



Point 4 de l'ordre du jour

CX/FICS 13/20/3 Add 1
Novembre 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

Vingtième session

Chiang Mai (Thaïlande), 18 – 22 février 2013

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

(N06-2009)

Section 1-3 à l'étape 6 et section 4 à l'étape 3

(Observations des membres et observateurs suivants : Argentine, Canada, Costa-Rica, Honduras, Iran, Maurice, Mexique, Nouvelle-Zélande, Norvège, États-Unis d'Amérique, Uruguay, FAO et INC)

ARGENTINE

25. Le système national de contrôle des aliments d'un pays reposera sur les dispositions et institutions ~~gouvernementales ou~~ constitutionnelles particulières du pays (par exemple existence ou non de gouvernements sous-nationaux), sur ses buts et objectifs.

Justification : La structure du gouvernement est la même que les institutions.

26. 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,~~ **administre,** suit, gère et réexamine les **actions relevant de sa compétence du** système national de contrôle des aliments,

Justification : L'autorité compétente administre le système. Le libellé supplémentaire est ajouté par souci de clarté.

- 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,
- stimule/encourage la connaissance, la science, la recherche et l'éducation relative à la sécurité sanitaire des aliments,
- Coopère avec les parties prenantes pour assurer la transparence et obtenir les vues **relatives aux exigences réglementaires établies,** ~~des parties intéressées,~~ et

Justification : Précise que les parties communiquent leur opinion au sujet des exigences réglementaires.

- establece y mantiene acuerdos con otros países, ~~por ejemplo~~, por medio de programas de cooperación, acuerdos de equivalencia, etc.
- établit et maintient des arrangements avec d'autres pays, p.ex. des programmes de coopération, des accords d'équivalence, etc.

[Note du traducteur, l'Argentine supprime 'por ejemplo' (par exemple), estimant qu'il est superflu étant donné qu'il est suivi de 'por medio de' (par le biais de) qui ne figure pas dans la version française.]

27. Cuando haya más de una autoridad competente, se debería definir claramente sus funciones y responsabilidades y coordinar sus actividades en la mayor medida de lo posible para minimizar ~~lagunas~~ **vacios legales** y duplicaciones.

27. S'il existe plus d'une autorité compétente, leurs rôles et responsabilités devraient être clairement définis et leurs activités devraient être coordonnées autant que possible afin de minimiser les lacunes et les recouvrements.

Justification : Le terme 'lagunas' n'est pas approprié. [Ndt : Pas de modification en anglais ou en français]

28. El diseño y la ~~aplicación~~ **implementación** de un sistema nacional de control de los alimentos deberían regirse por un proceso lógico y transparente. Ello debería incluir la aplicación de un mecanismo sistemático para la evaluación y, de ser necesario, gestión **de los riesgos** en materia de inocuidad de los alimentos asociados a peligros existentes, nuevos y re emergentes.

28. La conception et la mise en œuvre 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.

Justification : Préciser qu'il s'agit de la maîtrise des risques.

[Ndt : Aucun de ces changements n'a d'impact sur l'anglais ou le français, car ces termes y figurent déjà.]

29. Pour ~~développer~~ **adopter** un système national de contrôle des aliments, l'autorité nationale compétente, en consultation avec les parties intéressées, devrait adopter les procédures suivantes qui seront le reflet des principes d'un système national de contrôle des aliments et sont décrits dans le présent document.

30. Les objectifs et priorités sur le plan national garantiront la protection des consommateurs en tenant compte, entre autres, de la production alimentaire et des habitudes de consommation, du profil de risque ~~et des attentes des consommateurs~~, ainsi que du degré de préparation et de la capacité du pays.

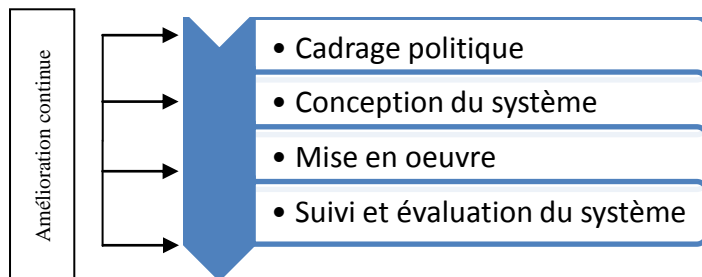
32. Lors de l'établissement d'un système national de contrôle des aliments, les pays devraient identifier les principaux objectifs que le système devrait cibler à court, moyen et long terme. Les objectifs principaux devraient ~~contribuer et avoir trait à la mise en œuvre des~~ **aux** principes évoqués en section 3.

33. En application des principes directeurs de la section 3 et du cadre de la section 4, un système national de contrôle des aliments devrait présenter trois caractéristiques principales qui peuvent, entre autres, servir dans le cadre d'une auto-évaluation ou de toute autre évaluation visant à déterminer si le système est tout à fait fonctionnel et efficace.

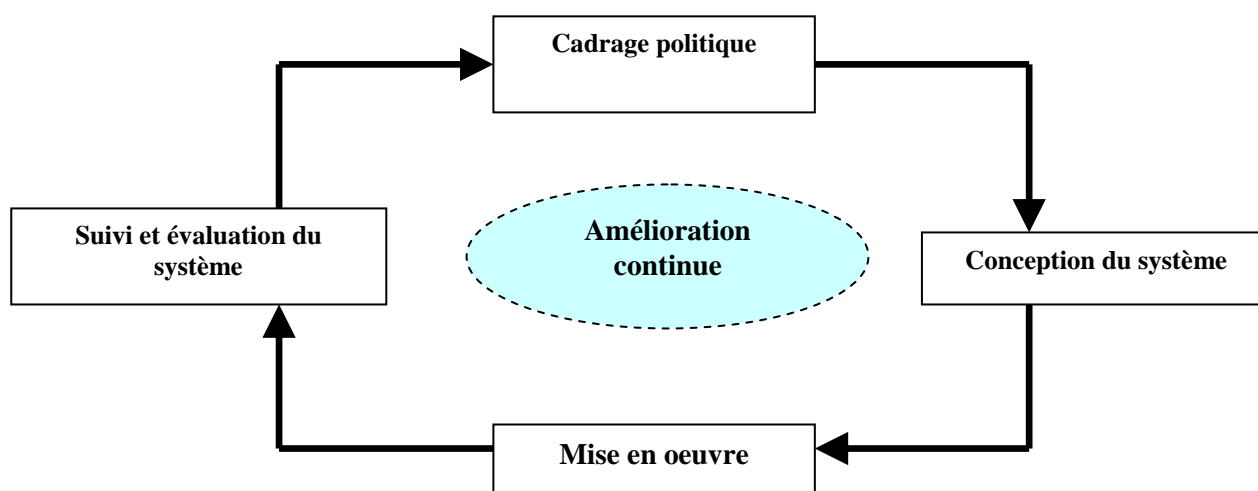
- Caractéristique 1** La sensibilité par rapport à la situation ('situational awareness') signifie qu'un système national de contrôle des aliments obtient des informations précises et à jour sur la chaîne alimentaire toute entière ainsi que sur ses différentes parties et ses acteurs.
- Caractéristique 2** 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. 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 pro-actif de contrôle.

- iii) **Caractéristique 3** L'amélioration continue qui signifie qu'un système national de contrôle des aliments devrait avoir la faculté d'apprentissage par le biais d'un procédé de réévaluation et de refonte faisant appel à des mécanismes **de contrôle** qui vérifient et évaluent si le système est en mesure d'atteindre ses objectifs.

NB: Les paragraphes 30, 32 et 33 ont été déplacés plus haut car ils couvrent des sujets de nature générale.



Proposition de schéma alternatif



SECTION 4.1 CADRAGE POLITIQUE

31. Le cadrage politique **de systèmes NCA** devrait ~~comprendre~~ **tenir compte de** l'identification et la formulation claire des résultats attendus, la relation entre le système national de contrôle des aliments et les normes nationales et internationales **de référence**, l'identification de risques et ~~des~~ **autres** contrôles du système, les structures gouvernementales existantes ~~ou prévues~~ et la nécessité de coordination entre les autorités responsables de contrôles des différentes parties de la chaîne alimentaire.

34. La législation devrait clairement exprimer l'objectif politique prévu et être à la mesure des risques qu'elle doit atténuer ; elle devrait dans la mesure du possible viser la prévention et les résultats en permettant ainsi souplesse et innovation.

35. La législation devrait cadrer la structure du système national de contrôle des aliments, attribuer clairement les rôles et responsabilités des participants dans le système national de contrôle des aliments, 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 tiers¹⁷ autorisé (dans la mesure où il y est fait appel) et des exploitants du secteur alimentaire. La législation devrait établir les objectifs généraux du système national de contrôle des

¹⁷ Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires CAC/GL 47-2003 paragraphe 8

aliments ainsi que tout objectif spécifique ou secondaire ayant trait aux participants ou aux secteurs. Elle devrait conférer aux autorités compétentes l'autorité d'~~arrêter ou de reconnaître des normes et~~ exiger des exploitants du secteur alimentaire et des autres participants la mise en place et le suivi 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~~ **et l'importation**. ~~La législation devrait clairement définir l'obligation pour les exploitations du secteur alimentaire de produire des aliments sûrs.~~

Justification : Rendre le texte plus clair. La dernière phrase répète un passage qui figure déjà dans le paragraphe.

36. La législation devrait conférer à l'autorité compétente un ensemble suffisant de pouvoirs et de mécanismes pour gérer et appliquer le système national de contrôle des aliments. Ces mandats peuvent comprendre les activités suivantes, sans pour autant y être limitées :

- établir des normes ou d'autres options de gestion **des risques** pour contrôler les dangers d'origine alimentaire tels que les organismes qui provoquent des maladies, les contaminants, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides ;
- établir des approches pour garantir la sécurité sanitaire et l'utilisation sûre d'additifs alimentaires, **ainsi que l'utilisation adéquate** de pesticides et de médicaments vétérinaires ;
- étudier la reconnaissance de normes du Codex et/ou l'harmonisation avec celles-ci ;
- réaliser des audits, des vérifications, 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 ;
- [...]
- hacer respetar el cumplimiento de la ley y tomar medidas en casos de alimentos no aptos o de no conformidad, incluidas las investigaciones y la aplicación de sanciones y multas
- imposer l'application de la législation et prendre des mesures en cas d'aliments insalubres ou non-conformes, réaliser des enquêtes et imposer des sanctions et des amendes ;

[Ndt : Pas de changement dans cette puce de la version anglaise ou de la version française]

- ~~veiller à ce que~~ **coordonner le retrait** des aliments insalubres ou non-conformes ~~soient retirés du marché et~~ **leur élimination finale adéquate** ~~éliminés s'il y a lieu ; et~~
- prévenir la mise sur le marché de produits insalubres ou non-conformes.

Justification : Précision de la gestion des RISQUES. Les utilisations intentionnelles doivent être sûres, les résidus doivent résulter d'un BON USAGE ou d'un USAGE APPROPRIÉ. L'autorité compétente doit COORDONNER le retrait qui relève de la responsabilité du secteur privé.

37. S'il y a lieu, la législation peut également inclure des dispositions relatives à l'enregistrement **et l'accréditation** d'établissements, ~~l'agrément d'établissements,~~ l'octroi de licences à des négociants ou leur enregistrement, l'approbation de la conception du matériel, aux pénalités **et sanctions administratives ou économiques** en cas de non-conformité, ~~à la tarification des services fournis, etc.~~

Justification : L'agrément est interprété comme étant L'ACCRÉDITATION D'ÉTABLISSEMENTS. La 'tarification' est interprétée comme étant des sanctions économiques.

38. L'autorité compétente devrait s'engager avec les parties intéressées, et notamment avec les exploitants du secteur alimentaire, dans l'élaboration de nouvelles lois et lorsqu'elle apporte des changements à la réglementation.

SECTION 4.2 CONCEPTION DU SYSTÈME

39. Lors de la conception d'un système national de contrôle des aliments, les pays devraient veiller à répondre aux objectifs principaux tels que définis dans la politique et à intégrer les principes de la Section 3.

40. La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait tenir compte des éléments suivants :

- le cadre réglementaire et législatif existant ou nécessaire (lois, **normes, etc** règlements, orientations) ;

Justification : Le cadre réglementaire ou législatif se trouve dans les normes ou les lois. Les règlements, orientations, etc en découlent.

- ~~la relation entre le système national de contrôle des aliments et les~~ **D'autres** normes nationales **l'harmonisation par rapport aux normes** et internationales, et notamment les exigences pour les systèmes d'importation et d'exportation des aliments ;

Justification : La première partie répète la principale réflexion du paragraphe. Leur fusion améliore la clarté.

- la reconnaissance d'autres systèmes de contrôle des aliments, et notamment l'équivalence⁸ ;
- le degré et la méthode de surveillance, ~~et notamment les~~ **des** programmes de contrôle de la production et fabrication jusqu'au transport et à la distribution ;
- ~~la gestion de questions et de risques ;~~
- les programmes **et mesures** d'application imposée et de conformité **qui gèrent les différents risques et priorités.**

Justification : Fusionner les deux sous-paragraphes pour améliorer l'interprétation.

- la coordination et la communication entre les autorités responsables de contrôles dans différentes parties de la chaîne alimentaire et avec les autorités de la santé publique ;
- **la définition claire** des rôles et responsabilités ;
- **le besoin de** l'accès à des capacités et **d'**aptitudes de laboratoire adéquates ;
- la compétence et la formation du personnel ;
- les ressources nécessaires pour répondre aux objectifs du système national de contrôle des aliments, leur **financement et une disponibilité adéquate** ~~attribution ainsi que le financement du système ;~~
- ~~la dispositions de surveillance, d'enquête, de la~~ préparation aux urgences ~~et de,~~ **aux réponses et aux enquêtes** ~~aux~~ **sur les** incidents d'origine alimentaire et liés aux aliments ;
- **Le besoin de vérification et d'** ~~s-dispositions pour l'évaluation ;~~
- l'implication des parties intéressées ; et
- la communication ~~et l'harmonisation~~ internationales.

Justification générale : les puces ont été libellées de manière à être cohérentes avec la formulation principale du paragraphe. Le texte est précisé et réorganisé.

41. Il conviendrait de prendre en compte l'élaboration et la mise en œuvre d'une approche normalisée de la gestion des risques intégrant les *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements.*

42. 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 chaque** produit, les informations scientifiques du moment, les contrôles ~~propres~~ **adaptés** à l'industrie et les conclusions de l'évaluation du système. Elle devrait également prévoir une certaine souplesse dans l'application des mesures de contrôle pour tenir compte des variations de ces facteurs.

45. Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté, pour garantir sa transparence et l'application ~~cohérente~~ **ferme** des mesures de contrôle, et comprendre notamment une description de son champ d'application et de son fonctionnement, ainsi qu'une description claire des rôles et responsabilités de toutes les parties.

46. ~~La conception de systèmes nationaux de contrôle des aliments devrait veiller à la mise en place de procédures administratives de documentation~~ **Il est à cet égard important d'enregistrer les opérateurs** des programmes de contrôle et ~~de leurs constatations et des informations recueillies.~~

43. ~~L'élaboration d'une~~ **La mise en œuvre de** méthodes **effectives** de saisie de données sur toute la chaîne alimentaire est importante pour la sensibilité par rapport à la situation, la mesure de la performance et la réévaluation continue et l'amélioration du système. Par exemple, on peut se servir de programmes de

⁸ Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires CAC/GL53-2003

surveillance et de suivi pour cibler les risques prioritaires.

44. L'autorité compétente devrait utiliser **ces données** ~~les conclusions de laboratoires~~ pour suivre les tendances dans la chaîne alimentaire et aider pour la conformité et l'imposition d'application. L'accès aux laboratoires et à des capacités de laboratoire devrait être à la mesure de la nécessité de répondre aux risques alimentaires prioritaires.

NB: Les paragraphes 43 et 44 ont été déplacés vers le bas.

47. Les programmes de contrôle devraient reposer sur le risque et être conçus pour prendre en compte un certain nombre de facteurs comprenant⁹, sans pour autant y être limités :

- le risque pour la santé humaine que présente l'aliment ou le produit lié à un aliment **en termes de sécurité sanitaire des aliments** ;
- le potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs et les autres facteurs susceptibles de constituer des pratiques déloyales dans le commerce alimentaire ;
- les informations susceptibles d'être disponibles auprès de nombreuses sources, notamment académiques, des instituts scientifiques et des données du secteur;
- les données statistiques de production, de commerce et de consommation ;
- les résultats de contrôles précédents, y compris les résultats d'analyses **et les données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire** ;

NB: Le libellé supplémentaire provient de la dernière puce

- ~~l'efficacité et la fiabilité des~~ **Des** contrôles **effectifs et fiables**, y compris ceux des exploitants du secteur alimentaire ;
- la connaissance des opérateurs à différents stades de la chaîne alimentaire ; ~~l'utilisation typique et atypique~~ **la bonne utilisation et l'utilisation abusive** de produits, de matières premières et de produits dérivés ; la structure de production et les chaînes d'approvisionnement ; les technologies, procédés et pratiques de production ; l'information pertinente sur le traçage de produits ;
- ~~les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments associés à différents produits ;~~

Justification : Répétition de la première puce.

