



**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**

**ACTIVITÉS D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES PORTANT SUR LE TRAVAIL**  
**DU CCFICS**

**CONTRIBUTION DE L'OIE À LA VINGTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE**  
**CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES**

L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) souhaiterait remercier la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) pour lui avoir donné l'opportunité de participer au processus d'élaboration des normes.

Il est fortement recommandé de faire adopter par l'OIE et par la CCA une approche conjointe de l'action normative dans certains domaines essentiels, dont les systèmes nationaux de contrôle des aliments, afin de garantir une harmonisation appropriée des textes normatifs et des recommandations tout en évitant les lacunes, les chevauchements ou la duplication des efforts consentis dans les activités normatives.

**Généralités**

L'OIE et la CCA sont deux des trois organisations internationales de normalisation reconnues par l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Dans le cadre de l'Accord SPS, l'OIE est responsable de l'élaboration des normes en matière de santé animale (y compris les zoonoses) et la CCA en matière de sécurité sanitaire des aliments. Pour les aliments d'origine animale, les risques pour la santé humaine peuvent surgir à la ferme ou à n'importe quel maillon subséquent de la chaîne de production alimentaire. Depuis 2001, à la demande de ses Pays Membres, le mandat de l'OIE comprend l'élaboration de normes en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, c'est-à-dire en matière de gestion des risques survenant de la ferme jusqu'à la transformation primaire.

En 2002, l'OIE a créé un Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments pendant la phase de production afin de mieux coordonner et harmoniser les activités de normalisation de l'OIE et de la CCA. Le Secrétariat du Codex et le Président du Codex qui bénéficie d'un statut d'observateur auprès de l'OIE assistent régulièrement à la réunion annuelle du Groupe de travail. Par le biais de ce dispositif et grâce à leur participation aux procédures de normalisation de l'une et l'autre dans leurs domaines respectifs, l'OIE et la CCA collaborent étroitement à l'élaboration de normes relatives aux différents stades de la chaîne de production alimentaire, tout en veillant à éviter lacunes, doublons et contradictions dans les normes sanitaires et phytosanitaires (SPS) de ces deux organismes de référence pour l'OMC.

L'OIE continuera d'accorder une priorité élevée à la sécurité sanitaire des aliments lors de l'établissement de normes et de travailler en collaboration étroite avec la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires et d'autres instances internationales pour promouvoir la sécurité sanitaire du commerce international de produits d'origine animale.

**Considérations de portée générale**

Les normes de l'OIE forment la base légale pour la qualité des services vétérinaires et des services sanitaires pour les animaux aquatiques. Elles couvrent la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production et toutes les activités connexes, y compris le cadre législatif. Les Membres de l'OIE et les bailleurs de fonds appuient fortement le processus PVS de l'OIE ; il se définit comme une initiative mondiale dont le dessein est de renforcer les services vétérinaires et ceux en charge des animaux

aquatique sur la base de l'usage de l'*Outil PVS* de l'OIE pour l'évaluation des performances des services vétérinaires (*Outil PVS* de l'OIE).

Dans le cadre de l'évaluation des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires, et notamment au niveau de la production primaire, et des Services vétérinaires, l'évaluation PVS de l'OIE est l'outil d'évaluation le plus pertinent et le plus indépendant qui est actuellement disponible. L'appréciation PVS s'intéresse à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires (inspections vétérinaires réalisées en abattoir et dans les ateliers de transformation des aliments y compris) et à la certification des produits d'origine animale destinés au commerce.

À ce jour, 119 pays ont demandé la conduite d'une évaluation PVS et 111 missions ont été réalisées. De nombreux Pays Membres ont également sollicité la conduite de missions de suivi destinées à renforcer leurs infrastructures ; par exemple, analyse des écarts PVS (une évaluation quantitative des besoins et priorités d'un pays sur la base des résultats de l'évaluation PVS), modernisation de la législation vétérinaire, et sécurisation des investissements en vue du renforcement durable des capacités.

Des renseignements d'ordre général sur l'*Outil PVS* de l'OIE sont disponibles sur le site de l'OIE à l'adresse suivante : <http://www.oie.int/fr/support-to-oie-members/pvs-evaluations/oie-pvs-tool/>

### **Avant-projet de principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments**

Compte tenu du large soutien apporté par les Membres de l'OIE au processus PVS, qui est destiné à renforcer les infrastructures nationales, l'OIE a apprécié la réponse positive du CCFICS à sa demande de prise en compte de cette initiative dans ses travaux et d'ajout de renvois vers des normes de l'OIE dans l'avant-projet.

L'OIE recommande également que le CCFICS mette en lumière, si cela est pertinent, l'importance de la coordination entre les autorités en charge de la santé publique et de la santé animale. Cette coordination est une étape cruciale vers la mise au point et la mise en œuvre de programmes efficaces au niveau de la ferme visant à assurer la sécurité sanitaire des aliments. À titre d'exemple, on peut citer les mesures applicables à la ferme qui sont destinées à contrôler les résidus de médicaments à usage vétérinaire et la maîtrise des salmonelles et de la trichinellose.