

MANUEL

DE FORMATION

- SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS -

SYSTÈMES NATIONAUX DE GESTION DE LA QUALITÉ SANITAIRE



Ce manuel de formation a été conçu et réalisé par les services Formation et Information & Communication du COLEACP. Cette publication a été rédigée par le consortium EDES.

La présente publication a été élaborée par le COLEACP dans le cadre de programmes de coopération financés par l'Union européenne (Fonds Européen de développement – FED) et en particulier du programme Fit For Market (FFM) cofinancé par l'Union européenne et l'Agence Française de Développement (AFD).

Le contenu de la présente publication relève de la seule responsabilité du COLEACP et ne peut aucunement être considéré comme reflétant le point de vue officiel de l'Union européenne et de l'AFD.

Le COLEACP dispose de la propriété intellectuelle de l'ensemble du document.

Cette publication fait partie intégrante d'une collection COLEACP, composée d'outils de formation et de supports pédagogiques. Tous sont adaptés aux différents types d'apprenants et niveaux de qualification rencontrés dans les filières de production et de commercialisation agricoles.

Cette collection est disponible en ligne pour les membres du COLEACP.

L'utilisation de tout ou partie de la publication est possible dans le cadre de partenariats ciblés et selon certaines modalités. Pour cela, contacter le COLEACP à network@coleacp.org.

- SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS -

SYSTÈMES NATIONAUX DE GESTION DE LA QUALITÉ SANITAIRE

Chapitre 1 : Accords SPS et standards internationaux (OIE, IPPC et normes Codex)	1
• Introduction	
• Les Accords SPS et OTC	
• Les normes du Codex Alimentarius	
• Les normes de l'OIE	
• Les normes de la CIPV	
• Les normes internationales de qualité commerciale des produits agricoles	
Chapitre 2 : Éléments d'un système national de contrôle des aliments	47
• Nécessité des systèmes nationaux de contrôle alimentaire	
• Élaboration d'une stratégie nationale de contrôle alimentaire	
• Éléments constitutifs d'un système national de contrôle alimentaire	
• Renforcement des institutions en charge des systèmes nationaux de contrôle alimentaire	
• Types de structure organisationnelle des systèmes nationaux de contrôle alimentaire	
• Financement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire	
Chapitre 3 : Rôle des autorités compétentes et des exploitants du secteur alimentaire	86
• Introduction	
• Principes généraux de sécurité sanitaire des aliments	
• Dangers pour la sécurité sanitaire des aliments	
• Exploitants du secteur alimentaire	
• Autorités compétentes	
• Programme de contrôle officiel	
• Commerce international des denrées alimentaires	
• Promotion de la sécurité sanitaire des aliments auprès des exploitants du secteur alimentaire	
Chapitre 4 : Coordination des activités dans un système de sécurité sanitaire des aliments	120
• La nécessité de coordonner les services de sécurité sanitaire des aliments	
• Les principes de la sécurité sanitaire des aliments	
• Les composantes d'un système national de sécurité de la chaîne alimentaire	
• Modèles de systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments	
• Annexe	

Chapitre 5 : Principes généraux de la surveillance nationale et système de contrôle.....	150
• Contexte	
• Utilité de la surveillance	
• Analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments	
• Surveillance et sécurité sanitaire des aliments	
• Types de surveillance	
• Surveillance des maladies d'origine alimentaire dans les populations humaines	
• Surveillance des denrées alimentaires	
• Surveillance chez les animaux producteurs de denrées alimentaires	
• Systèmes de surveillance	
• Stratégie de surveillance	
Chapitre 6 : Organisation des systèmes de contrôles officiels	181
• Objectif des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments	
• Défis pour les systèmes de contrôles officiels dans les pays en développement	
• Principes fondamentaux des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments	
• Organisation des contrôles officiels	
• Annexe	
Chapitre 7 : Rôle des laboratoires dans les systèmes de sécurité alimentaire	210
• Introduction	
• Laboratoires internes chargés de la sécurité sanitaire des aliments	
• Laboratoires prestataires	
• Laboratoires universitaires	
• Réseaux de laboratoires	
• Importations alimentaires	
• Le maintien de laboratoires à la pointe de la technique pour contrôler les denrées alimentaires	
Chapitre 8 : Glossaire des termes relatifs à la sécurité alimentaire	239
Abréviations et acronymes les plus utilisés.....	259
Références bibliographiques	269
Sites Web utiles	273

Chapitre 1

Accords SPS et standards internationaux (OIE, IPPC et normes Codex)

Introduction	2
Les Accords SPS et OTC	6
Les normes du Codex Alimentarius	17
Les normes de l'OIE	37
Les normes de la CIPV	42
Les normes internationales de qualité commerciale des produits agricoles	44



1.1. Introduction

1.1.1. Contexte

Les maladies d'origine alimentaire (MOA) sont une cause importante de morbidité et de mortalité. Elles constituent un problème courant et croissant de santé publique dans le monde. Dans les pays industrialisés, la proportion de personnes souffrant chaque année de MOA pourrait atteindre 30 %. Même s'il y est moins bien documenté, le gros du problème pèse sur les pays en développement. Alors que les MOA sont pour la plupart sporadiques et qu'elles échappent souvent à la notification, les flambées épidémiques peuvent prendre des dimensions énormes.



Les MOA, d'origine infectieuse ou toxique, **résultent de l'ingestion de denrées alimentaires contaminées par des agents pathogènes biologiques** (bactéries, virus, parasites, prions...) **ou chimiques** (produits chimiques, toxines biologiques). Les contaminations peuvent survenir à n'importe quel stade, depuis la production jusqu'à la consommation finale. Les aliments contaminés provoquent des maladies aiguës ou chroniques de gravité variable, allant de symptômes bénins et guérissant spontanément (nausées, vomissements et diarrhées) jusqu'à des affections très sévères, pouvant même engager le pronostic vital (insuffisances rénales ou hépatiques, troubles neurologiques, paralysie et cancers).

Dans le contexte actuel de mondialisation des échanges, **le commerce international des aliments augmente chaque année, contribuant au risque accru de propagation rapide d'agents pathogènes et de MOA au-delà des frontières nationales.**

En réponse aux crises alimentaires de ces vingt dernières années (vache folle, dioxines, grippe aviaire...) et à la demande croissante des consommateurs, notamment des pays développés, pour des produits sûrs et de haute qualité, **la sécurité sanitaire des aliments** est devenue une préoccupation majeure des gouvernements et de tous les acteurs de la filière agro-alimentaire. Il s'agit d'un **impératif de santé publique** reconnu par la résolution adoptée en 2000 par les États membres de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), et d'une **condition indispensable pour le développement du commerce national et international des produits alimentaires.**

La sécurité sanitaire des aliments

Assurance que les aliments ne causeront pas de dommages au consommateur lors de leur préparation et/ou de leur consommation conformément à l'usage prévu.

Elle englobe toutes les mesures destinées à proposer des aliments aussi sûrs que possible pour protéger la santé des consommateurs. Elle doit être garantie d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, aux niveaux national et international, par des mesures reposant sur des données scientifiques fiables.

La qualité désigne toutes les autres caractéristiques qui déterminent la valeur d'un produit pour le consommateur.

Sur le plan international, l'Organisation mondiale du commerce (OMC), qui s'occupe des règles régissant le commerce entre les pays, n'est pas directement chargée de la sécurité sanitaire des aliments. Néanmoins, les règles adoptées en son sein offrent un cadre effectif pour l'application de mesures de sûreté des aliments dans les échanges internationaux

L'OMC compte 155 pays membres, qui représentent environ 95 % du commerce mondial. Une trentaine d'autres pays négocient actuellement leur accession à l'Organisation. Sa principale mission est de favoriser autant que possible la liberté, l'équité et la prévisibilité des échanges commerciaux. Née en 1995, l'OMC succède à l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT), créé en 1947 pour réduire progressivement les obstacles au commerce (barrières tarifaires et non tarifaires) et abolir les pratiques faussant la concurrence (*dumping*, subventions...). Le GATT a contribué à l'établissement d'un système commercial multilatéral qui a évolué au fil des ans à travers huit séries de négociations commerciales, appelées cycles (ou *rounds*).

Le dernier et le plus important des cycles, le Cycle d'Uruguay (1986-1994), a abouti, à travers la signature de l'Accord de Marrakech, à la création de l'OMC et à la révision approfondie du système avec l'adoption d'un nouvel ensemble d'accords, les Accords de l'OMC. Ces accords dont la structure de base est présentée dans le Tableau 1, constituent les règles juridiques de base du commerce international, en énonçant les droits et les obligations des pays membres de l'OMC.

Ils sont centrés sur la libéralisation et l'expansion du commerce mondial, tout en garantissant des conditions égales pour tous.

Les pays en développement ont participé à tous les aspects des négociations du Cycle d'Uruguay dans une mesure sans précédent.

Structure de base des Accords de l'OMC

Source : www.wto.org/indexfr.htm

Texte-cadre	Accord instituant l'OMC		
	Marchandises	Services	Propriété intellectuelle
Domaine d'échange			
Principes fondamentaux	GATT	AGCS (Accord général sur le commerce des services)	ADPIC (Aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au Commerce)
Détails additionnels	Autres accords et annexes concernant les marchandises,	Annexes relatives aux services	

	dont les Accords SPS et OTC		
Engagements en matière d'accès aux marchés	Listes d'engagements des pays	Listes d'engagements des pays (et exemptions NPF*)	
Règlement des différends	Règlements des différends**		
Transparence	Examen des politiques commerciales		

* NPF : nation la plus favorisée

** Le règlement des différends constitue la clé de voûte du système commercial multilatéral et la contribution de l'OMC à la stabilité de l'économie mondiale. Sans un moyen de régler les différends, le système fondé sur les règles ne serait d'aucune utilité, car les règles ne pourraient pas être appliquées.

Le Cycle d'Uruguay est le premier à avoir traité la libéralisation du commerce international des produits agricoles et agro-alimentaires, et les négociations comportaient la réduction des barrières non tarifaires aux échanges de ces produits. Ce cycle a débouché sur deux accords spécifiques contraignants, entrés en vigueur en janvier 1995 :

- **L'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS),**
- **L'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC).**

Ces deux accords énoncent les règles régissant l'élaboration, l'adoption et l'application, par les pays membres de l'OMC :

- **de mesures sanitaires pour l'innocuité des aliments et la santé des animaux, et de mesures phytosanitaires pour la protection des végétaux** (Accord SPS),
- **de règlements techniques, normes et procédures d'évaluation de la conformité, à l'exception des mesures couvertes par l'Accord SPS** (Accord OTC), ayant une incidence directe ou indirecte sur le commerce international, afin d'éviter les barrières non tarifaires injustifiées et de ne pas remettre en cause la suprématie de la liberté des échanges.

En effet, les mesures SPS et OTC peuvent constituer des restrictions au commerce pour préserver les producteurs nationaux de la concurrence économique, et ce, d'autant plus que d'autres obstacles au commerce sont abaissés en vertu des Accords du Cycle d'Uruguay. Une restriction qui n'est pas vraiment requise pour des objectifs légitimes peut être un instrument protectionniste très important et constituer, en raison de sa complexité technique, un obstacle particulièrement trompeur et difficile à surmonter.

En d'autres termes, les Accords SPS et OTC précisent et clarifient les droits et obligations des pays membres de l'OMC qui souhaitent mettre en œuvre des mesures SPS et OTC. Ainsi, ils **offrent désormais un cadre juridique permettant de renforcer les mesures prises par les États pour assurer la qualité et l'innocuité des aliments tout en garantissant que ces mesures ne constituent pas d'obstacles au commerce international.**

Les Accords SPS et OTC reconnaissent l'importance de **l'harmonisation internationale des mesures SPS et OTC** afin de réduire au minimum, voire d'éliminer, le risque que ces mesures se transforment en obstacles au commerce. Dans cette optique, ils incitent les pays membres de l'OMC à élaborer leurs mesures SPS et OTC sur la base de normes, directives ou recommandations internationales lorsqu'elles existent.

Si l'Accord OTC ne fait pas explicitement référence à des organisations internationales à activité normative, l'Accord SPS reconnaît trois de ces organisations pour élaborer les normes dans le domaine sanitaire et phytosanitaire :

- **la Commission du Codex Alimentarius (CCA)** pour l'innocuité des aliments,
- **l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)**, anciennement Office international des épizooties) pour la santé des animaux et les zoonoses,
- **la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)** pour la préservation des végétaux.

Les normes définies par ces organismes n'ont aucun caractère obligatoire, mais elles font néanmoins autorité et reposent sur des données scientifiques solides. L'OMC a intégré ces normes à ses propres règles commerciales, et elle les utilise comme **référence pour faciliter le commerce international et régler les différends commerciaux**.

Il existe également des normes internationales de qualité commerciale pour les produits agricoles, élaborées par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE/ONU) et l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE).

Ce document décrit les objectifs et principaux éléments des Accords SPS et OTC tout en soulignant les différences qui existent entre ces deux accords, ainsi que l'importance et les avantages de l'Accord SPS dans les échanges internationaux de denrées alimentaires, d'animaux et de végétaux. Il présente également les principales normes internationales de référence dans le domaine sanitaire et phytosanitaire élaborées par la CCA, l'OIE et la CIPV, ainsi que les normes internationales de qualité commerciale.

1.2. Les Accords SPS et OTC

1.2.1. Définitions, champ d'application et objectifs légitimes

Le champ d'application et les objectifs légitimes des Accords SPS et OTC sont décrits dans le Tableau 2.

□ Quelques définitions

➤ *Mesure SPS*

Mesure visant à protéger la santé et la vie des personnes et des animaux (mesures sanitaires) et à préserver les végétaux (mesures phytosanitaires) des risques découlant :

- des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux (**innocuité des aliments pour la santé des personnes et des animaux**),
- de maladies véhiculées par des animaux, des plantes ou leurs produits, ou de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites (**santé des personnes**),
- de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites, maladies, organismes porteurs de maladies ou organismes pathogènes (**santé des animaux et végétaux**).

➤ *Règlement technique et norme*

Document qui énonce :

- les caractéristiques d'un produit (caractéristiques descriptives, conception, fonctions et propriétés d'emploi) y compris sa qualité ;
- les procédés et méthodes de production d'un produit seulement si ceux-ci ont un effet sur ses caractéristiques ;
- la terminologie, les symboles, les prescriptions en matière d'emballage, de marquage ou d'étiquetage pour un produit, un procédé ou une méthode de production donnés.

Différence au niveau de l'obligation de conformité, avec des implications pour le commerce international :

- **Règlement technique** : à respect **obligatoire** pour la mise en vente d'un produit sur le marché.
- **Norme** : à respect **volontaire** et **approuvée par un organisme reconnu**. Un produit importé non conforme aux normes peut entrer sur le marché, mais sa vente pourra s'en ressentir si les consommateurs préfèrent des produits qui répondent aux normes locales.

➤ *Procédure d'évaluation de la conformité*

Procédure utilisée, directement ou indirectement, **pour déterminer que les prescriptions des règlements techniques ou des normes sont respectées.**

Comprennent, entre autres, les procédures d'échantillonnage, d'essai et d'inspection ; les procédures d'évaluation, de vérification et d'assurance de la conformité ; les procédures d'enregistrement, d'accréditation et d'homologation ; et leurs combinaisons.

☐ **Les Accords SPS et OTC : champ d'application et objectifs légitimes (tableau 2)**

	Accord SPS	Accord OTC
Champ d'application	<p>Toutes les mesures SPS relatives aux produits agricoles et alimentaires : animaux, plantes, produits alimentaires et boissons, aliments pour animaux.</p> <p>D'un point de vue juridique, ces mesures peuvent prendre la forme d'une loi, d'un décret, d'une réglementation, d'une prescription ou d'autres procédures juridiques afférents :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux critères relatifs au produit final, - aux procédés et méthodes de production, - aux procédures d'essai, d'inspection, de certification et d'homologation, - aux régimes de quarantaine phyto- ou zoosanitaire, - au transport d'animaux ou de végétaux ou aux matières nécessaires à leur survie pendant le transport, - aux méthodes statistiques, - aux procédures d'échantillonnage, - aux méthodes d'évaluation des risques, - à l'emballage et à l'étiquetage directement liés à l'innocuité des produits alimentaires. 	<p>Tous les règlements techniques, normes et procédures d'évaluation de la conformité (PEC), ci-après dénommés mesures OTC, relatifs à tous les produits – produits industriels et agricoles –, à l'exception des mesures couvertes par l'Accord SPS.</p> <p>Exemples de produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Machines et équipements médicaux ou pour la transformation des produits alimentaires, etc. - Articles de consommation : produits alimentaires, médicaments, cosmétiques, appareils électroménagers, automobiles, jouets, vêtements, etc. - Intrants agricoles : engrais, insecticides, etc. <p>Pour ce qui est des produits alimentaires, l'Accord OTC concerne les prescriptions, non directement liées à l'innocuité, en matière de composition, valeur nutritionnelle, qualité, emballage et étiquetage.</p>
	<p>Les mesures SPS et OTC s'appliquent aussi bien aux produits d'origine nationale qu'aux produits importés.</p>	

Objectifs légitimes	Protection de la santé des personnes, des animaux et des végétaux	<ul style="list-style-type: none"> - Protection de la santé des personnes, des animaux et des végétaux - Sécurité nationale - Prévention des pratiques commerciales trompeuses et frauduleuses - Protection de l'environnement
----------------------------	---	--

Les **mesures SPS** peuvent revêtir de nombreuses formes. Les pays peuvent, par exemple, exiger que :

- les produits proviennent d'une zone exempte de maladies,
- les produits soient inspectés,
- les produits subissent un traitement ou une transformation spécifique,
- des niveaux maximaux admissibles soient établis pour les contaminants, résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires,
- seuls certains additifs alimentaires soient utilisés.

Les **mesures OTC** concernent habituellement :

- l'étiquetage des produits alimentaires, des boissons et des médicaments,
- les prescriptions relatives au calibrage et à la qualité des produits alimentaires,
- les prescriptions en matière d'emballage des produits alimentaires,
- l'emballage et l'étiquetage des produits chimiques dangereux et des substances toxiques,
- les règlements concernant les appareils électriques,
- les règlements concernant les téléphones sans fil, les équipements radio, etc.,
- l'étiquetage des textiles et des vêtements,
- l'essai des véhicules et des accessoires,
- les règlements concernant les bateaux et leur équipement,
- les règlements sur la sécurité des jouets,
- les règlements sur le recyclage du papier ou des matières plastiques ou sur les niveaux d'émissions des véhicules automobiles,
- etc.

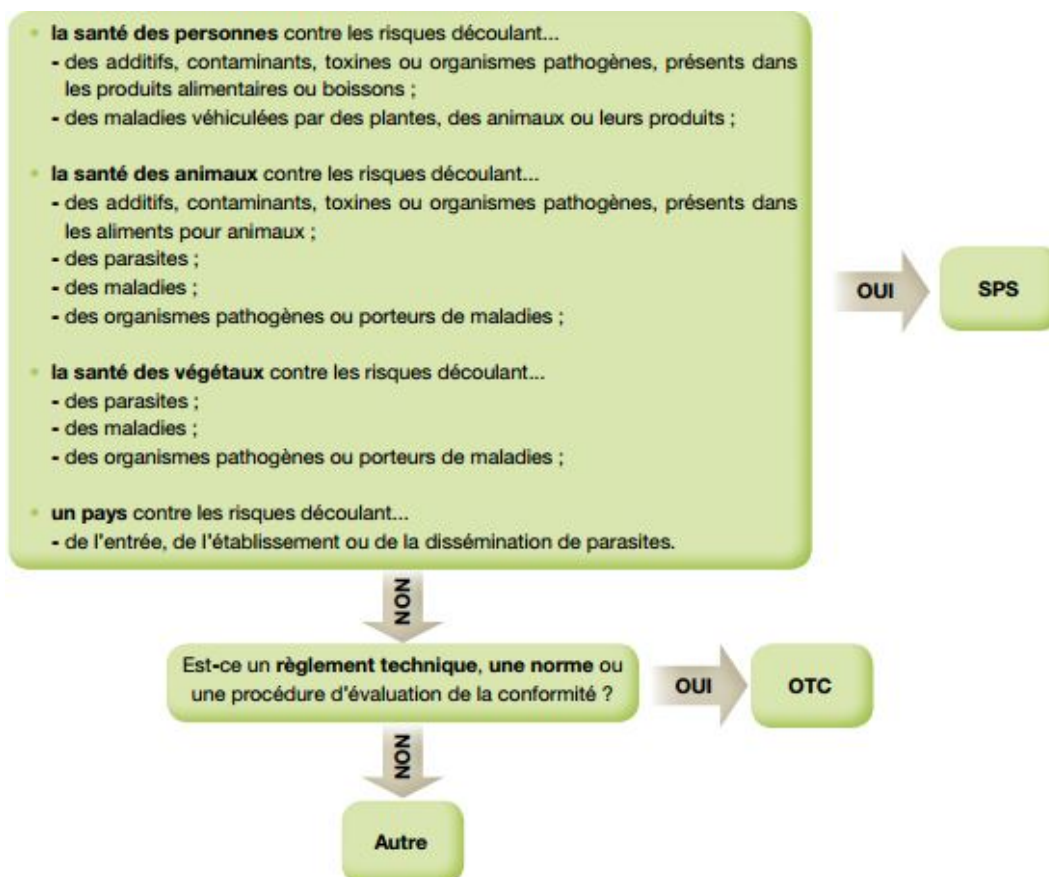
➤ **De quel accord une mesure relève-t-elle ? SPS ou OTC ?**

Cette distinction est importante, car bien que les deux accords aient plusieurs points communs, des règles de fond sont différentes.

C'est la nature de la mesure qui détermine si celle-ci relève de l'Accord OTC, et c'est son objectif qui détermine si elle relève de l'Accord SPS.

La mesure concerne-t-elle un produit alimentaire, une boisson ou un aliment pour animaux et a-t-elle pour objectif de protéger ?





1.2.2. Les Accords SPS et OTC : principaux éléments et différences

Le tableau suivant synthétise les principaux éléments des Accords SPS et OTC. Ces éléments sont similaires à bien des égards, mais il existe quatre différences importantes entre les règles de l'Accord SPS et celles de l'Accord OTC.

Importance accordée aux preuves scientifiques dans l'élaboration des mesures

Dans le cas de l'Accord SPS, l'obligation de fonder les mesures sur des preuves scientifiques est sans équivoque. En revanche, l'Accord OTC considère que l'utilisation d'éléments scientifiques dépend des objectifs pour lesquels les mesures sont adoptées. Ces éléments ne sont pas nécessairement pertinents pour les mesures qui visent la sécurité nationale ou la prévention des pratiques commerciales trompeuses et frauduleuses.

Application du principe de précaution

L'Accord SPS autorise les pays à adopter des mesures SPS provisoires, à titre de mesures de précaution, lorsqu'il y a un risque sanitaire immédiat, mais que les preuves scientifiques sont insuffisantes. L'Accord OTC ne contient aucune disposition similaire.

❑ Application du principe NPF (nation la plus favorisée)

Les mesures OTC doivent être appliquées sur une base NPF (égalité de traitement) à toutes les importations quelle qu'en soit l'origine.

En revanche, les mesures SPS peuvent s'écarter du principe NPF et être appliquées de façon plus ou moins rigoureuse aux produits importés en fonction de la région d'origine, compte tenu des différences de caractéristiques SPS et notamment du degré de prévalence de certains parasites ou maladies qui existent entre les régions d'origine. Toutefois, l'Accord SPS empêche une discrimination injustifiée dans l'utilisation des mesures SPS, que ce soit en faveur des producteurs nationaux ou entre les fournisseurs étrangers.

❑ Application des normes internationales

L'Accord OTC ne fait pas explicitement référence à des organisations internationales à activité normative, et dispose qu'un pays peut ne pas utiliser les normes internationales si ces dernières sont inefficaces ou inappropriées pour réaliser les objectifs légitimes recherchés.

En revanche, l'Accord SPS fait référence à trois organisations internationales à activité normative, et donne aux pays le droit d'établir des mesures SPS qui entraînent un niveau de protection plus élevé que les normes internationales :

- s'il y a une justification scientifique ; ou
- si le pays considère, sur la base d'une évaluation des risques, qu'un niveau de protection SPS plus élevé est requis.

➤ Les Accords SPS et OTC : principaux éléments

	Accord SPS	Accord OTC
Administration	Comité SPS	Comité OTC
	Les comités SPS et OTC sont ouverts à tous les pays membres de l'OMC. Ils permettent à ces derniers de se consulter sur toute question concernant la mise en œuvre et le fonctionnement des Accords SPS et OTC, respectivement.	
Pas de mesure de protectionnisme	Les Accords SPS et OTC visent à préserv er le droit souverain des membres de prendre des mesures SPS et OTC, mais aussi à garantir que ce droit ne soit pas exercé abusivement à des fins protectionnistes .	
Test de nécessité et moindre restriction au commerce	Les mesures SPS et OTC ne doivent pas constituer d'obstacles non nécessaires et de restriction déguisée au commerce international . Elles doivent être nécessaires pour assurer un objectif légitime , à un niveau que les Membres jugent approprié, et ne doivent pas être plus restrictives pour le commerce qu'il n'est requis pour réaliser cet objectif, compte tenu des risques que la non-réalisation entraînerait et de la faisabilité technique et économique.	