- ~~le risque de pratiques déloyales associées à différents produits dans le commerce alimentaire ; et~~

Justification : Répétition de la deuxième puce.

- ~~les données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire.~~

Justification : Déplacement vers la cinquième puce.

48. À défaut d'analyse de risques les programmes de contrôle de données devraient se fonder sur des données techniques et scientifiques s'inspirant des connaissances et des pratiques du moment.

50. La conception des programmes de contrôle devrait intégrer les éléments suivants, sans toutefois y être limitée :

- l'inspection, la vérification et l'audit, y compris les visites sur site ;
- la surveillance du marché ;
- le prélèvement d'échantillons et l'analyse,
- l'examen de la documentation écrite et autre ;
- la documentation d'observations et de constatations ; et
- l'examen des résultats de tout système de vérification appliqué par l'établissement.

49. ~~Le~~ **Un** programme de contrôle 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 ;
- les contrôles préventifs comprenant les BPA, BPF, BPH et les principes HACCP **conformément au Code d'usages - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)** ;

⁹ Le paragraphe 33 fournit des orientations supplémentaires sur les caractéristiques d'un système national de contrôle des aliments.

- les moyens de distribution ; et
- les ressources humaines et l'infrastructure du gouvernement ~~et la confidentialité.~~

NB: La séquence a été inversée avec le paragraphe 50 par souci de cohérence. La confidentialité n'a pas bien sa place par rapport au reste du texte. Le texte ajouté à la troisième puce provient du passage supprimé au paragraphe 51.

51. 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'utilisation des Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), de Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) ou de l'approche de l'Analyse des risques — points critiques pour leur maîtrise (HACCP) selon le Code d'usages international recommandé — Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).~~

Justification : Répétition du paragraphe 49.

~~52. La conception du système devrait prévoir la possibilité d'évaluer l'efficacité des programmes de contrôle dans le système national de contrôle des aliments. 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 au niveau international¹⁰.~~

Justification : Supprimé car cela correspond à la mise en œuvre ou à la vérification. Le texte se retrouve dans les sections spécifiques.

~~53. Un système national de contrôle des aliments devrait faire l'objet de réévaluations régulières des résultats obtenus afin qu'il puisse 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.~~

Justification : Il s'agit de la vérification et de l'examen et cela doit intervenir à la fin.

54. Les programmes mesures de conformité et d'application imposée devraient être conçues de manière à permettre à l'autorité compétente 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.

55. Les programmes de conformité contrôle et leurs mesures de conformité d'application imposée devraient être conçus de manière à :

- être proportionnels au degré de risque pour la santé publique ou au potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs ;
- ~~encourager la prise en charge de~~ répartir la responsabilité et ~~de~~ encourager la conformité de la part de tous les des participants ; et
- prévoir ~~une gamme complète de réactions à partir de fourniture~~ du matériel d'informations ou de matériel éducatif, ~~imposant des~~ et la mise en place de mesures correctives, ~~établissement~~ et de sanctions ;
- prendre en compte les non-conformités répétées d'exploitants du secteur alimentaire.

56. L'autorité compétente devrait disposer de ressources suffisantes et fournies de manière transparente pour permettre au programme national de contrôle des aliments d'atteindre son objectif sans compromettre l'intégrité et l'indépendance du programme.

57. La conception et la mise en œuvre d'un système national de contrôle des aliments devraient être à l'échelle des ressources disponibles, tout en prévoyant un élargissement approprié. Les ressources devraient être attribuées de manière prioritaire pour la protection de la santé publique. En fonction des considérations ci-dessus, l'attribution de ressources dans le contexte d'un système national de contrôle des aliments peut aller à :

¹⁰ 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)

- la formation et l'infrastructure de base **y compris aux laboratoires** ;
- un personnel ayant des qualifications appropriées dans des disciplines pertinentes ;
- des systèmes et équipements de transport fiables pour réaliser les services d'inspection, d'audit et de vérification et la transmission d'échantillons aux laboratoires ; et
- aux systèmes des techniques d'information et de communication.

58. La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait intégrer un accès rapide à des informations adéquates relatives à la surveillance, aux enquêtes et aux réponses à des maladies d'origine alimentaire et aux incidents liés aux aliments. De telles informations peuvent identifier les risques ou **enjeux priorités** qui ~~doivent~~ **devraient** être abordés et également déterminer si les contrôles ou les mesures mises en place sont efficaces.

59. Afin de répondre aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, il conviendrait d'envisager l'établissement d'un plan national pour les urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments avec la mise en place d'un dispositif de coordination ayant des liens avec les autorités de la santé publique, les forces de l'ordre et les agences ~~de renseignement~~, les systèmes de rappel d'aliments, les spécialistes de l'évaluation des risques, l'industrie alimentaire et d'autres.

60. Le système national de contrôle des aliments devrait ~~disposer~~ **encourager la mise en oeuvre** de procédures visant l'élimination rapide d'aliments insalubres¹¹ **et résoudre la situation**. ~~Ces procédures devraient faire en sorte que des produits estimés insalubres soient rappelés et traités~~ de manière appropriée pour garantir la protection des consommateurs. Dans les cas où il y a eu distribution, il faudrait fournir une notification appropriée aux consommateurs.

[61] Les lois nationales devraient comprendre des amendes pour les entreprises qui ne se conforment pas aux demandes de rappel.

64. Il conviendrait d'envisager l'élaboration de programmes de communication 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. sur les risques de la sécurité sanitaire des aliments et sur les étapes d'atténuation qui peuvent être mises en place pour réduire ces risques.

65. Lorsqu'elles élaborent un programme éducatif, les autorités pertinentes devraient clairement identifier le public ciblé, le contenu prioritaire et les stratégies à mettre en œuvre. Le matériel éducatif élaboré devrait utiliser un langage adapté au public auquel il est destiné. Des éléments de base sur des activités éducatives de la sécurité sanitaire des aliments devraient être largement diffusés, de préférence en utilisant les média de communication de masse.

66. 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), les Règlements sanitaires internationaux (RSI), les exigences de notification de maladie de l'OIE, les règlements de la CIPV et le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), pour les cas de notifications d'urgences nationales et internationales et de réponses.

SECTION 4.3 MISE EN OEUVRE

67. Après avoir conçu ou modifié le système national de contrôle des aliments, l'autorité compétente devrait préparer une feuille de route pour sa mise en œuvre et la séquence de la mise en place des différents éléments de sa conception selon son degré de préparation et ses capacités. Cette étape exige l'implication et l'analyse de différents experts, de disciplines différentes et de toutes les parties prenantes. La feuille de route de l'autorité compétente peut comprendre :

- des priorités et des échéances pour la mise en œuvre ;
- des résultats à atteindre ;
- des responsabilités pour la mise en œuvre ;

¹¹ *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CAC/GL 60-2006) du Codex et Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, Chapitre 4.1 Principes généraux sur l'identification et la traçabilité d'animaux vivants

- une attribution de ressources pour du personnel et de l'infrastructure ;
- la formation et l'élaboration de manuels d'opération; et
- l'implication des parties prenantes.

68. Il conviendrait de rédiger des orientations et des instructions sur le système national de contrôle des aliments, sur les programmes de contrôle et notamment sur les exigences légales pour le personnel de l'autorité compétente et les exploitants du secteur alimentaire pour que :

- les participants soient parfaitement conscients de ce qu'on attend d'eux (Principe 4) ;
- la législation soit appliquée de manière uniforme ;
- ~~les objectifs leurs soient clairement communiqués ; et~~

Justification : N'a rien à voir avec le texte du paragraphe.

- ~~qu'ils disposent des~~ **les** ressources (humaines, matérielles et financières) nécessaires **soient disponibles** pour réaliser leurs tâches.

69. L'autorité compétente devrait mettre en œuvre toute une gamme d'activités de contrôles des aliments, et notamment des inspections, des audits, des vérifications et une surveillance, pour veiller à ce que les exploitants du secteur alimentaire s'acquittent de leurs responsabilités et soient en conformité avec les exigences. Il conviendrait d'élaborer des procédures détaillées pour définir les tâches et responsabilités essentielles de vérification de la conformité.

70. 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 actions résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité du même produit ou procédé afin de veiller à ce que toute mesure soit proportionnelle : au degré de risque pour la santé publique ou au potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs, Pour illustrer cet aspect, les mesures spécifiques suivantes peuvent par exemple être appliquées dans des cas récurrents de non conformité :

- 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, la radiation de l'enregistrement du producteur/transformateur ou la fermeture de l'établissement concerné.

71. Il conviendrait de créer et d'entretenir des programmes et des manuels de formation pour assurer une application cohérente des exigences **qui comprennent toutes les informations nécessaires sur le SNCA et sa gestion.** Ce matériel 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 les méthodes d'audit, de vérification, d'inspection et de contrôle, d'échantillonnage et de mise à l'essai,~~
- ~~la législation et les exigences pertinentes,~~
- ~~les procédés et procédures visant la conformité et l'imposition d'application ;~~
- ~~les dispositions pour la coordination avec les ministères pertinents et les parties prenantes ;~~
- ~~les informations pertinentes sur la contamination des aliments et le contrôle des aliments ;~~
- ~~les procédures pour effectuer des rappels et des enquêtes sur des aliments ;~~
- ~~les informations pertinentes sur la formation des agents ; et~~
- ~~le procédé formel de réévaluation du système national de contrôle des aliments.~~

Justification : Les puces sont trop prescriptives et ce libellé n'est pas nécessaire. Le paragraphe général a été complété en conséquence.

72. **L'application de** ~~Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient avoir l'appui de programmes de formation conçus de telle manière que tous~~ **pour** les responsables désignés (c'est-à-dire les inspecteurs, ou vérificateurs), analystes et autres personnes chargées de réaliser des missions techniques/professionnelles **est fondamentale pour qu'ils puissent** ~~reçoivent la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles et entretenir leur développement professionnel.~~

73. L'autorité compétente devrait ~~veiller à~~ **promouvoir** la mise en place de programmes d'orientation, de formation et de sensibilisation adéquats pour toutes les parties intéressées, 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.

74. ~~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 un enseignement formel / des études académiques, les cours d'une organisation de formation de l'industrie ou la formation du personnel d'une entreprise individuelle.~~

Justification : Ce libellé est excessif.

75. Dans les cas où les autorités compétentes prévoient de faire appel à des tiers¹² pour la mise en œuvre de contrôles, ces tiers devraient faire l'objet d'une évaluation selon des critères objectifs avant d'être agréés. La performance continue des organismes officiellement agréés devrait être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. Il conviendrait de lancer des procédures pour rectifier les faiblesses et, le cas échéant, permettre le retrait de l'agrément officiel.

86. 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 sur les maladies d'origine alimentaire et les systèmes de surveillance des aliments. Les informations sur les maladies et les foyers d'origine alimentaire devraient servir de base aux activités d'analyse des risques des autorités compétentes.

NB: Provient de : SUIVI ET ÉVALUATION DU SYSTÈME.

76. Les autorités compétentes devraient faire appel à des laboratoires agréés ou accrédités dans le cadre de programmes officiels reconnus, garantissant la mise en place de 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.

77. 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.

61. Les systèmes de rappel et d'autres systèmes de retrait du marché devraient résulter d'un effort coordonné entre le gouvernement national et les exploitants du secteur alimentaire. Si l'autorité compétente demande un rappel, les exploitants devraient avoir l'obligation déclarée 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.~~

Justification : Le passage supprimé est maintenu comme le NOUVEAU PARAGRAPHE 61.

¹² Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires CAC/GL 47-2003 paragraphe 8

63. La communication entre les autorités chargées de la santé publique (sécurité sanitaire des aliments), de l'agriculture et d'autres secteurs pertinents, les consommateurs et les organisations de consommateurs ainsi que les exploitants du secteur alimentaire devrait être une fonction continue de la/des autorité(s) compétente(s) chargées d'un système national de contrôle des aliments.

62. Afin de promouvoir la confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et la qualité de leurs aliments et pour veiller aux pratiques loyales dans le commerce des aliments, l'autorité compétente devrait être claire et transparente dans ses communications relatives à tous les aspects du système national de contrôle des aliments dont elle a la responsabilité, y compris l'élaboration, la mise en oeuvre et l'application imposée des exigences.

NB: Les paragraphes 61, 62 et 63 ont été déplacés de CONCEPTION DU SYSTÈME et la séquence a été réorganisée en conséquence.

78. 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.

79. Selon qu'il convient, **À ce titre**, l'autorité compétente devrait :

- communiquer les enjeux et préoccupations relatifs à la sécurité sanitaire des aliments aux (autorités compétentes pertinentes) partenaires commerciaux.
- participer à un échange bilatéral avec les (autorités compétentes pertinentes) partenaires commerciaux et organisations internationales au sujet des réglementations sur la sécurité sanitaire des aliments et l'imposition de leur application ; et
- communiquer et collaborer avec des organisations 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.

SECTION 4.4 SUIVI ET ÉVALUATION DU SYSTÈME

53. Un système national de contrôle des aliments devrait faire l'objet de réévaluations régulières des résultats obtenus afin qu'il puisse 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.

80. L'efficacité et le caractère adéquat du système national de contrôle des aliments devraient être régulièrement évalués en regard de l'objectif du système, de l'efficacité des programmes de contrôle, ainsi qu'en fonction des exigences législatives et réglementaires. Les critères d'évaluation devraient être établis, clairement définis et documentés et peuvent également aborder la rentabilité et le rendement.

81. ~~Un système national de contrôle des aliments devrait être réévalué régulièrement pour contribuer à l'amélioration du système.~~ **L'examen d'un SNCA devrait s'effectuer**, par exemple pour répondre à 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 et des changements du risque du produit ou de l'environnement de production. De telles réévaluations peuvent intervenir, selon qu'il convient, au niveau de la conception du système ou du programme ou au niveau de la mise en oeuvre.

82. La réévaluation de non-conformités ou d'incidents liés aux aliments est une occasion d'apprentissage qui peut servir de retour d'information pour le procédé de planification par l'autorité compétente. Les autorités compétentes devraient saisir ces opportunités pour lancer une amélioration continue en évaluant un incident du premier signal à la réponse et en intégrant les enseignements qui en découlent dans la phase de conception et de planification.

83. La/les autorité(s) compétente(s) devrai(en)t veiller à ce que le système de réponse lié à la sécurité sanitaire des aliments et les événements y relatifs soit efficace, notamment grâce à une communication claire entre la/les autorité(s) compétente(s), les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs. Ces systèmes devraient être régulièrement mis à l'épreuve pour assurer que les systèmes de communication et de réponse fonctionnent effectivement.

84. Les autorités compétentes et/ou les gouvernements nationaux 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 ;
- les données sur les symptômes et les effets d'une exposition chronique à une contamination d'origine alimentaire ;
- les systèmes permettant la détection rapide d'incidents de contamination pour assurer de promptes alertes du public ; et
- les liens avec le secteur de la santé publique vétérinaire.

~~85. 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.~~

Justification : Répétition du paragraphe 83.

~~86. 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 sur les maladies d'origine alimentaire et les systèmes de surveillance des aliments. Les informations sur les maladies et les foyers d'origine alimentaire devraient servir de base aux activités d'analyse des risques des autorités compétentes.~~

Justification : Déplacé vers MISE EN ŒUVRE.

87. Les résultats des évaluations¹³, notamment les résultats d'auto-évaluations et d'audits, devraient également être pris en compte pour les améliorations ultérieures du système et des mesures correctives devraient être prises en compte, selon qu'il convient.

89. Les programmes de contrôle devraient **également** faire l'objet d'un suivi continu pour veiller à ce que leurs objectifs soient atteints à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, et notamment la production, la fabrication, l'importation, la transformation, l'entreposage, le transport, la distribution et le commerce. L'évaluation de programmes de contrôle devrait aborder des enjeux tels que :

- l'efficacité des procédures de contrôle,
- la capacité à atteindre les objectifs ; si le programme a abordé les étapes pertinentes de la chaîne de production, prendre en compte les facteurs de risques, et
- la prise en compte de tendances émergentes.

88. 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.

NB: L'inversion des paragraphes 88 et 89 est intentionnelle.

CANADA

Le Canada remercie l'Australie d'avoir diffusé un avant-projet de document révisé qui est le reflet des débats du groupe de travail physique réuni à Grange du 9 au 12 juillet 2012.

¹³ L'outil de l'OIE pour l'évaluation de la performance des services vétérinaires (Outil PVS de l'OIE) permet une évaluation indépendante de la performance de services vétérinaires. L'outil PVS de l'OIE devrait être utilisé pour évaluer les éléments vétérinaires de la santé publique d'un système national de contrôle des aliments. [Ndt : correction d'une coquille dans le texte espagnol]

Nous estimons que des améliorations significatives ont été apportées au document. Nous pensons en particulier que l'avant-projet de *Principes et directives pour des systèmes nationaux de contrôle des aliments* a été considérablement amélioré en termes de suite logique et de contenu ainsi que du point de vue de la suppression de redondances et de passages faisant double emploi.

