BPF, HACCP.

*Justification :* Eclaircissement

Ajouter un nouveau paragraphe après le paragraphe 43 :

**43. bis.** La conception des programmes inspectionnels devrait comprendre les éléments suivants :

- l'inspection sur site,
- le prélèvement d'échantillons et l'analyse,
- le contrôle de l'hygiène, notamment de l'hygiène personnelle et des vêtements,
- l'examen de la documentation écrite et autre, et
- l'examen des résultats de tout système de vérification appliqué par l'établissement.

*Justification :* Fourniture d'orientations supplémentaires sur les programmes de contrôle, notamment pour ce qui est des inspections.

Section sur 'l'évaluation': Garder cette section mais la déplacer vers le bas après la section sur la 'formation'. Reprendre la phrase explicative qui accompagne le titre et en faire le nouveau premier paragraphe de la section, avec le libellé suivant:

**44 bis.** Selon qu'il convient, des évaluations, audits, inspections ou autres outils pour évaluer l'efficacité du programme de contrôle des aliments, y compris la reconnaissance de tendances devraient faire partie du système de contrôle des aliments.

*Justification :* Par souci de suite logique, la section est mieux placée plus bas dans le document. La phrase qui accompagne le titre donne des orientations utiles, mais elle devrait être formatée clairement en tant que phrase et semble le mieux placée en tant que nouveau premier paragraphe de cette section.

Paragraphe 45. Ajouter une nouvelle deuxième phrase avec le libellé suivant :

La vérification de l'efficacité du système national de contrôle des aliments devrait cibler les étapes les plus appropriées de la chaîne alimentaire, en s'appuyant sur une analyse de risque réalisée selon une méthode reconnue sur le plan international. (accompagnée d'une note de bas de page avec le libellé : 'Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CAC/GL 62-2007).

**Justification :** Fournit des orientations supplémentaires pour l'évaluation.

Titre de section sur la 'Conformité et l'obligation d'application' Supprimer la phrase d'accompagnement et l'intégrer de la manière suivante dans la première phrase du paragraphe 48 :

48. Les programmes de conformité et d'obligation d'application devraient être conçus de manière à **assurer la conformité avec les lois et règlements sur les aliments et** permettre à l'autorité compétente d'agir ...conformes.

**Justification :** Par souci de cohérence ; les titres de section devraient être cohérents et sans phrases d'accompagnement. Cette phrase donne des orientations utiles et peut être intégrée dans le paragraphe 48.

Ajouter un nouveau paragraphe 48 bis avec le libellé suivant :

**48 bis. La conception des programmes de conformité et d'obligation d'application devrait comprendre les éléments suivants :**

- **Des stratégies d'obligation d'application écrites**
- **Un suivi de contrevenants critiques et chroniques**
- **L'utilisation d'un système basé sur l'analyse de risques pour déterminer la nécessité d'ordonner un suivi d'enquête ou une réinspection**
- **L'établissement d'un calendrier pour des actions progressives**
- **Des révisions scientifiques et juridiques internes pour assurer l'intégrité et le caractère approprié des actions de conformité**
- **Un système pour communiquer des politiques et orientations orales et écrites au personnel administratif et non-administratif**
- **Des éléments de programme spécifiques pour des systèmes de sécurité sanitaire des aliments spécifiques tels que le HACCP, les bonnes pratiques de fabrication et les bonnes pratiques agricoles.**

**Justification :** Fournit des orientations supplémentaires au sujet de la conformité et de l'obligation d'application.

Ajouter un nouveau paragraphe 50 bis :

**50 bis. Dans les cas où les autorités compétentes font appel à des tiers<sup>4</sup> pour la mise en œuvre de contrôles, ces tiers devraient faire l'objet d'une évaluation selon des critères objectifs et être officiellement agréés par l'autorité compétente. Les performances de ces tiers devraient être suivies par l'autorité compétente.**

**Note de bas de page d'accompagnement : Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires CAC/GL 47-2003 paragraphe 8**

**Justification :** Fournit des orientations supplémentaires sur la conformité et l'obligation d'application.

Supprimer 4.2.1. Titre - **4.2.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC)**

**Justification :** Les laboratoires, les ressources, la formation et la surveillance-enquête-réponse devraient être des sections individuelles et ne pas être combinés sous 'ressources' car leur importance est généralement la même que celle des autres sections de cette partie du document.

Déplacer le paragraphe 51 plus bas dans le texte sous 'Ressources' (voir paragraphe 54 bis plus bas) et créer un titre 'Laboratoires' avant le paragraphe 52, avec le libellé suivant :

~~51. L'équipement et les fournisseurs autorisés devraient disposer de ressources adéquates, comprenant du personnel, des fonds, des laboratoires, de l'équipement et d'autres infrastructures qui viennent à l'appui d'un système national de contrôle des aliments efficace répondant à l'objectif.~~

## Laboratoires

52. Les laboratoires de contrôle des aliments ~~et des aliments pour animaux~~ constituent ... c'est nécessaire.

**Justification :** Le paragraphe 51 est mieux situé sous 'Ressources' (voir paragraphe 54 bis plus bas). Créer un titre de section pour les laboratoires. Supprimer la référence aux aliments pour animaux étant donné que l'accent est mis sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments.