	<p>Ainsi, si plusieurs mesures permettent d'atteindre le même objectif légitime, celle qui entrave le moins le commerce doit être adoptée.</p> <p>Pour déterminer le niveau approprié, les membres doivent tenir compte de l'objectif qui consiste à réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce.</p> <p>Les procédures de contrôle, d'inspection et d'homologation visant à vérifier et assurer le respect des mesures SPS et les PEC doivent être engagées et achevées aussi vite que possible et sans retard injustifié.</p>	
<p>Non-discrimination</p>	<p>Les mesures SPS et OTC ne doivent pas établir de discrimination arbitraire ou injustifiable entre les membres où existent des conditions identiques ou similaires, y compris entre leur propre territoire et celui des autres membres.</p>	<p>Application sur une base non discriminatoire à tous les produits importés : les produits importés ne doivent pas être traités moins favorablement que les produits similaires d'origine nationale (principe du traitement national), ou originaires de tout autre pays (principe NPF – nation la plus favorisée).</p>
<p>Adaptation aux conditions régionales</p>	<p>Les mesures SPS doivent être adaptées aux caractéristiques SPS de la région d'origine et de destination du produit, qu'il s'agisse de la totalité ou de partie(s) d'un ou plusieurs pays, en tenant compte et reconnaissant notamment les zones exemptes ou à faible prévalence de parasites ou de maladies.</p> <p>Les membres exportateurs qui déclarent des zones de leur territoire exemptes ou à faible prévalence de parasites ou de maladies doivent fournir les preuves nécessaires et ménager un accès raisonnable au membre importateur qui en fera la demande pour des inspections, des essais et autres procédures pertinentes.</p>	



<p>Justification scientifique</p> <p>Évaluation des risques</p>	<p>Les mesures SPS doivent être fondées sur des principes scientifiques, et autant que possible sur l'analyse et l'évaluation de données scientifiques objectives et exactes.</p> <p>Elles ne peuvent être maintenues sans preuves scientifiques suffisantes.</p> <p>Elles doivent être basées sur une évaluation des risques réels selon des méthodes reconnues internationalement.</p> <p>Les membres doivent, si on le leur demande, indiquer les procédures d'évaluation des risques utilisées, les facteurs pris en compte et la détermination du niveau de protection SPS qu'ils ont jugé approprié (niveau de risque jugé acceptable).</p> <p>Principe de précaution Si les preuves scientifiques sont insuffisantes, mais qu'il existe un risque sanitaire imminent, des mesures SPS peuvent être adoptées provisoirement. Les membres s'efforceront alors d'obtenir les renseignements additionnels nécessaires pour procéder à une évaluation plus objective du risque et examineront en conséquence la mesure SPS dans un délai raisonnable.</p>	<p>Les mesures OTC doivent être basées sur une évaluation des risques associés à l'objectif légitime qu'elles visent, en prenant en compte, entre autres,</p> <ul style="list-style-type: none"> - les données scientifiques et techniques disponibles, - les techniques de transformation connexes, - les utilisations finales prévues pour le produit. <p>Elles ne seront pas maintenues si les circonstances ou les objectifs qui ont conduit à leur adoption ont cessé d'exister ou ont changé de telle sorte qu'il est possible d'y répondre d'une manière moins restrictive pour le commerce.</p>
<p>Code de pratique pour l'élaboration, l'adoption et l'application des normes</p>		<p>Les membres feront en sorte que les organismes à activité normative du ressort de leur territoire acceptent et respectent ce Code.</p> <p>Ce dernier exige l'application de principes et règles similaires à ceux énoncés pour les règlements</p>



		<p>techniques (test de nécessité, application des principes du traitement national et NPF, harmonisation internationale, transparence).</p> <p>Les organismes à activité normative qui ont accepté ou dénoncé le Code le notifient auprès du Centre d'information ISO/CEI (Organisation internationale de normalisation/Commission électrotechnique internationale).</p>
<p>Harmonisation internationale</p>	<p>Les membres sont encouragés à établir au niveau national les mesures SPS et OTC sur la base de normes, directives ou recommandations internationales, lorsqu'elles existent. Les mesures SPS et OTC conformes aux normes internationales sont réputées pour ne pas créer d'obstacles non nécessaires au commerce.</p> <p>Toutefois, les normes internationales ne sont pas obligatoires et ne constituent pas un niveau minimal ou maximal.</p> <p>Les Accords SPS et OTC autorisent expressément les Membres à choisir de ne pas utiliser ces normes internationales.</p>	
	<p>Les membres peuvent souscrire à des mesures SPS qui entraînent un niveau de protection plus élevé que les normes internationales, s'il y a une justification scientifique basée sur une évaluation des risques, ou si cela est la conséquence d'un niveau de protection qu'un membre juge approprié.</p> <p>L'Accord SPS fait explicitement référence à trois organisations internationales à activité normative :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la Commission du Codex Alimentarius (CAC) pour l'innocuité des produits alimentaires ; - l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), pour la santé des animaux et les zoonoses, - la Convention internationale pour la 	<p>Les membres peuvent ne pas utiliser les normes internationales si ces dernières sont inefficaces ou inappropriées pour réaliser les objectifs légitimes recherchés, par exemple en raison d'un niveau de protection insuffisant, de facteurs climatiques ou géographiques fondamentaux ou de problèmes technologiques fondamentaux.</p> <p>L'Accord OTC ne précise pas les organisations internationales à activité normative.</p> <p>En ce qui concerne les produits alimentaires, les normes du CAC (en matière de composition, valeur nutritionnelle, qualité, emballage et étiquetage),</p>

	<p>protection des végétaux (CIPV), pour la préservation des végétaux.</p>	<p>non directement liées à l'innocuité, rentrent dans le cadre de l'Accord OTC.</p>
	<p>Participation des membres, dans les limites de leurs ressources, aux activités des organisations internationales pour l'élaboration et l'examen périodique des normes, directives et recommandations internationales concernant les aspects des mesures SPS et OTC.</p>	
Principe d'équivalence	<p>Les membres doivent accepter les mesures SPS ainsi que les règlements techniques, normes et résultats des PEC d'autres membres comme équivalents, même s'ils diffèrent des leurs, à condition que le membre exportateur démontre objectivement au membre importateur qu'avec ses mesures les mêmes objectifs sont atteints. À cette fin, un accès raisonnable sera ménagé au membre importateur qui en fera la demande pour des inspections, des essais et autres procédures pertinentes.</p> <p>Les membres sont encouragés à conclure des accords de reconnaissance mutuelle des mesures SPS et des résultats de leurs PEC.</p>	
Transparence	<p>Les membres doivent notifier tous les nouveaux projets ou modifications de mesures SPS et OTC qui ne sont pas conformes à des normes internationales et dont la mise en œuvre peut avoir un impact sur le commerce international.</p> <p>Avant leur adoption, un délai raisonnable doit être respecté pour permettre aux autres membres d'adresser leurs observations. Ce délai peut être raccourci en cas d'urgence. Les observations des autres membres doivent être prises en compte dans l'élaboration définitive des documents.</p> <p>Une fois adoptées, les mesures SPS et OTC doivent être publiées dans les moindres délais et, sauf en cas d'urgence, les Membres doivent laisser un délai raisonnable entre leur publication et leur entrée en vigueur afin de laisser aux membres exportateurs le temps d'adapter leurs produits et méthodes de production aux exigences du membre importateur.</p> <p>Établissement de points d'information nationaux sur les mesures SPS et OTC.</p>	
Assistance technique	<p>Notamment pour les pays en développement et les pays les moins avancés (PMA)</p> <p>Soit sous forme bilatérale ou par le biais d'organisations internationales appropriées, afin de leur permettre de renforcer leurs systèmes SPS et OTC.</p>	
Traitement spécial et différencié	<p>En vue de leur permettre de se conformer aux Accords SPS et OTC, s'ils en font la demande, octroi de dérogations temporaires qui portent sur tout ou partie de leurs obligations dans le cadre de ces accords, en tenant compte de leurs besoins financiers, commerciaux et de développement.</p>	

		Les pays en développement peuvent adopter des règlements techniques, des normes ou des PEC visant à préserver des techniques, des méthodes et procédés de production indigènes compatibles avec les besoins de leur développement. Ils peuvent aussi demander aux organismes internationaux à activité normative d'examiner la possibilité d'élaborer des normes internationales en ce qui concerne les produits qui présentent un intérêt spécial pour leur commerce.
--	--	--

1.2.3. Les avantages de l'Accord SPS

☐ Pour les consommateurs de tous les pays

- L'Accord SPS contribue à assurer, et, dans de nombreux cas à accroître **l'innocuité de leurs produits alimentaires**, étant donné qu'il favorise l'utilisation systématique de renseignements scientifiques et limite donc les décisions arbitraires et injustifiées dans ce domaine.
- Les consommateurs **disposent de davantage de renseignements** du fait de la transparence accrue des procédures gouvernementales et du fondement des décisions en matière d'innocuité des produits alimentaires, de protection de la santé des animaux et de préservation des végétaux.
- L'élimination des obstacles non nécessaires au commerce permet aux consommateurs d'avoir **un plus grand choix de produits alimentaires salubres** et de tirer parti d'une concurrence internationale saine entre les producteurs. Les prescriptions SPS sont le plus souvent appliquées sur une base bilatérale entre les pays commerçants.

☐ Pour les pays en développement

- L'Accord SPS établit un **cadre international pour les arrangements SPS entre les pays**, indépendamment de leur poids politique, de leur puissance économique ou de leurs moyens technologiques. Sans accord de ce type, les pays en développement pourraient être trop handicapés pour contester des restrictions commerciales injustifiées.
- Les gouvernements doivent **accepter les produits importés satisfaisant à leurs prescriptions en matière d'innocuité**, que ces produits soient le fruit de méthodes simples et moins perfectionnées ou de la technologie la plus avancée.
- Une **assistance technique accrue** destinée à aider les pays en développement dans le domaine de l'innocuité des produits alimentaires, de la protection de la santé des animaux et de la préservation des végétaux, que ce soit par la voie bilatérale ou par l'intermédiaire d'organisations internationales, est aussi un élément de l'accord.

❑ **Pour les exportateurs de produits agricoles de tous les pays**

Ils tirent profit de l'**élimination des obstacles injustifiés au commerce de leurs produits**. L'Accord SPS réduit l'incertitude quant aux conditions régissant la vente sur un marché déterminé. Les efforts faits pour produire des produits alimentaires salubres pour un autre marché ne devraient pas être entravés par des réglementations imposées à des fins protectionnistes sous le couvert de mesures sanitaires.

❑ **Pour les importateurs de produits alimentaires et autres produits agricoles**

Ils tirent eux aussi profit de la **plus grande certitude concernant les mesures à la frontière**. Le fondement des mesures SPS qui restreignent le commerce est précisé par l'Accord SPS, tout comme le fondement des contestations des prescriptions qui peuvent être injustifiées. Les nombreux transformateurs et utilisateurs commerciaux de produits alimentaires ou de produits d'origine animale ou végétale en bénéficient également.

1.3. Les normes du *Codex Alimentarius*

1.3.1. Le *Codex Alimentarius*



Le ***Codex Alimentarius*** (code alimentaire), ***Codex*** en abrégé, est un **recueil de normes alimentaires internationales** qui compile des **normes, codes d'usages, directives et autres recommandations relatifs à la qualité et l'innocuité des produits alimentaires.**

Les normes du *Codex* sont **élaborées et adoptées, puis révisées et mises à jour par la Commission du *Codex Alimentarius* et ses organes subsidiaires** dans le cadre du Programme mixte de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) et de l'OMS sur les normes alimentaires. Les objectifs de ce programme sont de **protéger la santé des consommateurs** et de **garantir des pratiques loyales dans le commerce des aliments**, mais aussi d'encourager la coordination de tous les travaux relatifs aux normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales.

Les normes du *Codex* (326 au total en août 2012) sont disponibles sur le site du Codex au lien suivant : www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-standards/fr. Elles comprennent 212 normes, 46 codes d'usages et 65 directives, et établissent des limites maximales de résidus (LMR) pour les contaminants, les pesticides, les médicaments vétérinaires et les additifs alimentaires. Certaines d'entre elles ont été compilées par thème (cf. www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-standards/fr).

Les normes du *Codex* n'ont **pas de caractère obligatoire** et ne sont donc pas contraignantes pour les États membres. Cependant, **fondées sur des preuves scientifiques objectives et l'analyse des risques**, elles servent souvent à l'élaboration des législations nationales et sont devenues des **références internationales** pour les consommateurs, les producteurs et les transformateurs de denrées alimentaires, les organismes nationaux de contrôle des aliments et le commerce international des produits alimentaires.

Reconnues explicitement par l'Accord SPS et, bien que n'en faisant pas mention officiellement, **utilisées par l'Accord OTC**, les normes du Codex constituent les points de repère pour déterminer si les normes nationales sont justifiées et non arbitraires et si elles offrent un niveau approprié de protection sans enfreindre les règles établies par les Accords SPS et OTC. **L'OMC utilise les normes du Codex dans les procédures de règlement des litiges entre pays** pour trancher les conflits ayant trait à des produits alimentaires. Elle peut approuver des sanctions commerciales punitives contre un pays ne pouvant pas justifier une exigence commerciale restrictive plus aigüe que celle définie par les normes du *Codex*.

Il est fait référence au *Codex* dans de nombreux accords commerciaux bilatéraux et plurilatéraux outre ceux qui sont mentionnés ci-dessus. Les directives de l'Union européenne (UE), aussi, invoquent fréquemment le *Codex* pour justifier leurs prescriptions.

Le Codex constitue une occasion unique pour tous les pays de se joindre à la communauté internationale pour participer à la formulation et à l'harmonisation de normes alimentaires et en assurer l'application à l'échelle internationale.

❑ **La Commission du Codex Alimentarius**

Créée en 1963 par la **FAO** et l'**OMS** qui traitent toutes les deux la sécurité sanitaire des aliments depuis leur point de vue respectif et complémentaire (production alimentaire et santé humaine), la **Commission du Codex Alimentarius (CCA)** est un organisme intergouvernemental auquel adhèrent 185 pays membres. Les organisations internationales, gouvernementales ou non, peuvent obtenir le statut d'observateur auprès de la CCA afin de participer à ses activités sous forme d'informations, de conseils et d'assistance de spécialistes.

La CCA s'appuie sur ses organes subsidiaires pour préparer les projets et coordonner au niveau régional les activités sur les normes alimentaires :

- **Comités du Codex s'occupant de questions générales** telles que contaminants, additifs alimentaires, résidus de pesticides, résidus de médicaments vétérinaires, hygiène alimentaire, étiquetage, méthodes d'analyse et d'échantillonnage...
- **Comités du Codex s'occupant de produits** tels que poissons et produits de la pêche, fruits et légumes frais, graisses et huiles, sucres...
- **Groupes spéciaux intergouvernementaux** dont le mandat est limité et établi pour une période donnée (par exemple sur l'alimentation animale ou les aliments dérivés des biotechnologies)
- **Comités régionaux de coordination** (6 au total : Afrique, Asie, Europe, etc.).

Elle peut créer de nouveaux organes subsidiaires ou supprimer ceux dont la mission est terminée.

La liste de tous les comités et groupes spéciaux intergouvernementaux, dont les actifs, est disponible sur le site du *Codex* au lien suivant : www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/fr.

La reconnaissance expresse des normes du *Codex* par l'Accord SPS et l'importance accordée à ces normes par l'Accord OTC ont suscité un intérêt considérable pour les activités de la CCA, d'où une participation fortement accrue aux sessions du *Codex*, notamment de la part des pays en développement. Il s'agit là d'une tendance positive, puisque les deux accords demandent à leurs Membres, dans la limite de leurs ressources, de participer pleinement aux travaux des organisations internationales de normalisation et de leurs organes subsidiaires.

❑ **Les normes du Codex**

Les normes du *Codex*, référencées sous la forme **CODEX STAN n°-année**, concernent habituellement les caractéristiques des produits alimentaires. Elles sont de deux types : les normes générales et les normes spécifiques relatives aux produits.

Les normes générales concernent :

- l'hygiène alimentaire,
- les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires,

- les additifs alimentaires,
- les contaminants,
- l'étiquetage,
- les méthodes d'échantillonnage et d'analyse,
- les systèmes d'inspection et de certification pour l'importation et l'exportation,
- la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

Les normes spécifiques relatives aux produits concernent des aliments individuels ou des groupes d'aliments. Elles contiennent des informations sur :

- le champ d'application de la norme et la description du(es) produit(s),
- les facteurs essentiels de composition et de qualité,
- les additifs alimentaires et les contaminants,
- l'hygiène alimentaire,
- les poids et mesures,
- l'étiquetage,
- les méthodes d'échantillonnage et d'analyse.

Le contenu des normes, notamment celles relatives aux produits, montre bien que le Codex vise en premier lieu à protéger la santé et les intérêts des consommateurs en garantissant que ces derniers disposent de **produits sains et sans danger pour la santé, loyaux et de qualité acceptable minimale**.

Dispositions contenues dans les normes de produits	Objectifs visés
<ul style="list-style-type: none"> • Champ d'application de la norme et description du(es) produit(s), • Poids et mesures • Étiquetage 	Garantir que le consommateur ne sera pas induit en erreur et que le produit acheté corresponde bien à ce qui est indiqué sur l'étiquette
Facteurs essentiels de composition et de qualité	Garantir que le consommateur n'achètera pas un produit inférieur à une norme minimale acceptable
Additifs alimentaires, contaminants et hygiène	Protéger la santé des consommateurs

☐ Les codes d'usages du Codex

Les codes d'usages du Codex, référencés sous la forme **CAC-RCP n°-année**, définissent les pratiques en matière de production, transformation, fabrication, stockage, emballage et transport des aliments ou des groupes d'aliments, qui sont considérées comme essentielles pour garantir leur sécurité sanitaire et leur comestibilité.

Ces codes comprennent notamment des **codes d'usages en matière d'hygiène** ainsi que **des codes d'usages pour la prévention et la réduction des contaminants** dans les produits de consommation humaine et/ou animale.

❑ Les directives du Codex

Les directives du **Codex**, référencées sous la forme **CAC/GL n°-année**, sont de deux catégories :

- **les principes du Codex** qui énoncent des politiques générales dans certains domaines essentiels ;
- **les directives interprétatives du Codex** pour l'interprétation de ces principes ou pour l'interprétation des dispositions des normes générales du **Codex**.

❑ Le rôle des normes alimentaires

Les gouvernements ont l'obligation de protéger la santé de leurs citoyens. Cela inclut la protection contre les maladies d'origine alimentaire et nécessite l'établissement de normes par des organismes publics. Cependant, les normes ne protègent les consommateurs que si elles sont appliquées à travers un système de contrôle alimentaire qui fonctionne de manière convenable. Ceci nécessite de nombreux éléments – législation exhaustive et actualisée, suivi des aliments et surveillance des maladies d'origine alimentaire, régime de licences et inspection (qui à son tour demande un personnel instruit et qualifié et de bonnes installations de laboratoire), sans mentionner le soutien et la stabilité politiques et institutionnels, l'absence de corruption, etc. À tous les égards, la responsabilité relève spécifiquement de chaque pays.

Le renforcement de la gouvernance et la formation du personnel ont cependant un coût, et des investissements sont nécessaires dans les infrastructures des secteurs public et privé pour appliquer les normes. L'incidence sur les coûts de l'application des normes est particulièrement importante dans les pays en développement qui peuvent avoir besoin d'assistance financière et de formation. Par ailleurs, les principes et les procédures du **Codex** sont un avantage lorsqu'il s'agit d'obtenir la reconnaissance de l'équivalence des systèmes de contrôle alimentaire.

Outre la protection de la santé des consommateurs, les normes alimentaires réduisent les coûts économiques (risques de fraude, recherche de partenaires commerciaux fiables). Pour être utiles, elles doivent être claires pour les consommateurs et, dans ce cas, elles réduisent les risques (achat par inadvertance de produits de qualité inférieure ou peu sûrs). En étant bénéfiques tant aux producteurs qu'aux consommateurs, les normes favorisent le bien-être économique, et à ce titre sont considérées par de nombreux économistes comme une condition préalable au bon fonctionnement d'un marché. Si les normes sont harmonisées (dans ou entre les pays), elles facilitent naturellement le commerce (national et international), qui est lui-même généralement considéré comme un promoteur du développement économique.

En tant qu'organe normatif international, l'une des difficultés que rencontre le **Codex** c'est d'établir un juste équilibre entre les besoins des consommateurs qui sont différents dans les pays développés et dans les pays en développement. L'équilibre des coûts et des avantages des gains additionnels de sécurité sanitaire et de qualité des aliments fait partie du processus de gestion des risques.

1.3.2. Fondement scientifique des normes du Codex

Les normes du *Codex* reposent sur des données et des principes scientifiques solides, et, pour ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, sur une évaluation des risques.

Évaluation des risques

Processus scientifique comprenant les quatre étapes suivantes :

- i) **identification des dangers ;**
- ii) **caractérisation des dangers ;**
- iii) **évaluation de l'exposition ;**
- iv) **caractérisation des risques.**

Le processus d'évaluation des risques permet d'obtenir une **estimation de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger.**

Danger

Agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.

Les informations sur l'**évaluation des risques servent à déterminer les dangers dont la nature exige la prévention, l'élimination ou la limitation à des niveaux acceptables** ; elles servent en outre à déterminer les stratégies d'intervention les plus efficaces.

Le risque zéro n'existant pas, les normes du *Codex* ont recours à la notion d'absence de risque appréciable pendant la durée d'une vie humaine, avec des marges de sécurité très importantes pour que les données scientifiques permettent de garantir la protection de l'ensemble des consommateurs.

L'élaboration des normes du *Codex* s'appuie ainsi sur les avis scientifiques d'experts indépendants émis dans le cadre de réunions de comités mixtes FAO/OMS permanents :

- **le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA),**
- **les Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR),**
- **les Réunions conjointes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA).**

Des informations sur ces comités sont disponibles sur les sites web de la FAO et de l'OMS.

La FAO et l'OMS organisent également des **consultations ponctuelles d'experts ad hoc** (programmées ou en situation d'urgence) **pour répondre à des questions spécifiques** de la CCA ou des pays membres dans le domaine de la qualité et de l'innocuité des aliments, qui ne sont pas de ressort des trois comités permanents.



☐ Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

Le JECFA se réunit depuis 1956. Initialement, il était chargé d'évaluer les **risques liés aux additifs alimentaires**, mais aujourd'hui, il s'occupe aussi de l'évaluation des **contaminants, des toxines naturelles et des résidus de médicaments vétérinaires** dans les aliments. Le JECFA a évalué plus de 2 500 additifs alimentaires, près de 40 contaminants et toxines naturelles, et les résidus d'environ 90 médicaments vétérinaires.

Il effectue notamment des évaluations toxicologiques et établit :

- pour les **additifs alimentaires**, des **doses journalières admissibles (DJA)**,
- pour les **médicaments vétérinaires**, des **DJA et des limites maximales de résidus (LMR)** conformément aux bonnes pratiques relatives à l'utilisation de ces médicaments. Les LMR doivent permettre de garantir que lorsque le médicament a été utilisé correctement, la quantité de résidus présents dans l'aliment n'a guère de probabilité de dépasser la DJA.
- pour les **contaminants et les toxines naturelles**, des niveaux d'ingestion tolérables, comme la **dose journalière maximale tolérable provisoire (DJMTP) ou la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP)**, lorsqu'il y a un niveau identifiable sans effet observé. Lorsque ce niveau ne peut pas être identifié, le JECFA fournit d'autres avis, en fonction des circonstances et des données disponibles.

Dose journalière admissible (DJA)

Quantité d'une substance pouvant être ingérée quotidiennement pendant toute une vie sans présenter de risque appréciable pour la santé du consommateur. Elle est exprimée en mg/kg de poids corporel.

Limite maximale de résidus (LMR)

Concentration maximale de résidu (exprimée en mg/kg) que la CCA recommande d'autoriser officiellement dans ou sur des produits alimentaires ou des aliments pour animaux. Les LMR sont fondées sur des données concernant les bonnes pratiques agricoles (BPA), et les aliments obtenus à partir des produits qui répondent aux LMR applicables sont réputés acceptables sur le plan toxicologique.

Dose journalière maximale tolérable provisoire (DJMTP)

Le seuil utilisé pour les contaminants dont les propriétés ne sont pas cumulatives. Sa valeur représente l'exposition humaine admise suite à la contamination naturelle des aliments et de l'eau potable par la substance. Pour les micro-constituants qui sont à la fois des nutriments essentiels et des constituants involontaires, une fourchette est donnée, dont la valeur inférieure représente le niveau d'essentialité et la valeur supérieure la DJMTP.

Dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP)

Le seuil utilisé pour les contaminants alimentaires comme les métaux lourds dont les propriétés sont cumulatives. Sa valeur représente l'exposition, à ces contaminants, hebdomadaire admise pour l'homme, involontairement associée à la consommation d'aliments autrement sains et nutritifs.

Pour les additifs alimentaires, les contaminants et les toxines naturelles, le JECFA évalue également **les caractéristiques, la qualité et le bien-fondé des méthodes d'analyse**. De plus, il élabore **des normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires** afin de garantir que le produit commercial est de qualité adéquate, peut être fabriqué de façon homogène et est équivalent au produit qui a fait l'objet des essais toxicologiques.

Pour les médicaments vétérinaires, le JECFA établit **des critères adéquats d'analyse pour la détection et/ou la quantification des résidus** dans les aliments et évalue les méthodes d'analyse.

Enfin, le JECFA **définit et met périodiquement à jour des principes d'évaluation de la sécurité sanitaire et des risques des substances chimiques dans les aliments**, en fonction de l'état actuel des connaissances qui tiennent compte des progrès récents dans le domaine de la toxicologie et dans d'autres disciplines scientifiques pertinentes.

☐ Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)

Les JMPR ont lieu depuis 1963 afin d'évaluer les risques en matière de résidus de pesticides dans les aliments. Elles se composent du Groupe d'experts FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe d'experts OMS d'évaluation toxicologique de base des résidus de pesticides.

Les JMPR effectuent des évaluations toxicologiques et établissent des DJA, des doses de référence aiguë (DRfA) et des LMR pour les pesticides. Les LMR s'appuient essentiellement sur les niveaux de résidus estimés à la suite d'essais au champ contrôlés comportant une utilisation des pesticides conforme à de BPA.

Dose de référence aiguë (DRfA)

Quantité maximum de substance active (exprimée en mg/kg de poids corporel) qui peut être ingérée par le consommateur en une courte période (pendant une journée ou moins) sans effet dangereux pour sa santé.

Comme le JECFA, les JMPR définissent et mettent périodiquement à jour des principes généraux d'évaluation de la sécurité sanitaire et des risques des substances chimiques dans les aliments, en fonction des nouvelles connaissances scientifiques.

☐ Réunions conjointes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)

Les JEMRA ont été établies en 2000 pour répondre à la demande croissante d'avis scientifiques en matière de **risques microbiologiques d'origine alimentaire**.

Le mandat des JEMRA consiste à :

- conduire des évaluations des risques de dangers microbiologiques dans les aliments (études d'associations d'agents pathogènes et de produits alimentaires),
- élaborer des directives et des outils permettant de conduire et d'utiliser les évaluations de risques microbiologiques,
- évaluer les effets probables de différentes options de gestion des risques sur la réduction ou la maîtrise de risques microbiologiques spécifiques dans les aliments.

Les travaux du JEMRA visent à développer et à optimiser l'utilité de l'évaluation des risques microbiologiques comme outil permettant de prendre des mesures et des décisions pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments et de rendre cet outil accessible à tous les pays, qu'ils soient développés ou en développement.

1.3.3. Les normes Codex relatives à l'hygiène des aliments

L'hygiène des aliments est une préoccupation majeure pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Elle **commence au début de la chaîne de l'alimentation avec les règles d'hygiène pour les professionnels**, et va jusqu'aux **conseils d'hygiène domestique** afin de **maîtriser les risques de contamination des aliments** (biologiques, physiques et chimiques).

Les professionnels sont encouragés à utiliser des **guides de bonnes pratiques d'hygiène (BPH)** pour apporter une garantie des moyens de maîtrise mis en œuvre dans une filière.

Hygiène alimentaire

Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Les textes de base Codex relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires sont regroupés dans la compilation thématique « Hygiène des denrées alimentaires » disponible au lien suivant : ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene_2009f.pdf.

La CCA a adopté des **codes d'usages en matière d'hygiène pour les aliments**, avec pour document de base, le code d'usages sur les **Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)** qui :

- définit les principes essentiels d'**hygiène alimentaire** applicables **d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire** (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour garantir des aliments sains et propres à la consommation ;
- recommande de recourir à la **méthode et aux principes HACCP** (Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise) en tant que moyen d'améliorer la salubrité des aliments ;
- indique comment mettre ces principes en application ;
- fournit des **directives pour l'élaboration de codes spécifiques** éventuellement nécessaires pour certains secteurs de la chaîne alimentaire, certains processus, ou certains produits, afin de développer les critères d'hygiène spécifiques de ces domaines.

Les 7 principes de la méthode HACCP

1. Identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable
2. Identifier les points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable
3. Établir, aux CCP, les limites critiques au-delà desquelles une intervention est nécessaire
4. Établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des CCP
5. Mettre en place des actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un CCP n'est pas maîtrisé
6. Établir des procédures d'autocontrôle pour vérifier l'efficacité des mesures prises
7. Établir des registres destinés à prouver l'application effective de ces mesures et à faciliter les contrôles officiels par l'autorité compétente

Le code d'usages CAC/RCP 1-1969 s'adresse aux gouvernements, professionnels et consommateurs. Les dispositions concernent :

- l'établissement : conception, installations, entretien et assainissement,
- la production primaire,
- le contrôle des opérations,
- l'hygiène corporelle,
- le transport des aliments,
- les informations sur les produits et la vigilance des consommateurs,
- la formation des opérateurs du secteur alimentaire.

Les principes généraux d'hygiène alimentaire jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et ils doivent être, au besoin, **utilisés en conjonction avec les codes spécifiques d'usages et les directives en matière d'hygiène, ainsi**

qu'avec les directives régissant les critères microbiologiques dont la liste figure en partie dans la compilation thématique « Hygiène des denrées alimentaires », à laquelle on peut ajouter :

- Directives régionales pour la conception de **mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique)** (CAC/GL 22R – 1997). Ces directives énoncent les dispositions et pratiques générales en matière d'hygiène à recommander et à inclure dans les Codes d'usages concernant la préparation et la vente des aliments sur la voie publique.
- Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la **maîtrise de *Vibrio* spp. dans les fruits de mer** (CAC/GL 73-2010).

1.3.4. Les normes Codex relatives aux critères de surveillance

□ Les contaminants

Les contaminants alimentaires sont tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire des aliments :

- **contaminants microbiens** : bactéries, virus, parasites, moisissures et toxines d'algues ;
- **toxines naturellement présentes dans l'aliment** : alcaloïdes, glycosides cyanogéniques... ;
- **contaminants chimiques** : métaux lourds, polluants organiques persistants (POP), acrylamide, hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires...

Il existe une **norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale** (CODEX STAN 193-1995).

Cette norme énonce les **grands principes** recommandés par le *Codex* qui **régissent les contaminants et les toxines** présents dans les aliments de consommation humaine et animale et indique **les limites maximales et les plans d'échantillonnage** recommandés par la CCA pour les contaminants et les toxines naturelles dans les produits faisant l'objet d'un commerce international.

Elle comprend seulement les limites maximales des contaminants et des toxines naturelles dans les aliments de consommation animale dans le cas où le contaminant peut être transféré à l'alimentation d'origine animale et peut être pertinent pour la santé publique.

Contaminant

Toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à l'aliment, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un **résidu** de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport et de la distribution ou du stockage dudit aliment, ou à la suite de la contamination par l'environnement.

L'expression **ne s'applique pas** aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres **substances étrangères**.

La présente norme vise toutes les substances qui répondent à cette définition du *Codex* pour un contaminant, à l'exception :

- des contaminants ayant une incidence uniquement sur la qualité alimentaire des aliments et des aliments pour animaux (par ex. le cuivre), et non sur la santé publique ;
- des microorganismes et des toxines bactériennes ;
- des résidus de pesticides ;
- des résidus de médicaments vétérinaires ;
- des résidus d'auxiliaires technologiques.

Elle inclut implicitement les toxines naturelles, y compris celles produites par des moisissures (mycotoxines) ou des algues (phycotoxines). Cependant, les toxines naturelles endogènes qui sont des éléments constitutifs intrinsèques des aliments de consommation humaine et animale ne sont généralement pas considérées comme relevant de la présente norme.

La norme CODEX STAN 193-1995 établit des limites maximales pour les contaminants suivants en fonction des produits alimentaires concernés :

- **mycotoxines** : aflatoxines totales, aflatoxine M1, ochratoxine A, patuline ;
- **métaux lourds** : arsenic, cadmium, plomb, mercure, méthylmercure, étain ;
- **radionucléides** ;
- **autres** : acrylonitrile, chloropropanol, mélanine, chlorure de vinyle monomère ;

Pour chaque contaminant, elle fait référence au(x) Code(s) d'usage du Codex correspondant(s) pour sa prévention et sa réduction. De plus, elle définit des plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales.

Tous les codes d'usages relatifs à la prévention et à la réduction des contaminants (à savoir mycotoxines, métaux lourds et substances chimiques) dans les produits de consommation humaine et/ou animale, adoptés par la CCA jusqu'en 2011, sont publiés dans un volume spécifique « **Prévention et réduction de la contamination des produits de consommation humaine et animale** » disponible au lien suivant : ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Contaminants/CCCF_2012_FR.pdf.

Outre la norme CODEX STAN 193-1995,

- **les normes spécifiques produits traitent également des contaminants** et font référence à la norme CODEX STAN 193-1995 ;
- la norme CODEX STAN 228-2001 précise les **méthodes d'analyse pour certains métaux lourds** (plomb, cadmium, cuivre, fer, zinc).

En ce qui concerne les **critères microbiologiques**, il existe des **principes régissant l'établissement et l'application de tels critères pour les aliments (CAC/GL 21-1997)**, ainsi que des principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (CAC/GL 63-2007), mais pas de document *Codex* qui établisse des limites microbiologiques.

Les normes *Codex* qui traitent des résidus de pesticides, de médicaments vétérinaires ou d'auxiliaires technologiques sont présentées dans les paragraphes qui suivent.

❑ Les résidus de pesticides

La CCA a adopté des limites maximales de résidus (LMR), dont la définition est donnée plus haut, ainsi que des limites maximales de résidus d'origine étrangère (LMRE) pour les pesticides dans les aliments et les aliments pour animaux.

Limite maximale de résidus d'origine étrangère (LMRE)

Concentration maximale (exprimée en mg/kg) de résidu d'un pesticide ou d'un contaminant provenant de sources environnementales (y compris les utilisations agricoles antérieures) autres que l'application directe ou indirecte sur la denrée en cause, que la CCA recommande d'autoriser ou de reconnaître officiellement comme acceptable dans ou sur un produit alimentaire, un produit agricole ou un aliment pour animaux.

Des informations concernant les LMR et les LMRE pour un ou plusieurs pesticides, et pour un produit ou un groupe de produits, sont disponibles dans la **base de données en ligne Codex sur les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires** : www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/pestres/fr.

Les noms et les définitions des produits figurent dans la classification *Codex* des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CAC/MISC 4-1993).

Les aliments répertoriés ne doivent pas contenir le résidu de pesticide en quantité supérieure à la LMR ou à la LMRE (indiquée dans chaque cas dans la définition du résidu) au point d'entrée dans un pays ou au point d'entrée dans les circuits commerciaux au sein d'un pays. Cette limite maximale ne doit être dépassée à aucun moment par la suite.

Les LMR et les LMRE s'appliquent à la teneur en résidu de l'échantillon final représentatif du lot et de la portion des produits qui est analysée.

Il existe des **méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR** (CAC/GL 33-1999).

L'objectif de ces méthodes d'échantillonnage vise à permettre le prélèvement dans un lot d'un échantillon représentatif en vue d'une analyse ayant pour objet de vérifier la conformité d'un produit aux LMR Codex de pesticides.

Outre ces recommandations, il existe d'autres directives pertinentes du *Codex* dans le domaine de l'application des LMR, à savoir :

- Directives concernant les **bonnes pratiques de laboratoire en matière d'analyse des résidus de pesticides** (CAC/GL 40-1993),
- **Portion des produits à laquelle s'appliquent les limites maximales de résidus** et qui est soumise à l'analyse (CAC/GL 41-1993).

❑ Les résidus de médicaments vétérinaires

La CCA a adopté des limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires (LMRMV).

Limite maximale de résidus pour les médicaments vétérinaires (LMRMV)

Concentration maximale de résidu résultant de l'emploi d'un médicament vétérinaire (exprimée en mg/kg ou en µg/kg sur la base du poids frais) et recommandée par la CCA comme légalement permise ou estimée acceptable dans ou sur un aliment.

Des informations concernant les LMRMV, et pour les espèces et les tissus, sont disponibles dans la **base de données en ligne Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments** : www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/vetdrugs/fr.

❑ Les additifs alimentaires

Additif alimentaire

Toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'**addition intentionnelle** à la denrée alimentaire **dans un but technologique ou organoleptique**, à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée, ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée.

L'expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but de maintenir ou d'améliorer les propriétés nutritives.

La **norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA, CODEX STAN 192-1995)** stipule les **conditions dans lesquelles des additifs alimentaires autorisés peuvent être utilisés dans tous les aliments**, qu'ils fassent ou non déjà l'objet d'une norme *Codex*.

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans cette norme sont considérés propres à être utilisés dans les aliments, c'est-à-dire ceux pour lesquels une DJA a été établie ou dont l'utilisation a été estimée sûre conformément à d'autres critères par le JECFA et auxquels un numéro du système international de numérotation (SIN) a été attribué par le *Codex*.

L'utilisation d'additifs dans les aliments faisant l'objet d'une norme *Codex* est soumise au respect des conditions d'utilisation établies par les normes *Codex* relatives à des produits et par la NGAA.

La NGAA établit également des **limites maximales pour les additifs alimentaires dans les différents groupes d'aliments** pour garantir que la quantité d'additifs ingérés, toutes sources confondues, ne dépasse pas la DJA.

Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées par la CCA sont disponibles dans la **base de données en ligne Codex sur la NGAA** : www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/gsfa/fr.

Ces dispositions sont consultables par additif alimentaire (nom, synonyme, numéro SIN), par catégorie fonctionnelle, ainsi que par catégorie de denrées alimentaires.

Autres documents pertinents du *Codex* dans le domaine des additifs alimentaires :

- **Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires** (CAC/GL 36-1989),
- **Méthodes d'analyse générales pour les additifs alimentaires** (CODEX STAN 239-2003).

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA n'incluent pas les utilisations de substances comme auxiliaires technologiques. La CCA a adopté des **directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010)** qui visent à fournir des informations sur un emploi fiable des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques et la fiabilité de leurs résidus dans la préparation des aliments et des ingrédients alimentaires.

1.3.5. Les normes *Codex* relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires

L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part. Les normes et directives du *Codex* concernant l'étiquetage des denrées alimentaires sont publiées dans un volume spécifique « **Étiquetage des denrées alimentaires** » disponible au lien suivant : ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Labeling/Labeling_2007_FR.pdf.

La **norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)** s'applique à l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées **offertes comme telles au consommateur ou destinées à la restauration collective**, ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation.

Les **normes *Codex* spécifiques relatives aux produits traitent également de l'étiquetage** et font référence à la norme CODEX STAN 1-1985. Elles énoncent des dispositions spécifiques concernant le nom du produit et l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

La norme CODEX STAN 1-1985

Principes généraux

L'étiquette apposée sur les denrées préemballées :



- **ne devra pas les décrire ou les présenter de façon fausse, trompeuse, mensongère** ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de leur nature véritable ;
- **ne devra pas faire référence ou allusion** directement ou indirectement à un **autre produit avec lequel elles pourraient être confondues**, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur que l'aliment est apparenté avec cet autre produit.

❑ Mentions d'étiquetage obligatoires

La norme CODEX STAN 1-1985 précise les mentions qui doivent figurer sur l'étiquette de tous les aliments préemballés, dans la mesure où elles s'y appliquent, sauf disposition contraire prévue dans une norme *Codex* individuelle :

- Nom du produit indiquant sa nature véritable.
- Liste complète des ingrédients, en indiquant :
 - Les allergènes :
 - céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés ;
 - crustacés et produits dérivés ;
 - œufs et produits dérivés ;
 - poissons et produits dérivés ;
 - arachides, soja et produits dérivés ;
 - lait et produits laitiers (y compris le lactose) ;
 - fruits à coque et produits dérivés ;
 - sulfite en concentration de 10 mg/kg ou plus.
 - Le nom spécifique ou numéro SIN et les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires autorisés dans les aliments par le *Codex*.
- Contenu net et poids égoutté.
- Nom et adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire.
- Pays d'origine.
- Identification des lots.
- Datage et instructions d'entreposage : en plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette si la validité de la date en dépend.
- Mode d'emploi.
- Aliments irradiés : l'étiquette de tout aliment qui a été traité par des rayonnements ionisants (ou un ingrédient) doit porter une mention écrite à cet effet à proximité immédiate du nom de l'aliment ou de l'ingrédient.

Par ailleurs, elle exige que les étiquettes des denrées préemballées soient fixées de manière à ce qu'elles ne puissent se détacher du récipient, et que les mentions obligatoires soient claires, bien en vue, indélébiles et facilement lisibles par le consommateur dans des conditions normales d'achat et d'utilisation.

Outre les recommandations générales de la norme CODEX STAN 1-1985, d'autres normes et des directives *Codex* apportent des orientations pour certaines allégations qui

se trouvent couramment sur le marché afin de donner une information claire au consommateur :

- Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les **aliments diététiques ou de régime, préemballés** (CODEX STAN 146-1985),
- Norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les **aliments destinés à des fins médicales spéciales** (CODEX STAN 180-1991),
- Directives concernant l'**étiquetage nutritionnel** (CAC/GL 2-1985),
- **Directives générales concernant les allégations** (CAC/GL 1-1979),
- Directives pour l'emploi des **allégations relatives à la nutrition et à la santé** (CAC/GL 23-1997),
- Directives générales pour l'**utilisation du terme « halal »** (CAC/GL 24-1997).

Allégation

Toute mention qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée possède des caractéristiques particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa production, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

1.3.6. Les normes Codex relatives aux aliments issus de l'agriculture biologique

Globalement, l'agriculture biologique est un mode de production régi par une réglementation **qui encourage le recours aux moyens biologiques et physiques** plutôt que **l'utilisation de produits de synthèse (engrais, pesticides, etc.)**.

Agriculture biologique

Système de gestion holistique de la production qui favorise la santé de l'agrosystème, y compris la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique des sols.

Les pratiques de l'agriculture biologique **incluent** :

- la rotation des cultures, fondement même d'une utilisation efficace des ressources du sol ;
- des limites très strictes sur l'utilisation de produits phytopharmaceutiques, engrais de synthèse, antibiotiques, additifs, auxiliaires de transformation et autres intrants ;
- l'interdiction des organismes génétiquement modifiés ;
- l'utilisation des ressources de la ferme : par exemple, le fumier comme engrais ou des aliments produits sur place pour les animaux d'élevage ;
- le choix d'espèces végétales et animales résistantes aux maladies et adaptées aux conditions locales ;
- l'élevage en plein air et en libre parcours et l'alimentation des animaux d'élevage avec des aliments d'origine biologique et des pratiques d'élevage adaptées aux différentes espèces animales.

La CCA a adopté les **directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique (GL 32-1999)** au vu de l'augmentation de la production et du commerce international pour les aliments issus de l'agriculture biologique, dans le but de faciliter le commerce et de prévenir les allégations trompeuses. Ces directives sont destinées à faciliter l'harmonisation des exigences pour les produits biologiques sur le plan international, et peuvent aussi apporter une assistance aux gouvernements souhaitant établir des réglementations nationales dans ce domaine.

Les directives visent les objectifs suivants :

- **protéger les consommateurs** contre la fraude et la tromperie sur le marché et les allégations sans fondement au sujet des produits ;
- **protéger les producteurs de l'agriculture biologique contre la présentation fallacieuse d'autres produits agricoles** comme étant des produits biologiques ;
- **faire en sorte que tous les stades** de la production, de la préparation, du stockage, du transport et de la commercialisation soient l'objet d'une inspection et obéissent aux présentes directives ;
- **harmoniser les dispositions** concernant la production, la certification, l'identification et l'étiquetage des denrées produites selon des méthodes de culture biologique ;
- **fournir des directives internationales au sujet des régimes de contrôle des aliments biologiques** afin de faciliter la reconnaissance de l'équivalence de régimes nationaux aux fins de l'importation ;
- **maintenir et améliorer les systèmes d'agriculture biologique dans chaque pays** de manière à contribuer à la conservation de l'environnement aux niveaux local et mondial.

Les directives s'appliquent aux produits suivants qui portent ou sont destinés à porter des indications se référant aux modes de production biologique :

- a) **les végétaux et les produits végétaux, les animaux d'élevage et les produits des animaux d'élevage non transformés ;**
- b) **les produits transformés issus des cultures et des animaux d'élevage** destinés à la consommation humaine et dérivés des produits mentionnés en a).

Elles ne s'appliquent pas aux matériels et/ou produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Les directives couvrent les domaines suivants :

- **Étiquetage et allégations :**
 - dispositions générales faisant référence à la norme CODEX STAN 1-1985 ;
 - étiquetage des produits provenant d'exploitations en transition/conversion ;
 - étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.
- **Règles et principes de production biologique** au niveau de l'exploitation agricole, du stockage, du transport, de la transformation et de l'emballage des produits.

Les directives établissent en outre les substances qu'il est permis d'employer pour fertiliser et amender le sol, pour lutter contre les organismes nuisibles et les maladies des plantes, et en guise d'additifs alimentaires et d'auxiliaires technologiques.
- **Systemes d'inspection et de certification**

- **Importations**, en particulier, les produits importés ne peuvent être commercialisés que lorsque l'autorité compétente ou l'organisme compétent désigné du pays exportateur a délivré un certificat d'inspection attestant que le lot désigné dans le certificat a été obtenu dans le cadre d'un régime de production biologique.

1.3.7. Les normes Codex relatives aux contrôles des importations et exportations alimentaires

Le contrôle des produits alimentaires est de la **responsabilité du pays exportateur ou de l'exportateur lui-même**, qui doit fournir l'assurance que ses produits sont en conformité avec les normes et réglementations internationales en matière de qualité et sûreté des aliments. Il est aussi de la **responsabilité du pays importateur** de s'assurer que les denrées importées dans son territoire sont conformes à ces normes et à sa réglementation.

Pour les pays en voie de développement, il est plutôt avantageux d'adopter les **normes Codex** plutôt que d'initier la tâche longue et coûteuse qu'exigerait l'élaboration de ses propres normes.

Cependant, leurs produits à destination d'un pays membre de l'UE doivent aussi respecter la **réglementation stricte de l'Europe en matière de qualité et sûreté des aliments venues des pays tiers**.

L'adoption des normes *Codex* est de nature à appuyer un système d'inspection sur des bases solides. Ces normes présentent un intérêt considérable pour les instances nationales chargées du contrôle des aliments, car elles leur **permettent de renforcer leurs programmes, de revoir leurs priorités et de former leurs fonctionnaires des offices de contrôle**.

Les principes et directives *Codex* relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires sont publiés dans un volume spécifique disponible au lien suivant :
ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Inspection/CCFICS_2012_FR.pdf.

Outre ces documents, la CCA a adopté le **Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires**, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire (**CAC/RCP 20-1979**). Ce code a pour objet d'établir des principes déontologiques pour la conduite du commerce international des denrées alimentaires en vue de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir la loyauté des pratiques commerciales.

- ❑ **Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995)**

Inspection

Examen des denrées alimentaires ou des **systèmes de contrôle des denrées alimentaires**, des matières premières, ainsi que de la transformation et de la distribution, y compris les tests en cours de fabrication et sur les produits finis, dans le but de **vérifier s'ils sont conformes aux exigences spécifiées**.

Certification

Procédure par laquelle les **organismes officiels de certification** ou les **organismes officiellement agréés** donnent par écrit ou de manière équivalente, l'**assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées**. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis.

Les systèmes d'inspection et de certification des aliments doivent **garantir que les aliments et leurs systèmes de production sont conformes aux exigences spécifiées**, afin de **protéger la santé des consommateurs** et faciliter l'usage de **pratiques équitables dans le commerce** des denrées alimentaires tout en garantissant qu'ils ne donnent pas lieu à des obstacles techniques injustifiés au commerce international.

Ce document reprend les principes fondamentaux des accords SPS et OTC, à savoir : évaluation des risques, non-discrimination, harmonisation internationale, équivalence, transparence, traitement spécial et différencié. Il concerne également l'aptitude à l'emploi et l'efficacité des systèmes d'inspection et de certification des aliments, ainsi que les procédures de contrôle et la validité de la certification.

☐ **Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003)**

Ce document fournit un cadre en vue de **l'élaboration et de la mise en œuvre de systèmes de contrôle des importations alimentaires**, en conformité avec les principes *Codex* CAC/GL 20-1995 et en complément des Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997).