À titre d'observation générale, le Canada continue d'estimer que ce texte du Codex devrait fournir des orientations générales qui devraient informer ou encourager les pays à envisager des réflexions ou éléments essentiels pour la conception et/ou pour l'amélioration de leurs systèmes. Le texte devrait rester assez souple pour permettre aux autorités compétentes de mettre en œuvre les options ou activités adéquates qui conviennent à leur situation nationale. En d'autres mots, nous ne croyons pas qu'un modèle unique puisse convenir à tous.

Nous estimons que la finalité des phases du *Cadrage politique* et de la *Conception du système* doit être mieux expliquée. Nous estimons également que certains passages du document pourraient bénéficier d'un travail rédactionnel supplémentaire pour améliorer la clarté et la structure. Nous avons des propositions rédactionnelles spécifiques à ce titre.

Section 4.1 – Cadrage politique

Il est clairement indiqué que le cadrage politique est un élément essentiel du procédé ; à notre avis, le document n'explique toutefois pas correctement ce que l'on atteint pendant cette phase et il ne développe pas l'implication nécessaire des parties prenantes dans le débat public sur les politiques. Nous proposons donc d'ajouter le libellé suivant :

(Immédiatement avant le paragraphe 30)

Le cadrage politique est le procédé par lequel des gouvernements établissent les buts et objectifs du système national de contrôle des aliments, ainsi que l'engagement par rapport à une suite d'actions pour atteindre ces buts et objectifs. Les décisions sur les politiques orientent les actions qui suivent, y compris la mise en place de lois et règlements.

Des décisions publiques sur les politiques devraient prendre en compte un vaste éventail de facteurs et reposent sur une évaluation soigneuse des options. Les gouvernements devraient prendre en compte, entre autres, les intérêts du public et des parties prenantes, les normes internationales et nationales, l'évaluation des risques et retombées favorables, l'effectivité et l'efficacité de différents contrôles et méthodes de supervision, les structures existantes et prévues du gouvernement, la coordination entre les autorités le long de la chaîne alimentaire, les informations techniques et scientifiques, les rôles du gouvernement et de l'industrie et les meilleures pratiques/modèles.

L'autorité compétente devrait impliquer activement les parties prenantes, y compris les opérateurs du secteur alimentaire et les consommateurs, au moment de définir la politique.

Une fois que les buts de la politique publique et les résultats attendus pour le système national de contrôle des aliments sont établis, ils devraient être clairement formulés et décrits afin d'orienter effectivement les actions suivantes.

Note : avec les ajouts ci-dessus, nous estimons qu'on pourrait supprimer les paragraphes 31 et 32.

~~31. Le cadrage politique devrait comprendre l'identification et la formulation claire des résultats attendus, la relation entre le système national de contrôle des aliments et les normes nationales et internationales, l'identification de risques et des contrôles du système, les structures gouvernementales existantes ou prévues et la nécessité de coordination entre les autorités responsables de contrôles des différentes parties de la chaîne alimentaire.~~

~~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 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. Il conviendrait d'envisager l'élaboration d'une stratégie nationale de contrôle des aliments pour préciser les objectifs à atteindre et faciliter la conception du système.~~

Section 4.2 – Conception du système

Paragraphe 39

Nous pensons que ce paragraphe devrait être étoffé pour mieux expliquer le résultat de la phase de conception. Nous suggérons l'ajout rédactionnel suivant à la fin du paragraphe:

La conception du système détermine comment un système national de contrôle des aliments atteindra les buts et objectifs repris dans la politique. La conception du système amène suffisamment d'orientations et de détails pour permettre la mise en œuvre par l'autorité compétente et l'industrie.

Paragraphe 45

Nous proposons de déplacer ce paragraphe immédiatement après le paragraphe 39 et de remanier son libellé de la manière suivante :

~~Le~~ **La conception du** système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documentée, pour garantir sa transparence et l'application cohérente des mesures de contrôle, et comprendre notamment une description de son champ d'application et de son fonctionnement, **des indicateurs de succès**, ainsi qu'une description claire des rôles et responsabilités de toutes les parties.

Paragraphes 52 et 53

Nous pensons que les paragraphes 52 et 53 pourraient être supprimés de cette section et abordés en Section 4.4 – *Suivi et évaluation du système*, en prenant en compte aussi l'ajout proposé des 'indicateurs de succès' au paragraphe 45.

COSTA RICA

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

(i) Observations générales :

Il est proposé d'ajouter aux systèmes nationaux de contrôle des aliments le passage 'obstacles ou entraves au commerce non tarifaires ; et la reconnaissance de systèmes internationaux de contrôle des aliments par le biais d'accords bilatéraux ou multilatéraux entre états.'

(ii) Observations spécifiques

Cadre :

I. 'SECTION 2 :OBJECTIF D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS (à l'étape 6)

6. 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. **Le Costa Rica propose d'ajouter** qui préviennent les obstacles techniques au commerce et simplifient également les procédures. Le système national de contrôle des aliments ne devrait pas entraver l'amélioration et la croissance du commerce de produits alimentaires dans la mesure où il n'est pas préjudiciable à la protection de la santé des consommateurs.'

II. 'PRINCIPE 11 FONDEMENT JURIDIQUE

22. Au sein de chaque pays, le gouvernement doit disposer de structures juridiques de base pour permettre l'établissement de lois et d'autorités compétentes pour les aliments pour pouvoir élaborer, établir, mettre en œuvre et faire appliquer un système national de contrôle des aliments.' **Le Costa Rica propose d'ajouter 'et également de convenir d'accords internationaux, principalement sur le plan régional, pour la conception, la mise en œuvre et la reconnaissance de systèmes nationaux de contrôle des aliments, afin d'harmoniser les normes générales nécessaires pour la mise en œuvre de systèmes souples qui, outre la garantie de la sécurité sanitaire des aliments, permettent également une dynamique d'offre et de demande de libre échange.'**

HONDURAS

Le Honduras se félicite d'avoir l'occasion de soumettre des observations au sujet de ce document et félicite le groupe de travail physique animé par l'Australie pour l'effort entrepris et le travail réalisé pour restructurer ce document afin d'en améliorer la compréhension par le lecteur et d'apporter l'aide quant aux orientations nécessaires pour concevoir et opérer un système national de contrôle des aliments dans nos pays.

Observations spécifiques :

PRINCIPE 13 RESSOURCES

24. Un système national de contrôle des aliments devrait disposer de ressources **(humaines, matérielles et financières)** suffisantes pour atteindre ses objectifs.

Justification par souci de cohérence avec le paragraphe 68.

29. Al elaborar un sistema nacional de control de los alimentos, la autoridad competente nacional, en consulta con las partes interesadas, debería adoptar las siguientes etapas, ~~descriptas~~ **descritas** en el presente documento, que reflejarán los principios de un sistema nacional de control de los alimentos.

Justification Orthographe en espagnol.

29. Primer texto en el diagrama: Establecimiento de ~~normativas~~ **políticas**.

Justification Meilleure traduction du texte anglais. Par ailleurs, le contexte du document original évoque la mise en place de politiques pour atteindre les objectifs d'un système national de contrôle des aliments.

SECCIÓN 4.1 ESTABLECIMIENTO DE ~~NORMATIVAS~~ **POLÍTICAS**

SECTION 4.1 CADRAGE POLITIQUE

30. Los objetivos y prioridades nacionales asegurarán la protección del consumidor, tomando en cuenta, entre otras cosas, los patrones de producción y consumo de alimentos, el perfil de riesgo y las exigencias del consumidor, y la preparación y capacidad del país.

Justification Meilleur libellé du paragraphe en espagnol.

31. En el establecimiento de ~~normativas~~ **políticas** se debería incluir la identificación y articulación clara de los resultados previstos; la relación entre el sistema nacional de control de los alimentos y las normas nacionales e internacionales; la identificación de los riesgos y los controles del sistema; las estructuras gubernamentales existentes y previstas y la necesidad de coordinación entre las autoridades responsables del control en las distintas etapas de la cadena alimentaria.

Justification Cohérence avec le changement proposé au paragraphe 29.

34. La legislación debería reflejar claramente el objetivo ~~normativo previsto~~ **previsto de la política** y guardar relación con los riesgos que propone mitigar. Debería, dentro de lo posible, hacer hincapié en la prevención y los resultados para permitir flexibilidad e innovación.

Justification Cohérence avec le changement proposé au paragraphe 29.

36. La legislación debería conferir a la autoridad competente una serie de poderes y mecanismos suficientes para gestionar y operar el sistema nacional de control de los alimentos. Dichos poderes pueden incluir, pero estar no limitados a lo siguiente:

- establecer mecanismos para garantizar la inocuidad y el uso ~~inocuo~~ **seguro** de aditivos alimentarios, plaguicidas y medicamentos veterinarios;
- hacer ~~respetar el cumplimiento~~ **cumplir de la ley las regulaciones** y tomar medidas en casos de alimentos no aptos o **no conformes** ~~de no conformidad~~, incluidas las investigaciones y aplicación de sanciones y multas;

Justification Meilleur libellé du paragraphe en espagnol.

37. La legislación puede incluir también en su caso, disposiciones relativas al registro de establecimientos, **aprobación** ~~homologación~~ de establecimientos, ~~autorización~~ **aprobación** o registro de comerciantes, aprobación del diseño de los equipos, multas en caso de no conformidad y tarifas.

Justification Le terme " retient le concept d'origine du paragraphe rédigé en anglais. Le contexte fait référence à l'" d'établissements et non à leur certification.

SECTION 4.2 CONCEPTION DU SYSTÈME

39. Al diseñar un sistema nacional de control de los alimentos, los países deberían asegurar que se abordan los objetivos principales definidos en las ~~normativas~~ **políticas** y la manera de incorporar los principios de la Sección 3.

Justification Cohérence avec le changement proposé au paragraphe 29.

40. En el diseño de un sistema de control de los alimentos se deberían tomar en cuenta los elementos siguientes:

- (leyes, reglamentos, ~~orientación,~~ **guías**)
- La manera de gestionar ~~imperativos~~ **situaciones de peligro y** riesgos;

Justification Meilleure traduction du texte anglais.

46. Los sistemas nacionales de control de alimentos deberían estar diseñados de manera **que se asegure de** ~~asegurar~~ que ~~hay~~ **se mantienen** procedimientos administrativos para documentar los programas de control y sus resultados.

Justification Meilleur libellé du texte en espagnol.

- Productos, ~~de~~ **desde la** materia prima al producto final,

Justification Meilleur libellé du texte en espagnol.

53. Un sistema nacional de control de alimentos debería ~~ser sujeto de mejora continua~~ ser sujeto a la **evaluación constante de los resultados obtenidos** para la mejora continua ~~de manera de~~ **y** reflejar cambios en el riesgo del producto, el ambiente productivo (incluida la tecnología), aumento del conocimiento científico, el nivel de confianza en la industria para garantizar que se logra el objetivo del SNC de manera eficiente y eficaz.

[Ndt : Pas de justification donnée. Pas de modification en anglais ou en français]

61. El gobierno nacional y los operadores de la industria alimentaria deberían coordinar sus esfuerzos con respecto a los sistemas de retiro y otros sistemas de recuperación del mercado. Cuando la autoridad competente solicita un retiro, los operadores deberían tener la obligación afirmativa de recuperar los

productos retirados y destruirlos o ~~desecharlos~~ **disponer de éstos** adecuadamente. Las leyes nacionales deberían incluir sanciones para las empresas que no cumplen con los pedidos de retirada.

Justification Meilleure traduction du texte anglais. L'élimination de produits peut comprendre des activités de transformation pour assurer la sécurité sanitaire du produit et une déclaration de la sécurité pour la consommation humaine (p.ex. cuisson ou réétiquetage).

[Ndt : le terme supprimé 'desecharlos' signifie 'les jeter'.]

66. De corresponder, la autoridad competente nacional debería utilizar los *Principios y Directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de alimentos* (CAC/GL 19-1995), el Reglamento Sanitario Internacional (RSI), **los requerimientos de notificación de enfermedades de la OIE, las regulaciones de la CIPF** y la Red de Autoridades de Inocuidad Alimentaria (**INFOSAN**), para la notificación de emergencias y respuesta a nivel nacional e internacional. (~~INFOSAN~~).

Justification Les ajouts au texte espagnol correspondent au texte anglais, car le texte ajouté ci-dessus ne figurait pas dans la version espagnole du document.

68. Se debería elaborar ~~orientación~~ **guías o lineamientos** e instrucciones relativas al sistema nacional de control de los alimentos, los programas de control, incluidos los requisitos legislativos, para el personal de la autoridad competente y los operadores de la industria alimentaria para:

[Ndt : Pas de justification donnée. Pas de modification en anglais ou en français]

76. Las autoridades competentes deberían utilizar laboratorios que han sido ~~evaluados~~ **aprobados** y/o acreditados en el marco de programas reconocidos oficialmente para asegurar que se han establecido controles adecuados de calidad que garanticen resultados fiables de los ensayos. Se deberían utilizar métodos analíticos reconocidos y validados internacionalmente, siempre que estén disponibles, y cumplir con las Buenas

[Ndt : Pas de justification donnée. Pas de modification en anglais ou en français]

77. Las autoridades competentes deberían asegurar que los laboratorios designados participan regularmente de pruebas de ~~competencia~~ **eficiencia o aptitud**. Dichas pruebas pueden organizarse nacional o internacionalmente y el laboratorio de referencia puede desempeñar un papel en la organización de los programas de pruebas de ~~competencia~~ **eficiencia o aptitud**.

[Ndt : Pas de justification donnée. Pas de modification en anglais ou en français]

79. Según corresponda, la autoridad competente debería:

- ~~dialogar~~ **comunicar** y colaborar con las autoridades internacionales en los casos de alimentos implicados en incidentes o brotes de enfermedades de transmisión alimentaria circulantes en el comercio internacional.

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

[...]

- communiquer et collaborer avec des organisations 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.

[Ndt : Pas de justification donnée. Pas de modification en anglais ou en français]

IRAN

Selon le paragraphe 8 de CX/FICS 13/20/3 et l'accord sur la structure, le document 'devrait contenir les sections suivantes : Introduction, **champ d'application**, objectif...' néanmoins la section '**champ d'application**' manque dans l'Annexe I.

Même si le champ d'application ressort de manière implicite de la section d'introduction, il est proposé de séparer le champ d'application de la section introduction. Il peut soit s'agir d'une section indépendante ou d'un ajout à la section 2 sous le titre : 'Champ d'application et objectifs...'

Section 4 – Cadre pour la conception et l'application...

Étant donné que l'illustration sous le paragraphe 29 est censée montrer une séquence de procédure impliquant l'amélioration continue au sein du cadre, il est proposé de modifier la figure pour la présenter en forme de cycle (cycle planifier, faire, vérifier, agir - PDCA Plan-Do-Check-Act), pour mettre l'accent sur l'amélioration continue.

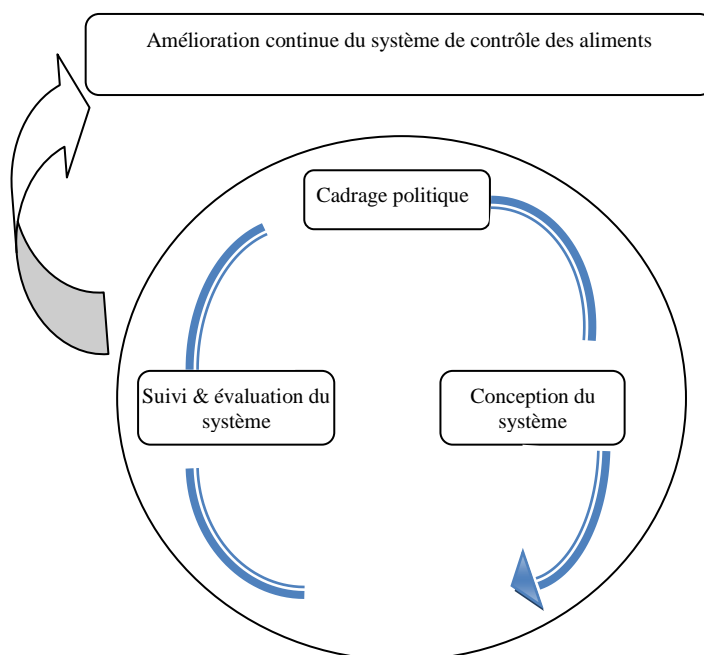


Figure 1 – Modèle d'un système national de contrôle des aliments reposant sur une procédure

Par ailleurs, par référence à la définition en 3.2.13 de la clause 3 – Termes et définitions de l'ISO 9000 :2005, il est proposé de remplacer 'continuous improvement' par 'continual improvement' (– NDT. 'amélioration continue' pas de changement dans la version française)

MAURICE

Observations générales

1. Les directives FAO/OMS pour le 'renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire et le document FAO (2006) 'Renforcer les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires : Directives pour l'évaluation des besoins en renforcement des capacités' sont éminemment pertinentes pour le sujet en cours d'examen. Ont-elles été prises en compte par les parties impliquées dans la rédaction de l'avant-projet de principes du Codex ?
2. L'orthographe du mot (anglais) 'programme' n'est pas cohérente dans le texte ('program').

