

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 22/24/05

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE

Vingt-quatrième session

Avant-projet de directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique

(À l'étape 3)

(Document élaboré par le groupe de travail électronique présidé par le Kenya et coprésidé par le Maroc et le Sénégal)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre leurs observations, à l'étape 3, sur cet avant-projet (annexe I) sont priés de suivre les instructions indiquées dans la lettre circulaire [CL 2022/02/OCS-CCAFRICA](#), disponible sur la page web du Codex consacrée aux lettres circulaires 2022: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/pt/>

Introduction

Lors de la vingt-deuxième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (ci-après «le Comité»), le Kenya a brièvement décrit, dans un exposé, l'utilité que présenterait un modèle de loi sur l'alimentation pour combler les lacunes en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région. Il a réaffirmé qu'il était important d'avoir une législation harmonisée en matière d'alimentation pour la région couverte par le Comité et a informé les représentants de son intention d'élaborer une proposition à ce sujet et de demander qu'un groupe de travail électronique soit créé (REP17/AFRICA, paragraphe 28).

À sa vingt-deuxième session, le Comité a demandé au Kenya d'élaborer et de présenter un document de travail et un descriptif de projet qu'il examinerait à sa prochaine session.

Au cours de la vingt-troisième session du Comité, le Kenya a présenté la proposition élaborée comme suite à la vingt-deuxième session, soulignant que cette question était abordée depuis longtemps au sein du Comité et notant qu'elle était particulièrement d'actualité compte tenu de la ratification récente de l'Accord portant création de la Zone de libre-échange continentale africaine, et a demandé au Comité d'entreprendre de nouveaux travaux dans ce domaine.

Cette proposition a bénéficié d'un large soutien, et sa valeur et son caractère opportun ont été reconnus. Notant à la fois l'intérêt suscité et les possibles difficultés, le représentant de la FAO a indiqué que, pour refléter ces défis, les travaux devaient avoir pour objectif la préparation d'un ensemble de directives destinées à aider les pays à élaborer ou à réviser/mettre à jour les législations nationales relatives à la sécurité sanitaire ou au contrôle des aliments, aux fins d'une harmonisation sur l'ensemble du continent.

Mandat

À sa vingt-troisième session, le Comité est convenu:

- i) d'entreprendre de nouveaux travaux sur un ensemble de directives destinées à aider les pays à élaborer ou à réviser/mettre à jour leurs législations nationales relatives aux denrées alimentaires ou au contrôle des aliments;
- ii) de demander au Kenya de réviser le descriptif de projet en tenant compte des débats, et de soumettre le descriptif de projet révisé, par l'intermédiaire du secrétariat du Codex, en vue de son approbation par la Commission du Codex Alimentarius (la Commission), à sa quarante-troisième session, au titre de nouveaux travaux;
- iii) de constituer un groupe de travail électronique, présidé par le Kenya et coprésidé par le Sénégal et le Maroc, ayant pour langues de travail l'anglais et le français, dont le mandat serait de réviser et de soumettre le descriptif de projet à la Commission à sa quarante-troisième session, pour approbation en tant que nouveaux travaux. La Commission, à sa quarante-troisième session, a approuvé la proposition de nouveaux travaux sur des directives facilitant l'élaboration de lois harmonisées sur l'alimentation pour la région couverte par le Comité.

Participation et méthode

Le groupe de travail électronique a lancé trois séries de consultations comme suit:

- a) Le premier projet de *Directives relatives à l'harmonisation de la législation sur les denrées alimentaires dans la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique* a été distribué aux membres et aux observateurs par l'intermédiaire du forum du Codex, le 19 juin 2020, en vue de recueillir leurs commentaires. Sur les 27 participants, deux membres (Maroc et Nigéria) et cinq observateurs (Égypte, États-Unis d'Amérique, Fédération internationale des vins et spiritueux [FIVS]), Centre international d'agriculture biosaline [ICBA] et Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments [ICMSF]) ont formulé des commentaires sur le projet de lignes directrices, lesquels ont été pris en compte lors de l'élaboration du deuxième projet.
- b) Ce deuxième projet, distribué le 13 août 2020, a fait l'objet de commentaires de deux membres (Maroc et Nigéria) et de quatre observateurs (Égypte, États-Unis d'Amérique, FIVS et ICBA).
- c) Après examen de la deuxième série de commentaires, le troisième projet a été élaboré et distribué le 6 octobre 2021; neuf membres et trois observateurs (Burkina Faso, Cabo Verde, Érythrée, États-Unis d'Amérique, Maroc, Maurice, Ouganda, Sénégal, Tanzanie, Togo, FAO et ICBA) y ont réagi en formulant des observations.