Supprimer la phrase après le titre de section 'Ressources' : Ressources — ~~Les ressources du programme comprenant la disponibilité de personnel adéquatement formé, d'installations, d'équipements et de fonds.~~

**Justification :** La teneur du titre figure dans le nouveau paragraphe 54 bis.

Ajouter un nouveau paragraphe 54 bis avec le libellé suivant :

**54 bis. Les autorités compétentes et les fournisseurs agréés devraient disposer de ressources adéquates, comprenant du personnel, des fonds, des laboratoires, de l'équipement et d'autres infrastructures qui viennent à l'appui d'un système national de contrôle des aliments efficace répondant à l'objectif. [Australie couvre également les suggestions du Mexique]**

**Justification :** Paragraphe déplacé vers le bas dans le texte provenant de l'espace juste sous la section 4.2.1

Ajouter trois nouveaux paragraphes 55 bis et 55 bis bis et 55 bis bis bis, avec le libellé suivant:

**55 bis. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient disposer de, ou avoir accès à, un personnel qualifié en nombre suffisant ayant les qualifications appropriées dans des domaines tels que : la science et la technologie des aliments, la chimie, la biochimie, la microbiologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, l'ingénierie agronomique, l'assurance qualité, l'audit et le droit.**

**55. bis bis. Des systèmes de transport fiables sont essentiels pour assurer des prestations de services d'inspection à l'endroit et au moment où ils sont nécessaires, ainsi que pour la transmission d'échantillons aux laboratoires.**

**55. bis bis bis. Des capacités de communication devraient être fournies pour assurer l'exécution adéquate des actions de conformité et faire face à d'éventuels rappels. On devrait envisager de mettre au point des systèmes électroniques d'échange d'informations notamment pour faciliter le commerce, protéger la santé des consommateurs et combattre les fraudes.**

**Justification :** Fournit des orientations supplémentaires sur les ressources.

Paragraphe 56 et 57. Rééditer selon le libellé suivant :

Paragraphe 56. Les programmes de formation devraient être conçus... missions professionnelles, **améliorer leur compréhension technique** et entretenir leur développement professionnel

Paragraphe 57. L'autorité compétente devrait disposer ~~d'un~~ **de plans** de formation **pour leurs employés qui assure leur compétence et leur développement professionnel.** ~~qui veille(nt) à ce que tous les inspecteurs, analystes et autres personnes chargées de réaliser des missions techniques/professionnelles aient la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles, pour améliorer leur compréhension technique et entretenir leur développement professionnel.~~ Le plan devrait comprendre... une reconnaissance de base et avancée.

**Justification :** Elimine les redondances entre les deux paragraphes.

Paragraphe 58. A la fin de la première phrase, ajouter une nouvelle phrase d'introduction de la liste de puces avec le libellé suivant : Les **éléments/composants comprennent :**

**Justification :** Modification rédactionnelle.

Insérer la section 'Evaluation' (paragraphe 44bis, 45, 46, 47) après la section 'Formation' et avant la section 'Surveillance, enquête et réponse'.

**Justification :** Meilleure suite logique du document.

Paragraphe 60 b) Réexamen et réponse : Ajouter une nouvelle troisième puce avec le libellé suivant :

- **Mettre en œuvre une réponse appropriée (c.-à-d. rappel de produit ou autres interventions).**

**Justification :** Ajoute de l'orientation supplémentaire qui manque dans le paragraphe.

Ajouter un nouveau paragraphe 60 bis avec le libellé suivant :

**60. Bis. Les autorités nationales pour la sécurité sanitaire des aliments devraient avoir mis en place un système de réponse d'urgence effectif qui devrait tenir compte, et selon qu'il convient, être lié à : des systèmes de rappel des aliments, des systèmes et des spécialistes pour l'évaluation des risques, des systèmes de laboratoires ainsi que des systèmes et agences d'obligation d'application et de renseignement.**

**Justification :** Fournit des orientations supplémentaires au sujet de l'inclusion d'un système de réponse à des urgences dans un système national de contrôle des aliments.

Ajouter deux nouveaux paragraphes 64 bis et 64 bis bis avec le libellé suivant :

**64. bis. Le système national de contrôle des aliments devrait avoir mis en place un système qui favorise la communication et l'échange d'informations entre les régulateurs, l'industrie, les consommateurs et les universitaires et comprenant la participation active à des réunions, des événements de sensibilisation et éducatifs liés à la sécurité sanitaire des aliments, susceptibles de comprendre des stratégies d'enquête sur la sécurité sanitaire des aliments (y compris la communication avec les parties prenantes), les procédés réglementaires, ou d'autres sujets.**

**64 bis bis. La communication avec les parties prenantes pour l'élaboration et l'amélioration de nombreux éléments d'un système national de contrôle des aliments est essentiel et en particulier pour l'élaboration de lois, normes, règlements, orientations et matériel éducatif. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient disposer de programmes adéquats dans ce sens.**

**Justification :** Fournit des orientations supplémentaires sur la communication avec les parties prenantes.

Paragraphe 65. Dans la deuxième phrase, supprimer le mot 'toujours' ; Le libellé étant le suivant : 'les consommateurs devraient ~~toujours~~ être rapidement... '

**Justification :** Il n'est pas nécessaire de notifier les consommateurs de chaque incident impliquant des aliments contaminés ou de tout rappel d'aliments grâce à un système d'alerte.