Observations spécifiques

3. Section 4, paragraphe 26, dernière puce : Le groupe de travail pourrait-il développer le texte sur les accords d'équivalence car peu d'accords d'équivalence ont été atteints à ce jour entre les partenaires commerciaux, en particulier ceux dans les pays en développement ?
4. Section 4, Paragraphe 28, est-il pertinent de faire référence ici aux directives sur l'analyse de risques pour la sécurité sanitaire des aliments élaborées par le Codex ?

5. Section 4.1, paragraphe 33, est-il pertinent d'inclure une liste d'indicateurs envisageables pour l'auto-évaluation ?
6. Section 4.1, paragraphe 37, pourrions-nous aussi inclure des lois relatives aux procédures de rappel/d'urgence, à la traçabilité, la communication obligatoire de rapports sur des maladies ?
7. Section 4.2, paragraphe 47, septième puce, utilisation de majuscules au milieu de la phrase. Il semble que deux puces ont été fusionnées.
8. Section 4.2, paragraphe 65, il devrait être possible d'évaluer l'efficacité d'un programme
9. Section 4.3, paragraphe 71, pourrions-nous ajouter dans la quatrième puce : '... de contrôle, d'échantillonnage, de mise à l'essai, **de certification et d'enregistrement**'
10. Section 4.3, paragraphe 74, modifier avec le libellé suivant : 'L'industrie devrait être encouragée à élaborer ou à accéder à des programmes de formation **et à élaborer des guides pour l'industrie.**
11. Section 4.3, paragraphe 76, modifier avec le libellé suivant : ' agréés ou accrédités dans le cadre de **l'ILAC et d'autres** programmes officiels reconnus'
12. Section 4.4, paragraphe 87, note de bas de page, quelle sera la situation pour des enjeux liés au domaine non-vétérinaire ? Pourrions-nous suggérer d'autres outils ?

MEXIQUE

Le Mexique félicite le groupe de travail animé par l'Australie pour le travail considérable de compilation du document et se félicite d'avoir l'occasion de présenter les observations suivantes au sujet de **CX/FICS 13/20/3**, 'Annexe I - Avant-projet de Principes et directives pour des systèmes nationaux de contrôle des aliments' (N06-2009).

Observations générales

Le Mexique a noté les progrès considérables pour l'intégration et l'organisation du document.

Observations particulières

(Observations de nature linguistique sauf mention expresse)

SECTION 1 INTRODUCTION

Paragraphe 2- *Il est suggéré d'utiliser le pluriel* : "...el documento es coherente con otros textos afines del Codex y debería leerse conjuntamente..."

'... le document est cohérent et devrait être lu conjointement avec d'autres textes Codex pertinents.'

SECTION 3 PRINCIPES D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

PRINCIPE 5 LA COHÉRENCE ET L'IMPARTIALITÉ

Paragraphe 16 - Il est suggéré d'utiliser le pluriel : "...La autoridad competente y todos los participantes que cumplan funciones oficiales deberían desempeñar sus obligaciones libres de toda interferencia..."

'L'autorité compétente et tous les participants remplissant des fonctions officielles devraient être libres de toute forme d'influence abusive ou injustifiée...'

PRINCIPE 6 INTÉGRATION D'UNE PRISE DE DÉCISION FONDÉE SUR LES RISQUES ET LES DONNÉES SCIENTIFIQUES ET FACTUELLES

Paragraphe 17 – Proposition de la modification suivante : 'Les décisions prises par les autorités compétentes dans le cadre d'un système national de contrôle des aliments devraient reposer sur des informations scientifiques, des ~~faits~~ **preuves** et/ou des principes de l'analyse de risques, selon qu'il convient.'

SECTION 4 CADRE POUR LA CONCEPTION ET L'APPLICATION DE SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS (à l'étape 3)

Paragraphe 29 – Proposition de la modification suivante : ~~Al elaborar~~ **En el desarrollo** de un sistema nacional...”

‘Pour développer un système national de contrôle des aliments...’

Dans le schéma, il est suggéré de remplacer le mot ‘normativa’ par **‘políticas’**. (NDT. v. espagnole uniquement)

SECTION 4.1 La modification suivante *est suggérée* “ESTABLECIMIENTO DE **NORMATIVAS POLÍTICAS**” (‘CADRAGE POLITIQUE’)

Il est suggéré d'effectuer le même changement aux :

Par. 31- “En el establecimiento ~~de normativas...~~” remplacé par “En el establecimiento **de la política**...”

Par. 34- “La legislación debería reflejar claramente el objetivo ~~normativo~~ previsto” remplacé par “... el objetivo **de la política**...”

Par. 39- “los objetivos principales definidos en ~~las normativas...~~” remplacé par “principales definidos en **la política**...”

Par. 36, cinquième puce – Proposition de la modification suivante : • “hacer ~~respetar el cumplimiento de cumplir~~ la ley y tomar medidas...”

“• imposer l'application de la législation et prendre des mesures ...”

Par. 37 – Il est suggéré de changer : “La legislación puede incluir también, en su caso, disposiciones relativas al registro de establecimientos, ~~homologación~~ **aprobación** de establecimientos, autorización o registro de comerciantes, aprobación del diseño de los equipos, ~~multas~~ **sanciones** en caso de no conformidad, y tarifas.”

‘S’il y a lieu, la législation peut également inclure des dispositions relatives à l’enregistrement d’établissements, l’agrément d’établissements, l’octroi de licences à des négociants ou leur enregistrement, l’approbation de la conception du matériel, aux pénalités en cas de non-conformité, à la tarification des services fournis, etc.’

SECTION 4.2 CONCEPTION DU SYSTÈME

Par. 40, première puce – Il est suggéré de remplacer ~~orientación~~ par **“lineamientos”**

Par. 40, cinquième puce – Il est suggéré de remplacer ~~imperativos~~ to **“asuntos”**

Par. 40, onzième puce – le changement suivant est suggéré ‘les ressources **financières matérielles et humaines** nécessaires pour répondre aux objectifs...’

Justification Préciser les ressources dont il s’agit

Par. 40, douzième puce – Proposition des modifications suivantes : “la vigilancia, investigación, preparación para las emergencias y respuesta a ~~los incidentes~~ las enfermedades transmitidas por los alimentos e **y los incidentes** relacionados con los mismos;”

‘les dispositions de surveillance, d’enquête, de préparation aux urgences et de réponse aux ~~incidentes~~ **maladies** d’origine alimentaire et **aux incidents** liés aux aliments’

b La modification suivante est suggérée : “Un diseño adecuado del sistema debería considerar una serie de factores incluidos (sin limitarse a) ~~el~~ riesgo planteado por el producto...”

‘Une conception appropriée du système devrait prendre en compte tout un éventail de facteurs comprenant (sans toutefois y être limitée) le risque ...’

Par. 43 - La modification suivante est suggérée : “La elaboración de un método efectivo para la recolección de datos a través de la cadena alimentaria es esencial para el conocimiento de la situación, ~~las medidas de rendimiento~~ **la medición del desempeño** y la mejora continua...”

‘L’élaboration d’une méthode effective de saisie de données sur toute la chaîne alimentaire est importante pour la sensibilité par rapport à la situation, la mesure de la performance et la réévaluation continue...’

Par. 47, première puce – Proposition des modifications suivantes : “el riesgo para la salud humana planteado por el **alimento o por el** producto **relacionado con el alimento** ~~o el envase;~~”
‘... le risque pour la santé humaine que présente l’aliment ou le produit lié à un aliment...’

Par. 49, deuxième puce – Proposition de la modification suivante : “productos, **desde la** materia prima al producto final...”
‘les produits, de la matière première aux produits finis...’

Par. 49, troisième puce – Proposition de la modification suivante : “controles preventivos, incluidos ~~GAP~~ **BPA, BPF, BPH...**”
‘Les contrôles préventifs comprenant les BPA, BPF, BPH...’

Par. 56 - La modification suivante est suggérée : ‘L’autorité compétente devrait disposer de ressources suffisantes et fournies de manière transparente **et le cas échéant pouvoir compter sur des mécanismes de de participation de fournisseurs tiers,** pour permettre au programme national de contrôle des aliments d’atteindre ses objectifs sans compromettre l’intégrité et l’indépendance du programme.’

Justification *Des organisations tierces devraient être incluses en vue de l’optimisation des ressources.*

Par. 57 - Il est suggéré de remplacer le mot ‘~~atribuirse~~’ par ‘**asignarse**’.

SECTION 4.3 MISE EN OEUVRE

Par. 70.- Il est suggéré de remplacer le mot ‘~~proceso~~’ par ‘**procedimiento**’ (deux cas)

Par. 70, première puce.- Il est suggéré de remplacer le mot ‘~~procedimientos~~’ par “**procesos**”

Par. 79, première puce – Proposition de la modification suivante : ‘communiquer les enjeux et préoccupations relatifs à la sécurité sanitaire des aliments aux (autorités compétentes pertinentes) partenaires commerciaux, **exploitants de l’industrie alimentaire et consommateurs.**’

Justification : *Tenir compte de la communication avec les exploitants de l’industrie alimentaire et les consommateurs.*

SECTION 4.4 SUIVI ET ÉVALUATION DU SYSTÈME

Par. 80. - La modification suivante est suggérée : “La eficacia y competencia del sistema nacional de control de los alimentos debería evaluarse regularmente en función de los objetivos del sistema y la eficacia de los programas de control, así ~~como también~~ en función de los requisitos...”

‘L’efficacité et le caractère adéquat du système national de contrôle des aliments devraient être régulièrement évalués en regard de l’objectif du système, de l’efficacité des programmes de contrôle, ainsi qu’en fonction des exigences législatives et réglementaires...’

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande désire remercier le secrétariat australien pour le travail de préparation de ce projet et avant-projet de principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments pour examen pendant le CCFICS 20.

La Nouvelle-Zélande réaffirme son soutien à cette directive qui est un document important permettant aux pays d'identifier et de mettre en œuvre les principes et éléments clés qui constituent un système national robuste et effectif de contrôle des aliments.

Pour ce qui concerne la section 4 de ce document, la Nouvelle-Zélande fait part des observations générales suivantes :

La Nouvelle-Zélande est ravie du résultat général des travaux du GTP en juillet 2012. La Nouvelle-Zélande appuie la progression de ce document à l'étape 5/8 après un examen complet du document à l'occasion de la prochaine session. La plupart des observations spécifiques reprises sont de nature rédactionnelle ou stylistique mais il y a quelques suggestions de fond dont la Nouvelle-Zélande désirerait faire part au Comité pour examen.

La Nouvelle-Zélande préfère que ce document reste ciblé sur les questions abordées en section 4 d'une manière globale, très générale, et ne mentionne pas d'exigences de détail pour un système national de contrôle des aliments, ou alors uniquement à titre d'exemple,

La Nouvelle-Zélande communique les observations spécifiques suivantes :

Le style des références à l'autorité compétente au singulier (+ au pluriel) varie dans le document; dans certains passages il est écrit 'competent authority(ies)' et dans d'autres 'competent authority(s)'. Le document utilise autant l'orthographe 'programme' que 'program', l'utilisation d'une seule orthographe devrait figurer de manière cohérente dans tout le document.

13. Les gouvernements nationaux ~~ux~~ (et, dans certains cas, ~~les~~ l'autorités compétentes) ont pour rôle et responsabilité de définir et de mettre à jour les exigences juridiques fondées sur des données scientifiques, ~~et~~ l' L'autorité compétente a également pour responsabilité d'assurer elle-même ou par le biais d'autres parties, le fonctionnement effectif du système national de contrôle des aliments, y compris l'exécution d'activités de vérification et d'imposition d'application.

Justification : Placé au singulier par souci de cohérence – en particulier avec P 11. Il est important de couvrir l'exécution de ces activités au sein des principes – il s'agit d'un composant essentiel de l'application effective d'un système national de contrôle des aliments.

14. Consumers also have a role in managing food safety risks under their control and where relevant should be provided with information ~~ion~~ how to achieve this.

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.

Justification : Correction dans la version anglaise

17. Competent authorities should ~~be making~~ decisions within a national food control system based on scientific information, evidence and/or risk analysis principles as appropriate.

Les décisions prises par les autorités compétentes dans le cadre d'un système national de contrôle des aliments devraient reposer sur des informations scientifiques, des faits et/ou des principes de l'analyse de risques, selon qu'il convient.

Justification : Correction rédactionnelle de la version anglaise (Ndt. Pas d'impact sur la version française)

18. Au sein d'un système national de contrôle des aliments, les autorités compétentes devraient travailler en coopération et de manière coordonnée, selon des rôles et responsabilités clairement établis, de façon à utiliser efficacement les ressources, ~~afin de~~ minimiser le double emploi et les lacunes et pour faciliter l'échange d'informations.

Justification : améliorer la séquence et la clarté. Par ailleurs, l'utilisation efficace des ressources n'a pas seulement pour objet de minimiser les lacunes et le double emploi; elle est aussi une fin en soi.

20. Le système national de contrôle des aliments devrait pouvoir être amélioré de façon continue et devrait comprendre des mécanismes permettant d'évaluer s'il est en mesure d'atteindre son/ses objectif(s).

Justification : Un système national de contrôle des aliments peut avoir plus d'un objectif.

22. Au sein de chaque pays, le gouvernement ~~doit~~ **devrait** disposer de structures juridiques de base pour permettre l'établissement de lois et d'autorités compétentes pour les aliments pour pouvoir élaborer, établir, mettre en œuvre et faire appliquer un système national de contrôle des aliments.'

Justification : Par souci de cohérence de langage.

23. Lors de la conception et de l'application d'un système **national** de contrôle des aliments, l'autorité compétente devrait tenir compte des normes, recommandations et directives du Codex (~~ou de toute autre organisation internationale ou intergouvernementale accessible à tous les pays~~) chaque fois que celles-ci peuvent constituer des éléments appropriés de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments pour faciliter le commerce et susciter la confiance des consommateurs. **Des normes ou directives émanant d'autres organisations internationales intergouvernementales et dont l'affiliation est ouverte à tous les pays, peuvent également être utiles.**

Justification : 'national' par souci d'exhaustivité. Les autres amendements rédactionnels sont apportés par souci de lisibilité. Nous devons également être prudents et éviter que ce document signale de manière implicite que les normes ou directives élaborées par TOUTES les organisations intergouvernementales (même celles accessibles à tous les pays) sont sur un pied d'égalité ou de la même pertinence que celles du codex.

24. Un système national de contrôle des aliments devrait disposer de ressources suffisantes pour atteindre **son/ses** objectif(s).

Justification : Un système national de contrôle des aliments peut éventuellement avoir plus d'un objectif - maintien de la cohérence pour tous les principes.

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

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

Justification : Amélioration de la clarté

27. ~~S'il existe plus d'une autorité compétente, leurs rôles et responsabilités devraient être clairement définis et leurs activités devraient être coordonnées autant que possible afin de minimiser les lacunes et les recoupements~~

Justification : redondance par rapport à ce qui figure au Principe 7 et également au par. 31.

32. ... Il conviendrait d'envisager l'élaboration d'une stratégie nationale de contrôle des aliments pour préciser les objectifs à atteindre, **établir des priorités** et faciliter la conception du système.

Justification : une stratégie à objectifs multiples devrait identifier des priorités afin que les objectifs les plus importants soient relevés les premiers, et pour faciliter la planification du travail et l'affectation de ressources.

33. En application des principes directeurs de la section 3 et du cadre **décrit dans la présente** de la section 4, un système national de contrôle des aliments devrait présenter trois caractéristiques principales qui peuvent, entre autres, servir dans le cadre d'une auto-évaluation ou de toute autre évaluation visant à déterminer si le système est tout à fait fonctionnel et efficace.

i) **Caractéristique 1** La **sensibilité par rapport à la situation** ('situational awareness') signifie qu'un système national de contrôle des aliments obtient des informations précises et à jour sur la chaîne alimentaire toute entière [**Observation NZ (Ndt uniquement pour version anglaise) : le texte (entire food chain as a whole) ne requiert pas les deux mots 'entire' et 'as a whole'. L'un des deux devrait être supprimé**] ainsi que sur ses différentes parties et ses acteurs

ii) **Caractéristique 2** 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 **la production alimentaire et de la** transformation des aliments et aux premières étapes plutôt que dans le produit fini. 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~~ **peuvent contribuer à rendre le** système ~~pro-actif~~ de contrôle **pro-actif**.

Justification : Modifications rédactionnelles. Les composants repris sous la pro-activité ne devraient pas être présentés comme étant obligatoires. Il ne s'agit que d'un document d'orientation et il suffit de les présenter comme étant utiles pour la pro-activité.

34. La législation devrait clairement exprimer **le/les** 'objectif(s) politique(s) prévu(s) et être à la mesure des risques qu'elle doit atténuer', ~~elle~~ **La législation** devrait **également**, dans la mesure du possible, viser la prévention et les résultats en permettant ainsi souplesse et innovation.

Justification : Par souci de cohérence - un système national de contrôle des aliments peut avoir plus d'un objectif. Lisibilité et grammaire.

