



Point 4 de l'ordre du jour

CX/FICS 13/20/3
Août 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

Les gouvernements et organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius désirant soumettre des observations sur le projet et l'avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments (voir Annexe I) sont invités à les faire parvenir **au plus tard le 15 novembre 2012** à : Codex Australia, Australian Government Department of Agriculture Fisheries and Forestry GPO Box 858, Canberra ACT, 2601 (courriel : codex.contact@daff.gov.au) en envoyant une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel : codex@fao.org).

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

Veillez ne pas reproduire le document en mode « suivi des modifications » car cela implique une augmentation substantielle des coûts de traduction et d'impression.

SITUATION ACTUELLE

(a) Sections 1 à 3

1. La trente-cinquième session de la Commission a adopté l'avant-projet des sections 1 à 3 des Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments ainsi qu'il avait été proposé par le CCFICS et a invité les délégations à resoumettre des observations à l'étape 6 pour qu'elles puissent être examinées à l'occasion de la prochaine session du CCFICS.

(b) Section 4

2. La section 4 a été préparée par un groupe de travail physique qui s'est réuni à Grange (Irlande) du 9 au 12 juillet 2012.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Afin de faciliter le débat pendant le vingtième CCFICS, les sections 1 à 3, telles qu'elles ont été adoptées par la trente-cinquième CAC, ainsi que la section 4 des Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments ont été réunies dans l'Annexe I au présent document.

4. Les gouvernements et organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius sont invités à faire parvenir leurs observations sur le document repris en Annexe I selon les indications reprises ci-dessus :

GÉNÉRALITÉS

5. À l'occasion de sa dix-neuvième session, le Comité a examiné l'avant-projet de Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments élaboré par un groupe de travail animé par l'Australie.

6. Le Comité a noté que ce travail avait été entrepris pour répondre au besoin de fournir aux gouvernements un document unique contenant des orientations cohérentes sur la manière de constituer et de mettre en oeuvre des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Le Comité a également noté que ces orientations seraient utiles tant pour les pays en développement que pour les pays industrialisés car elles amélioreraient leur capacité à relever les défis liés au contrôle national des aliments.

7. Le Comité est convenu que l'introduction du document devait être améliorée et que les éléments centraux d'un système national de contrôle des aliments devaient être mieux décrits. Il a été noté que le document comportait toujours des lacunes en matière de politique générale et de réglementation, ainsi que quelques répétitions. La structure et le cheminement logique du document, en particulier la Section 4, devraient être améliorés pour le rendre plus facile à utiliser. Il a également été mentionné que le document devrait souligner le besoin d'une coordination efficace entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments et celles chargées de la santé animale.

8. Après un débat général sur la structure du document, le Comité est convenu qu'il devrait contenir les sections suivantes : Introduction, champ d'application, objectif d'un système national de contrôle des aliments, principes d'un système national de contrôle des aliments, cadre pour la conception et le fonctionnement d'un système national de contrôle des aliments – orientations à l'intention des autorités compétentes, comprenant les sous-sections : cadrage politique ; conception du système ; mise en œuvre ainsi que suivi et évaluation du système ;

9. Le Comité a souligné les progrès enregistrés dans l'élaboration de l'Avant-projet de Principes et directives. Il est convenu que l'introduction et les sections 1 à 3 nécessitaient uniquement des améliorations rédactionnelles ainsi qu'éventuellement une certaine réorganisation des principes et pouvaient progresser dans la procédure par étapes.

10. Le Comité a noté que des progrès notables avaient été accomplis sur le plan de la structure de la Section 4 et de la rédaction de paragraphes introductifs, établissant un lien logique avec les sous-sections. Le Comité a également défini l'emplacement adéquat des paragraphes ainsi que les points à améliorer¹.

11. Compte tenu de ces progrès, le Comité est convenu que l'Avant-projet de Principes et directives pourrait être finalisé à sa prochaine session.

¹ Fondé sur le CRD 12 et les observations écrites soumises (CX/FICS 11/19/3 Add.1; CX/FICS 11/19/3 Add.2; CRD 4 et CRD 8)

12. Le Comité est convenu de soumettre les sections 1 à 3 à la trente-cinquième session de la Commission pour adoption à l'étape 5 et de renvoyer la Section 4 à l'étape 2 pour révision par un groupe de travail physique, diffusion pour observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa vingtième session.

13. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail physique (GT), présidé par l'Australie et accueilli par l'Union européenne, ouvert à tous les membres et observateurs du Codex et travaillant en anglais, français et espagnol, pour préparer une Section 4 révisée. Ce groupe de travail physique devait poursuivre les travaux sur la Section 4 en se fondant sur le document CRD 12 et sur les observations soumises par écrit (CX/FICS 11/19/3 Add.1; CX/FICS 11/19/3 Add.2; CRD 4; et CRD 8). Un projet de document allait être mis à la disposition des participants du GT avant la réunion. A titre provisoire, il avait été prévu d'organiser la réunion du groupe de travail physique à Grange (Irlande) pendant le deuxième trimestre 2012.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE²

14. Un groupe de travail physique animé par l'Australie et co-accueilli par l'Union Européenne s'est réuni à Grange, en Irlande, du 9 au 12 juillet 2012. Y ont participé 51 délégués de 23 pays membres, une organisation membre, la FAO, une organisation internationale gouvernementale et trois organisations non-gouvernementales. La liste complète des participants se trouve en Annexe 2. Le groupe de travail a examiné un document révisé, préparé par l'Australie, tenant compte des débats précédents intervenus pendant les réunions du Comité et des observations soumises par les membres à la dix-neuvième session du CCFICS³.

Discussion générale et introduction

15. Le président a noté que les sections 1 à 3 comprenant les Principes avaient été adoptées à l'étape 5 par la trente-cinquième session de la Commission et que les principes avaient fait l'objet de travaux importants au cours de plusieurs années. Il a rappelé aux participants que le groupe de travail était chargé de travailler sur la Section 4 Cadre pour la conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments. Pour entreprendre ses travaux, le groupe de travail devrait garder à l'esprit que nombre de projets détaillés (technologies de l'information, surveillance réglementaire, normes, laboratoires, etc.) découleraient logiquement des éléments de conception, conduisant à un ensemble de questions relatives aux types de pouvoirs législatifs et aux ressources nécessaires pour la réussite de la mise en oeuvre d'un système national de contrôle des aliments.

16. Le groupe de travail a lancé un débat général sur les expériences des différents pays qui avaient modifié la conception de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments et est convenu de commencer par une discussion de détail sur la conception du système, pour passer ensuite à l'examen de la mise en oeuvre et du suivi du système et revenir enfin à la section politique pour veiller à ce que tous les éléments politiques pertinents soient couverts.

17. Même si l'Introduction et les Principes ne faisaient pas partie de la discussion, le groupe de travail est convenu de déplacer des passages de la section Conception à l'Introduction, car il estimait qu'ils apportaient davantage de clarté dans l'introduction. Le nouveau libellé figure au paragraphe 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 permettre une certaine souplesse et une adaptation selon qu'il convient, pour permettre la réalisation de ces objectifs.'

Directives – Cadre d'un système national de contrôle des aliments

Cadrage politique

18. Au moment d'examiner la section du cadrage politique, le groupe de travail a examiné les modifications apportées aux sections sur la conception du système, la mise en oeuvre ainsi que le suivi et l'évaluation du système. Le groupe de travail a réorganisé et reformulé les paragraphes relatifs à la législation afin de fournir plus d'orientation quant à l'appui de la législation à la structure d'un système national de contrôle des aliments, au type de pouvoirs législatifs qui devraient être envisagés, à la nécessité

² Animé par l'Australie avec l'assistance des participants suivants : Afrique du Sud, Allemagne, Argentine, Brésil, Canada, Colombie, Croatie, États-Unis d'Amérique, Finlande, France, Inde, Irlande, Italie, Japon, Norvège, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Pologne, République Tchèque, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni, Union Européenne, FAO, OIE, IACFO, INC et SSAFE

³ Fondé sur le CRD 12 et les observations écrites soumises (CX/FICS 11/19/3 Add.1; CX/FICS 11/19/3 Add.2; CRD 4 et CRD 8)

de dispositions pour imposer l'application permettant la tarification des services fournis ou la prise de mesures contre les entreprises du secteur alimentaire non conformes. Le groupe de travail a également souligné l'importance de la communication et du contact avec les parties prenantes pendant le procédé de cadrage politique.

Conception du système

19. Le groupe de travail a apporté des changements substantiels au projet fourni au groupe de travail en réorganisant le contenu, en ajoutant des puces supplémentaires pour reprendre les éléments qui devraient être pris en compte pendant la phase de conception (Annexe II, paragraphe 40) ; ces éléments sont le reflet des principes de la Section 3. Le groupe de travail a réorganisé le libellé de la section mise en œuvre pour y faire figurer les facteurs qui devraient être pris en compte au moment de concevoir des programmes de contrôle (risques pour la santé humaine, fraude ou tromperie potentielle des consommateurs, données statistiques de production, données sur le commerce et la consommation, efficacité et fiabilité des contrôles, dangers pour la sécurité sanitaire des aliments pour différents produits et données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire.

20. Le groupe de travail a complété le texte pour veiller à ce que la conception du système intègre la capacité d'évaluation et de vérification de l'efficacité du système national de contrôle des aliments de telle manière qu'il puisse être amélioré en permanence et pour veiller à ce que les programmes de conformité et d'imposition de l'application soient conçus pour conférer à l'autorité compétente la faculté de prendre des mesures correctives. Le groupe de travail a estimé que les programmes de conformité et d'application imposée devraient être proportionnés en fonction du risque pour la santé publique, devraient encourager la prise en charge de la responsabilité et de la conformité par tous les participants et prendre en compte les non-conformités répétées d'exploitants du secteur alimentaire.