Paragraphe 69. Réorganiser ce paragraphe en modifiant la première phrase et en séparant le reste du paragraphe pour créer un nouveau paragraphe 69 bis avec le nouveau libellé d'introduction indiqué.

69. La mise en œuvre effective de programmes de contrôle requiert la sensibilisation de tous les **participants** ~~agents~~ quant à ce qui est attendu d'eux (principe 4)

69 bis. Pour ce qui est de la/des autorité(s) compétente(s), il est essentiel que tout les membres du personnel soient conscients de ce qui est attendu d'eux, que les objectifs leurs soient clairement communiqués, ... (reste du paragraphe inchangé).

**Justification :** Le principe 4 évoque toutes les parties et la mise en œuvre devrait en fait prendre en compte les responsabilités de toutes les parties, pas juste des membres du personnel. Ce changement tient compte de cet aspect mais maintient la construction d'origine relative au rôle du personnel des autorités compétentes.

Ajouter un nouveau paragraphe 70 bis avec le libellé suivant :

**70. bis. Le fondement réglementaire et le cadre législatif comprennent des lois, règlements, règles, décrets, orientations officielles, ou autres autorisations et exigences réglementaires qui régissent l'application du système de contrôle des aliments.**

**Justification :** Fournit des orientations supplémentaires couvrant la nature de la législation – le libellé est repris dans l'en-tête de section de la version précédente du texte.

Ajouter un nouveau paragraphe 73 bis avec le libellé suivant :

**73. bis. La législation devrait être revue régulièrement pour assurer qu'elle est le reflet des pratiques courantes de la production et de la fabrication alimentaire et des politiques et réflexions courantes sur les approches de l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments.**

**Justification :** Fournit des orientations supplémentaires sur la législation.

Supprimer le paragraphe 74 et le titre associé.

**Amélioration continue**

~~74. Un système national de contrôle des aliments devrait être constamment amélioré, par exemple pour répondre à des modifications de la conception du système, des données du programme de contrôle, de non-conformités, d'incidents de sécurité sanitaire des aliments, de découvertes scientifiques, d'antécédents de conformité, de réexamens externes et propres du système.~~

**Justification :** Le contenu du paragraphe est couvert dans la section 'amélioration continue' à la fin du texte. Le titre et le paragraphe peuvent être supprimés.

Ajouter 9 nouveaux paragraphes à partir de 77bis, avec le libellé suivant :

**77bis Les programmes de contrôle mis en œuvre devraient :**

- Maintenir une surveillance de base de tout le système de sécurité sanitaire des aliments, de la production jusqu'à la fabrication et au transport.
- Concentrer les ressources d'inspection sur les plantes, produits et procédés à grand risques. Avoir des critères de classification des risques pour les transformateurs d'aliments comprenant: Le type de transformation, le type d'aliment, le volume de produits fabriqués/distribués, la population cible et les antécédents de conformité.
- Utiliser le prélèvement d'échantillons et l'analyse pour appuyer les programmes inspectionnels. Avoir un échantillonnage qui tienne compte du niveau de risque, y compris le type de produit à échantillonner.
- Obtenir des corrections immédiates et des améliorations à long terme.
- Répondre efficacement pour empêcher des produits insalubres de parvenir aux consommateurs ou pour retirer des aliments insalubres du système d'alimentation destiné aux humains.

(Note : Il est proposé d'ajouter les huit (8) paragraphes suivants dans cet ordre).

**77 bis (a) Dans le cadre de leurs programmes d'inspection et de contrôle, les programmes nationaux de contrôle des aliments devraient comprendre :**

- Des installations et des procédés d'inspection,
- Des plans d'évaluation HACCP,
- Un échantillonnage et une analyse d'aliments, selon qu'il convient, par exemple pendant la récolte, la transformation, l'entreposage, le transport ou au point de vente,
- Une réponse à la non-conformité d'après les lois sur les aliments,
- Une reconnaissance d'aliments dangereux et/ou avarié impropre à la consommation humaine,
- Des procédures pour répondre à des formes de plaintes de consommateurs qui indiquent des enjeux en matière de sécurité sanitaire ou de fraude sur les aliments.

**77 bis (b) Les inspections, en tant que composant des programmes de contrôle, devraient assurer que les contrôles portent, selon le cas, sur:**

- les établissements, installations, moyens de transport, équipements et matériels;
- les matières premières, ingrédients, auxiliaires technologiques et autres produits utilisés pour la préparation et la production de denrées alimentaires,
- les produits semi-finis et finis,
- les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires,
- les produits et procédés de nettoyage et d'entretien, et les pesticides,
- les procédés utilisés pour la fabrication et la transformation de produits alimentaires,
- l'application et l'intégrité des marques de contrôle sanitaire, de classement et de certification,
- les méthodes de conservation,

- **L'intégrité de l'étiquetage et les allégations.**

**77 bis (c) La fréquence et l'intensité des contrôles devraient être conçues de telle manière qu'elles tiennent compte du risque et de la fiabilité des contrôles déjà effectués par ceux qui manipulent les produits, notamment les producteurs, les fabricants, les importateurs, les exportateurs et les distributeurs.**

**77 bis (d) Lorsqu'on entreprend des vérifications matérielles, l'échantillonnage devrait tenir compte du degré de risque, couvrant également la présentation et le type de produit à échantillonner.**