35. La législation devrait cadrer la structure du système national de contrôle des aliments, attribuer clairement les rôles et responsabilités des participants dans le système national de contrôle des aliments, 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 tiers autorisé (dans la mesure où il y est fait appel) et des exploitants du secteur alimentaire. (Ndt : changement en anglais 'competent authorities', pas d'impact sur la version française). La législation devrait établir les objectifs généraux du système national de contrôle des aliments ainsi que tout objectif spécifique ou **d'ordre** secondaire ayant trait aux participants ou aux secteurs. ~~Elle devrait conférer aux autorités compétentes l'autorité d'arrêter ou de reconnaître des normes et exiger des exploitants du secteur alimentaire et des autres participants la mise en place et le suivi 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.~~ La législation devrait clairement définir l'obligation pour les exploitations du secteur alimentaire de produire des aliments surs.

Justification : grammaire, amélioration de la clarté et de la fluidité du texte. La phrase supprimée devrait être déplacée vers le paragraphe 36.

36. La législation devrait conférer à l'autorité compétente un ensemble suffisant de pouvoirs et de mécanismes pour gérer et appliquer le système national de contrôle des aliments. Ces mandats **ou pouvoirs** peuvent comprendre les activités suivantes, sans pour autant y être limitées :

- établir des normes ou d'autres options de gestion pour contrôler les dangers d'origine alimentaire **et exiger des exploitants du secteur alimentaire et des autres participants la mise en place et le suivi 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** tels que les organismes qui provoquent des maladies, les contaminants, les résidus de

médicaments vétérinaires et de pesticides ;.

- établir des approches pour garantir la sécurité sanitaire et l'utilisation sûre d'**intrants de la chaîne alimentaire, tels que des** additifs alimentaires, ~~de~~ pesticides et ~~de~~ médicaments vétérinaires ;
- étudier la reconnaissance de normes du Codex et/ou l'harmonisation avec celles-ci ; *[Suggestion NZ – cette puce serait mieux placée comme une note de bas de page pour la première puce. Elle n'est pas vraiment indépendante et fait directement référence au Principe 12]*
- réaliser des audits, des vérifications, 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 ; *(Ndt : mise à l'infinitif des verbes dans la version anglaise. Pas d'impact sur la version française).*
- imposer l'application de la législation ~~et prendre des mesures en cas d'aliments insalubres ou non-conformes~~, **et notamment** réaliser des enquêtes et imposer des sanctions et des amendes ;
- veiller à l'intégrité, l'impartialité et l'indépendance des systèmes d'inspection officiellement agréés ;
- veiller à ~~ce que des~~ **prévenir l'accès au marché d'**aliments insalubres ou non-conformes **ou que ceux-ci** soient retirés du marché et **traités de manière adéquate** ~~éliminés s'il y a lieu~~ ; et
- ~~prévenir la mise sur le marché de produits insalubres ou non-conforme.~~

Justification : amélioration de la clarté et de la fluidité du texte. Première puce – la portée des exemples est trop courte et limitative, le passage provient de la deuxième puce du paragraphe 35 – la portée de cette puce était trop limitée - la liste ne devrait pas donner l'impression d'être exhaustive. Cinquième puce – supprimer la redondance de ce qui figure déjà dans une puce suivante. Septième puce – les observations au sujet des aliments insalubres ou non-conformes devraient se trouver en un endroit. 'éliminés' pourrait impliquer que des aliments non conformes doivent toujours être détruits, ce qui n'est pas toujours le cas. Huitième puce – supprimer la redondance.

37. S'il y a lieu, la législation peut également inclure des dispositions relatives à l'enregistrement **ou l'agrément** d'établissements, l'agrément ~~d'établissements~~, l'octroi de licences **ou l'enregistrement** ~~à des de~~ négociants ~~ou leur enregistrement~~, l'approbation de la conception du matériel, ~~aux pénalités en cas de non-conformité~~ **et la facturation de taxes ou de redevances.** ~~à la tarification des services fournis, etc.~~

Justification : Amélioration de la fluidité, 'etc' est inutile dans ce contexte. La non-conformité est déjà abordée au par. 36.

38. L'autorité compétente devrait s'engager avec les parties intéressées, et notamment ~~avec~~ les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs, dans l'élaboration de nouvelles lois et lorsqu'elle apporte des changements à la réglementation.

Justification : grammaire.

44. ~~L'autorité compétente devrait utiliser~~ **L**es conclusions de laboratoires **peuvent également contribuer au suivi de** ~~pour suivre~~ les tendances dans la chaîne alimentaire et aider pour la conformité et l'imposition d'application. L'accès aux laboratoires et à des capacités de laboratoire devrait être à la mesure de la nécessité de répondre aux risques alimentaires prioritaires.

Justification : Les conclusions de laboratoires sont l'une des sources de données utilisables – le libellé précédent implique qu'il s'agit du seul outil ou de l'outil principal et confère aux laboratoires une mise en exergue qui peut ne pas être justifiée dans tous les cas.

45. Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté **et à la disposition du public**, pour garantir sa transparence et l'application cohérente des mesures de contrôle, et comprendre notamment une description de son champ d'application et de son fonctionnement, ainsi qu'une description claire des rôles et responsabilités de toutes les parties.

Justification : la disponibilité est un aspect important pour garantir la transparence – la documentation n'est pas très utile si ces documents ne sont pas aisément accessibles pour toutes les parties intéressées.

47. Les programmes de contrôle devraient reposer sur le risque et être conçus pour prendre en compte un certain nombre de facteurs [*observation NZ au sujet de la note de bas de page 6* : 'le paragraphe 33 donne des orientations supplémentaires sur les caractéristiques principales d'un système national de contrôle des aliments' **OBSERVATION** : *cette note de bas de page ne semble pas pertinente puisqu'il s'agit de programmes de contrôle et que le par. 33 traite du système national de contrôle des aliments. Si cette note de bas de page est maintenue, elle doit être développée pour préciser dans quelle mesure le libellé du par. 33 est pertinent pour des programmes de contrôle. Il pourrait être préférable de faire référence à la publication FAO : 'Le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires'*] comprenant, sans pour autant y être limités :

- le risque pour la santé humaine que présente l'aliment ou le produit lié à un aliment ;
- le potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs et **les** autres facteurs susceptibles de constituer des pratiques déloyales dans le commerce alimentaire.
- ...
- knowledge of operators at various stages of the food chain; ~~T~~typical and atypical use of products, raw materials and by-products; ~~S~~structure of production and supply chains; production technologies, processes and practices; relevant product tracing information;
- les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments associés à différents produits, **et**
- ~~le risque de pratiques déloyales associées à différents produits dans le commerce alimentaire ; et~~

Justification : amélioration de la grammaire. Suppression d'une puce – déjà abordé dans la deuxième puce.

49. Le **Des** programme(s) de contrôle devraient porter, selon le cas, sur les éléments suivants: **être appliqués au point ou aux points de la production ou de la chaîne d'approvisionnement où les dangers peuvent être contrôlés de la manière la plus effective ou efficiente ; en tenant compte des ressources et capacités disponibles.**

- ~~les établissements, installations, équipements et matériel ;~~
- ~~les produits, de la matière première aux produits finis, y compris les produits intermédiaires ;~~
- ~~les contrôles préventifs comprenant les BPA, BPF, BPH et les principes HACCP;~~
- ~~les moyens de distribution ; et~~
- ~~les ressources humaines, l'infrastructure et la confidentialité.~~

Justification : la liste est trop prescriptive et devrait être remplacée par le libellé ci-dessus qui est plus générique et ouvert et éclaire bien l'essentiel - à savoir que les dangers doivent être contrôlés.

49bis. L'autorité compétente devrait encourager l'utilisation des Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), de Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) ou de l'approche de l'Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) selon le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

Justification : il s'agit d'un élément important déplacé du par. 51.

50. La conception des programmes de contrôle devrait intégrer ~~les éléments suivants, sans toutefois y être limitée :~~

- ~~l'inspection, la vérification et l'audit, y compris les visites sur site ;~~
- ~~la surveillance du marché ;~~
- ~~le prélèvement d'échantillons et l'analyse,~~
- ~~l'examen de la documentation écrite et autre ;~~
- ~~la documentation d'observations et de constatations ; et~~
- ~~l'examen des résultats de tout système de vérification appliqué par l'établissement.~~
- **La gamme des activités ou produits visés par la portée du système national de contrôle des aliments,**
- **les risques que posent les produits ou les activités**

- **les contrôles ou interventions disponibles pour répondre aux risques**
- **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 tout constat indésirable.**

Justification : cette liste est trop détaillée et prescriptive. Elle doit être plus ouverte et applicable à tous les aspects. Cette orientation devrait cibler le résultat désiré et non pas les procédures susceptibles d'être requises

51. 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'utilisation des Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), de Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) ou de l'approche de l'Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) selon le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).~~

Le passage supprimé devient un paragraphe indépendant 49bis indiqué dans les présentes observations

54. Les programmes de conformité et d'application imposée devraient être conçus de manière à permettre à l'autorité compétente 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. ~~55. Les Ces programmes de conformité et d'application imposée~~ devraient être conçus de manière à :

- être proportionnels au degré de risque pour la santé publique ou au potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs ;
- encourager la prise en charge de responsabilité et de conformité de la part de tous les participants ;
- prévoir une gamme complète de réactions à partir de fourniture d'informations ou de matériel éducatif, imposant des mesures correctives, établissement de sanctions ;
- prendre en compte les non-conformités répétées d'exploitants du secteur alimentaire.

Justification : ces puces devraient être reprises sous le par. 54. On améliore ainsi la fluidité et supprime la redondance de mots au début du par.

56. L'autorité compétente **et toute autre partie chargée d'activités de conformité et d'obligation d'application** devrait disposer de ressources suffisantes et fournies de manière transparente pour permettre au programme de contrôle des aliments d'atteindre son objectif sans compromettre l'intégrité et l'indépendance du programme.

Justification : grammaire. Il est important que tous les intervenants de la réglementation disposent de ressources suffisantes – l'AC peut n'être qu'un des acteurs à cet égard.

57. La conception et la mise en œuvre d'un système national de contrôle des aliments devraient être à l'échelle des ressources disponibles, tout en prévoyant un élargissement approprié. Les ressources devraient être attribuées de manière prioritaire pour la protection de la santé publique. ~~En fonction des considérations ei dessus, l'attribution de ressources dans le contexte d'un système national de contrôle des aliments peut aller à :~~

- ~~la formation et l'infrastructure de base ;~~
- ~~un personnel ayant des qualifications appropriées dans des disciplines pertinentes ;~~
- ~~des systèmes et équipements de transport fiables pour réaliser les services d'inspection, d'audit et de vérification et la transmission d'échantillons aux laboratoires ; et~~
- ~~aux systèmes des techniques d'information et de communication.~~

Justification : cette liste n'est peut-être pas exhaustive – elle repose également sur l'hypothèse que chaque pays commence au même point de départ, ce qui n'est pas le cas - l'élément essentiel est déjà énoncé par la déclaration relative à l'attribution prioritaire de ressources pour la protection de la santé publique.

59bis. 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), les Règlements sanitaires internationaux (RSI), les exigences de notification de maladie de l'OIE, les règlements de la CIPV et le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), pour les cas de notifications d'urgences nationales et internationales et de réponses.

Justification : Déplacé du par. 66 au par. 59bis. Ce par. est mieux placé ici – il améliore la fluidité des informations fournies.

60. Le système national de contrôle des aliments devrait disposer de procédures visant ~~l'élimination~~ **l'identification et l'élimination** rapide d'aliments insalubres. Ces procédures devraient faire en sorte que des produits estimés insalubres soient rappelés et traités de manière appropriée pour garantir la protection des consommateurs. **L'autorité compétente devrait veiller à ce que les consommateurs soient avisés de manière adéquate lorsqu'il y a eu distribution,** ~~il faudrait fournir une notification appropriée aux consommateurs.~~

Justification : Grammaire et lisibilité. L'identification d'un produit touché est un élément clé.

Note de bas de page 8, par. 60 : **Parmi les orientations susceptibles d'aider à élaborer de telles procédures, on compte les Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires CAC/GL 60-2006 du Codex et le chapitre 4.1. Principes généraux sur l'identification et la traçabilité d'animaux vivants du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.**

Justification : Il faut une introduction à cette note de bas de page pour expliquer clairement le lien avec la phrase dans le document porteur – sinon elle donne l'impression que la traçabilité et l'identification d'animaux sont les seuls outils disponibles.

61. Les systèmes de rappel et d'autres systèmes de retrait du marché devraient résulter d'un effort coordonné entre ~~le gouvernement national~~ **la/les autorité(s) compétente(s)** et les exploitants du secteur alimentaire **afin d'être effectifs et leur application imposable.** ~~Si l'autorité compétente demande un rappel, les exploitants devraient avoir l'obligation déclarée 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.~~

Justification : C'est l'autorité compétente (ou son représentant) qui est l'organisme le plus généralement impliqué dans des rappels, etc. Il est également important de souligner que les systèmes de rappel ou de saisie doivent être effectifs et il doit être possible d'en imposer l'application. L'ajout de ce passage permet également la suppression du reste de ce par. qui entre trop dans le détail et est trop prescriptif. Ces éléments ressortent déjà des paragraphes précédents et l'imposition de leur application est abordée aux paragraphes 54-55.

64. Il conviendrait d'envisager l'élaboration de programmes de communication **entre les responsables de la réglementation, l'industrie, les consommateurs et les universitaires** 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~~ sur les risques de la sécurité sanitaire des aliments et sur les étapes d'atténuation qui peuvent être mises en place pour réduire ces risques.

Justification : le déplacement des groupes d'intérêt concernés améliore la lisibilité.

65. Lorsqu'elles élaborent un programme éducatif, les autorités pertinentes devraient clairement identifier le public ciblé, le contenu prioritaire et les stratégies à mettre en œuvre. Le matériel éducatif élaboré devrait utiliser un langage adapté au public auquel il est destiné. Des éléments de base sur des activités éducatives de la sécurité sanitaire des aliments devraient être largement diffusés, de préférence en utilisant les média de communication de masse.

Justification : amélioration de la clarté et de la fluidité du texte. (Ndt : changement de la version anglaise sans impact sur la version française).

~~66. — 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), les Règlements sanitaires internationaux (RSI), les exigences de notification de maladie de l'OIE, les règlements de la CIPV et le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), pour les cas de notifications d'urgences nationales et internationales et de réponses.~~

Déplacé vers le paragraphe 59bis

67. Après avoir conçu ou modifié le système national de contrôle des aliments, l'autorité compétente devrait préparer ~~une feuille de route pour sa~~ **un plan de mise en œuvre, comprenant** et la séquence ~~de la mise en place~~ des différents éléments ~~de sa conception~~ **du système à mettre en place ou à introduire** selon son **le** degré de préparation et ~~de ses~~ **les** capacités **des participants pertinents**. Cette étape exige l'implication et l'analyse de différents experts, de disciplines différentes et de toutes les parties prenantes. **[OBSERVATION NZ : Nouvelle note de bas de page : La publication FAO 'Le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires' contient des orientations supplémentaires sur l'élaboration d'un plan de mise en œuvre]** La feuille de route de l'autorité compétente peut comprendre ;

- ~~• des priorités et des échéances pour la mise en œuvre ;~~
- ~~• des résultats à atteindre ;~~
- ~~• des responsabilités pour la mise en œuvre ;~~
- ~~• une attribution de ressources pour du personnel et de l'infrastructure ;~~

Justification : Amélioration de la clarté et de la fluidité de la phrase et élimination d'une formulation familière susceptible d'être difficile à traduire. Cette liste est prescriptive mais ne donne pas de réelles orientations. Des orientations spécifiques ont été élaborées par la FAO et celles-ci pourraient être citées dans une note de bas de page.

68. Il conviendrait de rédiger des orientations et des instructions sur le système national de contrôle des aliments, sur les programmes de contrôle et notamment sur les exigences légales pour le personnel de l'autorité compétente et les exploitants du secteur alimentaire pour **veiller à ce que** ;

- les participants soient parfaitement conscients de ce qu'on attend d'eux (Principe 4) ;
- la législation soit appliquée de manière uniforme ;
- les objectifs leurs soient clairement communiqués ; et
- ils disposent des ressources (humaines, matérielles et financières) nécessaires pour réaliser leurs tâches.

Justification : cohérence de la présentation de la liste, grammaire.

69. L'autorité compétente devrait mettre en œuvre toute une gamme d'activités de contrôles des aliments, et notamment des inspections, des audits, des vérifications et une surveillance, pour veiller à ce que les exploitants du secteur alimentaire s'acquittent de leurs responsabilités et soient en conformité avec les exigences. Il conviendrait d'élaborer des procédures ~~détaillées~~ pour définir les tâches et responsabilités

essentielles de vérification de la conformité, **ainsi que les conséquences de non-conformité et notamment de non-conformités à répétition.**

Justification : ce passage supplémentaire est l'élément essentiel énoncé au paragraphe 70. Le paragraphe 70 a un degré de détail inutile et inadéquat aux fins de ce document.