Il établit les **caractéristiques générales et les conditions de mise en œuvre** des systèmes de contrôle des importations alimentaires. Les procédures opérationnelles doivent être élaborées et mises en œuvre de façon à minimiser les retards injustifiés au(x) point(s) d'entrée sans pour autant compromettre la capacité des contrôles de satisfaire aux exigences. La mise en œuvre doit prendre en compte les éléments suivants :

- points de contrôles,
- informations sur les denrées alimentaires devant être importées,
- fréquence de l'inspection et de l'analyse des importations alimentaires,
- échantillonnage et analyses effectuées dans des laboratoires officiels ou officiellement homologués,
- critères de décision sur le devenir des importations alimentaires,
- actions en cas de situations d'urgence (produits suspects),
- reconnaissance des systèmes de contrôle des pays exportateurs/ Accords de certification,
- échange d'informations entre les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs,

- documentation du système,
- corps d'inspecteurs qualifiés.

La CCA a également adopté des directives pour :

- la **détermination de l'équivalence** des systèmes d'inspection et/ou de certification des importations et des exportations alimentaires et **l'élaboration d'accords d'équivalence** ;
- la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation de **certificats officiels** qui attestent que les denrées alimentaires destinées au commerce international satisfont aux exigences du pays importateur en matière de sécurité sanitaire des aliments et/ou de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires ;
- **l'échange d'informations entre pays** dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation ;
- la **traçabilité des produits** en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires ;
- **l'évaluation des compétences des laboratoires d'essais** chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires.

1.4. Les normes de l'OIE

1.4.1. L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)



La nécessité de combattre les maladies animales au niveau mondial a conduit en 1924 à la création de l'Office international des épizooties (OIE), devenu en 2003 l'Organisation mondiale de la santé animale tout en gardant son acronyme historique OIE.

L'OIE est l'organisation intergouvernementale **chargée d'améliorer la santé animale dans le monde**. Elle compte 178 pays membres et entretient des contacts permanents avec 45 autres organisations internationales et régionales. Elle dispose également de représentations régionales et sous-régionales sur tous les continents.

L'OIE **élabore et adopte des normes pour garantir la sécurité sanitaire du commerce international des animaux et des produits d'origine animale**, dans le cadre du mandat qui lui a été confié par l'Accord SPS de l'OMC. Ces normes sont **reconnues et utilisées comme références mondiales par l'OMC**, notamment pour régler les différends commerciaux, et regroupées dans deux Codes et deux manuels :

- **Le Code sanitaire pour les animaux terrestres** et le **Code sanitaire pour les animaux aquatiques** qui visent à assurer la sécurité sanitaire des échanges internationaux d'animaux terrestres et aquatiques, ainsi que de leurs produits dérivés. Les Codes traitent les domaines traditionnels de responsabilité de l'OIE, à savoir la **santé animale** et les **zoonoses**. Au cours de ces dernières années, ces responsabilités ont cependant été élargies pour couvrir le **bien-être animal** et la **sécurité sanitaire des aliments**.
- Le **Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres** et le **Manuel des tests de diagnostic pour les animaux aquatiques**, qui fournissent une **approche harmonisée pour le diagnostic des maladies** en décrivant des techniques reconnues au niveau international.

L'OIE a également pour mission :

- De collecter, analyser et diffuser aux pays membres les **informations** relatives à l'occurrence et l'évolution des **maladies animales et des zoonoses dans le monde** ainsi qu'aux **moyens de lutte**. Ces informations sont diffusées par le biais :
 - de l'interface de la base de données mondiale d'informations sanitaires (WAHID) consultable au lien : www.oie.int/wahis_2/public/wahid.php/Wahidhome/Home/indexcontent/newlang/fr.
 - d'ouvrages et de périodiques édités par l'OIE,
 - d'un système d'alerte rapide (liste de diffusion électronique) en situations d'urgence.

Elles fournissent aux pays membres les éléments essentiels pour lancer des programmes nationaux de lutte contre les maladies et pour réglementer la santé animale dans le cadre du commerce international.

- **D'améliorer la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale** en renforçant les synergies avec les activités de la CCA. Les activités normatives de l'OIE dans ce domaine, complémentaires de celles du *Codex*, sont focalisées sur la prévention des dangers existant avant l'abattage des animaux ou la première transformation de leurs produits (viandes, lait, œufs, etc.), susceptibles de générer ultérieurement des risques pour les consommateurs.
- **D'apporter son expertise et stimuler la solidarité internationale** pour contrôler les maladies animales et les zoonoses. L'OIE appuie techniquement les pays membres qui le souhaitent, notamment les plus pauvres, pour soutenir des opérations de contrôle et d'éradication des maladies animales, y compris celles transmissibles à l'homme.
- **De coordonner des études internationales** dédiées à la surveillance et à la lutte contre les maladies animales.

1.4.2. Les Codes sanitaires pour les animaux terrestres et aquatiques

Les Codes terrestre et aquatique sont disponibles sur le site de l'OIE :
www.oie.int/fr/normes-internationales/code-terrestre/acces-en-ligne ;
www.oie.int/fr/normes-internationales/code-aquatique/acces-en-ligne.

Ils constituent des **ouvrages de référence** indispensables aux **autorités vétérinaires et compétentes**, aux **services d'importation et d'exportation**, aux **épidémiologistes** ainsi qu'à tous les **opérateurs concernés par les échanges internationaux d'animaux terrestres et aquatiques** et de leurs produits dérivés.

Les mesures sanitaires découlant de ces deux Codes doivent être **appliquées par les autorités vétérinaires des pays importateurs et exportateurs** afin d'assurer la détection précoce, la notification et le contrôle des agents pathogènes pour éviter leur transmission et leur dissémination aux animaux terrestres et aquatiques ainsi qu'à l'homme, tout en évitant l'instauration d'entraves commerciales non justifiées à des fins sanitaires.

Le Code sanitaire pour les animaux terrestres

Domaine d'application

Les normes rassemblées dans le **Code terrestre** sont destinées à **améliorer la santé et le bien-être** des animaux terrestres ainsi que la santé publique vétérinaire dans le monde. À cet effet, cet ouvrage prévoit notamment des textes à caractère normatif **garantissant la sécurité sanitaire des échanges internationaux** d'animaux terrestres (**mammifères, oiseaux et abeilles**) et de leurs **produits dérivés**.

Le *Code terrestre*, anciennement dénommé *Code zoosanitaire international*, comprend deux volumes.

Le premier volume énonce les dispositions générales concernant :



- le diagnostic, la surveillance et la notification des maladies animales ;
- l'analyse de risque à l'importation ;
- la qualité des services vétérinaires ;
- les recommandations générales sur la prévention et le contrôle des maladies ;
- les mesures commerciales, les procédures d'importation et d'exportation et la certification vétérinaire ;
- la santé publique vétérinaire ;
- le bien-être animal.

Le deuxième volume est consacré aux recommandations applicables à des maladies particulières ayant une importance pour le commerce international.

❑ Le Code sanitaire pour les animaux aquatiques

Champ d'application

Les normes établies dans le **Code aquatique** visent à **améliorer la santé et le bien-être** des animaux aquatiques ainsi que la santé publique vétérinaire dans le monde. À cet effet, cet ouvrage contient des textes normatifs visant à **garantir le commerce international sûr des animaux aquatiques** (amphibiens, crustacés, mollusques et poissons) et de leurs produits dérivés.

Une première partie du Code aquatique énonce :



- des dispositions relatives au diagnostic, à la surveillance et à la notification des maladies des animaux aquatiques, à l'analyse du risque et à la qualité des services chargés de la santé des animaux aquatiques ;
- des recommandations générales sur la prévention et le contrôle des maladies ;
- des mesures commerciales, des procédures d'importation et d'exportation et de certification sanitaire ;
- des lignes directrices pour la santé publique vétérinaire et le bien-être des poissons d'élevage.

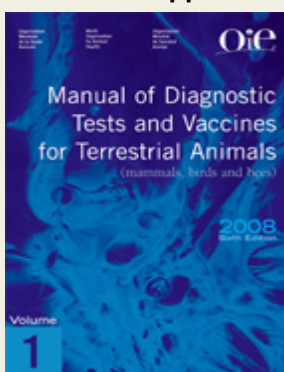
Une deuxième partie est consacrée aux recommandations portant sur des maladies particulières. Ces recommandations sont conçues d'après la nature des marchandises commercialisées et la situation sanitaire du pays exportateur, de façon à éviter l'introduction, dans le pays importateur, de la maladie à laquelle ces recommandations se rapportent. Cela signifie que, correctement appliquées, elles confèrent à l'importation envisagée un niveau optimum de sécurité sanitaire, compte tenu des connaissances scientifiques les plus récentes et des techniques disponibles.

1.4.3. Les Manuels des tests de diagnostic pour les animaux terrestres et aquatiques

Les manuels terrestre et aquatique sont disponibles sur le site de l'OIE :
www.oie.int/fr/normes-internationales/manuel-terrestre/acces-en-ligne ;
www.oie.int/fr/normes-internationales/manuel-aquatique/acces-en-ligne.

□ Le Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres

Domaine d'application



Le **Manuel terrestre** a pour objectif de contribuer à **l'harmonisation internationale des méthodes de surveillance et de contrôle** des principales maladies animales.

Il décrit les **normes approuvées pour les diagnostics de laboratoire** et pour la **production** et le **contrôle** des produits biologiques à usage vétérinaire utilisés dans le monde entier, principalement les **vaccins**.

Toutes les maladies listées par l'OIE, ainsi que les maladies associées qui peuvent avoir une incidence sur les échanges commerciaux, sont traitées.

Le *Manuel terrestre* comprend deux volumes.

Le premier volume concerne des normes générales sur :

- les méthodes de prélèvement,
- la gestion de la qualité dans les laboratoires vétérinaires de diagnostic,
- les principes à respecter en matière de fabrication de vaccins à usage vétérinaire,
- la biotechnologie,
- la validation des épreuves,
- les épreuves de stérilité,
- la sécurité dans les laboratoires,
- le rôle des institutions internationales dans la réglementation internationale des produits biologiques à usage vétérinaire,
 - la recherche de sensibilité antimicrobienne.

Le deuxième volume inclut des chapitres qui traitent chacun d'une maladie particulière. Ces chapitres débutent par un aperçu global des tests de diagnostic et des vaccins disponibles pour la maladie traitée. Puis une monographie, destinée aux responsables de laboratoire, donne des indications détaillées sur ces épreuves de diagnostic et, s'il y a lieu, les normes recommandées pour les vaccins et les autres produits biologiques. Enfin, des références bibliographiques sont fournies à la fin de chaque chapitre.

□ Le Manuel des tests de diagnostic pour les animaux aquatiques

Domaine d'application

L'objectif du *Manuel aquatique* est de proposer une **approche uniforme pour poser le diagnostic des maladies** figurant dans le Code aquatique, de telle sorte que les conditions exigées pour la certification sanitaire dans le cadre des échanges internationaux d'animaux aquatiques et de leurs produits puissent être satisfaites.

Le *Manuel aquatique* est un ouvrage de référence décrivant les techniques de diagnostic applicables aux maladies inscrites sur la liste de l'OIE. Il est destiné aux laboratoires de pathologie des animaux aquatiques répartis à travers le monde, contribuant ainsi à renforcer leur efficacité et à promouvoir des avancées dans le domaine de la santé des animaux aquatiques au niveau mondial.



La première partie aborde :

- la gestion de la qualité dans les laboratoires de diagnostic vétérinaire,
- les principes et méthodes de validation des tests diagnostiques pour les maladies infectieuses,
- les méthodes pour la désinfection des établissements d'aquaculture

La seconde partie porte sur les recommandations applicables aux maladies spécifiques (maladies des amphibiens, crustacés, poissons et mollusques).

1.5. Les normes de la CIPV

1.5.1. Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)



La CIPV est un traité multilatéral (177 signataires) visant la coopération internationale en matière de **lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux**, et afin de prévenir leur dissémination internationale, et spécialement leur introduction dans des zones menacées.

Adoptée par la FAO en 1951 et révisée en 1997 pour être en conformité avec l'Accord SPS, cette convention **prévoit l'application de mesures phytosanitaires par les États pour la protection des végétaux** (plantes cultivées et sauvages), tout en veillant à ce que ces mesures soient justifiées et ne soient pas utilisées comme obstacles injustifiés au commerce international.

La CIPV permet aux pays d'analyser les risques auxquels sont exposées leurs ressources végétales et d'avoir recours à des mesures basées sur des données scientifiques pour les préserver.

L'Accord SPS a renforcé le rôle de la CIPV vis-à-vis du commerce, notamment en la reconnaissant comme l'organisation chargée d'élaborer et d'adopter des Normes internationales pour les mesures phytosanitaires (NIMP). Ces normes constituent un point de référence important pour le mécanisme de règlement des différends de l'OMC.

Outre l'établissement des NIMP, les activités de la CIPV comprennent :

- l'examen de la situation mondiale en matière de protection des végétaux et l'identification des mesures permettant d'empêcher la dissémination des organismes nuisibles dans de nouvelles zones ;
- l'échange d'informations phytosanitaires (réglementation, signalements officiels d'organismes nuisibles, zones indemnes...) entre pays contractants, via le site web de la CIPV (Portail phytosanitaire international – PPI) ;
- l'assistance technique et le renforcement des capacités, notamment des pays en voie de développement, pour aider à la mise en œuvre de la Convention et des NIMP ;
- le règlement des différends ;
- la coopération avec les organisations régionales de la protection des végétaux (ORPV) et certaines organisations internationales telles que l'OMC et la Convention sur la diversité biologique (CDB), les gouvernements nationaux et provinciaux ainsi qu'avec les autorités locales par le biais des organisations nationales de la protection des végétaux (ONPV). Une ORPV est une organisation intergouvernementale qui joue le rôle d'organisme de coordination pour les ONPV au niveau régional. Il existe neuf ORPV.

1.5.2. Normes internationales pour les mesures phytosanitaires (NIMP)

Les NIMP sont les normes, directives et recommandations reconnues comme base pour les mesures phytosanitaires appliquées par les membres de l'OMC dans le cadre de l'Accord SPS.

Elles sont adoptées par les parties contractantes à la CIPV par l'intermédiaire de la Commission des mesures phytosanitaires (CMP), organe directeur de la CIPV qui contribue à la mise en œuvre de ses objectifs. Les parties non contractantes à la CIPV sont encouragées à observer ces normes.

Toute modification apportée aux exigences concernant les importations et les exportations doit être communiquée aux ONPV.

Les NIMP concernent :

- les procédures et les références ;
- la surveillance, la prospection et le suivi des organismes nuisibles ;
- la réglementation des importations et l'analyse du risque phytosanitaire ;
- les procédures de respect des obligations et la méthodologie en matière d'inspection phytosanitaire ;
- la lutte contre les organismes nuisibles ;
- la quarantaine post-entrée ;
- la réaction, la lutte et l'éradication d'urgence suite à la détection d'organismes nuisibles exotiques ;
- la certification des exportations.

Plus d'une **trentaine (36) de NIMP** ont été adoptées et sont disponibles sur www.fao.org/docrep/010/a0785f/a0785f00.htm.

1.6. Les normes internationales de qualité commerciale des produits agricoles

1.6.1. Les normes de la CEE/ONU



La Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) est une des cinq commissions régionales de l'ONU. Elle est composée de 56 membres, dont le Canada et les États-Unis. Elle a été mise en place en 1947 pour renforcer l'activité et les relations économiques tant au sein de la région qu'elle dessert qu'avec le reste du monde.

La CEE-ONU constitue pour les gouvernements une instance régionale permettant d'élaborer des conventions, des normes et des règles en vue d'harmoniser les initiatives et de favoriser les échanges entre les États membres. À ce titre, elle offre des garanties de sécurité et de qualité aux consommateurs, contribue à protéger l'environnement et facilite le commerce et une intégration plus poussée entre États membres au sein de la région et dans l'économie globale.

Le Comité du commerce de la CEE/ONU travaille dans le but de resserrer les relations économiques entre les États membres, et de mieux intégrer leurs économies dans l'économie mondiale. Il recommande des politiques commerciales, met au point des normes et aide les États membres à les mettre en application. Il suggère également des moyens pour créer des structures administratives et juridiques permettant de favoriser le commerce, l'investissement et le développement des entreprises.

La CEE-ONU, par l'intermédiaire du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles sous autorité du Comité du commerce, **élabore et promeut l'application de normes internationales de qualité commerciale** pour une vaste gamme de produits agricoles : **fruits et légumes frais** (y compris les pommes de terre de primeur et de conservation), **produits secs et séchés, plants de pomme de terre, viande, œufs et produits à base d'œufs, ainsi que fleurs coupées**. Ces normes sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les importateurs, les exportateurs et les organisations internationales. Elles visent à :

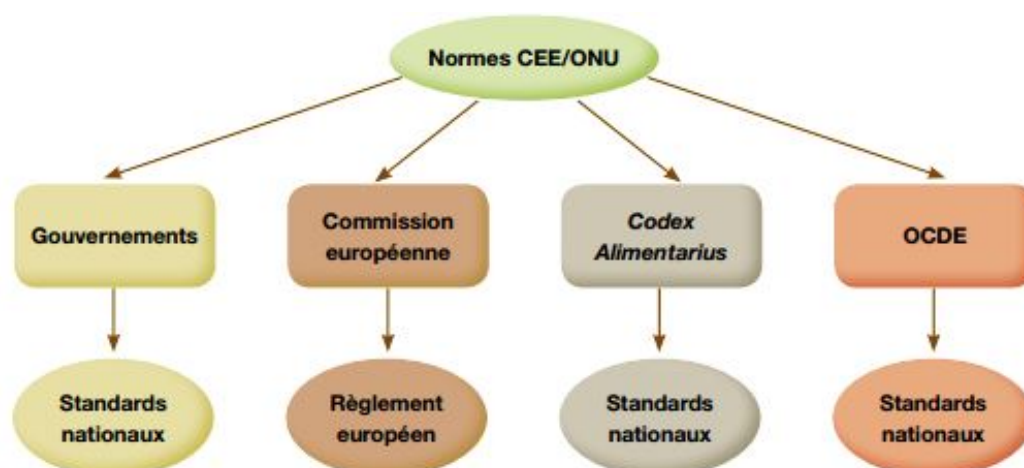
- faciliter un commerce équitable, empêcher la mise en place d'obstacles techniques au commerce et instaurer un langage commercial commun ;
- promouvoir une production durable de produits agricoles de qualité ;
- définir des exigences de qualité minimale pour empêcher l'entrée sur le marché de produits de qualité inférieure ;
- instaurer une transparence commerciale au bénéfice des producteurs, des négociants et des consommateurs.

Les normes de qualité des produits agricoles de la CEE/ONU sont structurées comme suit :

- **définition du produit** ;
- dispositions concernant la **qualité** :
 - caractéristiques minimales : il s'agit de l'aspect, l'état sanitaire, la propreté, l'humidité, l'absence d'odeur et/ou de saveur étrangères, le développement et la maturité. L'état du produit doit être tel qu'il lui permette de supporter un transport et une manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination ;
 - classification en catégories « Extra », « I » et « II », définies en fonction de leurs caractéristiques qualitatives et de la présence plus ou moins importante de certains défauts ;
- dispositions concernant le **calibrage** ;
- dispositions concernant les **tolérances de qualité et de calibre** ;
- dispositions concernant la **présentation** (homogénéité et conditionnement) ;
- dispositions concernant le **marquage** (identification, nature du produit, origine du produit, caractéristiques commerciales et marque officielle de contrôle).

Ces normes sont disponibles sur le site de la CEE/ONU : www.unece.org/trade/agr/welcome.html.

Leur implémentation obéit au schéma suivant :



1.6.2. Les normes de l'OCDE



L'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), née en 1960, est un forum où les gouvernements de 34 pays œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux que pose la mondialisation. La Commission de l'UE participe aux travaux de l'OCDE.

L'OCDE possède un **Régime pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes**, ouvert aux pays membres de l'ONU ou de ses institutions spécialisées ou de l'OMC, désireux d'y participer au titre de tous les produits visés ou de certains d'entre

eux. Actuellement, 23 pays participent au Régime, ainsi que des organisations intergouvernementales et non gouvernementales (ONG) en tant qu'observateurs.

Les objectifs principaux du Régime de l'OCDE sont :

- faciliter l'**adaptation des normes de qualité aux conditions actuelles de production, de commercialisation et d'exportation** ;
- encourager l'**harmonisation des procédures de contrôle de qualité** et diffuse des lignes directrices sur les questions d'assurance qualité ;
- la promotion et l'utilisation d'un **certificat de contrôle reconnu internationalement** ;
- l'amélioration des conditions visant à **maintenir la qualité des produits durant leur transport et leur stockage** ;
- la promotion de la **normalisation internationale de l'emballage et de l'étiquetage** ;
- l'**amélioration des conditions et des opérations d'assurance qualité**.

Les activités du Régime aident les producteurs, négociants et inspecteurs de la qualité en :

- proposant de **nouvelles normes** et en révisant les normes déjà établies, en coopération avec la CEE/ONU ;
- élaborant des **brochures interprétatives des normes avec des photos** ;
- élaborant des **échelles colorimétriques concernant la coloration de divers produits** ;
- fournissant des **guides** pour l'application de l'**assurance qualité et des systèmes de contrôle**.

Les normes OCDE sont identiques aux normes CEE/ONU et possèdent la **même structure. Il existe des normes OCDE pour au moins une cinquantaine de fruits et légumes**, disponibles sur le site de la CEE/ONU :

www.oecd.org/fr/agriculture/normespourlessemencestracteursmaterielforestierfruitsetlegumes/fruitsetlegumes.htm.



Chapitre 2

Éléments d'un système national de contrôle des aliments

Nécessité des systèmes nationaux de contrôle alimentaire	48
Élaboration d'une stratégie nationale de contrôle alimentaire	55
Éléments constitutifs d'un système national de contrôle alimentaire	59
Renforcement des institutions en charge des systèmes nationaux de contrôle alimentaire	68
Types de structure organisationnelle des systèmes nationaux de contrôle alimentaire	72
Financement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire	85



2.1. Nécessité des systèmes nationaux de contrôle alimentaire

2.1.1. Introduction

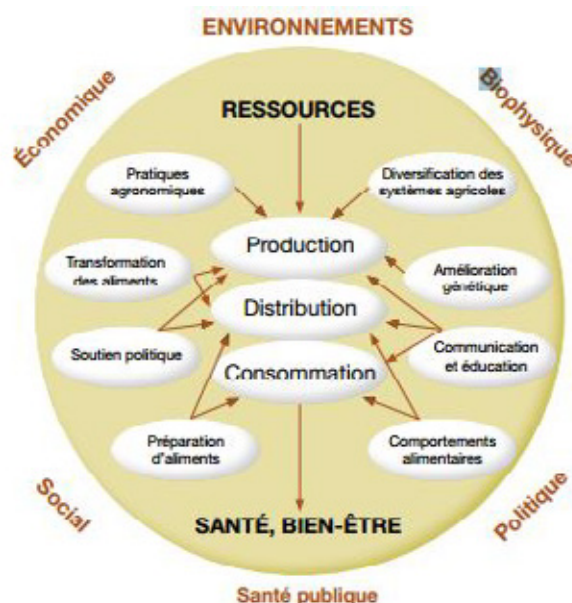
Il convient de revoir et de renforcer les systèmes de contrôle alimentaire de nombreux pays afin d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments au niveau national. En outre, l'accroissement des échanges mondiaux de denrées alimentaires impose certaines responsabilités et obligations tant pour les pays importateurs qu'exportateurs. Leurs systèmes doivent aujourd'hui reposer sur l'évaluation du risque et une approche préventive. La définition communément admise du contrôle alimentaire par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) est donnée ci-dessous.

❑ Qu'est-ce que le contrôle alimentaire ?

« Une activité de mise en application à caractère réglementaire et obligatoire, menée par des autorités nationales ou locales, visant à protéger les consommateurs et à garantir, pour tous les aliments aux stades de la production, de la manutention, de l'entreposage, de la transformation et de la distribution, leur salubrité, leur pureté, et leur adaptation à la consommation humaine ; leur conformité aux exigences de qualité et de sécurité sanitaire et enfin ; l'honnêteté et l'exactitude de leur étiquetage conformément aux exigences de la loi ».

❑ La notion de « système »

« Un groupe d'éléments liés entre eux, interdépendants et interactifs constituant un ensemble complexe et conçu pour fonctionner comme une entité cohérente. La sécurité sanitaire doit s'appréhender comme un « système organisé » en vue d'atteindre un objectif réglementaire : produire des aliments sains et sûrs ».



Les exportations de denrées alimentaires par certains pays ACP en Europe constituent un pan important de leur économie. L'introduction en 2006 du Règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels (sanitaires et phytosanitaires, SPS) sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires exige des pays tiers qu'ils disposent de systèmes de contrôle alimentaire SPS équivalents aux normes européennes. De nombreuses entreprises, notamment les petits producteurs qui constituent une grande proportion des fournisseurs ACP, éprouvent des difficultés à mettre en œuvre certaines de ces exigences SPS.