**77 bis (e) Dans les cas où les entreprises du secteur alimentaire appliquent des systèmes d'assurance qualité et des plans de sécurité sanitaire des aliments et/ou des plans de contrôles préventifs, 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 loyales dans le commerce des aliments. L'utilisation délibérée de systèmes de sécurité sanitaire et/ou d'assurance qualité des aliments par des entreprises du secteur alimentaire devrait être encouragée afin d'obtenir une plus grande confiance dans la sécurité sanitaire et la qualité des produits.**

**77 bis (f) Il faudrait mettre en place des procédures administratives garantissant que les contrôles du système sont effectués:**

- **régulièrement en fonction des risques,**
- **en cas non-conformité soupçonnée ou constatée,**
- **de façon coordonnée entre les différentes autorités, s'il en existe plusieurs,**
- **dans le cadre d'une réinspection dans les cas de constatation de non-conformité.**

**77 bis (g) L'efficacité et le caractère adéquat des programmes de contrôle devraient être révisés. Les critères de la révision devraient être établis et les programmes d'inspection devraient être révisés lorsque de nouvelles informations sont disponibles, p.ex. des dangers émergents ou des changements de la population sensible.**

**77 bis (h) Les inspecteurs et autres responsables impliqués dans les programmes de contrôle devraient continuellement recevoir des informations mises à jour au sujet des dangers dans les aliments et des nouvelles technologies, etc., afin d'assurer le maintien de leur compétence.**

*Justification* : Fourniture d'orientations supplémentaires sur les programmes de contrôle.

Evaluation : Les Etats-Unis prennent acte de la note du Secrétariat dans l'encadré au sujet du positionnement de cette section. Nous préférons que cette section soit une section indépendante, autant à cause de son importance qu'à cause de son caractère distinct, indépendant des autres activités.

Cette section peut être déplacée vers le bas après la section sur la 'formation'. Par ailleurs, la phrase de l'entête peut être supprimée par souci de cohérence de formatage des en-têtes et peut être utilisée pour créer un nouveau paragraphe 77 (i) juste avant le paragraphe 78, avec le libellé suivant:

**77 Bis (i). L'évaluation comprend, selon qu'il convient, les audits, inspections ou autres outils pour évaluer l'efficacité du programme de contrôle des aliments, y compris la reconnaissance de tendances.**

*Justification* : Par souci de cohérence de formatage, la phrase qui accompagne le titre devrait être supprimée mais son contenu sert bien de paragraphe d'introduction pour cette section.

Paragraphe 80. Réécrire avec le libellé suivant: 'L'évaluation de l'efficacité du système national de contrôle des aliments devrait **tenir compte des résultats en matière de sécurité sanitaire des aliments et cibler les étapes les plus appropriées de la chaîne alimentaire, en s'appuyant sur une analyse de risque...**'

*Justification* : Composant supplémentaire qui devrait être pris en compte pour l'évaluation d'un système national de contrôle des aliments.

Ajouter un nouveau paragraphe 80bis bis avec le libellé suivant :

**80bis L'évaluation des programmes devrait aborder des enjeux tels que :**

- **L'efficacité des procédures de contrôle,**

- **L'aptitude à atteindre les objectifs, et**
- **si le programme a abordé les étapes pertinentes de la chaîne de production, prendre en compte les facteurs de risques.**

*Justification* : Fournit des orientations supplémentaires sur l'évaluation.

Ajouter un nouveau paragraphe 81 bis avec le libellé suivant :

**81bis Les résultats des évaluations, comprenant les résultats de l'auto-évaluation et d'audits réalisés par des tiers devraient être pris en compte pour le développement ultérieur du système et des actions correctives devraient être prises selon le cas.**

*Justification* : Fournit des orientations supplémentaires sur l'évaluation.

Paragraphe 83. Supprimer la dernière phrase au sujet de la législation: 'Lors de la vérification de la conformité selon les exigences, les autorités compétentes devraient reconnaître que différents moyens peuvent être utilisés pour atteindre les mêmes objectifs—à moins que les moyens ne soient prescrits de manière explicite dans la législation.

*Justification* : Les normes Codex sont volontaires et les pays peuvent les utiliser selon qu'il convient. Des dispositions particulières sur la législation nationale sont inutiles dans des textes du Codex.

Supprimer 4.31 Titre - **4.3.1 RESSOURCES (COMPREND LES LABORATOIRES, LE PERSONNEL, LA FORMATION, ETC)**

*Justification* : Les laboratoires, les ressources, la formation et les surveillance-enquête-réponse devraient être des sections individuelles et ne pas être combinés sous 'ressources' car leur importance est généralement la même que celle des autres sections de cette partie du document.

Créer un titre 'Laboratoires' avant le paragraphe 52 avec le libellé suivant :

### **Laboratoires**

*Justification* : La section sur les laboratoires requiert son propre titre.

Paragraphe 87. Reformuler la première phrase avec le libellé suivant : Les laboratoires devraient disposer d'installations adéquates pour des analyses physiques, microbiologiques et chimiques **et des capacités techniques pour réaliser des analyses fiables.**

*Justification* : Ajout d'une disposition importante sur la capacité technique.