21. Le groupe de travail a examiné plusieurs libellés pour couvrir la nécessité de réaction aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, la nécessité de coordination entre les gouvernements nationaux et les exploitants du secteur alimentaire dans les situations de rappels d'aliments et la nécessité de procédures pour garantir une élimination rapide d'aliments insalubres, et il est convenu de faire référence dans ce texte aux *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* du Codex (CAC/GL 60-2006).

22. Le groupe de travail a raccourci le passage relatif à la transparence et à la communication mais il a estimé que les orientations du document étaient assez vastes pour couvrir ce qui pourrait être pris en compte pendant la conception du système afin de mettre en œuvre des outils de communication efficaces et garantir une communication continue entre toutes les parties, la transparence et l'éducation des parties prenantes.

Mise en œuvre

23. Le groupe de travail a élaboré une introduction pour cette section afin d'identifier la nécessité de préparer une feuille de route ou un plan pour aider à la mise en place des différents éléments de la conception. Cette section tient également compte de la nécessité de garder à l'esprit la préparation et la capacité d'un pays particulier, pendant l'élaboration d'une feuille de route, à élaborer des priorités et des échéances pour la mise en œuvre, l'attribution de ressources, la rédaction de manuels de formation et d'opération, et que cette phase exigera aussi l'implication d'experts, de disciplines et de parties prenantes très différents.

24. La section sur la mise en œuvre signale la nécessité pour les autorités compétentes et les exploitants du secteur alimentaire d'envisager la création de programmes et de manuels de formation, un ensemble d'activités de contrôle des aliments (inspections, audits, vérification et surveillance), l'utilisation de laboratoires accrédités et/ou de fournisseurs tiers et quelques réflexions supplémentaires relatives à la communication.

Suivi et évaluation du système

25. La section sur le suivi et l'évaluation du système souligne la nécessité d'évaluer régulièrement l'efficacité de programmes de contrôle et les objectifs du système, ainsi que les exigences législatives et réglementaires. Les critères d'évaluation devraient être clairement définis et documentés et peuvent aussi aborder la rentabilité et le rendement.

26. Le groupe de travail a estimé qu'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, à des non conformités, des incidents de sécurité sanitaire des aliments, des découvertes scientifiques, des antécédents de conformité, des reexamens externes et propres du système et des changements du risque du produit ou de l'environnement de production. Le groupe de travail a estimé que des 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.

27. Cette section fournit également des orientations sur les types d'informations qui peuvent être utilisées pour appuyer la réévaluation d'un système national de contrôle des aliments, telles que les informations sur des non-conformités ou incidents liés à des aliments (tant pour la sécurité sanitaire que la fraude des aliments), sur les liens entre le système de surveillance des maladies symptomatiques d'origine alimentaire et le système de surveillance des aliments, sur les données de contamination d'origine alimentaire, sur l'efficacité de programmes de contrôle et notamment des résultats d'évaluation.

Réflexions et conclusion

28. L'avant-projet de Principes et directives repris en Annexe 1 est soumis pour un nouvel examen par le Comité. A l'étude de ce projet de document, d'autres membres devraient examiner l'exhaustivité du cadre présenté en tenant compte des textes existants du CCFICS et du Codex et des textes pertinents de la FAO et de l'OIE. L'objet de ce document est de constituer un cadre général pour l'élaboration de systèmes nationaux de contrôle des aliments qui permette d'y inclure le référencement de textes pertinents du Codex. Il ne s'agit pas d'y recopier des textes existants, même si cela peut s'avérer nécessaire dans certains cas pour faciliter la lisibilité du document. Les membres sont priés d'examiner ce texte en vue de déterminer s'il y a des lacunes pour la section 4 Cadre pour la conception et l'application d'un système national de contrôle des aliments.

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

(N06-2009)

SECTION 1 INTRODUCTION (à l'étape 6)

1. Le présent document est destiné à fournir des orientations pratiques pour aider les gouvernements nationaux et leur(s) autorité(s) compétente(s) dans l'élaboration, l'application, l'évaluation et l'amélioration d'un système national de contrôle des aliments. Il présente les principes et éléments essentiels d'un système efficace et rationnel de contrôle des aliments. Il n'est pas prévu que les orientations mènent à un « système unique » adapté à tous les cas de figure. Au contraire, en fonction des spécificités nationales, on peut suivre diverses approches pour mettre en place un système national efficace de contrôle des aliments.

2. Alors que les Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments visent la production, l'entreposage, le transport et la vente d'aliments au sein des frontières nationales, le document est cohérent et devrait être lu conjointement avec d'autres textes Codex pertinents. Les textes Codex particulièrement pertinents comprennent les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995), les *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26-1997) et les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003).

3. Par ailleurs, les chapitres pertinents des Codes sanitaires pour les animaux terrestres et les animaux aquatiques de l'Organisation mondiale pour la santé animale (OIE) constituent des ressources très utiles pour les gouvernements et les organisations membres. D'autres documents et orientations élaborés par la FAO et l'OMS peuvent également constituer des ressources utiles.