On constate une recrudescence des agents pathogènes et des contaminants dans les aliments parallèlement à la multiplication des voyages et du tourisme. Les maladies diarrhéiques d'origine alimentaire, par exemple, tuent annuellement 2,2 millions de personnes. La majorité de ces décès surviennent dans les pays pauvres, ce qui compromet les efforts de développement international. Ces occurrences ne se limitent toutefois pas aux pays en développement. En 2007, une enquête a démontré qu'aux États-Unis, les maladies d'origine alimentaire étaient responsables de 37,2 millions d'infections, 228 744 hospitalisations et 2 612 décès annuels¹. Cette initiative a permis de dresser une liste prioritaire des agents étiologiques, priorité pour dresser des estimations sur les maladies d'importance mondiale². Un autre volet de cette initiative portait sur les études au niveau national, et les résultats sont attendus en 2012.

Tableau 1 : Liste des agents étiologiques à partir desquels les estimations sur les maladies d'importance mondiale peuvent être dressées, selon le groupe de travail de l'OMS

Parasites	Pathogènes entériques	Produits chimiques et toxines
<i>Ancylostoma duodenale</i>	Adénovirus	Contaminants élémentaires
<i>Angiostrongylus cantonensis</i>	<i>Aeromonas</i> spp.	Plomb, mercure, cadmium, manganèse, arsenic
<i>Angiostrongylus costaricensis</i>	Astrovirus	Mycotoxines
<i>Anisakis simplex</i>	Toxines bactériennes (<i>B. cereus</i>)	Aflatoxines, ochratoxine, fumonisine, trichothécènes
<i>Ascaris lumbricoides</i>	Toxines bactériennes (<i>C. perfringens</i>)	Additifs alimentaires
<i>Blastocystis hominis</i>	Toxines bactériennes (<i>S. aureus</i>)	Sulfites, nitrites/nitrates, acide benzoïque
<i>Capillaria philippinensis</i>	<i>Brucella</i> sp.	Pesticides
<i>Clonorchis sinensis</i>	<i>Campylobacter</i> sp.	Organophosphates, carbamates, DDT,
<i>Cryptosporidium</i> spp.	<i>Clostridium botulinum</i>	
<i>Cyclospora</i> spp.	<i>E. coli</i> entéro-agrégatif (EAggEC)	
<i>Dicrocoelium dendriticum</i>	<i>E. coli</i> entéro-pathogène (EPEC)	
<i>Dientamoeba fragilis</i>		
<i>Diphyllobothrium latum</i>		
<i>Echinococcus</i> spp.		

¹ Scallan, E., Hoekstra, R.M., Angulo, F.J., Tauxe, R.V., Widdowson, M.-A., Roy, S.L., Jones, J.L. et Griffin, P.M., « Foodborne illnesses acquired in the United States— major pathogens » (Infections d'origine alimentaire acquises aux États-Unis – principaux pathogènes), *Emerg Infect Dis*, 17, 2011, pp. 7-15.

² Initiative de l'OMS pour l'évaluation de la charge mondiale due à des maladies d'origine alimentaire. Première réunion officielle du groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG). Genève, 26-28 novembre 2007.

<p><i>Echinostoma</i> spp. <i>Entamoeba histolytica</i> <i>Fasciola</i> spp. <i>Fasciolopsis buski</i> <i>Gastrodiscoides hominis</i> <i>Giardia intestinalis</i> <i>Gnathostoma spinigerum</i> <i>Heterophyes heterophyes</i> <i>Hymenolepis nana</i> <i>Isoospora belli</i> <i>Linguatula serata</i> <i>Metagonimus yokogawai</i> <i>Nanophytes salmincola</i> <i>Opisthorchis felinus</i> <i>Opisthorchis viverrini</i> <i>Paragonimus</i> spp. <i>Sarcocystis hominis</i> <i>Taenia saginata</i> <i>Taenia saginata</i> <i>Taenia solium</i> <i>Toxocara</i> spp. <i>Toxoplasma gondii</i> <i>Trichinella</i> spp. <i>Trichostrongylus</i> spp. <i>Trichuris trichiura</i></p>	<p><i>E. coli</i> entéro-toxigène (ETEC) Entérovirus <i>Helicobacter pylori</i> Virus de l'hépatite A Virus de l'hépatite E <i>Leptospira</i> sp. <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Mycobacterium bovis</i> Vibrions non cholériques Norovirus Prions Rotavirus <i>Salmonella</i> (non typhoïdique) sp. <i>Salmonella</i> (typhoïde) sp. <i>E. coli</i> producteur de shigatoxines (STEC) <i>Shigella</i> sp. <i>Vibrio cholerae</i> 01/0139 <i>Yersinia</i> sp.</p>	<p>pyréthrines</p> <p>Contaminants organiques d'origine industrielle Polluants organiques persistants</p> <p>Résidus de médicaments vétérinaires Antibiotiques, hormones – mais pas les résidus antimicrobiens</p> <p>Toxines des fruits de mer Tétradotoxine, ciguatera, toxines de crustacés, toxines diarrhéiques (DSP), toxines paralysantes (PSP), histamines</p> <p>Contaminants de processus Acrylamide, HAP, choropropane</p> <p>Allergènes Arachides</p> <p>Toxines naturelles Cyanure dans le manioc, aminosides</p> <p>Radionucléides et uranium appauvri</p>
--	---	---

La plupart des pays possèdent un système de contrôle alimentaire à des niveaux variables, ce qui implique qu'une législation alimentaire relative à la protection du consommateur doit exister. On peut alors se demander pourquoi autant de personnes au sein des pays en développement, en particulier, souffrent toujours de problèmes de sécurité sanitaire des aliments et pourquoi les pertes relatives au commerce d'exportation des denrées alimentaires sont si importantes.

Comme le présent chapitre le met en lumière, plusieurs raisons peuvent être invoquées pour expliquer les problèmes de sécurité sanitaire des aliments. Ces informations proviennent de plusieurs rapports disponibles dans le domaine public. La plus grande partie du contenu de cette publication est adaptée d'une publication de la FAO intitulée « Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : directives pour le renforcement

des systèmes nationaux de contrôle alimentaire »³ et rédigée pour permettre aux autorités nationales, notamment dans les pays en développement, d'améliorer leurs systèmes de contrôle alimentaire. La FAO et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) s'intéressent vivement à la promotion des systèmes nationaux de contrôle alimentaire qui couvrent tous les secteurs de la chaîne alimentaire et qui reposent sur des principes scientifiques. La portée et les exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments, en ce compris des mesures SPS (telles que la traçabilité, les limites maximales de résidus de pesticides, les rappels, etc.) remplacent de plus en plus les barrières tarifaires comme préoccupation majeure du groupe des pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (ACP) souhaitant exporter leur marchandise vers l'Union européenne (UE).

La portée et les exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments, en ce compris des mesures SPS (telles que la traçabilité, les limites maximales de résidus de pesticides, les rappels, etc.) remplacent de plus en plus les barrières tarifaires comme préoccupation majeure du groupe des pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (ACP) souhaitant exporter leur marchandise vers l'Union européenne (UE).

Les mesures SPS portent sur la sécurité alimentaire et les normes de santé animale et végétale, et représentent une composante fondamentale des négociations sur les Accords de partenariat économique (APE), prévus dans l'Accord de Cotonou, entre les groupements régionaux ACP et l'UE, puisqu'elles influent directement sur la capacité des exportateurs ACP à saisir toutes opportunités commerciales qui pourraient se présenter (Scallan *et al.*, 2011).

L'Accord SPS de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) encourage les pays membres à utiliser les normes établies par les organisations internationales (telles que le *Codex Alimentarius* ; l'Office international des épizooties – OIE ; et la Convention internationale pour la protection des végétaux – CIPV) et permet également aux membres d'établir leurs propres normes.

2.1.2. Comment renforcer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire mondial et quels sont les problèmes particuliers de certains pays en développement ?

□ Systèmes alimentaires

Le fait que d'importantes quantités de nourriture passent par une multitude d'opérateurs du secteur alimentaire augmente le risque d'exposition à de mauvaises conditions d'hygiène, de contamination et de frelatage. Les conditions inadéquates des opérations post-récolte, de transformation et d'entreposage des aliments sont responsables des problèmes rencontrés, de même que l'inadéquation des installations et des infrastructures, par exemple, l'absence ou la pénurie d'eau salubre, d'électricité, d'installations d'entreposage, notamment de réfrigération, comme d'installations et de réseaux de transport. Certains de ces exemples sont illustrés ci-dessous.

³ www.fao.org/docrep/006/y8705f/y8705f00.htm.



Mauvaises infrastructures routières



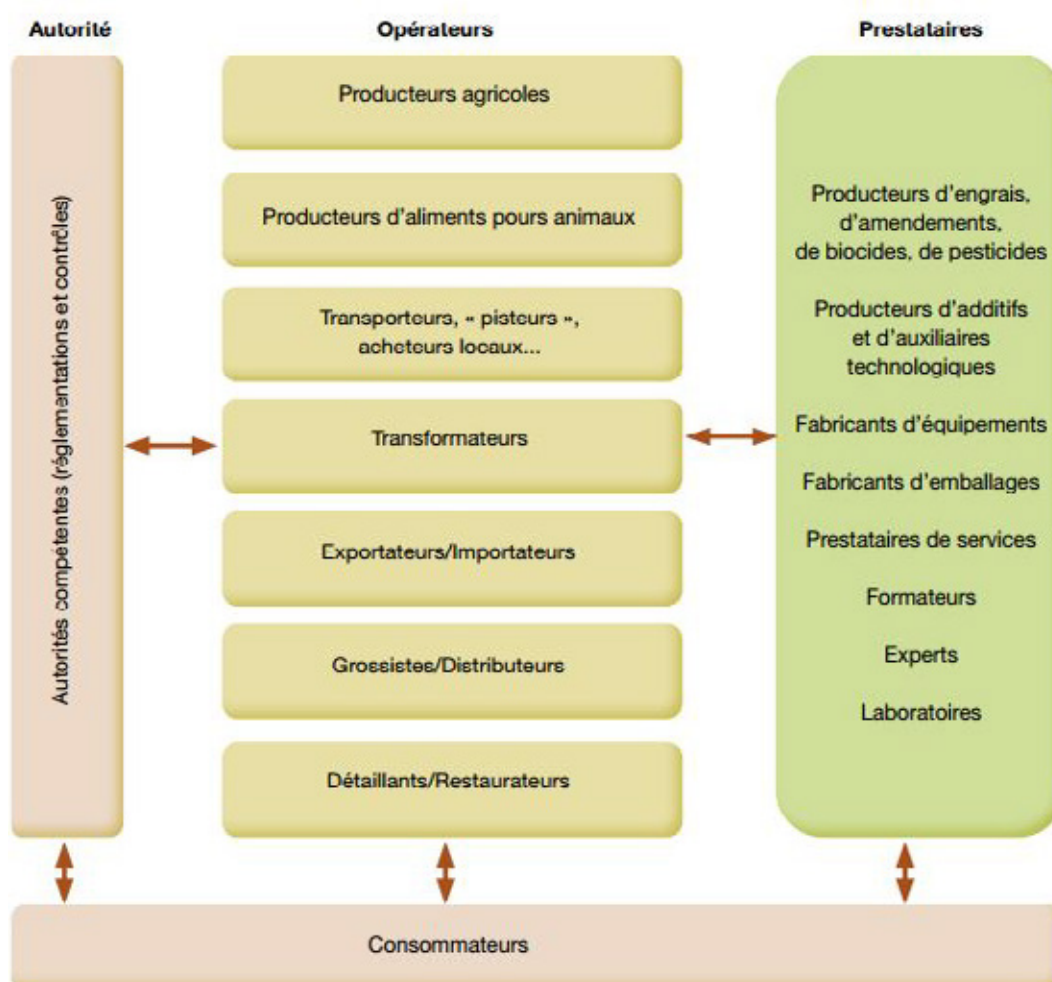
Entrepôt frigorifique moderne



Entreposage élémentaire

Le diagramme ci-dessous présente les acteurs des systèmes alimentaires typiques nationaux, régionaux ou mondiaux et les flux des réseaux d'information.

Notions de base en matière de sécurité sanitaire des aliments



Source : Manuel COLEACP, « Principes d'hygiène et de management de la qualité sanitaire et phytosanitaire »

❑ Industries de la transformation des aliments

L'industrie de transformation des aliments va des installations modernes et sophistiquées aux petites entreprises artisanales produisant des aliments traditionnels pour la population locale. Les locaux utilisés sont mal équipés pour assurer scientifiquement et régulièrement la sécurité sanitaire et la qualité des produits alimentaires.

Les transformateurs des produits alimentaires des pays en développement sont également confrontés à des problèmes de fiabilité et de ponctualité des livraisons de matières premières, comme de variabilité de la qualité générale. Cette situation exige une vigilance accrue de la part des unités de transformation des aliments comme au niveau du contrôle alimentaire à mettre en place au niveau de chaque maillon du circuit.

❑ Aliments vendus sur la voie publique

L'urbanisation croissante donne naissance à une consommation accrue d'aliments en dehors du foyer. En outre, certaines catégories de la population sont entièrement tributaires des aliments vendus sur la voie publique, n'ayant pas d'installation de préparation des aliments. La salubrité est un sujet de préoccupation en ce qui concerne les aliments vendus sur la voie publique, puisqu'ils sont souvent préparés et conservés dans de mauvaises conditions d'hygiène.



(Source : mira terra images)



(Source : Thrift Trip)

❑ Problèmes particuliers auxquels sont confrontés les systèmes alimentaires mondiaux et rétablissement de la confiance

L'Europe a été la proie d'une série de crises alimentaires ces dernières années. Certaines figurent ci-dessous :

- 1997 : **Nombreux cas d'ESB (vache folle)**



(Source : Health Picture)

- 1999 : **Listeria – Poulets à la dioxine**
- 2001-2002 : **Fièvre aphteuse, OGM, diverses fraudes sur l'origine de la viande**

- 2003 : **Colorant rouge soudan**
- 2004 : **Grippe aviaire**
- 2006 : **Présence de la FCO (fièvre catarrhale ovine ou Blue Tongue)**
- 2008 : **Contamination de la poudre de lait chinois par la mélamine**



*Six bébés sont morts et 300 000 ont été malades
(Source : Le Nouvel Observateur)*

La contamination de la poudre de lait au colorant rouge Soudan en provenance d'Inde est due aux négociants (qui n'avaient même jamais vu ce produit) peu scrupuleux en matière de sécurité. L'incident a impliqué plus de 200 entreprises et le rappel de plus de 700 lots de produits dans de nombreux pays. En ce qui concerne la mélamine par exemple, 47 pays ont importé des produits contaminés à la mélamine. Ce fut l'un des cas de contamination alimentaire intentionnelle les plus importants. Comme on peut s'y attendre, les consommateurs s'inquiètent toujours de la sécurité sanitaire des aliments et des problèmes de qualité, et cherchent de plus en plus à être mieux informés.

Dans de nombreux pays, l'efficacité du contrôle alimentaire est compromise par une législation morcelée, par des juridictions multiples et par la faiblesse des activités de surveillance, de suivi et de mise en œuvre. Les présentes directives se proposent de conseiller les Autorités nationales quant aux stratégies permettant de renforcer les systèmes de contrôle alimentaire, afin de protéger la santé publique, de faire obstacle aux activités frauduleuses, d'éviter le frelatage des produits alimentaires et de faciliter le commerce.

2.2. Élaboration d'une stratégie nationale de contrôle alimentaire

2.2.1. Éléments d'un système national de contrôle alimentaire

Pour satisfaire aux objectifs d'un système national de contrôle alimentaire, il convient de bien appréhender la situation actuelle et de pouvoir élaborer une stratégie nationale de contrôle alimentaire. La Commission du *Codex Alimentarius*, créée par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), met au point des lignes directrices et des normes pour les denrées alimentaires et les produits alimentaires, qui sont pratiquement devenues obligatoires, puisque l'OMC avalise également les normes de la Commission du *Codex Alimentarius* par le biais des accords SPS et OTC. Dans le cadre de ces accords, les pays membres de l'OMC sont encouragés à adopter des normes internationales reconnues quand elles existent. Une approche préventive importante qui peut s'appliquer à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la manutention des produits alimentaires comprend le système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Les principes du système HACCP ont été formalisés par le Comité du *Codex* sur l'hygiène alimentaire et constituent une approche systématique pour l'identification et la maîtrise des dangers d'origine alimentaire.

Les gouvernements devraient prendre acte du fait que l'adoption par l'industrie alimentaire de l'approche HACCP est un instrument fondamental d'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments.

Une stratégie de contrôle alimentaire nationale bien conçue, mise au point avec l'aide de toutes les parties prenantes concernées, peut être le gage de la réussite de l'élaboration et de l'application d'un contrôle alimentaire.

Les calendriers prévus pour atteindre les objectifs d'un système de contrôle alimentaire doivent être propres à chaque pays. Lors de l'élaboration d'une stratégie nationale, il convient de prendre en considération la façon dont les risques alimentaires sont perçus au niveau international, les facteurs socio-économiques, les normes internationales, les problèmes émergents de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, et de tout engagement éventuel international dans le domaine de la protection alimentaire.

Il s'avérera très difficile d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments sans la coopération des producteurs, des négociants, de la communauté scientifique, des industries et des pouvoirs publics. Comme de nombreux consommateurs dans les pays en développement font très peu confiance aux organismes de réglementation officiels, ils ont dû acquérir et partager des connaissances localisées en matière de qualité et de sécurité des différentes denrées alimentaires auxquelles ils ont accès. C'est pourquoi il est très important d'intégrer les informations de ces systèmes informels et de ces connaissances locales.

Cette stratégie devra garantir que des ressources humaines appropriées et des fonds sont disponibles et bien coordonnés. Elle met également en place des mécanismes de collaboration entre toutes les parties prenantes, tout en soulignant le rôle des agences gouvernementales, y compris des dispositions pour gérer les nouveaux défis dans les domaines sanitaire et économique.

2.2.2. Collecte de l'information

Cette tâche implique le traitement de données pertinentes sous la forme d'un profil de pays. Ces données appuient :

- l'élaboration d'une stratégie, dans la mesure où les différentes parties prenantes sont parvenues à un accord quant aux objectifs ;
- les priorités ;
- les politiques ;
- le rôle des différents ministères/organismes ;
- les responsabilités de l'industrie ; et
- les calendriers de mise en œuvre.

En particulier, les principaux problèmes liés au contrôle et à la prévention des maladies d'origine alimentaire doivent être mis en évidence de façon à pouvoir appliquer les stratégies efficaces de résolution de ces problèmes.

Le profil doit permettre de passer en revue les aspects sanitaires et socio-économiques ayant une incidence sur les dangers d'origine alimentaire, les préoccupations des consommateurs, le développement de l'industrie et du commerce, et d'identifier, par ailleurs, dans chaque secteur les fonctions qui contribuent directement ou indirectement à garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, ainsi que la protection des consommateurs.

La collecte de données épidémiologiques concernant les maladies d'origine alimentaire est une composante indispensable d'un profil de pays et doit être réalisée dans la mesure du possible.

2.2.3. Élaboration d'une stratégie

La préparation d'une stratégie nationale de contrôle alimentaire permet aux pays de mettre au point un système de contrôle alimentaire intégré, cohérent, efficace et dynamique, et de déterminer les priorités propres à garantir la protection du consommateur et à promouvoir le développement économique national. Une stratégie de ce type doit assurer une cohérence accrue dans les situations où plusieurs agences de contrôle alimentaire sont impliquées alors qu'il n'existe pas de politique nationale ou de mécanismes de coordination générale. En pareille circonstance, une telle stratégie éviterait une situation confuse, un double effort, une perte d'efficacité et un gaspillage des ressources.

La stratégie doit :

- faire appel à des intrants multisectoriels ;

- être fondée sur la nécessité d'assurer la sécurité sanitaire des aliments ;
- être fondée sur la nécessité d'assurer la protection du consommateur contre les produits alimentaires insalubres, altérés, ou falsifiés ;
- prendre en considération les intérêts économiques du pays vis-à-vis des échanges à l'importation/exportation ;
- prendre en considération le développement de l'industrie alimentaire ;
- prendre en considération les intérêts des exploitants agricoles et des producteurs alimentaires ;
- suivre une approche axée sur les risques afin de déterminer les priorités d'action.

Par ailleurs, les domaines devant faire l'objet d'une observation spontanée et de mesures contraignantes doivent être clairement définis et les calendriers appropriés doivent être établis. Il convient de prendre également en considération les besoins en termes de valorisation des ressources humaines et de renforcement des infrastructures, notamment des laboratoires.

Certains types d'intervention de contrôle alimentaire exigent d'importants investissements tant en équipements qu'en matériel, ainsi qu'en ressources humaines. Tandis que ces coûts sont plus faciles à justifier dans le cas des grandes entreprises, il n'est pas toujours indiqué d'imposer de telles dépenses à des entreprises plus petites qui coexistent avec des sociétés de plus grande taille. Il est souhaitable d'introduire des interventions de ce type progressivement. Par exemple, les pays peuvent octroyer plus de temps aux petites entreprises pour introduire des systèmes HACCP.

La stratégie adoptée dépendra du niveau de développement du pays, de l'échelle de son économie et du degré de complexité de son industrie alimentaire ; elle doit, enfin, comprendre les éléments suivants :

- une stratégie nationale de contrôle alimentaire avec des objectifs déterminés, un plan d'action pour sa mise en œuvre, et des étapes intermédiaires ;
- l'élaboration d'une législation alimentaire appropriée ou la révision de la législation existante de façon à atteindre des objectifs définis par la stratégie nationale ;
- l'élaboration ou la révision des règlements, normes et directives alimentaires, et l'adaptation de ces textes aux exigences internationales ;
- des programmes de renforcement des systèmes de surveillance et de contrôle des aliments ;
- une action en faveur des systèmes visant à améliorer la qualité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire ; par exemple, l'introduction de programmes de contrôle des aliments fondés sur les systèmes HACCP ;
- la conception et l'organisation de programmes de formation à l'attention des manipulateurs et des transformateurs de produits alimentaires, des inspecteurs et des analystes ;
- le renforcement des moyens mis à la disposition des activités de recherche, de surveillance des maladies d'origine alimentaire et de collecte des données et la création d'une capacité scientifique renforcée dans le cadre du système ; et
- l'action en faveur de différentes initiatives d'information du public, notamment d'éducation du consommateur.

2.2.4. Structure administrative

Au cours de l'élaboration d'une stratégie nationale de contrôle alimentaire, il importe de réfléchir à la nature et à la taille de l'organisation à mettre en place pour l'appliquer. En raison de structures d'agence existantes bien établies, il n'est pas toujours possible de les rassembler. Dans ce type de situation, la stratégie nationale de contrôle alimentaire doit clairement identifier le rôle de chaque organisme et, si nécessaire, le revoir afin d'éviter les doubles emplois, de façon à apporter plus de cohérence et à identifier les segments de la chaîne alimentaire qui doivent bénéficier de moyens supplémentaires afin de renforcer le système de contrôle.

2.3. Éléments constitutifs d'un système national de contrôle alimentaire

2.3.1. Introduction

La mise en place de systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires suppose que les **gouvernements fournissent une infrastructure d'appui et assument un rôle consultatif et régulateur.**

La création, l'actualisation et le renforcement ou toute autre modification des systèmes de contrôle alimentaire exigent des autorités nationales la prise en considération d'un certain nombre de principes et de valeurs indissociables des activités de contrôle alimentaire.

Les systèmes de contrôle alimentaire doivent s'appliquer à l'ensemble des aliments produits, transformés et commercialisés dans le pays, y compris aux aliments importés.

2.3.2. Concept de continuum « de la fourche à la fourchette »



L'application du principe de prévention tout au long de la chaîne de production, de transformation et de commercialisation est le moyen le plus efficace pour atteindre l'objectif visant à réduire les risques. Il est essentiel, pour obtenir une protection maximale du consommateur, que les préoccupations de sécurité sanitaire et de qualité soient indissociables des produits alimentaires, depuis le producteur jusqu'au consommateur.

Cela impose une approche globale intégrée « de la fourche à la fourchette », selon laquelle producteur, transformateur, transporteur, vendeur et consommateur jouent chacun un rôle essentiel pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.

Le simple fait d'échantillonner et d'analyser le produit final ne permet pas de protéger efficacement le consommateur.

L'introduction de mesures préventives à tous les stades de la production et de la distribution, au lieu d'inspecter simplement les produits et les rejeter au stade final, s'avère économiquement avantageux, grâce à la possibilité de déceler des produits défectueux plus en amont de la chaîne. De fait, l'application de bonnes pratiques, par exemple de bonnes pratiques agricoles (BPA), de bonnes pratiques de fabrication (BPF) et de bonnes pratiques d'hygiène (BPH), permet de maîtriser en grande partie, mais non en totalité, les dangers alimentaires potentiels tout au long de la chaîne de production.