Résumé des débats

À la vingt-troisième session du Comité, il a été estimé que le titre *Directives relatives à l'harmonisation de la législation sur les denrées alimentaires dans la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique* proposé revêtait un caractère contraignant s'agissant de l'élaboration d'une législation sur l'alimentation et ne tenait pas compte de la diversité et de la souveraineté des pays. Il a également été noté que le terme «législation sur les denrées alimentaires» ne cadrerait pas avec l'esprit du document. L'avant-projet de lignes directrices se concentrait sur des éléments destinés à améliorer les systèmes de contrôle des aliments et mettait l'accent sur le rôle de l'analyse des risques sans faire spécifiquement référence à la rédaction d'une législation sur les produits alimentaires. Le premier guide ne reflétait pas l'intention qui était d'élaborer des directives harmonisées concernant la législation sur l'alimentation dans la région et devait, par conséquent, être remanié.

Ainsi, le deuxième projet était censé réorienter le document en tenant compte des préoccupations soulevées par le groupe de travail électronique. En réponse à ces préoccupations, la Présidente et les coprésidents sont convenus de réorganiser la structure du document. À cet effet, le titre a été remanié et les clauses et la structure générale ont été restructurées compte tenu de l'intention et du champ d'application du document. Lors de la réorganisation du document, le titre a été modifié et est devenu ***Directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique***, conformément à la recommandation formulée par le Comité à sa vingt-troisième session et compte tenu des commentaires des membres et des observateurs. Le document a été structuré de manière à comprendre une introduction, le champ d'application, l'objectif, des définitions, les principes de l'élaboration d'une législation relative à la sécurité sanitaire des aliments, la structure et le contenu de cette législation, les rôles et responsabilités des parties prenantes de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des considérations générales.

Le troisième projet, qui tient compte des commentaires formulés par le groupe de travail électronique, figure à l'annexe I.

Conclusions et recommandation

Les trois séries de consultations des membres et des observateurs du groupe de travail électronique ont permis de recueillir nombre d'informations et de vues, sur lesquelles s'est fondée l'élaboration de ces directives.

La Présidente et les coprésidents du groupe de travail électronique ont mené à bien la tâche conformément au mandat, qui était d'élaborer des ***Directives pour l'élaboration d'une législation harmonisée relative à la sécurité sanitaire des aliments pour la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique***, et ont également recueilli des questions supplémentaires devant être prises en considération lors de l'élaboration de ces directives.

Il est demandé au Comité d'examiner l'avant-projet de directives pour l'élaboration d'une législation harmonisée relative à la sécurité sanitaire des aliments pour la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, qui figure à l'**annexe I**.

ANNEXE I**Avant-projet de directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique****Table des matières**

SECTION 1 – INTRODUCTION	4
SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION	4
SECTION 3 – OBJECTIF	5
SECTION 4 – DÉFINITIONS	5
SECTION 5 – PRINCIPES D'UNE LÉGISLATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS	6
PRINCIPE 1 – PROTECTION DES CONSOMMATEURS.....	6
PRINCIPE 2 – L'APPROCHE FONDÉE SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE.....	6
PRINCIPE 3 – RÔLES ET RESPONSABILITÉS	6
PRINCIPE 4 – LÉGISLATION FONDÉE SUR DES DONNÉES SCIENTIFIQUES	7
PRINCIPE 5 – COOPÉRATION ET COORDINATION	7
PRINCIPE 6 – ÉQUIVALENCE	7
PRINCIPE 7 – CADRE JURIDIQUE/POLITIQUE	7
PRINCIPE 8 – HARMONISATION	7
SECTION 6 – ÉLÉMENTS DE LA LÉGISLATION SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS	7
RÉFÉRENCES	9