~~70. 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 actions résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité du même produit ou procédé afin de veiller à ce que toute mesure soit proportionnelle : au degré de risque pour la santé publique ou au potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs. Pour illustrer cet aspect, les mesures spécifiques suivantes peuvent par exemple être appliquées dans des cas récurrents de non-conformité :~~

~~— 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, la radiation de l'enregistrement du producteur/transformateur ou la fermeture de l'établissement concerné.~~

~~71. Il conviendrait de créer et d'entretenir des programmes et des manuels de formation pour assurer une application cohérente des exigences. Ce matériel 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 les méthodes d'audit, de vérification, d'inspection et de contrôle, d'échantillonnage et de mise à l'essai;~~
- ~~• la législation et les exigences pertinentes;~~
- ~~• les procédés et procédures visant la conformité et l'imposition d'application ;~~
- ~~• les dispositions pour la coordination avec les ministères pertinents et les parties prenantes ;~~
- ~~• les informations pertinentes sur la contamination des aliments et le contrôle des aliments ;~~
- ~~• les procédures pour effectuer des rappels et des enquêtes sur des aliments ;~~
- ~~• les informations pertinentes sur la formation des agents ; et~~
- ~~• le procédé formel de réévaluation du système national de contrôle des aliments.~~

Justification : cette liste est trop détaillée et prescriptive.

72. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient avoir l'appui de programmes de formation 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 reçoivent la formation requise pour s'acquitter de manière adéquate de leurs missions professionnelles, **et entretenir entretiennent** leur développement professionnel **et veillent à l'application cohérente des exigences.**

Justification : L'ajout de ce libellé est l'élément essentiel du paragraphe 71 – tout le reste était du détail excessif.

75. Dans les cas où les autorités compétentes prévoient de faire appel à des tiers pour la mise en œuvre de contrôles, ces tiers devraient faire l'objet d'une évaluation selon des critères objectifs avant d'être agréés. **L'autorité compétente devrait évaluer régulièrement le maintien de la** performance continue des organismes officiellement agréés **devrait être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. Il conviendrait de L'autorité compétente devrait** lancer des procédures pour rectifier les faiblesses et, le cas échéant, permettre le retrait de l'agrément officiel.

Justification : Lisibilité. La troisième phrase ne désignait pas de manière explicite qui devrait lancer les procédures indiquées.

76. Les autorités compétentes devraient **veiller à ce que l'échantillonnage soit adéquat en fonction des circonstances et de l'objectif de l'analyse,** faire appel à des laboratoires **avant la compétence nécessaire pour veiller à la** ~~agréés ou accrédités dans le cadre de programmes officiels reconnus, garantissant la mise en place de contrôles de qualité appropriés et la fiabilité des résultats d'analyse~~ **et la finalité de leur utilisation ainsi qu'à l'interprétation correcte des résultats présentés.**

[Suggestion NZ : Nouvelle note de bas de page : 'Les documents CAC/GL 27 & CAC/GL 28 contiennent des orientations sur la compétence des laboratoires. Le guide 17025 de l'ISO/CEI peut également être utile.']

~~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.~~

77. 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.

Justification : Mettre l'accent sur ce qui est nécessaire pour une analyse alimentaire fiable plutôt que sur la compétence des laboratoires qui est comprise ailleurs et peut être ajoutée dans le projet de nouvelle note de bas de page.

81bis. Les programmes de contrôle devraient faire l'objet d'un suivi continu pour veiller à ce que leurs objectifs soient atteints à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, et notamment la production, la fabrication, l'importation, la transformation, l'entreposage, le transport, la distribution et le commerce. L'évaluation de programmes de contrôle devrait aborder des questions telles que :

- **l'efficacité des procédures de contrôle,**
- **la capacité à atteindre les objectifs ; si le programme a abordé les étapes pertinentes de la chaîne de production, prendre en compte les facteurs de risques, et**
- **la prise en compte de tendances émergentes.**

Justification : Le par. 89 est mieux placé ici et il améliore la fluidité des informations.

82. La réévaluation de non-conformités ~~ou~~ **et** d'incidents liés aux aliments est une occasion d'apprentissage qui peut servir de retour d'information pour le procédé de planification par l'autorité compétente. Les autorités compétentes devraient saisir ces opportunités pour lancer une amélioration continue en évaluant un incident du premier signal **d'arrêt à la réponse** et en intégrant les enseignements qui en découlent dans la ~~phase de conception et de planification~~ **ou la reconception des programmes de contrôle.**

Justification : Grammaire et amélioration de la clarté du texte. Il n'était pas clair de quelle phase de planification il s'agissait. Nous estimons qu'il devrait s'agir de la conception ou de la reconception de programmes de contrôle et non pas de la conception d'un système national de contrôle des aliments.

84. ~~Les autorités compétentes et/ou les gouvernements nationaux 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 ;~~
- ~~les données sur les symptômes et les effets d'une exposition chronique à une contamination d'origine alimentaire ;~~
- ~~les systèmes permettant la détection rapide d'incidents de contamination pour assurer de promptes alertes du public ; et~~
- ~~les liens avec le secteur de la santé publique vétérinaire.~~

Tout ce paragraphe devrait être supprimé. Justification : il interrompt la fluidité de la section et établit un degré de détail inadéquat pour ce document d'orientation. Par ailleurs, aucun examen des systèmes de surveillance du reste de ce document n'étaye ce degré de détail et nous n'estimons pas qu'il serait adéquat d'ajouter un passage dans ce sens.

Les systèmes de surveillance sont évoqués de manière générale au par. 86 – ce qui est adéquat – la suppression du par. 84 n'atténue en rien le rôle que de tels systèmes peuvent jouer alors que son maintien n'ajoute que peu au document.

~~89. Les programmes de contrôle devraient faire l'objet d'un suivi continu pour veiller à ce que leurs objectifs soient atteints à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, et notamment la production, la fabrication, l'importation, la transformation, l'entreposage, le transport, la distribution et le commerce. L'évaluation de programmes de contrôle devrait aborder des enjeux tels que :~~

- ~~• l'efficacité des procédures de contrôle,~~
- ~~• la capacité à atteindre les objectifs ; si le programme a abordé les étapes pertinentes de la chaîne de production, prendre en compte les facteurs de risques, et~~
- ~~• la prise en compte de tendances émergentes.~~

Passage déplacé et inséré en 81bis. La NZ estime que le par. 88 constitue une fin adéquate pour cette partie du document.

La Nouvelle-Zélande se réjouit de participer à un examen solide de tout ce document à l'occasion de la prochaine réunion du CCFICS.

NORVÈGE

Nous nous félicitons d'avoir l'occasion de communiquer nos observations relatives aux sections 1-3 à l'étape 6 ainsi qu'à la section 4 à l'étape 3.

(I) Observations générales

La structure du document est en voie d'amélioration et le texte précisé permet de mieux formuler des observations sur la fluidité et la teneur du document. Nous nous félicitons de pouvoir également formuler des observations au sujet des principes, étant donné qu'une approche globale du document est plus aisée suite au travail effectué sur la section 4.

Même si un travail important a été investi dans la rédaction et la refonte de ce document, il faut préciser encore davantage son libellé pour le rendre plus clair et mieux le cibler.

Les sections 1-3 constituent l'essentiel du document. La section 4 se construit par la suite et vise à donner plus d'orientations pratiques quant à ce qui pourrait être utile à des fins de compréhension et d'interprétation des principes. En supprimant la répétition des principes en section 4 et en évitant de dire la même chose en d'autres mots, nous éviterons toute confusion quant à ce que ce document dit effectivement.

Par ailleurs, ayant suivi l'évolution de ce document, nous estimons qu'il est encore nécessaire de préciser ce que les systèmes nationaux de contrôle des aliments comprennent. L'introduction du document devrait indiquer clairement que l'existence d'une législation alimentaire est une condition préalable (conformément au principe 11) et que l'objectif d'un système national de contrôle des aliments est donc de veiller à la conformité par rapport à la législation alimentaire afin de parvenir à des aliments sûrs et des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Nous y reviendrons dans nos observations sur les paragraphes 34 – 38.

Afin de mieux expliquer l'objectif de ce document d'orientation, nous aurions préféré que l'introduction comprenne un petit paragraphe expliquant la finalité d'un système national de contrôle des aliments.

Nous aimerions suggérer d'utiliser le verbe '*peut*' dans tout le document. La raison en est qu'il s'agit d'une directive et que le libellé devrait en être le reflet. Par ailleurs, pour ce qui est de la section 1, paragraphe 1, une certaine souplesse devrait être admise.

(II) OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

SECTION 1

Paragraphe 4 et 5

Nous voudrions suggérer de supprimer les paragraphes 4 et 5.

~~4. — Les autorités compétentes peuvent appliquer ces principes et directives s'il y a lieu, selon leurs situations particulières.~~

~~5. — Au moment d'élaborer un système national de contrôle des aliments, les gouvernements nationaux et leur(s) autorité(s) compétente(s) devraient veiller à ce que les objectifs du système soient poursuivis conformément aux principes énoncés ci-après et devraient prévoir une certaine souplesse et adaptation selon qu'il convient, pour permettre la réalisation de ces objectifs.~~

Justification : Il s'agit d'une répétition, en d'autres mots, du fond de la dernière phrase du paragraphe 1 : 'Au contraire, en fonction des spécificités nationales, on peut suivre diverses approches pour mettre en place un système national efficace de contrôle des aliments.' Nous voudrions que ce document soit clair et bien ciblé, qu'il ne contienne pas de répétitions, disant la même chose en d'autres mots à plusieurs reprises. Au paragraphe 4, il est également obscur de quels principes il s'agit lorsqu'il est question de 'ces' principes.

SECTION 2

Paragraphe 6

L'objectif d'un système national de contrôle des aliments devrait être clairement stipulé. La finalité de cette orientation devrait être mieux expliquée au début du document. Nous aimerions proposer un libellé pour mieux rendre la finalité de systèmes de contrôle.

6. L'objectif d'un système national de contrôle des aliments **est de vérifier que les exploitants du secteur alimentaire se conforment aux exigences reprises dans la législation alimentaire** est de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Justification : Ainsi, il indique les objectifs principaux de la législation et nous estimons que nous devrions nous concentrer sur l'objectif du snca, ce que le snca devrait viser.

Cela règlera un des problèmes de compréhension du document. Un système national de contrôle des aliments repose sur le fait que la législation est promulguée pour protéger la santé des consommateurs et pour veiller aux pratiques loyales dans le commerce alimentaire, et l'autorité compétente est investie des pouvoirs requis pour faire appliquer cette législation.

SECTION 3

Les principes sont importants et ils doivent être clairs, puisqu'une bonne partie de l'information dans ce document en découle.

Nous suggérons de réorganiser les principes comme suit: 11, 2, 4, 6, 3, 5, 7, 8, 9, 13, 12 et 10.

Justification : Cela créera une suite logique.

Principe 1

Nous voudrions proposer de supprimer le principe 1 puisqu'il répète l'objectif et crée plus de confusion que de clarté.

~~8. — L'objectif premier de la conception et du maintien de systèmes nationaux de contrôle des aliments est de protéger les consommateurs. En cas de divergence, priorité devrait être donnée à la protection des consommateurs.~~

Principe 4 Rôles et responsabilités

Paragraphe 13

Amender le paragraphe 13 en supprimant 'fondées sur des données scientifiques'.

13. Les gouvernements nationaux (et, dans certains cas, les autorités compétentes) ont pour rôle et responsabilité de définir et de mettre à jour les exigences juridiques ~~fondées sur des données scientifiques~~ et l'autorité compétente a pour responsabilité d'assurer le fonctionnement effectif du système national de contrôle des aliments.

Justification : Il y a d'autres facteurs légitimes, également reconnus au Codex (tels que les considérations économiques, l'étiquetage, la qualité et la loyauté du commerce) qu'il convient de prendre en compte dans la législation nationale.

Paragraphe 13bis

L'autorité compétente joue un rôle déterminant dans le système national de contrôle des aliments; cela devrait ressortir du principe 4 (en fait l'autorité compétente est tout juste mentionnée entre parenthèses). Nous voudrions donc suggérer l'ajout d'un nouveau paragraphe 13bis pour préciser ce rôle déterminant de l'autorité compétente.

13bis. L'autorité compétente joue un rôle déterminant dans la mesure où elle assure la conduite et la coordination du système national de contrôle des aliments.

Justification : clarté sur l'importance du rôle de l'autorité compétente et reprise du contenu de la première puce du paragraphe 26 qui devrait être supprimée (voir infra).

Paragraphe 14

Dans la première phrase de l'introduction il est stipulé que 'Tous les participants devraient avoir des rôles et etc clairement définis'. Le texte se poursuit au paragraphe 14 en décrivant le rôle des 'consommateurs' dans un système national de contrôle des aliments. Si cela signifie que les consommateurs font partie du système national de contrôle des aliments, nous voudrions attirer votre attention sur le libellé du **Principe 3**, qui stipule que tous les *aspects d'un système national de contrôle des aliments devraient être transparents et ouverts à l'examen...* Il poursuit en évoquant la *transparence* de la *documentation* etc. Il ne saurait être de l'intention du CCFICS de suggérer que les consommateurs, lorsqu'ils agissent dans leurs propres ménages devraient être ouverts à l'examen ?

Nous voudrions donc proposer de supprimer les consommateurs parmi 'tous les participants' en supprimant le paragraphe 14 :

~~14. — 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.~~

Justification : Les consommateurs ont la responsabilité pour des aliments sains, mais pas au sein du système de contrôle. Les normes Codex sont des outils déterminants pour approvisionner les consommateurs en aliments sûrs et salubres; toutefois la manière dont les consommateurs manipulent l'aliment dans leurs foyers n'est pas couverte par la législation nationale ou par des normes Codex. Le système national de contrôle des aliments ne peut obliger les consommateurs à veiller à la documentation et à la transparence des activités au sein de leurs foyers.

Principe 5 La cohérence et l'impartialité

Il semble contradictoire de dire d'une part que **tous les aspects** d'un système de contrôle devraient être appliqués de manière cohérente et impartiale et de poursuivre en stipulant que **tous les participants** doivent être libres de toute forme d'influence abusive ou injustifiée. Il serait préférable de supprimer 'tous les aspects' et d'écrire simplement que les SNCA devraient être appliqués etc et ensuite, supprimer 'tous' devant 'les participants' dans la dernière phrase.

16. ~~Tous les aspects d'un~~ **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.

Justification : Éviter tout malentendu quant aux situations de conflit d'intérêt dans lesquelles peuvent se trouver les consommateurs, les parties prenantes (l'industrie), les universitaires, etc.

SECTION 4 : CADRE

Les paragraphes 26-28 répètent certains des principes, ce qui ne devrait pas être nécessaire. Ces paragraphes contribuent également à la confusion quant à la séquence logique du document.

Le paragraphe 26 répète des parties de ce qui figure déjà dans les principes 3, 4, 5, 6, 9 et 10. Nous nous demandons s'il apporte un élément neuf à la compréhension des principes et si certains des principes pourraient être amendés pour mieux en comprendre l'intention, par exemple le principe 4, rôles et responsabilités. La première puce pourrait être ajoutée au paragraphe 13bis (voir supra).

Le restant des puces pourrait être supprimé, et le cas échéant, ajouté aux principes respectifs.

Nous voudrions suggérer de supprimer le paragraphe 26 pour les raisons évoquées ci-dessus.

Le paragraphe 27 répète le principe 7 et certaines de ses parties pourraient être ajoutées au principe 4 (lié au nouveau paragraphe 13 bis dont nous proposons la création. *(plus d'une autorité compétente etc...)* **Nous voudrions suggérer de supprimer le paragraphe 27 pour les raisons évoquées ci-dessus.**

Le paragraphe 28 ne fait que répéter les principes 3, 5 et 9 et pourrait être supprimé.

Nous voudrions suggérer de supprimer le paragraphe 28 pour les raisons évoquées ci-dessus.

SECTION 4.1 CADRAGE POLITIQUE

Nous voudrions suggérer la création d'une référence générale indiquant que le cadrage politique repose sur la conformité aux principes; ensuite garder la première phrase du paragraphe 31, conserver le paragraphe 33 et supprimer le 30, ainsi que des parties de 31 et 32.

Nouveau paragraphe : **Le cadrage politique repose sur les principes évoqués en section 3 et devrait comprendre l'identification et la formulation claire des résultats attendus.**

Justification : Nous estimons que cette section n'ajoute rien à la bonne compréhension ni à la clarté sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Le libellé de cette section devrait donc être raccourci. Pour nous, le cadrage politique repose sur les principes et il n'est donc pas nécessaire de répéter les principes. Le paragraphe 32 est très ambigu si on lit le libellé actuel de la section 2 objectif d'un système national de contrôle des aliments avec la deuxième phrase du 32.

Les paragraphes 34-38 traitent du cadre réglementaire. Il faudrait examiner si ces paragraphes pourraient être supprimés ou amendés pour mieux décrire les systèmes de contrôle.

Ces observations découlent du fait que ce document donne des directives pour les systèmes de contrôle des aliments et les paragraphes 34 – 38 évoquent ce que la législation devrait aborder, cadrer, comprendre et couvrir. Pour éviter tout malentendu, ces paragraphes devraient être supprimés ou amendés et le document devrait se concentrer sur ce qu'un système de contrôle des aliments devrait comprendre. Nous y reviendrons pendant la réunion.