□ Le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments repose sur plusieurs principes

Principe de précaution

Selon le principe de précaution, quand il y a lieu de croire à la présence d'un risque inacceptable pour la sécurité du consommateur, il convient de prendre des mesures en vue de minimiser le risque et de protéger sa santé, même si les preuves scientifiques à l'appui d'une évaluation complète des risques doivent encore être rassemblées. De telles mesures ou actions doivent être temporaires jusqu'à l'obtention des preuves scientifiques et à l'organisation d'une évaluation des risques.

Ce principe est le fondement de la sécurité alimentaire dans la législation de l'Union européenne (Règlement (CE) n° 178/2002, Article 7), quoiqu'il ne soit pas encore inclus dans les normes mondiales du *Codex*.

Principes de l'analyse des risques

La législation alimentaire européenne et sa mise en œuvre reposent sur les principes de l'analyse des risques, fondée sur les preuves scientifiques et menée de manière indépendante, objective et transparente (Règlement (CE) n° 178/2002, Article 6).

La Commission du *Codex Alimentarius* définit l'analyse des risques comme un processus comportant trois composantes : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques.

Principe de diligence raisonnable (*due diligence*)

Pour ce qui concerne l'approvisionnement en denrées alimentaires, la diligence raisonnable est la preuve que doivent apporter objectivement les responsables afin de garantir que toutes les précautions raisonnables ont été prises pour assurer la sécurité sanitaire des aliments ; ces preuves objectives sont les procédures et les dossiers documentés.

Principe d'équivalence

L'accès aux marchés UE par les pays tiers dépend à la fois des systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments mis en place tout au long de la chaîne d'approvisionnement et de l'Autorité compétente en mesure de garantir l'« équivalence » avec les prescriptions applicables de la législation alimentaire européenne (Règlement (CE) n° 178/2002, Article 11). Par « équivalence », on entend la capacité de différents systèmes ou mesures d'atteindre les mêmes objectifs, par « équivalent », on entend différents systèmes ou mesures capables d'atteindre les mêmes objectifs. La capacité des systèmes de contrôle d'un pays tiers à atteindre des objectifs équivalents fait l'objet d'un examen approfondi de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) de la Commission européenne (Scallan *et al.*, 2011), l'aile d'inspection de la Direction générale de la santé et des consommateurs (DG SANCO). L'OAV est également chargée de l'évaluation des garanties données sur papier par tous les pays tiers dans le cadre de leurs plans de surveillance des résidus.

Les plans approuvés de surveillance des résidus constituent une condition préalable pour tout pays tiers qui souhaite exporter des denrées alimentaires d'origine animale au sein de l'UE.

2.3.3. Législation et règlements alimentaires

L'élaboration de lois et de règlements alimentaires pertinents et applicables est une composante essentielle d'un système moderne de contrôle. **En effet, de nombreux pays ont une législation inadéquate, ce qui a des répercussions sur l'efficacité de toutes les activités en matière de contrôle alimentaire menées au niveau national.** La législation alimentaire a longtemps consisté en une série de définitions juridiques des aliments insalubres, assorties de prescriptions sur les instruments à mettre en œuvre pour retirer ces aliments insalubres du commerce et sanctionner, a posteriori, les responsables. Les organismes de contrôle alimentaire n'ont généralement pas été dotés d'un mandat clair ni du pouvoir de prévenir les problèmes de sécurité sanitaire des aliments. Il en a résulté des **programmes axés sur des mesures correctives et coercitives, et non fondés sur une approche préventive et holistique**, visant à réduire les risques de maladies d'origine alimentaire. Dans la mesure du possible, les législations alimentaires modernes contiennent non seulement les instruments juridiques nécessaires pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, mais permettent en outre aux Autorités compétentes d'intégrer des approches préventives au système.



Source : ec.europa.eu

Outre la législation, les gouvernements ont besoin de normes alimentaires mises à jour.

La mise en place de normes et de règlements officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments au sein des pays en développement, comme ceux utilisés dans les pays industrialisés, dépend souvent des exigences en termes de ventes urbaines et internationales.

Par exemple, les éleveurs de crevettes en Thaïlande n'ont commencé à traiter leur stock avec des antibiotiques que pour répondre aux exigences microbiologiques relatives aux importations vers les pays industrialisés et pour égaler les performances de leurs concurrents au Brésil et au Vietnam (Holmes *et al.*, 2006). Au sein des pays en développement, le commerce international peut peser davantage sur les systèmes officiels de sécurité sanitaire des aliments que le commerce intérieur. Lorsqu'une épidémie de fièvre de la vallée du Rift (FVR) a touché le bétail d'Afrique orientale, les exportations vers les marchés arabes ont été bloquées, ce qui a affaibli la situation des peuples pasteurs et des éleveurs de bétail africains, mais les régimes de gouvernance de la sécurité alimentaire et vétérinaire n'ont toujours pas permis d'éradiquer ou de contrôler la FVR (OIE, 2009).

Pour l'élaboration des règlements et des normes alimentaires, les pays devraient mettre pleinement à profit les normes du Codex, ainsi que les enseignements recueillis dans d'autres pays en matière de salubrité des aliments. La prise en compte des expériences étrangères, tout en adaptant les informations, les concepts et les exigences au contexte national, constitue la seule façon fiable d'élaborer un cadre réglementaire moderne répondant aux besoins nationaux comme aux exigences de l'Accord SPS et des partenaires commerciaux.

L'efficacité des Autorités compétentes dans la mise en œuvre globale des systèmes nationaux de contrôle et principalement dans leur capacité à transposer, mettre en œuvre et appliquer efficacement les normes légales communautaires, est maintenant au centre des préoccupations des pays importateurs.

La réponse des politiques gouvernementales et des institutions aux problèmes des aliments insalubres varie entre les pays en développement et les pays plus développés. Le contrôle alimentaire a pour principale responsabilité d'appliquer les législations alimentaires de protection du consommateur contre les produits alimentaires insalubres, altérés, ou frelatés en interdisant à la vente les aliments dont la nature et/ou la qualité ne correspondent pas aux attentes de l'acheteur.

Le Règlement (CE) n° 178/2002⁴ (Loi générale sur l'alimentation ou *General Food Law*) a défini clairement les responsabilités qui incombent aux différents acteurs (adapté de E. Poudelet, 2010) :

Les opérateurs doivent :

- s'assurer que les conditions d'hygiène sont respectées à toutes les étapes de la production ;
- mettre sur le marché des produits conformes aux normes ;
- assurer la traçabilité des opérations et des produits ;
- pouvoir retirer immédiatement les produits non conformes et avertir leurs clients ;
- informer les autorités et collaborer avec elles.

Les Autorités compétentes doivent :

- établir les réglementations et les normes applicables aux produits ;
- évaluer de façon transparente et indépendante les risques sanitaires et phytosanitaires ;
- définir une politique de sécurité sanitaire (objectifs) ;
- programmer et mettre en place les contrôles officiels ;
- communiquer sur la sécurité sanitaire et sur les risques.

Le Règlement (CE) n° 882/2004 sur les contrôles des denrées alimentaires et des aliments pour animaux est une résultante de cette politique et a été introduit pour compléter le Règlement « parapluie » (CE) n° 178/2002, qui établit les grands principes de sécurité alimentaire dans l'UE. Le Règlement (CE) n° 882/2004 précise la manière dont ces grands principes seront interprétés, mis en œuvre et appliqués de façon harmonisée par l'UE et les autorités des États membres, par le biais de contrôles officiels

⁴ Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, JOCE, L31/1 du 1^{er} février 2002.

des denrées alimentaires et des aliments pour animaux produits par l'UE comme importés.

L'amélioration de la sécurité alimentaire dans les filières peu structurées pose des problèmes tant au niveau technique que de l'organisation. Ce sont des domaines où n'existent pas de solutions toutes faites, soit parce que l'on manque de connaissances sur l'incidence et les caractéristiques des dangers, soit parce que la nature de la filière rend impossible l'application de solutions conçues ailleurs sans modifications – la nécessité, par exemple, de tenir compte de l'éparpillement des producteurs, de l'absence d'intégration verticale ou des techniques rudimentaires de transformation. Il est néanmoins devenu courant de rechercher des approches de gestion de la qualité inspirées de l'HACCP. Il ne s'agit pas d'introduire des programmes comprenant ce système dans sa totalité (avec documentation, tenue d'archives et audits internes), mais plutôt d'utiliser l'approche HACCP comme guide pour définir des problèmes et des solutions.

2.3.4. **Transparence**

L'élaboration et la mise en place d'un système de contrôle alimentaire doivent se faire dans la transparence. En effet, la confiance des consommateurs, quant à la sécurité sanitaire et à la qualité de la nourriture, dépend de leur opinion concernant l'intégrité et l'efficacité des instances et des activités de contrôle alimentaire. Il importe donc que tous les processus décisionnels soient transparents, et permettent à tous les acteurs de la chaîne alimentaire de participer effectivement. Les autorités responsables du contrôle alimentaire doivent en outre étudier les modalités de communication au public des informations sur la sécurité sanitaire des aliments. Cette communication peut se faire sous la forme d'opinions scientifiques sur les questions de salubrité alimentaire, de suivi des activités d'inspection et de résultats d'observations concernant des aliments liés à des maladies d'origine alimentaire, des épisodes d'intoxication alimentaire ou des cas de simple frelatage. Toutes ces mesures pourraient être considérées comme faisant partie de la communication des risques pour permettre aux consommateurs de mieux connaître les risques auxquels ils sont exposés et les responsabilités qui leur incombent, afin de réduire au minimum l'incidence des dangers d'origine alimentaire.

2.3.5. **Services d'inspection**

L'administration et la mise en œuvre des législations alimentaires exigent le concours d'un service d'inspection alimentaire qualifié, dûment formé, efficace et honnête. Le rôle de l'inspecteur des denrées alimentaires est décisif, étant en contact quotidien avec l'industrie alimentaire, le secteur commercial et souvent le public.



Les services d'inspection sont notamment responsables des fonctions suivantes :

- inspection des locaux et des procédés de production, afin de vérifier leur conformité aux différentes exigences (notamment d'hygiène) des normes et des règlements ;
- évaluation des systèmes HACCP et de leur mise en application ;
- échantillonnage des produits alimentaires au cours des opérations de récolte, de transformation, d'entreposage, de transport ou de vente, afin d'établir leur

conformité, de fournir les données nécessaires aux évaluations de risque et d'identifier les contrevenants ;

- détection des différentes formes de décomposition des aliments par un contrôle organoleptique ; identification des aliments impropres à la consommation humaine ou des aliments vendus de façon à tromper le consommateur et adoption des mesures correctives nécessaires ;
- constatation, collecte et transmission des preuves d'infraction et présence au tribunal afin de soutenir l'accusation ;
- mesures encourageant les initiatives favorables à une bonne application de la réglementation en particulier au moyen de procédures d'assurance qualité ;
- inspection, échantillonnage et certification de denrées alimentaires dans le cadre des procédures d'inspection à l'importation/exportation ;
- inspections axées sur les risques dans les établissements opérant dans le cadre de programmes de maîtrise des risques, tels que le système HACCP.

L'efficacité d'un système de contrôle alimentaire présuppose une formation adéquate de ses inspecteurs. Les inspecteurs doivent :

- posséder une formation appropriée dans le domaine des sciences et des techniques alimentaires afin de comprendre les processus industriels et d'identifier les problèmes potentiels de salubrité et de qualité ;
- posséder les compétences et l'expérience requises pour inspecter les locaux, prélever les échantillons d'aliments et procéder à une évaluation globale ;
- avoir une bonne connaissance des législations alimentaires et des règlements, des prérogatives que ces lois lui confèrent et des obligations qu'elles imposent à l'industrie alimentaire ;
- être familiarisés avec les procédures de collecte de données, de rédaction de rapports d'inspection, de prélèvements d'échantillons et d'envoi à un laboratoire pour analyse ;
- être dûment formés de façon à pouvoir prendre en charge la responsabilité d'un audit HACCP.

Il y a donc un besoin **permanent de formation et de développement** des compétences du corps d'inspecteurs et de poursuite d'une politique de valorisation des ressources humaines. Vu la limitation fréquente des ressources humaines de certains organismes de contrôle alimentaire des pays en développement, les inspecteurs de l'hygiène de l'environnement sont souvent appelés à accomplir la tâche des inspecteurs de l'alimentation. Or une telle situation est loin d'être parfaite, puisque ceux-ci risquent de ne pas avoir les compétences et les connaissances adéquates pour évaluer et inspecter les activités liées à la production alimentaire. Si le recours aux inspecteurs de l'hygiène de l'environnement est indispensable, il convient alors de les encadrer soigneusement et de leur dispenser une formation sur place.

2.3.6. Services de laboratoire : surveillance des aliments et données épidémiologiques



En raison de la mondialisation du commerce des animaux et des aliments, et de l'augmentation du tourisme, les problèmes de sécurité sanitaire des aliments au niveau national peuvent exercer un impact au niveau mondial. La surveillance par les laboratoires des animaux, des aliments et des humains est très importante, à la fois pour déceler les pathogènes d'origine alimentaire et les empêcher d'entrer ou de se propager dans la chaîne alimentaire ainsi que pour identifier les épidémies de maladies d'origine alimentaire afin de pouvoir prendre des mesures de surveillance appropriées.

De nombreux pays ne disposent pas encore de la capacité de surveillance nécessaire pour déceler les épidémies de maladies d'origine alimentaire et y faire face.

En outre, de nombreuses épidémies de maladies d'origine alimentaire peuvent passer inaperçues, en raison du manque de communication entre la médecine humaine, la médecine vétérinaire et le secteur alimentaire. Un aspect important d'un système national de contrôle alimentaire est son intégration dans un système national de sécurité sanitaire des aliments de telle sorte que des relations entre la contamination alimentaire et les maladies d'origine alimentaire puissent être établies et analysées.

L'accès à des indications fiables et actualisées concernant l'incidence des maladies alimentaires est décisif. Or, les laboratoires assurant ce type d'activité ne se trouvent généralement pas sous la responsabilité des organismes de contrôle alimentaire. Il est néanmoins essentiel que des liens réels soient établis entre les organismes de contrôle et le système de santé publique, notamment les épidémiologistes et les microbiologistes. Les informations concernant les maladies d'origine alimentaire sont ainsi susceptibles d'être mises en rapport avec les données de surveillance des aliments et de conduire à des mesures appropriées de contrôle alimentaire axées sur les risques. Les informations en question comprennent :

- les variations des taux d'incidence annuels ;
- l'identification des groupes de population vulnérables ;
- l'identification des aliments dangereux, l'identification et la recherche des causes des maladies d'origine alimentaire ; et
- la mise au point de systèmes d'alerte rapide des épidémies et des contaminations alimentaires.

Pour faire face aux maladies d'origine alimentaire et autres maladies entériques infectieuses, l'OMS, en collaboration avec d'autres partenaires, a créé le *Global Foodborne Infections Network* (GFN) (Réseau mondial sur les infections d'origine alimentaire). Ce réseau mondial s'inscrit dans le cadre des efforts de l'OMS pour renforcer les capacités de ses États membres dans la surveillance et le contrôle des principales maladies d'origine alimentaire, et ainsi contribuer à l'effort mondial pour endiguer la résistance antimicrobienne des pathogènes d'origine alimentaire (Scallan *et al.*, 2011).

Les laboratoires sont une composante essentielle du système de contrôle alimentaire. Or, la création d'un laboratoire exige un investissement considérable, son entretien et son exploitation étant par ailleurs coûteux. L'optimisation des résultats escomptés exige par conséquent une planification rigoureuse. Le nombre et l'emplacement des laboratoires doivent être déterminés par rapport aux objectifs du système et au volume de travail. Lorsque plusieurs laboratoires sont nécessaires, il convient de bien répartir les travaux d'analyse de façon à obtenir la couverture la plus efficace des besoins et de prévoir par ailleurs un laboratoire central de référence, dont l'équipement est adapté à la réalisation d'analyses complexes.

Tous les laboratoires d'analyse des aliments ne relèvent pas nécessairement d'un seul organisme ou d'un seul ministère, et un certain nombre d'entre eux peuvent être placés sous l'autorité des États, des provinces et des administrations locales. Cependant, la gestion du contrôle alimentaire doit énoncer les normes applicables aux laboratoires de contrôle alimentaire et surveiller leur fonctionnement.

Les laboratoires doivent être dotés de moyens adaptés aux analyses physiques, microbiologiques et chimiques. Outre les simples analyses de routine, les laboratoires peuvent être équipés en fonction de leurs besoins d'instruments, d'appareillage et de documentation technique spécialisée.

La précision et la fiabilité des résultats des analyses ne dépendent pas uniquement du type d'équipement utilisé, mais aussi de la qualification et des compétences de l'analyste, comme de la fiabilité de la méthode employée. Les résultats des analyses réalisées par un laboratoire de contrôle alimentaire sont souvent présentés comme éléments de preuve en justice, afin d'établir la conformité aux règlements ou aux normes du pays. Aussi importe-t-il de vérifier avec le plus grand soin l'efficacité et le bon fonctionnement du laboratoire.

L'introduction de plans d'assurance qualité des analyses et l'accréditation du laboratoire auprès d'un organisme approprié du pays ou de l'extérieur permettent au laboratoire de mieux fonctionner et de garantir simultanément la fiabilité, la précision et la reproductibilité de ses résultats. Le fait d'imposer des méthodes officielles d'échantillonnage et d'analyse soutient également les efforts déployés dans ce sens.

2.3.7. Information, éducation, communication et formation

Les systèmes de contrôle alimentaire jouent un rôle d'une importance croissante en matière de transfert de l'information, d'éducation et de conseil aux différentes parties prenantes du circuit allant de la ferme à la table. Il s'agit notamment des activités suivantes : informations factuelles et objectives des consommateurs, présentation, fourniture de brochures d'information et de programmes d'éducation à l'intention des responsables et des travailleurs de l'industrie alimentaire ; mise au point de programmes de formation des formateurs et fourniture de publications de référence aux agents de vulgarisation œuvrant dans les domaines de l'agriculture et de la santé.



La réponse aux besoins spécifiques de formation des inspecteurs et des analystes des laboratoires doit figurer en tête de la liste des priorités des organismes de contrôle alimentaire. Les activités menées dans ce sens contribuent notablement à la constitution de l'expertise et des compétences de toutes les parties intéressées en matière de contrôle alimentaire, et jouent ainsi un rôle préventif essentiel.

2.3.8. Assistance relative aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)

Les organes de normalisation internationaux ont mis en place des programmes substantiels portant sur le renforcement des capacités SPS. Au nombre de ceux-ci figurent : l'Office international des épizooties (OIE) ; la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) (voir www.ippc.int/fr) ; la Banque mondiale ; l'Organisation internationale régionale pour la protection des plantes et la santé animale (OIRSA) ; l'Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture (IICA) ; l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUUDI) ; la Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (CNUCED) ; le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC) ; et des programmes d'assistance européens en vue d'appuyer les pays ACP.



2.4. Renforcement des institutions en charge des systèmes nationaux de contrôle alimentaire

2.4.1. Introduction

Comme souligné au chapitre précédent, de nombreux pays ont une législation alimentaire inadéquate, ce qui a des répercussions sur l'efficacité de toutes les activités en matière de contrôle alimentaire. Les obstacles institutionnels aux réformes peuvent être dissuasifs et empêcher l'expansion de l'industrie au détriment de l'économie nationale.

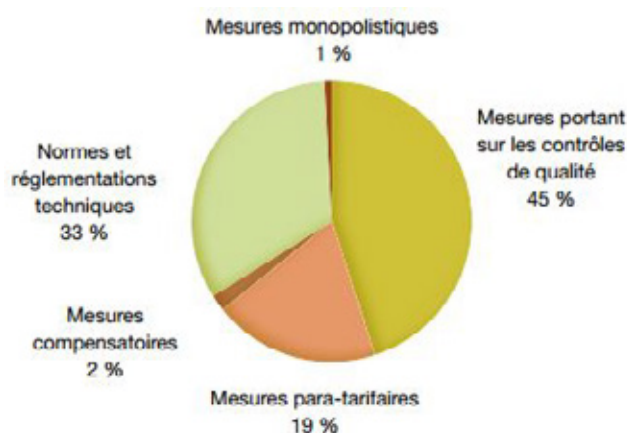
2.4.2. Législation alimentaire

Dans de nombreux pays, la législation alimentaire en vigueur est obsolète et doit être entièrement revue. La loi alimentaire FAO/OMS peut, le cas échéant, être utile pour autant que les conditions locales soient prises en compte. Cette « **loi type** »⁵ énonce des principes généraux très larges, des définitions de base, les responsabilités en matière d'application, d'inspection et d'analyse, les sanctions, les pouvoirs en matière de règlement. Cette loi type suggère un comité consultatif central, qui adoptera un rôle de coordination, en consultation avec des groupes de l'industrie alimentaire et de consommateurs, et formulera des recommandations sur les normes alimentaires et autres règlements. Il est dès lors recommandé aux gouvernements de créer également des comités nationaux du *Codex*, s'ils ne l'ont pas encore fait. Selon un rapport de la FAO sur les mesures non tarifaires et le commerce des produits agricoles, des normes différentes entre des partenaires commerciaux ont augmenté le nombre de notifications de mesures techniques à l'OMC, avec plus de deux tiers des notifications SPS des pays de l'OCDE et plus de la moitié relatives à la sécurité sanitaire des aliments⁶.

⁵ M. Vapnek et J. Spreij, *Perspectives et directives de législation alimentaire et nouveau modèle de loi alimentaire*, Rome, FAO, 2005.

⁶ « Mesures non tarifaires dans le commerce des produits agricoles », FAO, 2005, www.fao.org/docrep/005/Y4852F/y4852f14.htm.

Mesures non tarifaires dans le secteur agroalimentaire par type de mesure



2.4.3. Application de la loi

Un principe visant à garantir le respect de la loi consiste en une déclaration ou un ensemble de déclarations officielles établissant des limites spécifiques ou générales que les produits, processus ou conditions doivent respecter, conformément aux lois et règlements pertinents. **Dans la plupart des pays en développement, l'absence de principes visant à garantir le respect de la loi constitue un inconvénient sérieux.** Ces principes contribuent à l'administration, à l'interprétation et à l'application de la loi. Ils assurent l'uniformité d'application de la loi et la transparence des décisions et fournissent des instructions spécifiques aux inspecteurs et des orientations à l'industrie en matière de respect de la loi.

L'élaboration d'une telle politique exige une autorité juridique, des ressources, une expertise scientifique, le soutien de la communauté et un processus d'examen périodique. L'application effective de la politique doit également être examinée, parce qu'elle est susceptible de poser des problèmes dans de nombreux pays. Dans une étude de 2006 portant sur des petites et moyennes entreprises (PME) britanniques⁷, un nombre significatif de PME du secteur alimentaire ont déclaré que les professionnels de la santé environnementale (PSE), par exemple, avaient des approches incohérentes en matière de conformité, mettant ainsi à mal la perception de la non-conformité en matière de sécurité sanitaire des aliments.

La même étude révèle que de nombreuses PME semblent toujours se fier aux conseils des PSE, par exemple, pour les zones non conformes dans les locaux, et ne font pas preuve de proactivité. Les exigences en matière de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments n'étaient pas identiques en raison des manquements des systèmes de gestion des



⁷ C. Yapp et R. Fairman, « Factors affecting food safety compliance within small and medium-sized enterprises: implications for regulatory and enforcement strategies » (Facteurs influant sur la conformité en matière de sécurité sanitaire des aliments au sein des petites et moyennes entreprises pour les stratégies réglementaires et d'application de la législation), *Food Control*, 17, 2006, pp. 42-51.

PME, notamment pour ce qui concerne les activités telles que le contrôle de la température. Ces points n'étaient pas détectés jusqu'à ce qu'une inspection PSE formelle intervienne. Selon toute vraisemblance, les PME ne prenaient en charge les non-conformités que si elles percevaient la volonté des autorités de prendre des mesures.

❑ Rôle des pouvoirs publics dans la défense de la sécurité sanitaire des aliments

En plus des déficiences des infrastructures institutionnelles aux échelons régionaux et locaux et du manque d'information concernant différentes normes applicables à leurs produits dans différents pays, les PME ont recensé un certain nombre de contraintes clés. Au nombre de celles-ci figurent des changements fréquents de conditionnement, d'étiquetage et d'autres normes de qualité de produits dans d'autres pays ; le manque de disponibilité de technologie efficace et économique à l'échelon local afin d'atteindre le niveau de qualité souhaité ; la pénurie en personnel qualifié pour les transformations de qualité ; la non-orientation aux investissements dans des technologies plus coûteuses en cas de marché domestique immense pour lequel le niveau de qualité minimum prescrit est nettement inférieur à celui des marchés internationaux. L'industrie doit jouer son rôle en appliquant des systèmes d'assurance de la qualité et d'innocuité des aliments fondés sur les risques et correspondant aux connaissances scientifiques actuelles.