SECTION 1 – INTRODUCTION

1. La sécurité sanitaire des aliments, composante essentielle du développement durable, contribue à l'amélioration de la santé publique, à la réduction de la pauvreté, au renforcement de la sécurité alimentaire et à la protection de l'environnement. Les pays membres du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (le Comité) se heurtent à des difficultés importantes en ce qui concerne la législation sur la sécurité sanitaire des aliments, notamment mais pas exclusivement du fait que certaines législations en vigueur peuvent être dépassées, inappropriées et fragmentées. Cela peut entraîner un décalage entre les agents chargés de faire appliquer le contrôle des produits alimentaires et les exploitants du secteur alimentaire. Par conséquent, l'application de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments pose problème et cela nuit aux efforts déployés en faveur de la protection des consommateurs contre les pratiques frauduleuses et les produits alimentaires peu sûrs. Il en résulte également la production d'aliments de qualité inférieure aux normes exigées, qui conduit à un rejet des exportations de la région.
2. La mondialisation du commerce des aliments contraint les gouvernements à élaborer une législation en matière de sécurité sanitaire des aliments qui soit conforme aux normes régionales et internationales, assure la sécurité des consommateurs et promeuve des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.
3. Les gouvernements africains se sont engagés à promouvoir et à favoriser le commerce régional et interrégional des produits agricoles, comme il a été souligné dans la Déclaration de Malabo de juin 2014. À cet effet, il est important d'harmoniser les politiques, les normes et la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments ainsi que de renforcer la capacité des autorités compétentes de protéger la santé publique et de faciliter l'adoption de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments varie d'un pays membre à l'autre au sein du Comité, et les différences qui existent entre les cadres réglementaires peuvent avoir des incidences sur le commerce régional et international des produits alimentaires.
4. Les directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité de coordination pour l'Afrique ont été établies afin de donner aux pays membres du Comité des orientations concernant l'élaboration et/ou la mise à jour de leur législation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Elles permettront aux pays membres de renforcer leur législation sur les denrées alimentaires et leurs systèmes de contrôle des aliments ainsi que d'élaborer des politiques, normes et cadres juridiques harmonisés.
5. Le présent document est établi conformément aux textes du Codex et aux autres documents internationaux pertinents.
6. Il contribuera à la réglementation de la chaîne alimentaire, l'objectif étant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments tout en favorisant des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.
7. Les directives peuvent servir de base à l'élaboration d'une législation nationale ou régionale sur la sécurité sanitaire des aliments, à l'appui du commerce intra-africain tel qu'il est envisagé dans l'Accord sur la zone de libre-échange continentale africaine (2019).
8. Les directives prévoient l'identification des parties concernées par la sécurité sanitaire des aliments et définissent leurs rôles et responsabilités pour la mise en œuvre efficace d'une législation harmonisée en la matière.
9. Pour parvenir à un système de contrôle des aliments robuste et efficace, il convient que les pays membres du Comité renforcent leurs capacités en ce qui concerne les infrastructures de laboratoire, les ressources humaines et les procédures d'évaluation de la conformité, entre autres.
10. Ces directives devraient être utilisées en association avec d'autres textes du Codex¹ et/ou d'autres directives en la matière reconnues au niveau international.

SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION

11. Les présentes directives visent à fournir aux membres du Comité des orientations concernant l'élaboration ou la mise à jour de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments. Le présent document couvre les directives relatives à l'élaboration de législations sur la sécurité sanitaire des aliments tout au long de

¹ Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CXG 82-2013); Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969); Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CXG 20-1995); Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CXG 19-1995); Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire (CXG 89-2016); Principes et directives concernant le suivi des systèmes nationaux de contrôle des aliments (CXG 91-2017); Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CXG 47-2003).

la chaîne alimentaire, concernant les aliments commercialisés aux niveaux national, régional et international.