SECTION 4.2 CONCEPTION DU SYSTÈME

Le paragraphe 40 doit encore être retravaillé. Il est censé recenser les éléments permettant de remplir les principes et nous estimons donc que ces éléments devraient être le point principal, c.-à-d. (les mots utilisés dans les documents qui sont le reflet de ces éléments):

- les programmes de contrôle officiels,
- les plans d'intervention d'urgence
- les systèmes de rappel, de réponse, d'évaluation, etc, qui sont évoqués plus tard dans le document.

Le libellé actuel des puces les inscrit à différents niveaux et elles ne concernent pas toutes des éléments. Certaines répètent également les principes, ce qui ne devrait pas être nécessaire.

SECTION 4.3 MISE EN OEUVRE

Cette section est trop détaillée. Elle comprend beaucoup de répétitions et n'est pas très claire. Certains paragraphes sont trop détaillés. Nous y interviendrons avec des observations plus détaillées lors de la réunion.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Voici la réponse des États-Unis à la demande d'observations relatives à l'*Avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments*, CX/FICS 13/20/3.

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*. La révision du libellé a très bien progressé. Nous pensons que le document a bien avancé et contient les informations essentielles dont les gouvernements nationaux ont besoin pour concevoir et appliquer un système national de contrôle des aliments effectif.

Il reste quelques situations où une certaine réorganisation du libellé pourrait être utile pour des questions de fluidité logique ; elles sont reprises dans nos observations spécifiques. Il est par ailleurs nécessaire d'effectuer un réexamen rédactionnel pour améliorer la grammaire de certains passages et veiller à l'utilisation cohérente de certains termes; par exemple les expressions 'système de sécurité sanitaire des aliments' et 'système de contrôle des aliments' semblent être utilisés de manière interchangeable.

Nos observations spécifiques relatives à ce document figurent ci-dessous.

Section 1 Introduction

Paragraphe 1 : Revoir la première phrase pour créer le libellé suivant : 'Le présent document est destiné à fournir des orientations pratiques pour aider ~~les~~ **un** gouvernements nationaux ~~et leur(s)~~ **sa/ses** autorité(s) compétente(s) dans l'élaboration d'un système national de contrôle des aliments.

Justification : modification grammaticale pour indiquer que l'orientation est destinée à un gouvernement national.

Paragraphe 2, insérer la phrase suivante à la fin de ce paragraphe :

La référence à ces textes relatifs au contrôle de l'importation et de l'exportation alimentaire est importante, étant donné que, même si le système national de contrôle des aliments est en dernier recours responsable de la sécurité sanitaire des aliments proposés au sein de ses frontières, dans le marché mondialisé d'aujourd'hui une grande quantité d'aliments provient de l'extérieur du pays; ainsi, des systèmes bien conçus de contrôle des importations et des exportations sont essentiels dans le cadre général du système national de contrôle des aliments.

Justification : justifie l'ajout de références à des textes du Codex relatifs au contrôle des exportations et importations alimentaires ; attire par ailleurs l'attention sur le lien entre un système national de contrôle des aliments et sa composante contrôle des importations/exportations, et pourquoi la composante contrôle des importations/exportations est importante.

Paragraphe 4, supprimer 's'il y a lieu'. Le libellé de la phrase serait le suivant : 'Les autorités compétentes peuvent appliquer ces principes et directives ~~s'il y a lieu~~, selon leurs situations particulières.

Justification : 's'il y a lieu' et 'selon leurs situations particulières' évoquent la même situation et donc le 's'il y a lieu' est redondant.

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

Paragraphe 8, deuxième phrase, supprimer 'en cas de divergence'. Le libellé de la phrase serait le suivant : '~~En cas de divergence,~~ **La** priorité devrait être donnée à la protection des consommateurs.'

Justification : *Étant donné que la santé des consommateurs est l'objectif principal, il ne devrait jamais y avoir de divergence. Le libellé actuel affaiblit l'objectif.*

Paragraphe 11, reformuler avec le libellé suivant : 'Tous les participants d'un système national de contrôle des aliments devraient avoir des rôles et ~~des~~ responsabilités spécifiques **et** clairement définis.

Justification : *amélioration de la grammaire.*

Paragraphe 13, insérer 'la supervision et' dans la phrase, avec le libellé suivant : 'Les gouvernements nationaux ... et l'autorité compétente a pour responsabilité d'assurer **la supervision et** le fonctionnement effectif du système national de contrôle des aliments.'

Justification : *Intègre le concept de la supervision dans l'orientation.*

Paragraphe 14, supprimer 's'il y a lieu' ; la phrase 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, ~~s'il y a lieu~~, se voir fournir des informations pour y parvenir.'

Justification : *Les consommateurs ont toujours un rôle à jouer dans la gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments et devraient toujours se voir fournir des informations pour y parvenir.*

Paragraphe 18, amender avec le libellé suivant : 'Au sein d'un système national de contrôle des aliments, les autorités compétentes devraient travailler en coopération et de manière coordonnée, selon des rôles et responsabilités clairement établis, ~~de façon à~~ **afin d'**utiliser efficacement les ressources, ~~afin~~ de minimiser le double emploi et les lacunes et ~~pour~~ **de** faciliter l'échange d'informations.

Justification : *Grammaire et amélioration de la clarté du texte.*

Paragraphe 23, insérer 'renforcer' avant 'la confiance'. Le libellé de la phrase serait le suivant : 'Lors de la conception ... de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments pour faciliter le commerce et **renforcer** la confiance des consommateurs.

Justification : *L'objectif n'est pas de susciter la confiance des consommateurs mais de la renforcer.*

Section 4 Cadre pour la conception et l'application de systèmes nationaux de contrôle des aliments

Paragraphe 29, insérer un titre pour le schéma du programme d'amélioration continue On pourrait utiliser le titre suivant : '**Procédures pour l'amélioration permanente d'un système national de contrôle des aliments**'.

Justification : *Ajout d'un titre au schéma.*

Paragraphe 30, mettre ‘profil de risque’ au pluriel et dans la version anglaise, remplacer ‘demands’ par ‘expectations’. (Ndt : pas d’impact sur la version française) Le libellé de la phrase serait le suivant : ‘Les objectifs et priorités sur le plan national ..., ~~du profil de risque~~ **des profils de risque** et des attentes des consommateurs, ainsi que du degré de préparation et de la capacité du pays.

Justification : Meilleur choix des mots. ‘demands’ est trop dur.

Paragraphe 34, reformuler avec le libellé suivant : ‘La législation devrait clairement exprimer ~~le/les~~ ‘objectif(s) politique(s) prévu(s) et être à la mesure des risques qu’elle doit atténuer. **Dans la mesure du possible**, elle devrait ~~dans la mesure du possible~~ viser la prévention et les résultats en permettant ainsi souplesse et innovation.’

Justification : Tel qu’il est rédigé, le paragraphe contient deux phrases qui ne sont pas séparées.

Paragraphe 34, Note de bas de page, ‘La législation’ avec la définition du Codex. Le libellé de la note de bas de page serait : ‘**Législation comprend** les lois, règlements, exigences ou procédures, promulguées par des autorités publiques au sujet des aliments et relatives à la protection de la santé publique, à la protection des consommateurs et aux pratiques commerciales loyales’ (extrait de CAC/GL 47-2003).

Paragraphe 35, scinder la première phrase en deux phrases : ‘La législation devrait cadrer la structure du système national de contrôle des aliments et attribuer clairement les rôles et responsabilités des participants dans le système national de contrôle des aliments. **La législation devrait** en particulier ~~eux du~~ **couvrir le** gouvernement central, ~~de~~ l’autorité compétente (ou ~~de~~ chaque autorité compétente s’il y en a plus d’une) et ~~de~~ tout fournisseur tiers autorisé (dans la mesure où il y est fait appel) et ~~des~~ **les** exploitants du secteur alimentaire.

Justification : le libellé actuel de la phrase est étrange et difficile à comprendre. La scission en deux phrases améliore la clarté du texte.

Paragraphe 47, 48, 49 et 50, envisager de les déplacer après 43.

Justification : Pour une meilleure suite logique du document.

Paragraphe 47, troisième puce: Ajouter ‘gouvernements’ dans la liste des sources d’informations. La puce révisée aurait le libellé suivant : ‘les informations susceptibles d’être disponibles auprès de nombreuses sources, notamment académiques, des instituts scientifiques, des gouvernements et des données du secteur;

Justification : Dans de nombreux cas, le gouvernement est un fournisseur d’informations sur les programmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.

Paragraphe 51, reformuler le titre du document sur l’hygiène alimentaire avec le libellé suivant : ‘Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

Justification : Correction du titre (Ndt : applicable à l’anglais uniquement, pas d’impact sur la version française)

Paragraphe 55, reformuler la troisième puce avec le libellé suivant : ‘prévoir une gamme complète **d’interventions allant de la** fourniture d’informations ou de matériel éducatif **à l’imposition de** mesures correctives **et à la mise en place** de sanctions’

Justification : Correction de la structure de la phrase

Paragraphe 57, reformuler avec le libellé suivant : ‘**Tout en veillant à la sécurité sanitaire des aliments**, la conception et la mise en œuvre d’un système national de contrôle des aliments devraient être à l’échelle des ressources disponibles, tout en prévoyant un élargissement approprié. Les ressources devraient être

attribuées de manière prioritaire pour la protection de la santé publique. En fonction des considérations ci-dessus, l'attribution de ressources dans le contexte d'un système national de contrôle des aliments peut aller à :

Justification : Même si la conception et la mise en œuvre d'un système national de contrôle des aliments devrait être dimensionné correctement en fonction des ressources, il doit d'abord prendre en compte la nécessité de couvrir la sécurité sanitaire des aliments. Les amendements apportés à la suite du paragraphe (Ndt : version anglaise uniquement) sont destinés à améliorer la clarté du document.

Ajouter également une puce avec le libellé suivant : **'des installations adéquates et notamment des laboratoires'**

Justification : il est important qu'un système national de contrôle des aliments dispose d'installations adéquates et notamment de laboratoires et cela devrait figurer dans toute attribution de priorités pour les ressources. La place de cette puce n'est pas déterminante, mais elle pourrait figurer après la deuxième puce.

Paragraphe 65, reformuler la deuxième phrase avec le libellé suivant : 'Le matériel éducatif élaboré devrait utiliser un langage adapté au public auquel il est destiné.'

Justification : Grammaire (Ndt : version anglaise uniquement. Pas d'impact sur la version française).

Section 4.3, Envisager l'utilisation de sous-titres pour signaler les sous-sections ; par exemple, 'Formation' avant le paragraphe 71, 'Implication de tiers' avant le paragraphe 74 et 'laboratoires' avant le paragraphe 76.

Justification : Amélioration de la clarté du document.

Paragraphe 68, les États-Unis voudraient savoir pourquoi il y a une référence à un principe dans ce paragraphe, alors qu'il n'y a pas d'autre référence de ce type dans le document.

Paragraphe 75, reformuler la première phrase avec le libellé suivant : 'Dans les cas où les autorités compétentes ... devraient faire l'objet d'une évaluation de leur compétence selon des critères objectifs avant d'être agréés.'

Justification : justifier l'évaluation des tiers.

Ajouter un nouveau paragraphe 79bis avec le libellé suivant :

Afin d'encourager la confiance, l'autorité compétente devrait avoir mis en place un programme d'engagement avec les parties prenantes et notamment l'industrie alimentaire, les consommateurs et d'autres parties intéressées. Un tel programme devrait comprendre: des réunions publiques, des manifestations d'éducation et de sensibilisation, ainsi que la diffusion d'informations par des moyens de communication électroniques ou autres.

Justification : Hormis une brève référence à l'implication des parties prenantes au paragraphe 67, il y a peu d'orientations supplémentaires sur ce domaine. L'ajout fournit des orientations supplémentaires sur la question.

Paragraphe 88, reformuler avec le libellé suivant :

'Tout réexamen et toute amélioration continue du système national de contrôle des aliments devraient être communiqués effectivement et efficacement à toutes les parties prenantes du système de contrôle des aliments, pour assurer un échange d'informations clair et une implication de toutes les parties prenantes dans le système national de contrôle des aliments.'

Justification : Formulation plus concise de ce concept.

Ajouter un nouveau paragraphe 89bis avec le libellé suivant :

L'utilisation de tiers qualifiés peut être indiquée, notamment pour les fonctions d'audit et de réexamen, pour atteindre les objectifs de suivi et de réexamen du système.

Justification : Donner des orientations sur l'utilisation adéquate de tiers.

URUGUAY

L'Uruguay est reconnaissant du travail accompli par le groupe de travail physique qui s'est réuni à Grange (Irlande) pour composer cet avant-projet.

Observations particulières

Nous avons avant tout noté des termes en espagnol qui n'ont pas la précision nécessaire.

Nous reprenons donc ci-dessous les observations suivantes :

35. La legislación debería formular la estructura del **darle el marco al** sistema nacional de los alimentos,...
La législation devrait cadrer la structure du système national de contrôle des aliments...

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

37. La legislación puede incluir también, en su caso, disposiciones relativas al registro de establecimientos, ~~homologación~~ **habilitación** de establecimientos, autorización o registro de comerciantes, aprobación del diseño de los equipos, multas en caso de no conformidad, y tarifas, **etc.**

S'il y a lieu, la législation peut également inclure des dispositions relatives à l'enregistrement d'établissements, l'agrément d'établissements, l'octroi de licences à des négociants ou leur enregistrement, l'approbation de la conception du matériel, aux pénalités en cas de non-conformité, à la tarification des services fournis, etc.

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

40. En el diseño de un sistema de control de los alimentos se deberían tomar en cuenta los elementos siguientes:

- ~~el fundamento reglamentario y el marco~~ **el marco regulatorio y legislativo** existentes o necesarios (leyes, reglamentos, orientación **guías**), etc.;
- ~~la manera de gestionar imperativos y~~ **como son gestionados los eventos y los riesgos**;
- los recursos necesarios para alcanzar los objetivos del sistema nacional de control de los alimentos, su ~~distribución~~ **asignación** y la manera de financiar el sistema;

La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait tenir compte des éléments suivants :

- le cadre règlementaire et législatif existant ou nécessaire (lois, règlements, orientations) etc. ;
- la gestion de questions et de risques ;
- les ressources nécessaires pour répondre aux objectifs du système national de contrôle des aliments, leur attribution ainsi que le financement du système ;

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

43. La elaboración de un método efectivo para la recolección de datos a través de la cadena alimentaria es esencial para el conocimiento de la situación, las medidas de rendimiento y la mejora continua. Por ejemplo, se pueden utilizar programas de vigilancia y monitoreo dirigidos a ~~peligros~~ **riesgos** prioritarios.

L'élaboration d'une méthode effective de saisie de données sur toute la chaîne alimentaire est importante pour la sensibilité par rapport à la situation, la mesure de la performance et la réévaluation continue et

l'amélioration du système. Par exemple, on peut se servir de programmes de surveillance et de suivi pour cibler les risques prioritaires

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

47. Les programmes de contrôle devraient reposer sur le risque et être conçus pour prendre en compte un certain nombre de facteurs comprenant⁹, sans pour autant y être limités :

- le risque pour la santé humaine que présentent l'aliment ou le produit lié à un aliment ou les produits en contact avec l'aliment ;

61. El gobierno nacional y los operadores de la industria alimentaria deberían coordinar sus esfuerzos con respecto a los sistemas de retiro y otros sistemas de recuperación del mercado. Cuando la autoridad competente solicita un retiro, los operadores deberían tener la obligación afirmativa de recuperar los productos retirados y destruirlos o desecharlos adecuadamente. Las leyes nacionales deberían incluir sanciones para las empresas que no cumplen con ~~los pedidos de retirada~~ las solicitudes de retiro de mercado.

Les systèmes de rappel et d'autres systèmes de retrait du marché devraient résulter d'un effort coordonné entre le gouvernement national et les exploitants du secteur alimentaire. Si l'autorité compétente demande un rappel, les exploitants devraient avoir l'obligation déclarée 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.

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

62. A fin de fomentar la confianza del consumidor en materia de inocuidad de los alimentos y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos, la autoridad competente debería establecer una comunicación clara y transparente referente a todos los aspectos del sistema nacional de control de los alimentos, del cual es responsable, incluidos el ~~establecimiento~~ desarrollo, la implementación y el cumplimiento de los requisitos.

Afin de promouvoir la confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et la qualité de leurs aliments et pour veiller aux pratiques loyales dans le commerce des aliments, l'autorité compétente devrait être claire et transparente dans ses communications relatives à tous les aspects du système national de contrôle des aliments dont elle a la responsabilité, y compris l'élaboration, la mise en oeuvre et l'application imposée des exigences.

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

63. La comunicación entre (inocuidad alimentaria), agricultura y otras autoridades pertinentes, consumidores y organizaciones de consumidores, y operadores de la industria alimentaria debería ser una función continua de la(s) autoridad(es) competente(s) responsables de un sistema nacional de control de los alimentos. ~~es la comunicación entre las autoridades de salud pública (inocuidad alimentaria), de agricultura y otras autoridades pertinentes, los consumidores y las organizaciones de consumidores, y los operadores de la industria alimentaria.~~

La communication entre les autorités chargées de la santé publique (sécurité sanitaire des aliments), de l'agriculture et d'autres secteurs pertinents, les consommateurs et les organisations de consommateurs ainsi que les exploitants du secteur alimentaire devrait être une fonction continue de la/des autorité(s) compétente(s) chargées d'un système national de contrôle des aliments.