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.

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.

SECTION 3 PRINCIPES D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS (à l'étape 6)

7. Un système national de contrôle des aliments devrait reposer sur les principes suivants :

PRINCIPE 1 PROTECTION DES CONSOMMATEURS

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 2 L'APPROCHE FONDÉE SUR L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

9. Le système national de contrôle des aliments devrait couvrir toute la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation.

PRINCIPE 3 TRANSPARENCE

10. Tous les aspects d'un système national de contrôle des aliments devraient être transparents et ouverts à l'examen de toutes les parties intéressées, tout en respectant, s'il y a lieu, les exigences légales relatives à la

protection de la confidentialité des informations. Les éléments de transparence s'appliquent à tous les participants de la chaîne alimentaire et on peut y parvenir grâce à une documentation et une communication claires.

PRINCIPE 4 RÔLES ET RESPONSABILITÉS

11. Tous les participants d'un système national de contrôle des aliments devraient avoir des rôles et des responsabilités spécifiques clairement définis.

12. Les exploitants du secteur alimentaire⁴ ont pour premiers rôle et responsabilité de gérer la sécurité sanitaire de leurs produits alimentaires et de se conformer aux exigences y relatives applicables aux aliments sous leur contrôle.

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.

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.

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

PRINCIPE 5 COHÉRENCE ET IMPARTIALITÉ

16. Tous les aspects d'un système national de contrôle des aliments devraient être appliqués de manière cohérente et impartiale. L'autorité compétente et tous les participants remplissant des fonctions officielles devraient être libres de toute forme d'influence abusive ou injustifiée, ou de situation de conflit d'intérêt.

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

17. 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 risques⁵, selon qu'il convient.

PRINCIPE 7 COOPÉRATION ET COORDINATION ENTRE DIFFÉRENTES AUTORITÉS COMPÉTENTES

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.

PRINCIPE 8 MESURES DE PRÉVENTION

19. Afin de prévenir 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 de prévention, d'intervention et de réponse.

PRINCIPE 9 PROCÉDURES D'AUTOÉVALUATION ET D'EXAMEN

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 objectif.

PRINCIPE 10 RECONNAISSANCE D'AUTRES SYSTÈMES (Y COMPRIS L'EQUIVALENCE)

21. Les autorités compétentes devraient reconnaître qu'en dépit de différences de conception et de

⁴ Aux fins du présent document, on entend par exploitants du secteur alimentaire les producteurs, transformateurs, grossistes, distributeurs, importateurs, exportateurs et détaillants.

⁵ Conformément aux obligations des membres selon les accords de l'Organisation Mondiale du Commerce, les cadres de l'analyse de risques adaptés par les gouvernements nationaux dans le contexte d'un système national de contrôle des aliments doivent être en conformité avec les *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) du Codex et les politiques pertinentes d'analyse de risques élaborées par l'Organisation mondiale pour la santé animale (OIE).

structure, des systèmes de contrôle des aliments ou leurs composants peuvent être en mesure de répondre à un même objectif. Cette reconnaissance peut s'appliquer sur le plan national et international. Le concept de reconnaissance des systèmes, y compris l'équivalence⁶, devrait être prévu dans le système national de contrôle des aliments.

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.

PRINCIPE 12 HARMONISATION

23. Lors de la conception et de l'application d'un système 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.

PRINCIPE 13 RESSOURCES

24. Un système national de contrôle des aliments devrait disposer de ressources suffisantes pour atteindre ses objectifs.

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

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

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

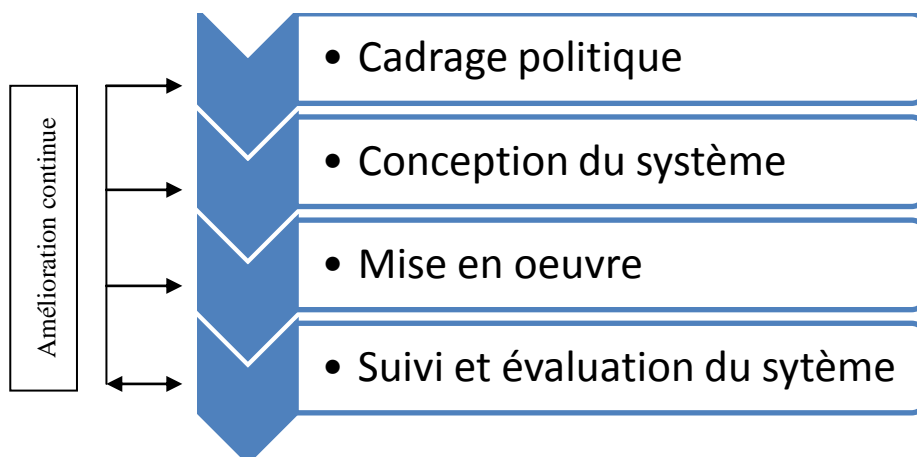
- assure la conduite et la coordination du système national de contrôle des aliments,
- élabore, met en œuvre, suit, gère et réexamine le système national de contrôle des aliments,
- met en place et veille à l'application des contrôles réglementaires fondés sur des données scientifiques et sur le risque qui encouragent et favorisent de bons résultats pour la sécurité sanitaire des aliments,
- appuie et favorise des pratiques loyales dans le commerce alimentaire,
- 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 des parties intéressées, et
- établit et maintient des arrangements avec d'autres pays, par exemple des programmes de coopération, des accords d'équivalence, etc.