SECTION 3 – OBJECTIF

12. Les objectifs des directives sont les suivants:

- permettre aux pays membres du Comité d'élaborer des législations harmonisées relatives à la sécurité sanitaire des aliments afin de renforcer les systèmes de contrôle des aliments fondés sur des données scientifiques;
- énoncer les concepts et les principes généraux régissant la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments qui conduiront à la mise en place de systèmes nationaux et régionaux de contrôle des aliments bien coordonnés;
- promouvoir une approche intégrée de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire et faciliter le commerce intra-africain de produits alimentaires en créant un cadre harmonisé pour l'élaboration de législations relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

SECTION 4 – DÉFINITIONS

13. Les définitions suivantes sont données pour assurer une compréhension commune des termes utilisées dans le présent document, lorsque le contexte n'en requiert pas une autre:

- i. **Entreprise du secteur alimentaire:** entreprise, à but lucratif ou non, publique ou privée, dans le cadre de laquelle on mène une activité liée à une quelconque étape de la production, de la transformation ou de la distribution de produits alimentaires².
- ii. **Exploitant du secteur alimentaire:** entité responsable de l'exploitation d'une entreprise à une quelconque étape de la chaîne alimentaire (CXC 1-1969).
- iii. **Contrôle des aliments:** activité réglementaire d'application de la loi que mènent les autorités nationales ou locales en vue de protéger le consommateur et de garantir que, lors de la production, de la manutention, de l'entreposage, de la transformation et de la distribution, tous les aliments sont sûrs, de qualité, propres à la consommation humaine, conformes aux normes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et pourvus d'un étiquetage honnête et exact conforme à la loi³.
- iv. La **législation** comprend les lois, règlements, exigences ou procédures publiés 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.
- v. **Sécurité sanitaire des aliments:** assurance que les aliments ne causeront pas d'effets nocifs pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés (CXC 1-1969).
- vi. **Consommateur:** personnes et familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels (CXS 1-1985).
- vii. **Exigences:** critères fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des denrées alimentaires qui portent sur la protection de la santé publique, la protection des consommateurs et les pratiques commerciales loyales (CXG 47-2003).
- viii. **Analyse des risques:** processus comportant trois volets: évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques (Manuel de procédure du Codex, 27^e édition, 2019).
- ix. **Autorité compétente:** autorité gouvernementale ou organe officiel autorisé par le gouvernement, responsable de l'établissement d'exigences réglementaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments et/ou de l'organisation des contrôles officiels incluant la mise en application desdites exigences (CXC 1-1969).
- x. **Sécurité sanitaire des aliments:** assurance que les aliments destinés aux humains ou aux animaux sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés (CXC 22R-1997).
- xi. **Chaîne alimentaire:** séquence des étapes dans la production, la transformation, la distribution, l'entreposage et la manutention d'une denrée alimentaire et de ses ingrédients, de la production primaire à la consommation (ISO 22000:2018).

² Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, FAO-OMS 2019.

³ Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, FAO-OMS 2019.

- xii. **Système de contrôle des aliments:** intégration d'une approche réglementaire obligatoire et de stratégies préventives et éducatives visant à protéger l'intégralité de la chaîne alimentaire⁴.
- xiii. **Contrôle officiel:** toute forme de contrôle que l'autorité compétente exerce pour vérifier la conformité avec la législation applicable aux denrées alimentaires, y compris avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux⁵.

SECTION 5 – PRINCIPES D'UNE LÉGISLATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

14. Lorsqu'ils élaborent et/ou mettent à jour leur législation relative à la sécurité sanitaire des aliments, les pays membres devraient tenir compte des principes énoncés dans les présentes directives et de leur tradition en matière de rédaction de lois.
15. Il est recommandé que le processus d'élaboration d'une législation relative à la sécurité sanitaire des aliments fasse l'objet de consultations des parties prenantes, telles que les consommateurs, les producteurs, l'industrie alimentaire, les associations de consommateurs, les ONG, les universités et les chercheurs, entre autres, dans le respect, s'il y a lieu, des exigences légales relatives à la protection de la confidentialité des informations.
16. Dans les cas où les preuves scientifiques pertinentes seront insuffisantes, un Membre peut provisoirement adopter des mesures sanitaires ou phytosanitaires sur la base des renseignements pertinents disponibles, y compris ceux qui émanent des organisations internationales compétentes ainsi que ceux qui découlent des mesures sanitaires ou phytosanitaires appliquées par d'autres Membres. Dans de telles circonstances, les Membres s'efforceront d'obtenir les renseignements additionnels nécessaires pour procéder à une évaluation plus objective du risque et examineront en conséquence la mesure sanitaire ou phytosanitaire dans un délai raisonnable (Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires [SPS] de l'Organisation mondiale du commerce [OMC], article 5, par. 7).
17. Les parties s'efforceront d'obtenir les informations scientifiques nécessaires pour réduire l'incertitude et justifier les mesures provisoires.
18. Une législation nationale relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait être fondée sur les principes ci-après.