L'application de ces contrôles tout au long de la chaîne de production, manutention, transformation et commercialisation permet d'assurer la qualité et l'innocuité des denrées alimentaires, de renforcer la compétitivité et de réduire les coûts de production et les gaspillages.

Dès lors, le gouvernement doit jouer un rôle de soutien des PME

La présence d'organisations de normalisation nationales, de centres de test et de formation, et d'autres organisations d'appui aux échelons locaux et régionaux – notamment à proximité des principaux regroupements d'entreprises agroalimentaires – peut jouer les catalyseurs en augmentant la demande de qualité supérieure dans les pays en développement⁸.

À l'interface entre le secteur public et le grand public, les consommateurs devraient être à même de jouer un rôle plus efficace dans la protection contre les maladies d'origine alimentaire. Dans ce cadre, l'éducation en matière de santé est décisive.

Un autre domaine d'intervention du secteur public est celui de la recherche. Dans les pays du Sud, les besoins en recherche dans le domaine de la sécurité des aliments sont multiples et couvrent la totalité des activités d'évaluation de risque et de contrôle de la qualité. **Dans de nombreuses filières, il est nécessaire de mieux appréhender les dangers** – leurs caractéristiques et incidences – et de savoir comment les combattre. Des méthodes de détection et de traitement à faible coût sont requises. Il s'agit là de domaines où le secteur privé, à lui seul, ne dispose vraisemblablement pas des moyens nécessaires pour réaliser ou financer les travaux. **Une collaboration public-privé est nécessaire pour les travaux de recherche sur la maîtrise des dangers**, tout comme

⁸ K.B. Gupta et S.H. Saghaian, « An Institutional Framework for Meeting International Food-Safety Market Standards from a Developing-Country Perspective » (Cadre institutionnel de respect des normes internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments observé par le prisme des pays en développement), *Journal of Food Distribution Research*, vol. 39, n° 1, 2008.

la collaboration entre équipes locales et équipes provenant de pays – autres pays en développement compris – qui bénéficient d'une plus grande expérience dans ces domaines. De nombreux participants à l'atelier de l'étude ci-dessus (Yapp et Fairman, 2006) ont souligné l'importance du rôle que pourraient jouer les réseaux régionaux pour relever l'enjeu particulier de la qualité des laboratoires dans ce travail. L'autre aspect de l'évaluation des risques se rapporte aux aspects épidémiologiques : **taux d'exposition de la population et sensibilité aux agents de contamination d'origine alimentaire**. Il s'agit d'un domaine où l'on enregistre peu de connaissances directes relatives aux pays en développement. Il pourrait toutefois être intéressant, à la fois parce que certains produits alimentaires ne sont pas consommés dans le Nord et parce que les populations peuvent ne pas avoir les mêmes niveaux de tolérance, de mener des recherches originales dans le Sud plutôt que de se contenter d'extrapoler les recherches réalisées ailleurs. La collaboration entre pays pourrait, là aussi, être particulièrement intéressante.

Un autre domaine important où le rôle de l'État a été souligné est au niveau de la scène internationale. **Les gouvernements qui ne sont pas activement présents à l'OMC et dans les institutions de normalisation internationales telles que la Commission du Codex Alimentarius ne sont pas en mesure d'appuyer leurs industries agroalimentaires**. C'est un domaine critique pour les pays en développement, d'une part pour participer à la détermination de l'ordre du jour des travaux réalisés sur les normes, et d'autre part pour défendre leurs industries dans la résolution des différends à l'OMC lorsque surgissent des conflits commerciaux particuliers⁹.

⁹ E. Hanak, E. Boutrif, P. Fabre et M. Pineiro, « La gestion de la sécurité des aliments dans les pays en développement », Actes de l'atelier international, CIRAD-FAO, 11-13 décembre 2000, Montpellier, France.

2.5. Types de structure organisationnelle des systèmes nationaux de contrôle alimentaire

Les systèmes de contrôle alimentaire peuvent également être scindés entre différents organismes nationaux, provinciaux et locaux, la rigueur de leur mise en œuvre étant tributaire des moyens et de l'efficacité de l'organisme responsable à chaque niveau. Dans ces conditions, les consommateurs sont susceptibles de ne pas bénéficier du même niveau de protection d'un point à l'autre du pays et il peut alors s'avérer difficile d'évaluer correctement l'efficacité des mesures prises par les autorités nationales, provinciales ou locales.

Bien que le contrôle alimentaire incombe couramment à plusieurs organismes, de graves inconvénients existent, notamment :

- absence de coordination au niveau national ;
- confusion fréquente des domaines de compétence et perte correspondante d'efficacité ;
- disparité de niveaux de compétence et de moyens entraînant des inégalités d'application du système ;
- conflit entre les objectifs de santé publique et de promotion du développement du commerce et de l'industrie ;
- capacité limitée d'intégration de données scientifiques appropriées dans les processus décisionnels ;
- manque de cohérence entraînant une sur-réglementation ou affectant la synchronisation d'une activité réglementaire appropriée ; et
- diminution de la crédibilité du système, pour les consommateurs nationaux et pour les acheteurs étrangers.

Plusieurs types d'organisation peuvent convenir au niveau national pour les systèmes de contrôle alimentaire.

2.5.1. Système à organismes multiples

Les systèmes de contrôle alimentaire contribuent pour une part notable aux tâches suivantes :

- garantir l'équité des pratiques commerciales ;
- développer le secteur alimentaire dans un cadre professionnel et scientifique ;
- prévenir les pertes possibles et préserver les ressources naturelles ;
- promouvoir les exportations nationales.



Les systèmes qui visent expressément à atteindre ces objectifs peuvent être sectoriels, c'est-à-dire basés sur la nécessité de développer un secteur particulier comme les pêches, la viande et les produits carnés, les fruits et légumes, le lait et les produits laitiers ; d'autre part, ils peuvent être contraignants ou facultatifs, et mis en œuvre soit au moyen d'une législation alimentaire générale, soit par une réglementation sectorielle.

On peut citer à titre d'exemple :

- une loi régissant les inspections à l'exportation, désignant les aliments devant faire l'objet d'inspections obligatoires préalablement à l'exportation ; ou une mise à la disposition des exportateurs de moyens pour procéder de façon facultative à des inspections et des certifications ;
- des règlements spécifiques d'inspection des produits, par exemple pour le poisson et les produits de la pêche, la viande et les produits carnés, ou encore les fruits et légumes, dont l'application incombe à différents organismes ou ministères chargés de cette mission en vertu de la législation appropriée ;
- des systèmes réglementés de classement et de marquage des produits agricoles frais vendus directement aux consommateurs ou utilisés comme matière première pour l'industrie. Ils se limitent essentiellement aux caractéristiques qualitatives de façon à ce que le producteur obtienne un revenu équitable pour la vente de son produit, sans porter préjudice à l'acheteur.

Lorsque les initiatives sectorielles ont conduit à la mise en place d'activités distinctes de contrôle, il en a résulté la création de plusieurs organismes exerçant des responsabilités de contrôle alimentaire. Généralement, lesdites responsabilités prévues aux termes de ces arrangements sont partagées entre des ministères comme celui de la Santé, de l'Agriculture, du Commerce, de l'Environnement, de l'Industrie ou du Tourisme, les rôles et les responsabilités de chacun des organismes étant spécifiés quoique très différents. **Cela entraîne parfois certains problèmes, notamment de chevauchement des activités réglementaires, de développement de la bureaucratie, de morcellement et d'absence de coordination entre les diverses instances concernées par la politique alimentaire, la surveillance et le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.** Par exemple, la réglementation et la surveillance des viandes et produits carnés peuvent être dissociées des tâches de contrôle alimentaire incombant au ministère de la Santé. L'inspection des viandes est souvent assurée par le ministère de l'Agriculture ou par le personnel des industries primaires chargé de toutes les activités vétérinaires ; les données obtenues ne sont pas nécessairement en rapport avec les programmes de santé publique et de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments.

2.5.2. Système à organisme unique

Le regroupement de toutes les responsabilités en matière de protection de la santé publique et de la sécurité sanitaire des aliments au sein d'un seul et unique organisme de contrôle alimentaire doté d'un mandat bien précis présente des avantages considérables. Cette solution traduit pleinement le caractère hautement prioritaire attribué par les pouvoirs publics aux initiatives en matière de sécurité sanitaire des aliments et l'engagement de leur part à réduire le risque de maladies d'origine alimentaire. Les

avantages liés à l'option d'un organisme unique de contrôle alimentaire sont notamment les suivants :

- application uniforme des mesures de protection ;
- capacité d'intervention rapide, afin de protéger les consommateurs ;
- amélioration du rapport coût/efficacité et utilisation plus judicieuse des ressources et des compétences ;
- harmonisation des normes alimentaires ;
- capacité à réagir rapidement en cas de circonstances critiques et aux exigences des marchés nationaux et internationaux ; et
- fourniture de services améliorés et plus efficaces répondant aux besoins de l'industrie et favorisant le commerce.

Une stratégie nationale contribue certes à modifier la législation et la structure administrative dans le sens d'un renforcement, mais **on ne saurait préconiser une organisation particulière adaptée aux besoins dans tous les cas de figure.**

2.5.3. Système intégré

Il est parfaitement justifié d'envisager la mise en place d'un système intégré de contrôle alimentaire en présence d'une volonté déterminée de collaboration et de coordination effectives des différents organismes, tout au long de la chaîne alimentaire allant de la ferme à la table. Généralement, le fonctionnement d'un système intégré de contrôle alimentaire doit comporter plusieurs niveaux d'organisation :

- Niveau 1 :** Formulation des politiques, évaluation et gestion des risques et élaboration des normes et réglementations ;
Niveau 2 : Coordination des activités de contrôle alimentaire, surveillance et vérification ;
Niveau 3 : Inspection et mesures de mise en application ;
Niveau 4 : Éducation et formation.

L'examen et le remaniement des systèmes de contrôle alimentaire peuvent conduire les pouvoirs publics à envisager l'application d'un modèle comportant l'instauration d'un organisme national autonome de contrôle des aliments, responsable des activités prévues aux niveaux 1 et 2, les organismes multisectoriels existants conservant la responsabilité des activités aux niveaux 3 et 4. Un tel système comporte notamment les avantages suivants :

- cohérence du système national de contrôle des aliments ;
- acceptabilité politique accrue : les tâches quotidiennes d'inspection et de mise en application assurées par les autres organismes restent inchangées ;
- application plus uniforme des mesures de contrôle tout au long de la chaîne alimentaire et dans tout le pays ;
- séparation des fonctions d'évaluation et de gestion des risques : d'où l'adoption de mesures de protection objective du consommateur assurant la confiance des consommateurs nationaux et renforçant la crédibilité pour les acheteurs étrangers ;
- possibilité accrue de prise en compte des aspects internationaux du contrôle alimentaire, notamment la participation aux activités du Codex, au suivi des Accords SPS/OTC, etc. ;

- transparence encouragée des processus décisionnels et responsabilisation au stade de la mise en œuvre ; et
- amélioration du rapport coût/efficacité à long terme.

Sensibles à ces avantages, plusieurs pays ont établi ou sont en train de créer, au niveau national, ce type de mécanisme de décision et de coordination. Le fait de confier la gestion de la chaîne d'approvisionnement alimentaire à un organisme autonome compétent permet une réforme radicale des modalités d'organisation des systèmes de contrôle des aliments. Le rôle d'un tel organisme consiste à définir des objectifs nationaux de contrôle alimentaire et à mettre en place les activités stratégiques et opérationnelles nécessaires pour atteindre les objectifs en question. Cet organisme national pourrait notamment exercer d'autres fonctions telles :

- révision et actualisation de la stratégie nationale de contrôle alimentaire en cas de besoin ;
- conseil auprès des responsables ministériels en ce qui concerne les orientations, et plus particulièrement la détermination des priorités et l'utilisation des ressources ;
- élaboration des règlements, normes et codes de pratique, et action en faveur de leur mise en application ;
- coordination de l'activité des différents organismes d'inspection et suivi de leurs résultats ;
- mise au point d'initiatives d'information communautaire et d'éducation du consommateur et action en faveur de leur mise en œuvre ;
- soutien aux activités de recherche et de développement ; et
- définition de programmes d'assurance qualité à l'intention de l'industrie et aide à leur mise en œuvre.

Un organisme national intégré de contrôle alimentaire doit prendre en compte l'intégralité de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table, il doit avoir pour mission d'affecter les moyens nécessaires aux domaines hautement prioritaires et de faire face conjointement aux principaux risques. La création de cet organisme ne doit pas impliquer la prise en charge des responsabilités quotidiennes d'inspection des aliments, lesquelles doivent toujours incomber aux organismes existant aux niveaux national, infranational et local. L'organisme national doit par ailleurs envisager le concours éventuel de services privés d'analyse, d'inspection et de certification, en particulier pour le commerce à l'exportation.

Bien que l'organisation effective d'une agence nationale de contrôle alimentaire varie d'un pays à l'autre, les indications ci-dessous décrivent la fonction, les composantes et les activités d'une agence type :

- indépendance vis-à-vis de tout intérêt sectoriel particulier/ministère et de l'industrie alimentaire ;
- direction par un conseil de gestion doté d'un président et de directeurs ;
- conseil de gestion doté de pouvoirs étendus, notamment celui de formuler la politique de contrôle alimentaire et de conseiller le gouvernement ;
- mécanisme de coordination pour la mise en œuvre uniforme des activités de contrôle alimentaire ;
- application d'une conception stratégique tout au long de la chaîne alimentaire et avec tous les groupements d'intérêts pour garantir la participation du public au processus d'élaboration des orientations ;

- adoption d'un processus décisionnel ouvert et transparent, permettant de rendre public ses conceptions sur les questions touchant à la salubrité des aliments, à la santé publique et au contrôle alimentaire ;
- principes de fonctionnement axés sur la protection de la santé des consommateurs et sur la fourniture d'informations et de conseils permettant aux consommateurs d'effectuer des choix éclairés ;
- responsabilités incluant notamment l'identification des besoins en matière de législation, le contrôle de l'efficacité et du bon fonctionnement des activités d'application de la loi et de surveillance des produits alimentaires, le lancement de travaux de recherche, etc. ;
- pouvoirs statutaires de coordination, de contrôle et de vérification des activités des instances locales et provinciales de contrôle alimentaire, notamment en matière d'analyse des produits alimentaires, d'inspection, de contrôle de conformité et d'éducation ;
- pouvoirs réservés susceptibles de prendre effet en cas de carence ou de négligence des instances chargées des contrôles de conformité dans l'accomplissement de leurs fonctions.

2.5.4. Conseil de gestion

Le Conseil de gestion doit assurer l'organisation des pouvoirs au sein de l'Agence. Le Conseil de gestion doit de préférence rendre compte devant le Parlement ou devant tout autre organe législatif du pays, par l'intermédiaire du ministre compétent et en ce qui concerne toutes les activités et réalisations de l'Agence.

Les représentants de différents ministères, les autres membres du Conseil de gestion devront avoir une expérience ou des connaissances spécialisées dans au moins l'un des domaines suivants :

- santé publique et épidémiologie ;
- sciences et techniques alimentaires ;
- production alimentaire ;
- agronomie et science vétérinaire ;
- distribution et commercialisation des produits alimentaires ;
- nutrition humaine ;
- législation alimentaire ;
- administration publique ;
- droits des consommateurs et questions les concernant.

Organisation possible d'une Agence de contrôle alimentaire (FAO)



Les membres du Conseil sont tenus de prendre des avis d'experts et de procéder à de nombreux échanges de vues pour veiller à ce que leurs décisions s'appuient sur les meilleures informations scientifiques et techniques disponibles. En tant que tels, ils participeront à une mission stratégique consistant à fixer les grandes orientations et à définir l'enveloppe des moyens nécessaires pour mener à bien les activités de l'Agence. Le Conseil aura pour principale tâche de formuler des avis sur les questions soulevées par l'administration du système de contrôle alimentaire.

Le Conseil déterminera les règles à observer dans la limite des dispositions fixées par la loi et assurera la coordination générale. Il doit être habilité à créer des sous-comités ou des sous-groupes chargés des questions spécifiques à résoudre et avoir la possibilité de coopter des experts à cet effet.

Les pouvoirs de l'Agence de contrôle alimentaire doivent être conférés au Conseil d'administration, lequel décidera dans quelle mesure il délèguera les activités opérationnelles au directeur exécutif et au personnel de l'Agence. En définitive, le Conseil de gestion doit être responsable du fonctionnement et des activités de l'Agence.

☐ **Directeur exécutif**

Le Conseil, ou le ministre sur recommandation du Conseil, nommera le directeur exécutif de l'Agence et déterminera son mandat.

Le directeur exécutif siège en tant que membre du Conseil.

Le directeur exécutif est responsable du fonctionnement quotidien de l'Agence et de l'encadrement du personnel ; il est directement responsable auprès du président du Conseil d'administration.

☐ **Le Comité scientifique**

La mise en place d'un Comité scientifique distinct, chargé de soutenir et de conseiller le Conseil sur les questions à caractère scientifique, peut également s'avérer nécessaire. La nécessité de s'appuyer sur des données scientifiques, dûment fondées dans le cadre des processus décisionnels relatifs au contrôle alimentaire, s'est considérablement renforcée, suite à la conclusion de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et des normes fixées par la Commission du *Codex Alimentarius*. Par

conséquent, le caractère indispensable d'un comité de ce type au niveau national s'est notablement renforcé. Il convient de consulter le Comité sur des questions telles que :

- des questions scientifiques et techniques concernant la salubrité et l'hygiène alimentaires, notamment l'évaluation des risques ;
- des normes alimentaires et des codes de pratique ;
- des activités de recherche ; des valeurs et contenus nutritionnels des produits alimentaires et étiquetage ;
- la mise en place et l'administration des services d'inspection des produits alimentaires ; et
- le suivi et l'évaluation, notamment l'évaluation de l'impact réglementaire.

❑ **Le Comité consultatif**

Il y a lieu de faciliter une large concertation avec les groupes industriels et commerciaux et les différentes parties prenantes concernées par l'établissement d'un « Comité consultatif ». Le Comité doit se réunir en fonction des besoins afin de donner des points de vues et des avis au Conseil de gestion sur les sujets pertinents en rapport avec la salubrité des aliments et les mesures correspondantes de réglementation tout au long de la chaîne alimentaire.

❑ **Structure de programme**

La structure interne de l'Agence correspondra aux principales fonctions inhérentes à la gestion du système de contrôle alimentaire. Les principaux domaines de responsabilité peuvent être définis en termes de programmes dont les administrateurs rendent compte au directeur exécutif. Les programmes portent généralement sur des domaines tels que :

- a) analyse et contrôle des denrées alimentaires/recherches sur les produits alimentaires ;
- b) normes alimentaires ;
- c) inspection des aliments ;
- d) services de soutien/communication.

2.5.5. Structure et gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments au sein de l'Union européenne

À la fin des années 90, la crise de l'ESB a provoqué un séisme politique pour la Commission européenne d'une magnitude similaire à celle observée au Royaume-Uni quelques années auparavant. L'ESB n'a pas été le seul problème délicat à gérer en matière de sécurité sanitaire des aliments. En effet, aucun consensus n'a pu être dégagé autour des différends entre les États membres concernant le niveau de sécurité acceptable du bœuf aux hormones et de l'irradiation des aliments. À la fin des années 1990, en outre, le défi des aliments génétiquement modifiés a mis à mal la pérennité des procédures traditionnelles de gestion de l'élaboration de politiques en matière de risque de la Commission.

En janvier 2000, la Commission a proposé de créer une Autorité alimentaire européenne (EFA) distincte et indépendante de la Commission. L'EFA devait prodiguer des « conseils scientifiques indépendants » à l'intention de la Direction générale de la santé et des consommateurs (DG SANCO) alors qu'il revient à cette dernière de « décider de la réponse appropriée ». Durant la procédure législative en 2002, le Parlement européen a

décidé de créer une Autorité européenne de sécurité des aliments, soit une « EFSA » plutôt qu'une « EFA ». L'EFSA a été décrite à maintes reprises, par elle-même et par la Commission, comme un organisme scientifique responsable de l'évaluation scientifique des risques, quoiqu'elle ait émis en pratique un large éventail de jugements différents¹⁰.

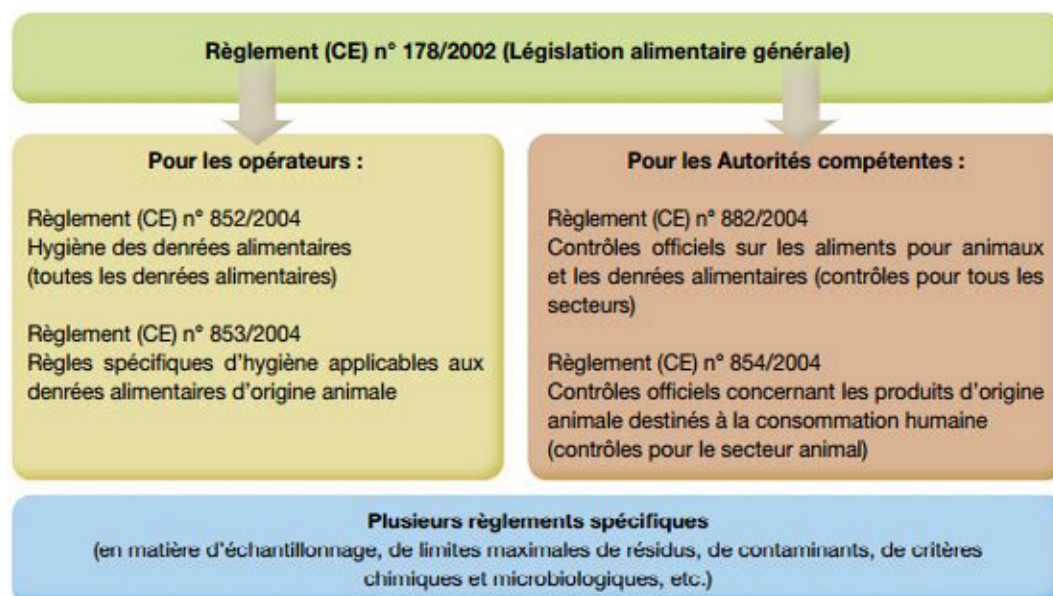
Le mandat de l'EFSA diffère de celui de son homologue britannique, l'agence britannique des normes alimentaires (*UK Food Standards Agency* ou FSA). Il incombe à cette dernière, à la fois de prodiguer des conseils scientifiques et d'élaborer des politiques, alors que l'EFSA est supposée seulement assurer la fourniture de conseils scientifiques aux décideurs politiques de la Commission et du Conseil des ministres, généralement sous la forme d'une « évaluation des risques ». L'EFSA assume aussi moins de responsabilités en matière d'alimentation et de santé publique que la FSA. Cette dernière est responsable de certains aspects de l'application des normes alors que l'EFSA n'a aucune compétence en la matière, puisque l'application des normes de sécurité sanitaire des aliments relève de la sphère de responsabilités de chaque État membre. La manière dont l'EFSA obtient des conseils de comités d'experts a évolué. L'EFSA accepte les auto-nominations des experts plutôt que celles relevant seulement des États membres.

L'EFSA peut même inviter des experts extérieurs à l'UE. Elle les autorise à siéger dans des groupes consultatifs, même en présence de conflits d'intérêts potentiels, mais exige que ceux-ci fassent l'objet d'une déclaration et d'une publication (EFSA, 2007). Des observateurs critiques ont soutenu que de tels conflits d'intérêts mettent à mal la protection des consommateurs et que les experts dans cette situation ne devraient plus siéger au sein des groupes consultatifs officiels (Revill, 2007). Les groupes consultatifs de l'EFSA ne se réunissent pas en public, à l'inverse de ceux qui œuvrent sous l'égide de la UK FSA, et ils acceptent les données d'études non publiées et en préservent la confidentialité. Les modalités des prises de décision en matière de politique de sécurité sanitaire des aliments à l'échelon de l'UE sont devenues plus ouvertes et plus responsables que par le passé (van Zwanenberg et Millstone, 2005). Un grand nombre de structures institutionnelles et de processus ont en effet été expérimentés au sein des États membres de l'Union.

Les différences en termes de structures organisationnelles et de pratiques existent toujours et peu d'éléments indiquent qu'un équilibre soit atteint, ou sur le point de l'être. S'il est vrai que l'approvisionnement en denrées alimentaires de l'UE est plus sûr que précédemment, il n'en reste pas moins que la décision récente de la Commission d'abandonner le projet de longue date d'établissement d'un cadre réglementaire uniforme à l'échelon de l'UE pour la culture de produits OGM, par exemple, révèle toute la difficulté de dégager un consensus et d'atteindre l'uniformité (Commission européenne, 2010).