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.

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.

⁶ Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 34-1999) et Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 53-2003).

29. Pour développer 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.



SECTION 4.1 CADRAGE POLITIQUE

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.

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 oeuvre 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.

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.

- 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 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 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 qui vérifient et évaluent si le système est en mesure d'atteindre ses objectifs.

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 tiers⁷ 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 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. La législation devrait clairement définir l'obligation pour les exploitations du secteur alimentaire de produire des aliments surs.

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 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, 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 ;
- 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 ;
- veiller à l'intégrité, l'impartialité et l'indépendance des systèmes d'inspection officiellement agréés ;
- veiller à ce que des aliments insalubres ou non-conformes soient retirés du marché et éliminés s'il y a lieu ; et
- prévenir la mise sur le marché de produits insalubres ou non-conforme.

37. 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.

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, règlements, orientations) ;
- la relation entre le système national de contrôle des aliments et les normes nationales et internationales, et notamment les exigences pour les systèmes d'importation et d'exportation des aliments ;

⁷ Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires CAC/GL 47-2003 paragraphe 8

- la reconnaissance d'autres systèmes de contrôle des aliments, et notamment l'équivalence⁸ ;
- le degré et la méthode de surveillance, et notamment les programmes de contrôle de la production et fabrication jusqu'au transport et à la distribution ;
- la gestion de questions et de risques ;
- les programmes d'application imposée et de conformité ;
- 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 ;
- l'accès à des capacités et 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 attribution ainsi que le financement du système ;
- les dispositions de surveillance, d'enquête, de préparation aux urgences et de réponse aux incidents d'origine alimentaire et liés aux aliments ;
- les dispositions pour l'évaluation :
- l'implication des parties intéressées ; et
- la communication et l'harmonisation internationales.

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 CAC/GL 62-2007*.

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 produit, les informations scientifiques du moment, les contrôles propres à l'industrie, 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.

43. 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.

44. L'autorité compétente devrait utiliser 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.

45. Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté, 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.

46. La conception de systèmes nationaux de contrôle des aliments devrait veiller à la mise en place de procédures administratives de documentation des programmes de contrôle et de leurs constatations et des informations recueillies.

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 ;

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

⁹ Le paragraphe 33 fournit des orientations supplémentaires sur les caractéristiques d'un système national de contrôle 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 ;
- l'efficacité et la fiabilité des contrôles, y compris ceux des exploitants du secteur alimentaire ;
- la connaissance des opérateurs à différents stades de la chaîne alimentaire ; l'utilisation typique et atypique 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 ;
- le risque de pratiques déloyales associées à différents produits dans le commerce alimentaire ; et
- les données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire.

48. A 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.

49. Le 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;
- les moyens de distribution ; et
- les ressources humaines, l'infrastructure et la confidentialité.

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.

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).

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.

53. Un système national de contrôle des aliments devrait faire l'objet de réévaluations régulières des

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)

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.

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 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.

56. L'autorité compétente 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.

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 :

- 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.

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 qui doivent 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 de procédures visant l'élimination rapide d'aliments insalubres¹¹. 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 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

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, Principes généraux sur l'identification et la traçabilité d'animaux vivants

les entreprises qui ne se conforment pas aux demandes de rappel.

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 œuvre et l'application imposée des exigences.

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.

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 médias 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 de 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 ;
- une attribution de ressources pour du personnel et de l'infrastructure ;
- des manuels de formation et 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
- qu'ils disposent des ressources (humaines, matérielles et financières) nécessaires 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. 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.

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'est-à-dire 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 leur développement professionnel.

73. L'autorité compétente devrait veiller à 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.

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,

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

permettre le retrait de l'agrément officiel.

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.

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, 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 EVALUATION DU SYSTEME :

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, 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.

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 prompts 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.

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

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.

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.

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.

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.

ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

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

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

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

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

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

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

Exemple de la présentation d'observations**SECTION 2 OBJECTIF**

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

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

Liste des participants

Président

Mr Gregory Read
 First Assistant Secretary
 Food Division
 Department of Agriculture Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 CANBERRA ACT 2601
 AUSTRALIA
 Phone: +61 2 6272 3594
 Fax: +61 2 6272 3567
 Email: gregory.read@daff.gov.au

SECRETARIAT AUSTRALIEN

Ms Ann Backhouse
 Director
 Codex Australia
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Phone: +61 2 6272 5692
 Fax: +61 2 6272 4389
 Email: ann.backhouse@daff.gov.au

Ms Emmy Arthurson
 Executive Assistant
 Food Division
 Department of Agriculture Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 CANBERRA ACT 2601
 AUSTRALIA
 Phone: +61 2 6272 4461
 Fax: +61 2 6272 3567
 Email: emmy.arthurson@daff.gov.au

ARGENTINE

Dr Roberta Sammartino
 Jefa Departamento de Coordinación Jurisdiccional
 Instituto Nacional de Alimentos- Administración Nacional de
 Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica
 Estados Unidos 25
 Ciudad de Buenos Aires 1101
 ARGENTINA
 Ph: +0054-11-43316418
 Fax: +0054-11-43400800 ext 3539
 Email: rsammartino@anmat.gov.ar

AUSTRALIE

Ms Clare Jones
 Senior Policy Officer
 Export Standards
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Ph: +61 2 6272 5778
 Fax: +61 2 6272 4389
 Email: clare.jones@daff.gov.au

BRÉSIL

Mr Andre Santos
 Deputy Coordinator
 Brazilian Codex Alimentarius Committee
 Brazilian National Institute of Metrology, standardization and
 Industrial Quality
 Rua da Estrela 67, 2 Andar
 Rio Comprido
 Rio de Janeiro RJ 2025-1900
 BRAZIL
 Ph: +55 21 3216 1020
 Fax: +55 21 3216 1085
 Email: alsantos@inmetro.gov.br

Mr Warley Efreim Campos
 Official Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministerios
 Bloco D, Anexo A sala 445
 Brasilia 70043-900
 BRAZIL
 Ph: +55 61 3218 2307
 Fax: +55 61 3218 2727
 Email: warley.campos@agricultura.gov.br

Mr Rodrigo Padovani
 Official Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D,
 Anexo A sala 402A
 Brasília 70043-900
 BRAZIL
 Ph: +55 (61) 3218 2339
 Fax: +55(61) 3218 -2672
 Email: rodrigo.padovani@agricultura.gov.br

CANADA

Ms Lyzette Johnston
 Director
 Agrifood Division
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Room T1-4-334
 Ottawa, Ontario, K1A 0Y9
 CANADA
 Ph: +613 773-6189
 Fax: +613 773-5692
 Email: Lyzette.johnston@inspection.gc.ca

COLOMBIE

Mrs Maria Claudia Jimenez Moreno
 Coordinating Group Import and Export
 National Institute of Food and Drug Monitoring
 Carrera 68 D No. 17-21
 Bogota, D.C. 011-57-1
 Ph: +011-57-1-2948700 EXT. 3924
 Fax: +011-57-1-2948700 EXT. 3920
 Email: mjimenezm@invima.gov.co

CROATIE

Mrs Emilija Vojic
 State Veterinary Inspector
 Ministry of Agriculture, Veterinary Directorate
 Planinska 2a
 Zagreb 10000
 CROATIA
 Ph: +385 1 644 38 35
 Fax: +385 1 644 38 96
 Email: emilija.vojic@mps.hr

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Dr Bibiana Janackova
 Ministry of Agriculture of the Czech Republic
 Tesnov 17
 117 05 Prague 1
 CZECH REPUBLIC
 Ph: +420 221 812 828
 Email: bibiana.janackova@mze.cz

UNION EUROPÉENNE

Mr Juha Junntila
 Administrator
 Food and Veterinary Office
 European Commission
 Grange
 Dunsany Co. Meath
 IRELAND
 Phone: +353 46 90 67 788
 Email: juha.junntila@ec.europa.eu

Dr Risto Holma
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Directorate General for Health and Consumers
 Rue Froissart 101
 Brussels 1049
 BELGIUM
 Phone: +322 299 86 83
 Fax: +322 299 85 66
 Email: risto.holma@ec.europa.eu

Mrs Bernadette Klink-Khachan
 Codex Coordinator
 European Commission
 Health and Consumers DG - Rue Froissart, 101
 Brussels 1049
 BELGIUM
 Ph: +32 2 295 79 08
 Fax: +32 2 299 85 66
 Email: Bernadette.klink-khachan@ec.europa.eu

FINLANDE

Dr Leena Räsänen
 Veterinary Counsellor
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 30
 Government 00023
 FINLAND
 Ph: +358-9-16 05 22 07
 Fax: +358-9-15 06 33 38
 Email: leena.rasanen@mmm.fi

FRANCE

Dr Nicolas Poncon
 Deputy Head of Office of European and Multilateral
 Negotiations
 Ministry of Agriculture, Food, Fisheries, Rural Affairs and
 Regional Planning
 251 rue de Vaugirard
 Paris cedex 15 75732
 FRANCE
 Ph: +33 1 49 55 47 78
 Fax: +33 1 49 55 55 91
 Email: nicolas.poncon@agriculture.gouv.fr