PRINCIPE 1 – PROTECTION DES CONSOMMATEURS

19. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait comporter des dispositions visant à assurer la protection de la santé des consommateurs en tant que priorité de premier rang.

PRINCIPE 2 – L'APPROCHE FONDÉE SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

20. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait concerner l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation.

PRINCIPE 3 – RÔLES ET RESPONSABILITÉS

21. Les dispositions administratives de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devraient établir clairement les rôles et responsabilités des parties prenantes, qui peuvent être définis comme suit:
 - a. Il incombe en premier lieu aux exploitants du secteur alimentaire de veiller à la sécurité sanitaire de leurs produits et de s'assurer que les exigences relatives aux aspects sur lesquels ils ont pris sont respectées.
 - b. Le gouvernement a pour rôle et responsabilité de définir et de mettre à jour des exigences légales et de vérifier que les exploitants du secteur alimentaire respectent la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments.
 - c. Les consommateurs ont un rôle à jouer dans la gestion des risques de sécurité sanitaire liés aux aliments sous leur contrôle et devraient, s'il y a lieu, recevoir des informations sur la manière d'y parvenir.
 - d. Les établissements universitaires et de recherche ont un rôle à jouer en contribuant à une législation relative à la sécurité sanitaire des aliments, car ils sont la source de connaissances spécialisées qui permettent d'asseoir les fondements scientifiques et de gestion des risques sur lesquels repose un tel système.

⁴ Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, FAO-OMS, 2019.

⁵ Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, FAO-OMS, 2019.

PRINCIPE 4 – LÉGISLATION FONDÉE SUR DES DONNÉES SCIENTIFIQUES

22. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait reposer sur des données scientifiques fiables. Elle devrait comporter des dispositions concernant la collecte et l'analyse de données, d'informations et de preuves scientifiques.

PRINCIPE 5 – COOPÉRATION ET COORDINATION

23. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait prévoir un mécanisme permettant une communication et une coordination efficaces entre les différentes institutions et organisations chargées de la sécurité sanitaire des aliments tout le long de la chaîne alimentaire.

PRINCIPE 6 – ÉQUIVALENCE

24. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait tenir compte du principe d'équivalence, aux niveaux régional comme international. Il convient d'appliquer la reconnaissance mutuelle, le cas échéant, pour faciliter le commerce.

PRINCIPE 7 – CADRE JURIDIQUE/POLITIQUE

25. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait s'inscrire dans un cadre politique robuste et prévoir des mécanismes permettant de l'examiner et de la mettre à jour régulièrement.

PRINCIPE 8 – HARMONISATION

26. Lors de l'élaboration d'une législation sur la sécurité sanitaire des aliments, les pays membres du Comité devraient viser une approche harmonisée pour faciliter le commerce intra-africain.

27. Les pays membres devraient tenir compte des textes du Codex, des recommandations de l'OMC et des directives (accord SPS et accord sur les obstacles techniques au commerce [OTC]), le cas échéant, lorsqu'ils élaborent ou mettent à jour leur législation nationale relative à la sécurité sanitaire des aliments afin de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

PRINCIPE 9 – PRINCIPE DE PRÉCAUTION

28. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait prévoir des mesures provisoires de gestion des risques dans les cas particuliers où on ne dispose d'aucune information ou lorsque l'évaluation des informations disponibles révèle de possibles effets nocifs pour la santé, mais l'incertitude du point de vue scientifique demeure.

29. Les mesures adoptées devraient être proportionnelles au risque et ne devraient pas imposer de restrictions inutiles au commerce ni être appliquées indéfiniment.