Supprimer la phrase après 'Ressources' et insérer un nouveau paragraphe d'introduction pour cette section, avec le libellé suivant:

Ressources – ~~Les ressources du programme comprenant la disponibilité de personnel adéquat, d'installations, d'équipements et de fonds.~~

**92 bis. Les autorités compétentes qui appliquent des systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient, de manière continue et complète, disposer de ressources adéquates comprenant du personnel, des équipements, des installations et des moyens financiers.**

*Justification* : Souci de cohérence de formatage des en-têtes et pour garder le contenu de la phrase qui est utile en tant que paragraphe d'introduction pour cette section.

Ajouter deux nouveaux paragraphes 94bis bis et 94 bis bis avec le libellé suivant :

**94 bis Les programmes financés devraient comprendre ceux qui ont trait aux activités régulières d'inspection et de conformité/d'obligation d'application, d'opérations de laboratoire, d'élaboration de normes, comprenant les activités d'évaluation des risques et de gestion des risques, de formation et de développement et de sensibilisation et d'éducation de la population.**

**94 bis bis Pour ce qui concerne l'application du programme et en particulier la gestion des risques, le choix des mesures de contrôle devrait tenir compte du coût pour les consommateurs ainsi que du coût financier et en temps pour l'industrie alimentaire concernée, et le gouvernement devrait consulter les organismes intéressés selon qu'il convient.**

*Justification* : Fournit des orientations supplémentaires sur les ressources.

Paragraphe 96 – Ajouter une nouvelle phrase et des puces associées au paragraphe avec le libellé suivant :

96. Il conviendrait de créer, mettre en œuvre et entretenir des programmes et des manuels de formation pour assurer une application cohérente des exigences. **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 profils de postes et les éventuelles qualifications requises,**
- **Les procédures de travail, y compris des méthodes d'échantillonnage, de contrôle et de test,**
- **La législation et les exigences pertinentes,**
- **Les dispositions mises en place pour la coordination avec les responsables-clés dans les ministères et les organisations du secteur privé pertinents.**
- **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, et**
- **Les informations pertinentes sur la formation des agents, et**
- **Il conviendrait de créer et mettre en œuvre des programmes et des manuels de formation pour assurer une application uniforme.**

*Justification :* Fourniture d'orientations supplémentaires sur les programmes de formation.

Insérer la section 'Evaluation' (paragraphe 78, 79, 80, 80 bis, 81, 81 bis) après la section 'Formation' et avant la section 'Surveillance, enquête et réponse'.

*Justification :* Meilleure suite logique du document.

Paragraphe 98 – Ajouter une nouvelle phrase à la fin de ce paragraphe :

98. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t ... d'informations sur les maladies d'origine alimentaire. **Les informations sur les maladies et les foyers d'origine alimentaire devraient servir pour informer les activités sur l'analyse des risques des autorités compétentes.**

*Justification :* Fournit des orientations supplémentaires sur l'utilisation d'informations de surveillance.

Paragraphe 99. Ajouter une nouvelle phrase à la fin de ce paragraphe :

99. L'autorité compétente devrait veiller ... mis en œuvre à cette fin. **Les systèmes de réponse d'urgence devraient être régulièrement mis à l'épreuve pour assurer que les systèmes de communication et de réponse fonctionnent effectivement.**

*Justification :* Fournit des orientations supplémentaires sur maintien des systèmes de réponse.

Section 4.4. Amélioration continue. Les Etats-Unis peuvent accepter cette section en notant les changements associés apportés au texte plus haut.

Paragraphe 105. Modifier la seconde phrase avec le libellé suivant : 'Ces changements peuvent également exiger des amendements de législation, des modifications des programmes de contrôle et/ou des pratiques de laboratoire, **y compris leur conception.**

*Justification :* Fournit des éclaircissements supplémentaires sur les éléments qui devraient être pris en compte pour l'amélioration continue.

## **IACFO**

### **Observations générales**

L'IACFO appuie fermement le principe 1 et Principe 3. De manière générale, alors que les principes ont été entièrement formulés par le Groupe de travail pour préparer la réunion du Comité, le document cadre manque d'une certaine clarté. Du point de vue de la création d'un réel cadre destiné aux pays en

développement et autres, l'IACFO propose que certains paragraphes du cadre soient déplacés vers une annexe. Ceci améliorerait considérablement la clarté du cadre et placerait les réflexions théoriques qui appuient le cadre dans une seule section, de telle sorte qu'elles puissent être lues ensemble.

Les paragraphes suivants entreraient dans une telle annexe :

32, 33, 34, 35, 38, 54.

Par ailleurs, plusieurs composants importants d'un système national des aliments doivent être clairement caractérisés. Par exemple, le rappel est référencé dans les paragraphes 58, 65 et 98 mais il n'est décrit nulle part dans le cadre. Le traçage des aliments est également abordé dans les paragraphes 29, 30 et 60, mais il n'est pas décrit. L'IACFO proposera des définitions pour le rappel et la traçabilité et proposera leur reprise dans la section conformité et obligation d'application du cadre.

#### **Observations spécifiques :**

##### **Paragraphes 32, 33, 34, 35, 38, 54**

L'IACFO recommande de déplacer ces paragraphes vers une annexe pour améliorer la lisibilité du document.

**Justification :** Même si ces paragraphes contiennent de nombreux concepts importants à prendre en compte dans la conception du système, ils ne représentent pas des composants centraux d'un système national de sécurité sanitaire des aliments. Par ailleurs, un document plus compact en améliorerait la lisibilité.