Mrs Chantal Mayer
 Deputy Bureau Chief of the Quality and Value of Food
 Ministry of Economy and Industry
 59 Boulevard Vincent Auriol Tédédoc
 051 – 75013 Paris
 FRANCE
 Ph: +00 33 1 44 97 29 65
 Fax: 00 33 1 44 97 30 37
 Email: Chantal.MAYER@dgccrf.finances.gouv.fr

ALLEMAGNE

Mr Dr. Gerhard Stiens
 Policy Officer
 Federal Ministry of Food, Agriculture
 and Consumer Protection
 P.O. Box 140270
 D-53175 Bonn
 GERMANY
 Ph: + 49 - 228 99 529 3329
 FAX: + 49 - 228 99 529 4942
 Email: 321@bmelv.bund.de

Dr Klaus Lorenz
 Head of Unit
 Federal Office for Consumer Protection and Food Security
 PO Box 11 02 60
 Berlin 10832
 GERMANY
 Ph: +49 30 18444 10600
 Fax: +49 30 18444 10699
 Email: Klaus.lorenz@bvl.bund.de and 106@bvl.bund.de

INDE

Mr Satya Narayan Mohanty
 Chief Executive Officer
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 4th Floor, FDA Bhawan, Near Bal Bhawan, Kotla Road
 New Delhi 110002
 INDIA
 Ph: +91-11-23220995
 Fax: +01123220995/96
 Email: satya_mohanty@rediffmail.com ; ceo@fssai.gov.in

Dr Sushil Kumar Saxena
Director
Export Inspection Council of India
Ministry of Commerce & Industry
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building
1 Jai Singh Road
New Delhi 110001
INDIA
Ph: +91-11-23748025
Fax: +91-11-23748186
Email: director@eicindia.gov.in

Mr Ajit Chavan
Deputy Secretary
Department of Commerce
Ministry of Commerce & Industry
Room No. 224-D, Udyog Bhavan
New Delhi 110007
INDIA
Ph: +91-11-2306 3691
Fax: +91-11-2306 3418
Email: chavan@nic.in

IRLANDE

Ms Paula BarryWalsh
Deputy Chief Veterinary Officer
Department of Agriculture, Fisheries and Food
Agriculture House, Kildare Street
Dublin 2
IRELAND
Ph: +353 1 607 2648
Fax: +353 1 678 9733
Email: Paula.barrywalsh@agriculture.gov.ie

Ms Dorothy Guina-Dornan
Chief Specialist Environmental Health
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lower Abbey Street
Dublin 1
IRELAND
Ph: +00353 1 8171374
Fax: +00353 1 8171274
Email: dgdornan@fsai.ie

ITALIE

Dr Ghebremedhin Ghebrigzabihier
Ministry of Health
Viale Giorgio Ribotta, 5
Rome 00144
ITALY
Ph: +390659943310
Fax: +390659946217
Email: g.ghebreigzabihier@sanita.it

JAPON

Mrs Mika Haruna
Deputy Director
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Ph: +81-3-3502-8731
Fax: +81-3-3597-0329
Email: mika_haruna@nm.maff.go.jp

Mr Ryota Nakamura
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Ph: +81-3-3502-8731
Fax: +81-3-3597-0329
Email: ryouta_nakamura@nm.maff.go.jp

PAYS-BAS

Mr Ludo Vischer
Policy coordinator
Ministry of Economic Affairs, Agriculture and Innovation
PO Box 20401
The Hague 2500 EK
NETHERLANDS
Ph: +00 31 70 3785336
Fax: +0031703786304
Email: l.w.a.vischer@mineleni.nl

Mr Jan Van Kooij
Senior Policy Officer
Netherlands Food and Product Safety Authority
PO Box 8433
Utrecht 3503 RK
NETHERLANDS
Ph: +31615035825
Email: jan.van.kooij@vwa.nl

NOUVELLE-ZÉLANDE

Mrs Cherie Flynn
Manager, Domestic & Joint Food Standards
Ministry for Primary Industries
PO Box 2526
Wellington 6011
NEW ZEALAND
Ph: +64 4894 2572
Fax: +64 4894 0730
Email: cherie.flynn@mpi.govt.nz

Mr Chris Kebbell
Manager, Office of Competent Authority
Ministry of Primary Industries
PO Box 2526
Wellington 6011
NEW ZEALAND
Ph: +64 4894 2407
Fax: +64 4894 2675
Email: chris.kebbell@mpi.govt.nz

NORVÈGE

Mrs Vigdis Veum Moellersen
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
PO Box 383
Brumunddal N-2381
NORWAY
Ph: +47 23 21 66 69
Fax: +47 23 21 68 01
Email: visvm@mattilsynet.no

Mrs An-Katrin Eikefjord
Senior Advisor
Norwegian Food Safety Authority
PO Box 383
Brumunddal N-2381
NORWAY
Ph: +47 23 21 65 59
Email: ankei@mattilsynet.no