SECTION 6 – ÉLÉMENTS DE LA LÉGISLATION SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

30. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait être conforme aux traditions des pays membres du Comité en matière de rédaction de lois sur lesquelles sont fondés tous les autres instruments de réglementation. Les instruments de réglementation devraient être conçus spécialement aux fins de la protection de la santé des consommateurs et/ou de la promotion de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.

La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait comporter les éléments suivants:*i. Titre*

Le titre de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait donner une idée du champ d'application et de l'objectif de la législation proposée.

Exemples:

- a) *Loi/législation prévoyant des mesures concernant la gestion de la sécurité sanitaire des aliments ----- et les objectifs connexes*
- b) *Loi/législation sur la sécurité sanitaire des aliments*

ii. Introduction/préambule

La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait comporter une introduction où figurent des explications sur son objectif et sa mise en œuvre.

Exemple: Loi prévoyant des mesures de gestion des questions de sécurité sanitaire des aliments

iii. *Interprétation des termes*

La législation doit contenir une liste des termes importants accompagnés de définitions indiquant le sens qu'ils ont dans le corps du texte. Les définitions devraient être conformes aux textes acceptés au niveau international, claires et sans ambiguïté.

iv. *Objectif de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments*

La législation devrait définir des objectifs clairs, y compris le rôle de l'analyse des risques. Ces objectifs devraient comprendre: l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine, la prévention et le contrôle de maladies d'origine alimentaire, la facilitation du commerce des produits alimentaires et la contribution au développement du secteur agroalimentaire.

Exemple: *La présente loi couvre:*

- a) *la gestion de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, y compris les infections d'origine alimentaire, les contaminants, les zoonoses d'origine alimentaire et les résidus présents dans les aliments;*
- b) *la mise en place et l'entretien des installations de transformation des aliments;*
- c) *les normes sanitaires à respecter dans les établissements de transformation des aliments.*

v. *Principes directeurs généraux*

La législation devrait prévoir des directives de base visant à faire en sorte que ses objectifs soient atteints sans que cela ne crée de nouvelles difficultés ni de problèmes de compatibilité avec la législation existante. Les principes énoncés à la section 5 peuvent être considérés comme des principes directeurs lors de l'élaboration d'une législation relative à la sécurité sanitaire des aliments.

L'intégrité, l'impartialité, l'équité et le conflit d'intérêts, par exemple, sont d'autres considérations à prendre éventuellement en compte.

vi. *Dispositions d'habilitation*

Suivant la tradition juridique nationale, la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait définir la nature et les limites des pouvoirs dont elle permet l'exercice et désigner les autorités compétentes devant être investies de ces pouvoirs.

Les pouvoirs qui incombent au gouvernement ou à l'autorité exécutive en vertu des dispositions d'habilitation devraient avoir trait à la formulation de règles concernant la mise en œuvre de la législation et l'intervention de l'autorité destinée à garantir que les lois et les règlements qui l'accompagnent sont observés.

vii. *Dispositions administratives*

La législation devrait contenir une catégorie de dispositions établissant une ou plusieurs structures administratives chargées de mener à bien les activités nécessaires à son application. Par exemple, elle peut porter création d'une ou plusieurs agences de sécurité sanitaire des aliments, d'une autorité de communication et de coordination et/ou de tout autre organisme utile.

viii. *Dispositions de fond*

La législation devrait comporter des dispositions relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, portant notamment sur: les exigences en matière de contrôle des aliments, comme l'octroi de licences, l'analyse des risques, l'inspection, la certification, le suivi et la surveillance, les exigences en matière d'hygiène, la prévention des activités frauduleuses, les responsabilités des exploitants du secteur alimentaire, l'étiquetage, la traçabilité et les rappels et le contrôle des importations et des exportations, entre autres. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait prévoir un mécanisme destiné à faciliter la réalisation des contrôles officiels, concernant par exemple les taxes et frais pour les services de contrôle officiel rendus.

ix. *Dispositions relatives à l'application*

La législation devrait comprendre des dispositions destinées à assurer son respect et prévoyant notamment des mesures administratives, des sanctions, la saisie, l'inspection, des interdictions et des poursuites par les organismes chargés de son application.