##### **Paragraphe 38, Législation**

L'IACFO appuie la restructuration de ces paragraphes pour les rendre plus concis et descriptifs. En particulier, ces paragraphes mettent en place un système où chaque pays a des 'objectifs' nationaux (c.-à-d. 'La législation devrait établir les objectifs généraux', 'objectif spécifique ou secondaire'). Ce terme implique que les 'objectifs' de chaque pays seront différents et peut-être incohérents par rapport aux principes repris plus haut dans le document.

L'IACFO recommande l'adoption de la définition suivante au début de la section Législation et de remplacer le paragraphe 38 par le libellé suivant :

**Législation - Le fondement réglementaire et le cadre législatif qui comprend les lois, règlements, règles, décrets, ou autres autorisations et exigences réglementaires qui régissent l'application d'un système national de contrôle des aliments.**

**38. La législation nationale devrait définir la structure du système de gestion du contrôle des aliments, y compris en précisant clairement les rôles et responsabilités des participants du gouvernement et de l'industrie dans la chaîne alimentaire. La législation devrait établir les responsabilités centrales de ce système, et entre autres : Etablir des mesures réglementaires, suivre la performance du système, permettre l'amélioration continue et donner des orientations générales. Il conviendrait d'identifier de manière adéquate le risque de catégories alimentaires spécifiques et les ressources disponibles pour la conception du système et l'application des éléments suivants.**

**Justification :** La définition qui suit le titre est cohérente avec d'autres sections du document, p.ex. Evaluation, Conformité et obligation d'application, Ressources.

Le nouveau paragraphe 38 proposé comprend quelques éléments de la version précédente mais donne une description plus claire des composants de la législation, ainsi que son importance pour définir la structure du système de gestion du contrôle alimentaire.

##### **Paragraphe 39,**

L'IACFO recommande de supprimer ce paragraphe ou de le déplacer vers une annexe.

**Justification :** Avec le passage d'inspection à systèmes de contrôle, ce paragraphe manque de clarté. La phrase 'souplesse dans la nature et la fréquence des programmes de contrôle' semble obscure. Elle est également tout à fait incohérente avec bon nombre de législations nationales existantes. L'IACFO a des objections fermes quant au maintien de ce paragraphe.

### Paragraphe 45 à 47, Evaluation

L'IACFO recommande d'ajouter un nouveau paragraphe dans la section sur l'évaluation :

**#. Les pays devraient régulièrement revoir leurs systèmes de surveillance pour vérifier leur capacité à reconnaître rapidement des urgences. Les éléments à vérifier comprennent : les liens entre le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire symptomatiques et le système de surveillance des aliments, des données sur les symptômes et les effets d'une exposition chronique à une contamination d'origine alimentaire, des systèmes permettant la détection rapide d'incidents de contamination pour assurer de promptes alertes du public, et des liens avec le secteur de la santé vétérinaire.**

*Justification :* Le projet actuel ne contient pas de disposition couvrant l'évaluation de systèmes nationaux de surveillance. Ces systèmes sont essentiels pour assurer une protection effective de la santé publique, en particulier dans des situations d'urgence en matière alimentaire, telles que l'apparition d'un foyer de maladie lié à des denrées alimentaires contaminées.

### Paragraphe 48 à 50 Conformité et obligation d'application

L'IACFO constate que même si les concepts du rappel et de la traçabilité sont référencés ailleurs dans le texte (rappel, par 58, 65, 98, traçabilité, par. 29,30, 60), ces concepts ne sont pas définis en tant que composants d'un système national de sécurité sanitaire des aliments. On peut remédier à cette lacune en ajoutant un passage à la section Conformité et obligation d'application.

**# A. Le système national de sécurité sanitaire des aliments devrait disposer de procédures complètes visant l'élimination prompte de produits alimentaires contaminés ou à l'étiquetage erroné du marché intérieur. Les produits rappelés et jugés insalubres devraient être correctement éliminés et non pas exportés vers d'autres pays. Dans les cas où il y a eu distribution, une notification appropriée des consommateurs devrait avoir lieu.**

**# B. Les systèmes de traçage sont nécessaires pour identifier la source d'aliments associés à l'apparition d'un foyer de maladie pour faciliter leur retrait rapide du marché. Les systèmes de traçage devraient être conçus de manière à commencer par la production d'aliments et devraient comprendre des informations de traçage appropriées (marquage du numéro de lot, de l'heure et de la date) pour permettre une identification prompte.**

**# C. Les systèmes de rappel et d'autres systèmes de retrait du marché devraient être un effort coordonné entre le gouvernement national et les exploitants du secteur alimentaire. Si le gouvernement demande un rappel, les exploitants devraient avoir le devoir déclaré de récupérer les produits rappelés et de les détruire ou de les éliminer correctement. Les lois nationales devraient comprendre des amendes pour les entreprises qui ne se conforment pas aux demandes de rappel des gouvernements nationaux.**

*Justification :* Les concepts de rappel et de traçabilité figurent à de nombreux endroits du document, mais ils ne sont pas définis dans le texte. Ces paragraphes supplémentaires donneront une idée claire de l'importance de ces systèmes aux gouvernements nationaux et de l'approche de leur conception.

L'IACFO recommande l'ajout d'une nouvelle section sur les urgences en matière alimentaire.