POLOGNE

Mrs Magdalena Fabisiak
Expert
Ministry of Agriculture and Rural Development
UL Wspolna 30
Warsaw 00-930
POLAND
Ph: +48 22 623 25 44
Fax: +48 22 623 21 05
Email: magdalena.fabisiak@minrol.gov.pl

AFRIQUE DU SUD

Dr Boitshoko Ntshabele
Chief Director
Food Safety and Veterinary Services
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
Private Bag X343
Pretoria 0001
SOUTH AFRICA
Ph: 012 319 7304
Fax: 012 319 6265
Email: CDFVS@daff.gov.za and CDFVS@nda.agric.za

Mr Billy Malose Makhafola
Manager
Directorate Food Safety and Quality Assurance
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
Private Bag X343
Pretoria 0001
SOUTH AFRICA
Ph: 012 319 6023
Fax: 012 319 6265
Email: BillyM@daff.gov.za or BillyM@nda.agric.za

SUÈDE

Dr Eva Fredberg Bawelin
Senior Veterinary Officer
National Food Agency
P.O Box 622
Uppsala SE 751 26
SWEDEN
Ph: +4618175500
Fax: +4618175310
Email: eva.fredberg@slv.se

THAÏLANDE

Ms Usa Bamrungbhuet
Senior Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards (ACFS)
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
THAILAND
Ph: +662 561 2277 ext 1402
Fax: +662 561 3373, 561 3357
Email: usa@acfs.go.th; bam_usa@hotmail.com

ROYAUME-UNI

Ms Elizabeth Redmond
Head of Food Safety
Hygiene and Microbiology Division
Food Standards Agency
125 Kingsway, 3rd Floor, Aviation House
London WC2B 6NH
UNITED KINGDOM
Ph: +4402072768040 / 07733364714
Fax: +44 020 7276 8910
Email: liz.redmond@foodstandards.gsi.gov.uk

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Ms Mary Stanley
Director
USDA/Food Safety and Inspection Service
FSIS / International Policy Division
Room 2925- South Building
Washington, DC 20250-3700
USA
Ph: +1 202 720 0287
Fax: +1 202 720 4929
Email: mary.stanley@fsis.usda.gov

Ms Anne Kirchner
Regulatory Counsel
U.S. food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
Room 4A-016
College Park 20740
USA
Ph: +240 402 1586
Fax: +301 436 2618
Email: anne.kirchner@fda.hhs.gov

Dr Alexander Lauro
Staff Officer – International Policy Division
USDA FSIS
1400 Independence Ave SW
Washington, DC 20250
USA
Ph: +1 202 205 4233
Email: alexander.lauro@fsis.usda.gov

Mr Kenneth Lowery
International Issues Analyst
US Codex Office
1400 Independence Avenue SW, Room 4861-S
Washington DC 20250-3700
USA
Ph: +1 202 690 4042
Fax: +1 202 720 3157
Email: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Ms Lisa Romano
Deputy Director
U.S. Food and Drug Administration
12420 Parklawn Drive
Room 3008
Rockville 20857
USA
Ph: +301 796 5762
Fax: +301 443 1778
Email: Lisa.romano@fda.hhs.gov

Ms Lori Tortora
International Trade Specialist
USDA/ FDS
Rm. 5593 Mail Stop 1015
1400 Independence Ave
Washington DC 20250
USA
Ph: +202 720 0634
Email: Lori.tortora@fas.usda.gov

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

Ms Catherine Bessy
Food Safety and Quality Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle terme di Caracalla
Roma 00153
ITALY
Ph: +390657053679
Email: catherine.bessy@fao.org

**ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
ANIMALE (OIE)**

Prof Stuart Slorach
Chair, Animal Production Food Safety Working Group
World Organization for Animal Health (OIE)
Stubbängsvägen 9A
Ålvsjö SE-12553
SWDEN
Ph: +46 8 6469597
Email: stuart.slorach@gmail.com

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER
FOOD ORGANIZATIONS (IACFO)**

Ms Caroline Smith DeWaal
Food Safety Director
International Association of Consumer Food Organizations
(IACFO)
Suite 300 1220 L Street NW
WASHINGTON DC 20005
USA
Ph: 202 777 8366
Fax: 202 265 4984
Email: cdewaal@cspinet.org

**INTERNATIONAL NUT AND DRIED FRUIT
COUNCIL FOUNDATION (INC)**

Ms Caroline Stringer
Associate
Global Technical and Regulatory Affairs
International Nut and Dried Fruit Foundation
Suite 1500
1150 Ninth Street
Modesto, California 95354
USA
Ph: +1 209 343 3256
Fax: +1 209 549 8267
Email: cstringer@almondboard.com

**SAFE SUPPLY OF AFFORDABLE FOOD
EVERYWHERE (SSAFE)**

Mr Neil Marshall
Global Director, Quality and Food Safety
The Coca-Cola Company
1 Coca-Cola Plaza
Atlanta 30313
USA
Ph: +1 4046763576
Fax: +14045983576
Email: neilmarshall@coca-cola.com