x. *Infractions et amendes*

La législation devrait indiquer les infractions qu'elle prévoit, soit en les énumérant, soit en les mentionnant dans les articles portant sur les amendes et les sanctions.

xi. Règlements

La législation devrait comporter des dispositions relatives à l'établissement de règlements et d'autres mesures destinés à appuyer sa mise en œuvre. Les règlements devraient être fondés sur les objectifs de la loi.

xii. Dispositions diverses:

La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait comporter des dispositions visant à assurer sa mise en œuvre efficace après son entrée en vigueur, compte tenu de la tradition juridique du pays membre du Comité. De telles dispositions peuvent porter sur: l'abrogation, la clause de sauvegarde, la transition, l'entrée en vigueur et les amendements corollaires.

RÉFÉRENCES⁶

1. Perspectives and guidelines on food legislation with a new model food law (Perspectives et directives relatives à la législation sur l'alimentation, assorties d'un nouveau modèle de loi sur l'alimentation).
2. Patricia A. Curtis, An Operational text book guide to food laws and operations (Guide pratique sur les législations et les règlements alimentaires)
3. Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. ISO 22000:2018
4. Food safety and standards act 2006 along with rules and regulation 2011 (Loi de 2006 sur la sécurité sanitaire des aliments et les normes correspondantes, règles et règlement de 2011) Commercial law publishers (India), Pvt. Ltd.
5. Modèle de loi sur l'alimentation FAO/OMS www.fao.org/agn/food/pdf/food_law.pdf
6. Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CXG 62-2007)
7. Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CXG 82-2013)
8. Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius – p. ex. définitions, principes d'analyse des risques, Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et autres facteurs à prendre en considération, et Déclarations de principes sur le rôle de l'évaluation des risques en matière de salubrité des aliments
9. Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CXG 20-1995)
10. Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CXG 26-1997)
11. Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CXG 47-2003)
12. Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CXG 25-1997)

⁶ Les références sont fournies à des fins de transparence à l'étape de rédaction mais seront supprimées lorsque les directives seront établies sous leur forme définitive.

ANNEXE II**LISTE DES PARTICIPANTS**

N°	NOM DU MEMBRE / DE L'OBSERVATEUR	NOM DU PARTICIPANT
1	Présidente Kenya	Lucy Namu Service d'inspection kenyan de la santé des plantes
2	Coprésidente Sénégal	Mame Diarra Faye Ministère de la santé et de l'action sociale
3	Coprésident Maroc	Abdelkarim Moujanni Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA)
4	Kenya	Maryann Kindiki Bureau des normes du Kenya
		George Kiminza Bureau des normes du Kenya
		Lawrence Aloo Laboratoire national de santé publique, Kenya
		Josephine Natecho Simiyu Autorité de l'agriculture et de l'alimentation
5	Nigéria	Eva Edwards Agence nationale pour l'administration et le contrôle des produits alimentaires et pharmaceutiques (NAFDAC)
6	Maroc	Khadiri Khadija Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires
7	Maurice	Shalini A. Neeliah Ministère de l'agro-industrie et de la sécurité alimentaire
8	Afrique du Sud	Malose Matlala Département de la santé
		E. J. Moruke Département de l'agriculture, de la réforme agraire et du développement rural
9	Sierra Leone	Josephine Mamusu Tarawali Bureau des normes de la Sierra Leone
		Memunatu B. Bah Bureau des normes de la Sierra Leone
		James William-Sesay Bureau des normes de la Sierra Leone
10	Rwanda	Emmanuel Munezero Agence nationale rwandaise de recherche-développement
11	Ouganda	Pamela Akwap Bureau national des normes de l'Ouganda
		Charles Muyanja Université Makerere, Ouganda
		Hakim Mufumbiro Bureau national des normes de l'Ouganda
		Moses Matovu Bureau national des normes de l'Ouganda

12	États-Unis d'Amérique	Simone SooHoo Organisation ayant le statut d'observateur Conseil international des associations de boissons
13	France	Laura Gelezuinas Organisation ayant le statut d'observateur FIVS
14	Égypte	Hanan Fouad Hamid Ibrahim État Membre Organisation égyptienne de normalisation
15	Afrique du Sud	Lucia Anelich Organisation ayant le statut d'observateur Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments (ICMSF)