**#. Afin de répondre à des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, il conviendrait d'envisager l'établissement d'un organisme de coordination national pour les urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments avec des liens avec les forces de l'ordre et les agences de renseignement, les systèmes de rappel d'aliments, des spécialistes de l'évaluation des risques, l'industrie alimentaire et d'autres. Ces systèmes devraient être régulièrement mis à l'épreuve pour assurer que les systèmes de communication et de réponse fonctionnent effectivement.**

*Justification :* Le dernier paragraphe provient du rapport de l'Organisation Mondiale de la Santé sur les réponses aux urgences en matière alimentaire.

### Paragraphe 54,

L'IACFO recommande de déplacer ce paragraphe vers une annexe. Il s'agit d'un commentaire sur l'application des paragraphes 52 et 53 qui le précèdent. Le cadre devrait comprendre les éléments essentiels et les commentaires devraient figurer ailleurs.

## Paragraphe 55, Ressources

L'IACFO recommande de remplacer le paragraphe 55 par le paragraphe suivant:

**#. Les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments doivent être financés suffisamment et de manière transparente pour permettre aux programmes de réaliser des inspections régulières d'installations de transformation alimentaires, de réaliser des essais de laboratoires autant sur des aliments du pays que des aliments importés, et d'arrêter des normes et de réaliser des analyses de risques, ainsi que de nombreuses autres fonctions. La nature du financement ne doit pas mettre en cause l'intégrité et l'indépendance du programme.**

*Justification :* Tel qu'il est rédigé actuellement, le paragraphe 55 semble se préoccuper plus de l'utilisation 'effective et efficace' des ressources plutôt que du problème récurrent de l'absence de ressources. Par ailleurs, le paragraphe 55 revient à un libellé précédemment abordé sur 'l'objectif du système national de contrôle des aliments' qui est vague et opaque. Les puces du paragraphe existant semblent répéter des passages précédents du document, sauf peut-être pour la dernière puce. Elle pourrait être réécrite sous la forme d'un nouveau paragraphe.

**#. On peut mobiliser des ressources par la mise en place d'arrangements avec les autorités compétentes d'autres pays, ainsi que par l'établissement d'accords d'équivalence.**

## Paragraphe 60,

L'IACFO félicite le gouvernement du Japon pour le libellé très descriptif des éléments du système de surveillance, d'enquête et de réponse. Nous voudrions proposer un ajout mineur en b avec le libellé suivant :

b) Réexamen et réponse :

- Corréler et analyser les données, y compris des données sur l'attribution d'aliments pour faciliter les réponses à l'apparition de foyers et la prévention.

*Justification :* Des informations sur l'attribution d'aliments disponible résultant des enquêtes après des apparitions de foyers fournissent des informations essentielles pour la mise en œuvre de systèmes HACCP (en particulier pour réaliser l'analyse des dangers) et pour évaluer l'efficacité des différents composants du système national de sécurité sanitaire des aliments.

## IIR

L'Institut International de Réfrigération (IIR) désire remercier le groupe de travail qui a élaboré l'avant-projet de principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments.

## Observations

## générales

Il serait utile de mentionner particulièrement le contrôle de la température et de l'humidité (par produit) dans les principes et directives. En effet, de nombreuses denrées alimentaires qui ne sont pas conservées dans de bonnes conditions peuvent avoir un effet préjudiciable sur la santé de différentes manières : Dégradation enzymatique, contamination avec des toxines produites par des pathogènes, développement de bactéries pathogènes... Les denrées alimentaires peuvent aussi perdre toutes ou une partie de leurs qualités nutritionnelles.

Les contrôles, l'analyse et les mesures ne doivent pas être limitées à l'état final des denrées alimentaires, les moyens sont aussi vitaux et le contrôle des moyens mis en œuvre est également vital.

Etant donné que la température est impliquée, les principales sources d'erreurs sont les suivantes : Débarquement (sans oublier le dernier arrêt avant l'exploration), le début de la chaîne (collecte, où la production est très dispersée) et le lien final (le magasin), mais ce dernier n'intéresse pas les exportations.

Une bonne analyse des risques devrait cibler :

- Le transport, le site d'entreposage, l'équipement de mesure et de contrôle...
- La gestion de l'entretien (capacité de réparer rapidement et d'effectuer des entretiens réguliers)
- Les solutions temporaires en cas de défaillances (degré d'isolation...)

- Organisation ou définition des responsabilités au sein de la chaîne (avec un accent particulier sur les maillons où personne n'est responsable: Par exemple, des conteneurs abandonnés dans un parking par un transporteur quand l'entrepôt est fermé)
- La formation et la sensibilisation du personnel et des opérateurs (pour des producteurs, manipulateurs, transporteurs, gérants d'entrepôts, etc..)
- Mise en œuvre du contrôle (enregistreurs, Indicateurs temps-température, inspection...) et des vérifications de ceux qui sont responsables des contrôles.

## **OIE**

### **Observations générales**

L'OIE recommande que le Groupe de travail envisage quelques ajustements du texte, selon les propositions ci-dessous, pour signaler l'importance de la coordination entre les autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé animale. Il s'agit d'une considération clé pour permettre l'élaboration et la mise en œuvre de programmes de contrôle de dangers d'origine alimentaire qui doivent être mis en œuvre entièrement ou en partie au niveau de la ferme, p.ex. les résidus de médicaments vétérinaires, la salmonella, la trichinellose.