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

66. De corresponder, la autoridad competente nacional debería utilizar los *Principios y Directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 19-1995), el Reglamento Sanitario Internacional (RSI), requisitos de notificación de enfermedades de la OIE y la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos para la notificación de emergencias y respuesta a nivel nacional e internacional (INFOSAN).

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), les Règlements sanitaires internationaux (RSI), les exigences de notification de maladie de l'OIE, les règlements de la CIPV et le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), pour les cas de notifications d'urgences nationales et internationales et de réponses.

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

68. Se deberían elaborar orientación e instrucciones **guías e instructivos** relativos al sistema nacional de control de los alimentos, los programas de control, incluidos los requisitos legislativos, para el personal de la autoridad competente y los operadores de la industria alimentaria para:...

Il conviendrait de rédiger des orientations et des instructions sur le système national de contrôle des aliments, sur les programmes de contrôle et notamment sur les exigences légales pour le personnel de l'autorité compétente et les exploitants du secteur alimentaire pour que :

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

70.

- aumento de la intensidad de auditorías/inspecciones y/o monitoreo de productos y/o ~~procedimientos~~ **procesos** identificados como no conformes y/o las garantías correspondientes; y
- 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

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

76. Las autoridades competentes deberían utilizar laboratorios que han sido ~~evaluados~~ **autorizados** y/o acreditados en el marco de programas reconocidos oficialmente para asegurar que se han establecido controles adecuados de calidad que garanticen resultados fiables de los ensayos. Se deberían utilizar métodos analíticos reconocidos y validados internacionalmente, siempre que estén disponibles, y cumplir con las Buenas prácticas de laboratorios.

Les autorités compétentes devraient faire appel à des laboratoires agréés ou accrédités dans le cadre de programmes officiels reconnus, garantissant la mise en place de 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.

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

77. Les autorités compétentes devraient veiller à ce que les laboratoires ~~nommés~~ **autorisés** 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.

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

- communiquer les enjeux et ~~préoccupations~~ **questions** relatifs à la sécurité sanitaire des aliments aux (autorités compétentes pertinentes) **des** partenaires commerciaux.

[Ndt : refonte complète de la phrase en espagnol et amendement correspondant en français, tel qu'indiqué.]

81. Un sistema nacional de control de los alimentos debería examinarse regularmente a fin de contribuir a **la** mejora continua del sistema, por ejemplo, en respuesta a los datos del programa de control, no conformidad, incidentes en materia de inocuidad de los alimentos, investigación científica, historial de conformidad y evaluaciones externas e internas del sistema y modificaciones al riesgo planteado por el producto o el ambiente de producción. Dichos exámenes pueden llevarse a cabo a nivel de sistema, diseño del programa o implementación, según corresponda.

Un système national de contrôle des aliments devrait être réévalué régulièrement pour contribuer à l'amélioration du système, par exemple pour répondre à 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 et des changements du risque du produit ou de l'environnement de production. De telles réévaluations peuvent intervenir, selon qu'il convient, au niveau de la conception du système ou du programme ou au niveau de la mise en œuvre.

[Ndt : pas de modification en anglais ou en français.]

FAO

1) 'L'Avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments' comprend actuellement des principes et propose des résultats que les systèmes nationaux de contrôle des aliments doivent atteindre. Afin de les rendre plus explicites pour les pays membres, nous suggérerions d'éclaircir de manière plus explicite les éléments et fonctions clés d'un système national de contrôle des aliments et les résultats liés à ces éléments et fonctions. Pour y parvenir, il serait possible d'améliorer la structure de la section '4.2 conception du système', où des sous-titres permettraient d'indiquer clairement les fonctions de chaque composant du système ainsi que les résultats attendus. Cette section est actuellement assez lourde et une structuration en composants aiderait le lecteur à suivre le texte et à se souvenir de ces fonctions importantes.

2) La FAO aimerait également suggérer que le CCFICS examine certaines faiblesses actuelles et spécifiques du texte :

- Les fonctions d'évaluation du risque ne sont pas bien étayées, même si elles constitueraient le fondement d'un système de contrôle des aliments basé sur une approche scientifique. Ce faisant, il conviendrait également d'envisager la mise en exergue de la séparation fonctionnelle entre les fonctions d'évaluation des risques et de gestion des risques sur le plan national.
- La section 2 stipule les objectifs d'un système de contrôle des aliments, mais elle ne fait pas référence au concept du niveau approprié de protection (NAP). Les considérations relatives au cadrage politique devraient exprimer le lien nécessaire entre le concept du NAP et les règlements et les normes de sécurité sanitaire reposant sur la science (par exemple selon l'approche suivie par le CCFH, où les objectifs de performance, les critères de performance qui en découlent et les réglementations nationales sont liés au NAP initial).
- Même si les activités d'imposition de l'application relatives à un système national de contrôle des aliments sont bien élaborées, les dimensions relatives à la prévention ne sont pas très explicites.

3) S'il est juste que ce texte ne fournisse pas trop de détails sur la marche à suivre pour atteindre ces résultats, et de s'en remettre à chaque pays membre selon ses besoins, ressources et situation générale, il est néanmoins utile de signaler le travail complémentaire réalisé sur cette question par la FAO et l'OMS et qui fournit ce genre d'information. Même s'il est clair qu'il n'a aucun caractère contraignant, on pourrait ainsi combler cette lacune. Des notes de bas de page permettraient d'y faire référence, présentées par une phrase du genre 'pour de plus amples informations, les pays peuvent se reporter aux publications suivantes : ...'. Des références spécifiques pourraient être ajoutées :

- Paragraphe 3 : Il faudra faire référence aux publications de la FAO 'Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire' (Document Alimentation et nutrition n°76 de la FAO), 'Renforcer les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires : Directives pour l'évaluation des besoins en renforcement des capacités', et 'Analyse des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments: guide à l'usage des autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments (Document Alimentation et nutrition n°87 de la FAO)
- Paragraphe 48 : Ce paragraphe fait référence à des situations où il n'y a pas de données sur l'analyse des risques. Le libellé de ce paragraphe devrait être plus cohérent avec les orientations élaborées par d'éminents experts internationaux travaillant sous les auspices de la FAO et de

l’OMS. Il conviendrait d’ajouter une référence explicite au ‘Guide FAO-OMS d’application des principes et des procédures d’analyse des risques pendant une urgence sanitaire’.

La FAO a lancé l’élaboration d’un outil d’évaluation d’un système de contrôle alimentaire. Cet outil tiendra compte de l’orientation fournie dans cet avant-projet de principes et directives. Il a été procédé à un premier examen de tous les outils pertinents existants et des ouvrages disponibles sur l’évaluation de systèmes de contrôle alimentaire afin de constituer une base pour l’élaboration d’une ébauche conceptuelle de l’outil d’évaluation d’un système de contrôle alimentaire. Une réunion technique de parties prenantes et de collaborateurs potentiels se tiendra en janvier/février 2013.

4) La FAO désirerait poser deux questions aux membres du CCFICS :

- Le document fait référence à des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Toutefois, la sécurité sanitaire des aliments est lourdement influencée par la sécurité de la nourriture animale. Faudrait-il envisager l’ajout du terme nourriture animale dans les sections pertinentes pour éviter qu’elle ne soit omise du point de vue réglementaire dans un système de contrôle des aliments, comme au paragraphe 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 **et de la nourriture animale ?**
- Le libellé actuel contient de nombreuses références à des systèmes de rappel. Ceux-ci ne pourront toutefois être opérationnels que si des outils de traçabilité sont mis en place – quels qu’ils soient dans la pratique. Les outils de traçabilité sont mentionnés au paragraphe 33 et dans une note de bas de page pour une référence transversale au paragraphe 60. Ne faudrait-il pas envisager d’être un peu plus explicite quant à ces liens ?

5) Questions de terminologie :

Étant donné le grand nombre de destinataires et les besoins de traduction qui en découlent, il pourrait être utile de revoir soigneusement la terminologie utilisée dans tout le document.

Par exemple, le terme ‘contrôle’ est utilisé avec différentes significations dans le document, le terme ‘qualifier’ sert de synonyme pour ‘gestion’ et dans certains cas pour la ‘vérification de la conformité’ et ‘l’inspection’.

Le terme ‘gouvernement’ sert également pour faire référence soit à son exécutif, soit dans d’autres cas aux autorités exécutives, législatives et judiciaires. Par ailleurs, la compréhension du terme ‘gouvernement’ peut varier d’un pays à l’autre.

Le terme ‘législation’ fait quelquefois référence à la loi, aux exigences et normes réglementaires et quelquefois uniquement à la loi. Au paragraphe 40 ‘l’orientation’ semble également être de nature contraignante et faisant partie de la législation.

La référence aux ‘enjeux émergents’ cohabite avec la référence aux enjeux ‘nouveaux ou ré-émergents’ et couvre le même concept.

Le document constate également qu’il peut y avoir plusieurs autorités compétentes (par. 18 et 28). Dans le reste du texte il est quelquefois fait référence à ‘l’autorité compétente nationale’, ‘l’autorité compétente’ ou ‘les autorités compétentes’ ce qui peut semer la confusion.

Observations spécifiques

Paragraphe 7 L’objectif premier de la conception et du maintien de systèmes nationaux de contrôle des aliments est de protéger **la santé et les intérêts économiques des** consommateurs. En cas de divergence, priorité devrait être donnée à la protection des consommateurs.

Justification : il peut être utile de mieux préciser ce qui est en jeu en termes de protection des consommateurs, et qui pourrait aussi comprendre de nombreux autres domaines.

Paragraphe 13 Les gouvernements nationaux (et, dans certains cas, les autorités compétentes) ont pour rôle et responsabilité de définir et de mettre à jour les exigences juridiques fondées sur des données scientifiques **et des données probantes** et l'autorité compétente a pour responsabilité d'assurer le fonctionnement effectif du système national de contrôle des aliments.

Justification : tous les textes réglementaires relatifs au contrôle alimentaire, ainsi que les lois alimentaires surdéterminantes, peuvent comprendre des dispositions qui tout en étant légitimes, ne reposent pas sur des données scientifiques.

PRINCIPE 8 MESURES PREVENTIVES PRÉVENTION ET PRÉPARATION À L'INTERVENTION

Paragraphe 19 Afin de prévenir **et de réagir efficacement et dans les meilleurs délais à** des incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments ~~ou de réagir à ceux-ci~~, les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient comprendre des éléments **centraux de surveillance et d'identification d'événements, d'alerte rapide et de planification de réaction en vue d'une intervention rapide**. ~~de prévention, d'intervention et de réponse.~~

Justification : Meilleure cohérence entre le titre et le contenu du paragraphe (prévention et réaction) ; et exprimer la notion de préparation qui manquait.

Paragraphe 26. L'autorité compétente joue un rôle déterminant dans un système national de contrôle des aliments, dans la mesure où elle :

- (...)
- élabore, met en œuvre, suit, gère, **impose l'application** et réexamine le système national de contrôle des aliments,
- (...)
- **établit, met en œuvre et impose l'application d'exigences réglementaires qui appuient et favorisent** ~~appuie et favorise~~ des pratiques loyales dans le commerce alimentaire,
- (...)
- établit et maintient des arrangements avec d'autres pays, p.ex. des programmes de coopération, des accords **de reconnaissance ou** d'équivalence, etc.

Paragraphe 28. La conception et la mise en œuvre d'un système national de contrôle des aliments devraient suivre une procédure logique et transparente. Celle-ci devrait comprendre **l'identification de dangers et la surveillance ainsi que** 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.

Justification : afin d'appliquer le cadre d'analyse de risques à des dangers existants, nouveaux ou ré-émergents, il faut d'abord les identifier et la surveillance doit être mise en œuvre.

Paragraphe 33, ii : **Caractéristique 2 De la ~~pro-activité~~ prévention**

Justification : plus spécifique d'un point de vue technique

Paragraphe 36 : La législation devrait conférer à l'autorité compétente un ensemble suffisant de pouvoirs et de mécanismes pour gérer et appliquer le système national de contrôle des aliments, **notamment en édictant des exigences réglementaires.** (...)

- établir des normes ou d'autres options de gestion **des risques** pour contrôler les dangers d'origine alimentaire tels que les organismes qui provoquent des maladies, les contaminants présents

- naturellement et les résidus de pesticides,
- établir des approches pour assurer la sécurité sanitaire et l'utilisation sûre d'additifs alimentaires, de résidus de pesticides et des médicaments vétérinaires, **d'emballages et matériaux en contact avec des aliments.**
- imposer l'application de la législation **et des exigences réglementaires** et prendre des mesures en cas d'aliments insalubres ou non-conformes, **notamment** réaliser des enquêtes, **entamer des poursuites** et imposer des sanctions et des amendes, **notamment suspendre ou radier l'enregistrement d'un exploitant du secteur alimentaire**
- ;
- veiller à l'intégrité, l'impartialité et l'indépendance des systèmes d'inspection officiellement agréés **ainsi qu'à la cohérence des procédures d'inspection** ;
- (...)
- **Établir un système de rappel des aliments**

Paragraphe 40 : La conception d'un système national de contrôle des aliments devrait tenir compte des éléments suivants :

- (...)
- la gestion de questions et de risques
- les programmes d'application imposée et de conformité **et des outils pour imposer l'application** ;
- la coordination et la communication entre les autorités responsables de contrôles dans différentes parties de la chaîne alimentaire et avec les autorités de la santé publique **et vétérinaires** ;
- (...)
- les dispositions de surveillance, d'enquête, **d'alerte rapide et d'intervention rapide**, de préparation aux urgences, **de planification des interventions d'urgence** et de réponse **dans les meilleurs délais** aux **foyers de maladie d'origine alimentaire et aux incidents d'origine alimentaire et liés aux aliments** ;
- (...)

Paragraphe 44: L'autorité compétente devrait utiliser les conclusions de laboratoires **et d'autres systèmes de surveillance pour produire et saisir les données nécessaires pour la réalisation d'évaluations de risque, concevoir des programmes d'inspection, de vérification de conformité et d'imposition d'application, ainsi que cibler les ressources pour la conformité des inspections et de l'imposition d'application, notamment la conception, la capacité et le plan de travail de laboratoires.** ~~pour suivre les tendances dans la chaîne alimentaire et aider pour la conformité et l'imposition d'application. (...)~~

Justification : libellé technique plus spécifique

SECTION 4.3 Mise en œuvre **du système**

Paragraphe 68 : troisième puce 'les objectifs leurs soient clairement communiqués' est floue.

Paragraphe 70 : il faudrait ajouter une puce sur l'engagement de poursuites.

Paragraphe 75 : Dans les cas où les autorités compétentes prévoient de faire appel à des tiers pour la mise en œuvre de contrôles, ces tiers devraient faire l'objet d'une évaluation selon des critères objectifs avant d'être agréés. **Ces tiers devraient être indépendants.** La performance continue (...) de l'agrément officiel. **Les responsabilités juridiques de l'autorité compétente qui délègue la mise en œuvre des contrôles et du tiers qui les met en œuvre devraient être définies.**

Paragraphe 79 : troisième puce :

- communiquer et collaborer avec des organisations internationales, **telles que la FAO/OMS par le biais d'INFOSAN, l'OMS conformément au RSI (2005) et selon qu'il convient avec l'OIE,** 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.

Paragraphe 84,

Première puce : remplacer par : **‘les liens entre les systèmes de surveillance syndromiques de la santé publique, les systèmes de surveillance de foyers d’origine alimentaire, les systèmes de suivi et de surveillance alimentaire, les systèmes de surveillance de maladies animales et notamment de zoonoses d’origine alimentaire, les systèmes de surveillance de la santé écosystémique notamment l’environnement et la faune.’**

Troisième puce : les systèmes permettant la détection rapide d’incidents de contamination pour assurer de promptes alertes du **public**

Supprimer la dernière puce

Justification : Première puce : plus précise ; troisième puce : des incidents qui ne sont pas liés à une contamination requièrent une alerte du public.

Paragraphe 89, dernière puce : la prise en compte de ~~tendances~~ **risques** émergent**es**.

Justification : il n’existe pas à l’heure actuelle de compréhension universelle de ce qu’est une ‘tendance émergente en matière de sécurité sanitaire des aliments’ et comment l’analyser.

International Nut And Dried Fruit Council (INC)

(ii) Observations spécifiques

Section 4.1 Cadrage politique

Paragraphe 36 – Dans la septième puce, supprimer le passage ‘éliminés s’il y a lieu’ et le remplacer par ‘traités ou orientés vers des voies adéquates’. Le libellé de la septième puce serait donc : veiller à ce que des aliments insalubres ou non-conformes soient retirés du marché et **traités ou orientés vers des voies adéquates** ~~éliminés s’il y a lieu~~ ; et

Justification : le terme ‘éliminé’ peut être interprété de manière restrictive à signifier que des aliments non conformes devraient être détruits. Dans de nombreux cas, il existe des options de transformation pour des aliments non-conformes ou des produits mal étiquetés peuvent être réétiquetés et rendus conformes.