L'OIE appuie la proposition de définition du terme 'autorité compétente' et note que cette question a été référée au CCGP (voir paragraphe 23). Nous notons que ce terme a été défini dans CAC/GL 71-2009 en tant que 'Organisme gouvernemental officiellement habilité'.

Dans ses Code sanitaire pour les animaux terrestres et Code sanitaire pour les animaux aquatiques, l'OIE définit le terme autorité compétente de la manière suivante:

'L'Autorité vétérinaire ou toute autre autorité gouvernementale d'un Membre ayant la responsabilité de mettre en œuvre les mesures relatives à la protection de la santé et du bien-être des animaux, de gérer les activités de certification vétérinaire internationale et d'appliquer les autres normes et recommandations figurant dans le Code terrestre, ainsi que dans le Code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE, ou d'en superviser l'exécution sur l'ensemble du territoire national, et présentant les compétences nécessaires à cet effet.'

### **Observations particulières**

Paragraphe 61. S'il y a lieu, l'autorité compétente nationale devrait appliquer les Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995), le Règlement sanitaire international (RSI), ~~et~~ le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), pour des cas de notifications d'urgences nationales et internationales et de réponses. [Japon/Canada] **L'autorité devrait également prendre des mesures pour faciliter la communication des zoonoses répertoriées par l'OIE selon les obligations pertinentes de l'OIE sur la communication des maladies.**

**Justification :** Certaines zoonoses d'origine alimentaire sont répertoriées par l'OIE. Il est important d'encourager la collaboration et la coordination entre l'agence de sécurité sanitaire des aliments et les services vétérinaires sur le plan national, en particulier pour les maladies pour lesquelles les mesures de contrôle doivent être complètement ou partiellement mises en œuvre au niveau de la ferme.

### **Paragraphe 91 et 92**

91. Des liens efficaces devraient être établis entre les laboratoires des agences de contrôle des aliments et ceux du système de santé publique pour utiliser les informations sur les maladies d'origine alimentaire afin d'élaborer des politiques de contrôle des aliments reposant sur les risques. (Étude FAO: Alimentation et nutrition n° 76, page 8, dernier paragraphe modifié) [Japon] **Des procédures efficaces de communication devraient être établies entre laboratoires au sein des organismes de la sécurité sanitaire des aliments / de santé publique et les services vétérinaires pour assurer la coordination et faciliter les enquêtes et la gestion de dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments qui se présentent à la ferme.**

92. Les informations scientifiques émanant des laboratoires de contrôle des aliments peuvent servir pour informer et appuyer des processus politiques et décisionnels relatifs à la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, par exemple pour concevoir des programmes de surveillance et de suivi qui ciblent des dangers prioritaires ou pour enquêter sur le frelatage, les informations trompeuses, la fraude, les plaintes de

consommateurs, les foyers de maladie, etc., ~~et d'autres enjeux émergents de sécurité sanitaire ou de qualité des aliments~~ **et pour informer et appuyer les processus politiques et décisionnels relatifs aux programmes de contrôle de zoonoses à la ferme.** [UE]

**Justification :** Une communication claire entre les organismes de la santé publique et les services vétérinaires permet l'élaboration et la révision de programmes de contrôle de dangers au niveau de la ferme, p.ex. les résidus de médicaments vétérinaires, la salmonella, la trichinellose.

**Paragraphe 98.** La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t utiliser les informations obtenues par le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire comme outil de gestion de risques dans le fonctionnement de leurs systèmes de contrôle des aliments. Les rappels d'aliments et les ajustements d'opérations de production alimentaire et de transformation, y compris les réponses à des urgences, peuvent reposer sur des informations issues d'informations sur les maladies d'origine alimentaire. [USA] **La/les autorité(s) compétente(s) pour la sécurité sanitaire des aliments devrai(en)t établir une coordination effective avec les services vétérinaires pour faciliter l'élaboration et la mise en œuvre de programmes de contrôle appropriés à la ferme, selon qu'il convient.**

**Justification :** Une communication claire entre les organismes de la santé publique et les services vétérinaires permet l'élaboration et la révision de programmes de contrôle de dangers au niveau de la ferme, p.ex. les résidus de médicaments vétérinaires, la salmonella, la trichinellose.

**Paragraphes 38 et 51**

38. La législation devrait attribuer clairement les rôles et responsabilités des participants de la chaîne alimentaire, en particulier ceux du gouvernement central, de l'autorité compétente (ou de chaque autorité compétente s'il y en a plus d'une) et de tout **fournisseur autorisé** (dans la mesure où il y est fait appel) et de l'industrie. La législation devrait établir les objectifs généraux du système national de contrôle des aliments ainsi que tout objectif spécifique ou secondaire ayant trait aux participants ou aux secteurs. Elle devrait constituer la référence ou le fondement pour la mise en place de normes et l'établissement de contrôles appropriés à toutes les étapes de la chaîne alimentaire comprenant la production, la fabrication, l'importation, la transformation, l'entreposage, le transport, la distribution et le commerce.

51. Les autorités compétentes et les **fournisseurs autorisés** devraient disposer de ressources adéquates, comprenant du personnel, des fonds, des laboratoires, de l'équipement et d'autres infrastructures qui viennent à l'appui d'un système national de contrôle des aliments efficace répondant à l'objectif. [Australie couvre également les suggestions du Mexique]

Observation : Le terme 'fournisseur autorisé' n'est pas clair et devrait être expliqué ou défini.