¹⁰ E. Millstone et J. Thompson, « Foresight Project on Global Food and Farming Futures » (Projet prospectif sur le devenir de l'agriculture et de l'alimentation mondiales), The STEPS Centre, Institute of Development Studies, University of Sussex, 2011.

Organisation des règlements européens



Ce cadre réglementaire repose sur les lignes directrices générales internationales publiées par le *Codex Alimentarius*. Ces règles soulignent la responsabilité de chaque partie prenante, en partant des producteurs. Le tableau ci-dessous comprend (situation en 2012) les dispositions réglementaires européennes les plus pertinentes en matière de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments.

Dispositions réglementaires les plus pertinentes en matière de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments

Règlement n°	Concerne	Disposition
CE/1107/2009	Produits phytosanitaires autorisés au sein de l'UE	Pesticides UE approuvés
CE/396/2005	Mise en place des LMR pour les produits phytosanitaires	Mécanisme pour fixer les LMR UE pour les pesticides
CE/149/2008	LMR harmonisées pour les produits phytosanitaires	Liste des LMR UE, seuil de détection pour toutes les substances non approuvées
CE/882/2004	LMR harmonisées pour les produits phytosanitaires	Les pays exportateurs doivent tenir des registres en matière de sécurité sanitaire des aliments et des procédures d'évaluation des risques à toutes les étapes de la production des aliments, y compris des documents sur la composition des aliments pour animaux, l'utilisation de pesticides et d'engrais, des détails sur les techniques de

		transformation et d'entreposage
CE/850/2004	Polluants persistants	Liste des substances (principalement des pesticides) de la « Convention de Rotterdam » interdites dans les denrées alimentaires destinées à l'UE
Directive 2002/63/CE	Prélèvement d'échantillons de pesticides	Méthode approuvée pour les prélèvements d'échantillons officiels
CE/466/2001	LMR pour les contaminants autres que les pesticides dans les denrées alimentaires	LMR pour les métaux lourds
CE/401/2006, CE/1881/2006, CE/1152/2009, CE/165/2010, CE/178/2010, CE/212/2010 et CE/1277/2011	Sur la présence et les niveaux de mycotoxines	
CE/2073/2005	Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires	

La FAO a publié des directives sur « l'Élaboration d'une législation alimentaire nationale » qui comprend un ensemble de principes et une approche qui peuvent être utilisés par un pays individuel afin de « personnaliser » sa législation nationale existante.

Les Autorités de sécurité sanitaire des aliments à travers le monde reconnaissent que la sécurité sanitaire des aliments ne doit pas uniquement être abordée au niveau national, mais également pas le truchement de liens plus étroits entre les différentes autorités nationales de sécurité sanitaire des aliments au niveau international. Les problèmes de sécurité sanitaire des aliments découverts et gérés dans un pays présentent souvent un intérêt pour d'autres pays et, moyennant le partage d'expériences, les problèmes de sécurité sanitaire des aliments peuvent être gérés de façon plus effective et plus efficace.

À ce titre, le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) a été mis en place par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), en coopération avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), dans le but de prévenir la diffusion internationale d'aliments contaminés et la propagation de maladies d'origine alimentaire, et de renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments à travers le monde. Pour ce faire, INFOSAN vise à :

- promouvoir l'échange rapide d'informations lors d'événements relatifs à la sécurité sanitaire des aliments ;
- partager les informations sur des questions importantes d'intérêt mondial relatives à la sécurité sanitaire des aliments ;
- promouvoir le partenariat et la collaboration entre les pays et entre les réseaux ;
- aider les pays à améliorer leur capacité à gérer les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Le fonctionnement et la gestion d'INFOSAN sont assurés par le Département sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire de l'OMS.



Les protocoles nationaux d'intervention en cas d'incident d'origine alimentaire doivent : s'appuyer sur des protocoles existants des organisations individuelles ; décrire les procédures opérationnelles, les détails de coordination et les processus de communication entre les agences et les juridictions ; illustrer les différents rôles et responsabilités ; décrire les phases et les activités d'intervention dans chacun de ceux-ci ; et mettre en application les principes de gestion de l'urgence.

En mai 2000, l'Assemblée mondiale de la santé de l'OMS a adopté une résolution dans laquelle elle recommandait d'améliorer la communication entre l'OMS et ses États membres sur les questions touchant à la sécurité sanitaire des aliments. L'Assemblée mondiale de la santé de 2002 s'est par ailleurs déclarée très préoccupée par les situations d'urgence sanitaire dues à une contamination naturelle, accidentelle ou intentionnelle des aliments et a demandé à l'OMS de fournir aux États membres un soutien et des outils leur permettant de renforcer leur capacité à faire face à ces situations.

En juillet 2004, la Commission du *Codex Alimentarius* FAO/OMS a adopté un texte intitulé Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui prévoit notamment la désignation de points de contact officiels pour l'échange d'informations dans chaque pays. En vertu de ce texte, l'OMS est chargée de tenir une liste des points de contact pour les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui correspond à la liste de points de contact tenue dans le cadre d'INFOSAN¹¹.

Le Règlement sanitaire international de l'OMS (RSI/2005) constitue le cadre international juridiquement contraignant contre la propagation internationale de nombreuses maladies, y compris celles de nature biologique ou chimique et transmissibles par voie humaine, par des produits (par ex., des denrées alimentaires), par voie animale, par des vecteurs ou par l'environnement. **La portée du RSI est suffisamment vaste pour inclure de nombreux risques d'origine alimentaire, liés à la sécurité sanitaire des aliments.** Le RSI a été adopté par l'AMS de l'OMS en mai 2005 et est entré en vigueur à l'échelle mondiale en juin 2007. Il est juridiquement contraignant pour tous les États membres de l'OMS (et tous les membres INFOSAN). Depuis la mise en vigueur de ce règlement, 11 cas de sécurité sanitaire des aliments ont été signalés dans ce cadre. Alors que de nombreux aspects du RSI sont applicables aux risques de maladies d'origine alimentaire, une disposition particulièrement pertinente est la **présentation de rapports**. Tous les États membres de l'OMS sont tenus de lui notifier, de lui rapporter ou de vérifier un ensemble de problèmes de santé publique aux implications internationales potentiellement importantes, y compris certains incidents susceptibles de comporter des risques d'origine alimentaire et des biens contaminés importés ou exportés (par ex. des denrées alimentaires). Par exemple, le RSI spécifie que les contextes pertinents pour informer l'OMS peuvent comprendre des exemples où l'origine suspectée de la maladie serait un produit alimentaire, ou une autre marchandise qui pourrait être contaminée et qui a été importée ou exportée. Le RSI constitue un cadre légal de présentation de rapport alors qu'INFOSAN est un réseau technique à caractère volontaire. **Le RSI**

¹¹ Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), OMS/FAO, octobre 2007.

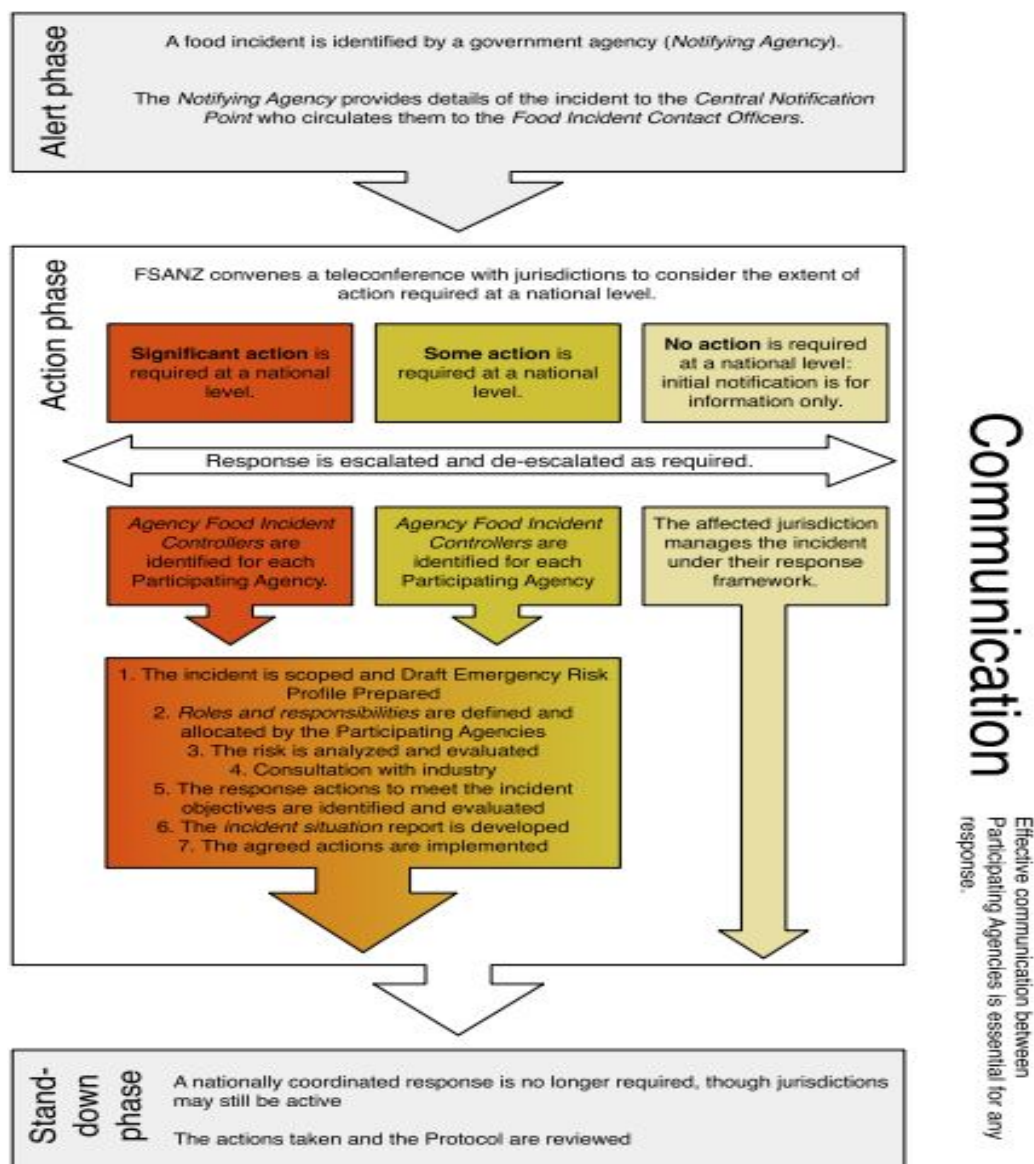
s'applique à tous les risques pour la santé publique, dont ceux qui concernent la sécurité sanitaire des aliments.

En novembre 2009, l'Australie a informé l'OMS, en application du RSI et d'INFOSAN, d'une épidémie en cours du virus de l'hépatite A (VHA) qui affectait plus de 250 personnes. Les études de cas-témoins ont attribué cette épidémie à la consommation de tomates semi-séchées et des alertes ont été envoyées aux membres d'INFOSAN. En février 2010, INFOSAN a été informé de cas similaires d'épidémie de VHA en France et aux Pays-Bas, également liés, sur le plan épidémiologique, à des tomates semi-séchées. En France, une traçabilité partielle du lot contaminé suspecté a été établie et incriminait un produit d'un fournisseur en Turquie¹². Néanmoins, les recherches effectuées en Australie et aux Pays-Bas n'ont pas pu confirmer l'origine exacte des tomates semi-séchées.

Par exemple, la figure suivante décrit la structure du protocole d'intervention de l'Australie en cas d'incident d'origine alimentaire.

¹² *Rapport de la première réunion mondiale du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), Abou Dhabi, EAU, 14-16 décembre 2010.*

Le protocole d'intervention de l'Australie se déroule en trois phases : 1) Alerte ; 2) Action ; et 3) Repos¹³ (en anglais)



L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) fournit des conseils scientifiques aux gestionnaires de risques tant au niveau européen qu'aux États membres pour l'identification des risques présents dans la chaîne alimentaire. Par l'identification des facteurs de risques émergents, l'EFSA entend également anticiper les risques futurs liés aux modifications dans les pratiques actuelles de production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux ou aux facteurs qui affectent la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux ou aux modifications de l'exposition humaine par la consommation d'aliments.

¹³ Ibid.

2.6. Financement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire

Pour certains des pays les moins avancés, le coût du respect des obligations liées aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) peut être supérieur au budget public de développement, toutes dépenses confondues. Pour les PME, le coût du respect des normes liées aux mesures sanitaires et phytosanitaires sur les marchés d'exportation (y compris les normes privées telles que GLOBALG.A.P. et BRC Global) peut être considérable. Cependant, en raison de la reconnaissance mondiale de l'importance des systèmes nationaux de contrôle alimentaire efficaces et efficaces en termes de sécurité sanitaire des aliments, une aide peut être demandée auprès des agences internationales et des institutions financières telles que la Banque mondiale, les banques régionales de développement et les donateurs bilatéraux.

Le maintien des laboratoires pour soutenir les systèmes nationaux de contrôle alimentaire nécessite des investissements initiaux élevés. En outre, la capacité des systèmes doit être périodiquement renforcée, ce qui nécessite aussi des ressources. Les gouvernements ne fourniront ces ressources que s'ils ont pris conscience des incidences économiques et sanitaires du contrôle des denrées alimentaires. On note que les ministères de l'Économie ont généralement moins de difficulté à mobiliser des ressources pour le développement des infrastructures et des capacités de contrôle des denrées alimentaires.

L'obtention de ressources suffisantes peut s'avérer difficile. En effet, la tendance à réduire les dépenses publiques incite les gouvernements à revoir leurs priorités et leurs programmes de financement. Dans les pays où les responsabilités dans ce domaine sont réparties entre de nombreux organismes publics, il peut s'avérer nécessaire de négocier une modification du mode de financement et d'établir des arrangements provisoires, afin de garantir la disponibilité continue de fonds et de ressources. À cet effet, il est essentiel que le gouvernement s'engage sans réserve à mettre en place des structures appropriées et à élaborer des politiques propres à assurer le niveau optimal de protection du consommateur.

Parmi les options de recouvrement des coûts, figure l'application de taxes pour l'octroi de licence, pour les inspections et pour les analyses d'aliments. La tendance à réduire les dépenses publiques incite les gouvernements à revoir leurs priorités et leurs programmes de financement. Ainsi, le principe du recouvrement des coûts est appliqué dans de nombreux pays. Toutefois, cette politique doit être gérée soigneusement, car les coûts répercutés directement sur l'industrie alimentaire le seront en définitive sur les consommateurs et constitueront une taxation indirecte de la nourriture. De plus, ce fardeau incombe de façon disproportionnée aux secteurs les plus pauvres de la société. Dans certains pays, la tendance à la réduction des effectifs de l'administration publique a conduit à sous-traiter les services de contrôle alimentaire au secteur privé. Cette solution implique donc la sous-traitance d'activités spécifiques de contrôle alimentaire telles que l'inspection et la surveillance auprès de prestataires privés.

Chapitre 3

Rôle des autorités compétentes et des exploitants du secteur alimentaire

Introduction	87
Principes généraux de sécurité sanitaire des aliments	90
Dangers pour la sécurité sanitaire des aliments	92
Exploitants du secteur alimentaire	93
Autorités compétentes	97
Programme de contrôle officiel	100
Commerce international des denrées alimentaires	110
Promotion de la sécurité sanitaire des aliments auprès des exploitants du secteur alimentaire	113



3.1. Introduction

3.1.1. Parties prenantes

Comme l'a indiqué la Commission du *Codex Alimentarius* (CCA), l'organisme reconnu chargé d'élaborer des normes internationales pour la sécurité sanitaire des aliments et le commerce des denrées alimentaires, tout système de sécurité sanitaire des aliments a pour objectif essentiel de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires¹.

De même, la législation UE² stipule que les contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments visent notamment :

- a) à prévenir ou éliminer les risques qui pourraient survenir, soit directement soit à travers l'environnement, pour les êtres humains et les animaux, ou à réduire ces risques à un niveau acceptable ;
- b) à garantir des pratiques équitables en ce qui concerne le commerce des aliments pour animaux et les denrées alimentaires ainsi que la protection des intérêts des consommateurs, y compris l'étiquetage des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et toute autre forme d'information destinée aux consommateurs.

La réalisation de ces objectifs exige la participation de l'ensemble des acteurs de la chaîne de production alimentaire, de la production primaire, au niveau de l'exploitation, à l'utilisation par les consommateurs finaux de l'aliment en passant par toutes les étapes intermédiaires.

Au nombre de ces participants figurent :

- **Les exploitants du secteur alimentaire**
Ils exercent la responsabilité et le rôle principal en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et de respect des exigences relatives aux aspects des denrées alimentaires relevant de leur contrôle.
- **Les consommateurs**
Ils jouent un rôle dans le cadre de la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments ; ils devraient recevoir les informations nécessaires pour leur indiquer comment remplir ce rôle.
- **Les gouvernements nationaux**
Il incombe aux pouvoirs publics (par le biais de leurs Autorités compétentes) d'établir et de maintenir une législation en matière de sécurité sanitaire des aliments basée sur les risques et les données scientifiques et de jouer les rôles et d'assumer les responsabilités nécessaires afin d'assurer le fonctionnement efficient des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.

¹ Avant-projet de principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments, www.codexalimentarius.org/download/report/768/REP12_FcF.pdf.

² Règlement (CE) 882/2004.

- **Les institutions scientifiques**

Universitaires et scientifiques apportent leur contribution à un système national de contrôle des denrées alimentaires puisqu'ils sont une source d'expertise qui étaye le fondement scientifique d'un tel système basé sur les risques.

Définitions

Autorité compétente

Commission du *Codex Alimentarius*

Plusieurs textes du *Codex* donnent un certain nombre de définitions légèrement différentes. La définition ci-dessous est présentée comme étant le reflet du consensus général :

« *Autorité officielle chargée par tout ou partie du gouvernement de contrôler l'hygiène alimentaire et la gestion des systèmes officiels d'inspection et de certification* ».

Union européenne

« *On entend par "Autorité compétente" l'autorité centrale d'un État membre, compétente pour organiser les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée* ».

Exploitant du secteur alimentaire

Union européenne

« *La ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent* ».

« *Entreprise du secteur alimentaire* » : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires ».

(Source : Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire)

3.1.2. Commission du *Codex Alimentarius* (CCA)

La Commission du *Codex Alimentarius*, créée en 1963 par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) et l'OMS (Organisation mondiale de la santé), développe des normes alimentaires, des lignes directrices et des codes d'usage internationaux et harmonisés visant à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques équitables dans le commerce des aliments. Elle encourage aussi la coordination de tous les travaux relatifs aux normes alimentaires entrepris par des organisations gouvernementales et non gouvernementales.

Les normes et les guides de la CCA constituent la base de tous les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments et fournissent des informations aux exploitants du secteur alimentaire et aux Autorités compétentes sur le respect de leurs responsabilités respectives en matière de sécurité sanitaire des aliments.

L'ensemble des normes, des lignes directrices, des codes d'usages et des textes à caractère consultatif de la Commission du *Codex Alimentarius* peut être consulté sur le site www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-standards/fr.

En plus de fournir des informations sur la sécurité sanitaire des aliments en vue d'assurer la protection des consommateurs d'un pays, la référence aux normes du *Codex* relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) montre que le *Codex* joue un rôle de plus en plus important dans le règlement des différends commerciaux. Les membres de l'OMC qui souhaitent imposer des normes plus sévères que celles établies par le *Codex* peuvent être invités à les justifier scientifiquement.



3.2. Principes généraux de sécurité sanitaire des aliments

Le Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire de la Commission du *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 1-1969) stipule que les exploitants du secteur alimentaire devraient appliquer les pratiques d'hygiène définies dans ce code afin de :

- fournir des aliments sans danger et propres à la consommation ;
- faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés, qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance/survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire, grâce à des méthodes correctes d'entreposage, de manutention et de préparation ;
- maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce international.

Le Code recommande son utilisation aux pouvoirs publics pour décider de la manière optimale d'encourager l'application de ces principes généraux en vue de :

- protéger convenablement les consommateurs contre les maladies et accidents provoqués par les aliments ; les politiques d'action devront tenir compte de la vulnérabilité de la population ou de divers groupes de population visés ;
- donner la garantie que les aliments sont propres à la consommation humaine ;
- maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce international ;
- établir des programmes d'éducation sanitaire qui inculquent effectivement des principes d'hygiène alimentaire aux professionnels et aux consommateurs.

Un système national de sécurité sanitaire des aliments est une structure intégrée qui s'articule autour de deux parties principales :

- a. L'Autorité compétente qui :
 - met en place et veille à l'application des contrôles réglementaires fondés sur des données scientifiques qui encouragent la sécurité sanitaire des aliments ;
 - appuie et favorise des pratiques équitables dans le commerce alimentaire ;
 - stimule et encourage la connaissance, la science, la recherche et l'éducation relative à la sécurité sanitaire des aliments ;
- b. Les exploitants du secteur alimentaire et l'industrie alimentaire qui :
 - ont pour responsabilité première de produire des denrées alimentaires sans danger et de respecter les exigences réglementaires ;
 - stimulent et encouragent la connaissance, la science, la recherche et l'éducation relative à la sécurité sanitaire des aliments.

Un système national de sécurité sanitaire des aliments devrait viser à intégrer les activités des exploitants du secteur alimentaire et des pouvoirs publics afin de garantir que les aliments et leurs systèmes de production sont conformes aux exigences spécifiées, afin de protéger le consommateur contre les risques liés aux produits

alimentaires et les pratiques commerciales frauduleuses, et de faciliter les échanges sur la base d'une description exacte du produit.

Il convient d'appliquer les principes suivants pour atteindre les objectifs d'un système national de sécurité sanitaire des aliments :

- **L'approche fondée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire**

Les mesures de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments devraient embrasser toutes les étapes de la production à la consommation, y compris la production primaire, la transformation, le stockage, la distribution, le transport, la vente de détail, les importations et les exportations.

- **L'application d'une prise de décision fondée sur les risques et les données scientifiques et factuelles**

Les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments devraient être conçus et utilisés sur la base des principes d'analyse des risques cohérents avec les approches universellement reconnues. Les principes de l'analyse des risques s'appliquent aux exploitants du secteur alimentaire dans le cadre de la gestion des dangers en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires de base qu'ils fabriquent, et aux pouvoirs publics et aux Autorités compétentes dans le cadre de l'élaboration de cadres législatifs et de programmes d'inspection, d'audit et d'application des règlements.

- **La responsabilité d'un système de sécurité sanitaire des aliments**

Les exploitants du secteur alimentaire (y compris les producteurs, les transformateurs, les grossistes, les distributeurs et les vendeurs au détail) assument la responsabilité première de respecter les exigences et de garantir la sécurité sanitaire des aliments pour les aspects des aliments qui relèvent de leur compétence. L'Autorité compétente conserve la responsabilité fondamentale de maintenir à jour les exigences légales scientifiquement fondées, d'assurer le fonctionnement effectif du système national de contrôle des denrées alimentaires et de vérifier et de fournir des assurances de la conformité des denrées alimentaires et de la production associée aux exigences.

3.3. Dangers pour la sécurité sanitaire des aliments

Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments visent à prévenir et à éliminer les dangers liés aux aliments ou à les réduire à des niveaux acceptables. Les dangers peuvent être classés en trois catégories : microbiologiques, chimiques ou physiques.

Exemples de dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments		
Dangers chimiques	Dangers biologiques	Dangers physiques
<ul style="list-style-type: none"> • Toxines naturellement présentes • Contaminants de l'environnement • Résidus de pesticides • Résidus de médicaments vétérinaires • Additifs alimentaires • Contaminants provenant des emballages 	<ul style="list-style-type: none"> • Bactéries • Organismes produisant des toxines • Virus • Parasites • Prions 	<ul style="list-style-type: none"> • Pierres • Éclats d'os • Morceaux de verre • Morceaux de métal, menus débris provenant des machines

3.4. Exploitants du secteur alimentaire

Tous les exploitants du secteur alimentaire, indépendamment du type de produit de base fabriqué ou de leur position dans la chaîne alimentaire, devraient appliquer des normes et pratiques en matière d'hygiène appropriées au produit de base et à l'étape de production. Bien qu'il n'existe pas de définition explicite de cette notion, les « bonnes pratiques d'hygiène » (BPH) sont fréquemment utilisées pour décrire les activités d'hygiène alimentaire de base. L'« hygiène alimentaire » est définie par le Codex comme « l'ensemble des conditions et des mesures requises pour garantir la salubrité et le caractère approprié des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire », et les BPH peuvent dès lors être considérées comme toutes les pratiques concernant les conditions et les mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et l'adéquation des aliments à tous les stades de la chaîne alimentaire. Les BPH constituent les étapes ou les procédures universelles qui permettent de maîtriser les conditions d'exploitation d'un établissement de production alimentaire. Elles sont conçues pour créer un environnement favorable à la production d'aliments sains. Elles constituent des conditions et les activités de base qui sont nécessaires pour conserver l'hygiène d'un environnement donné. Les BPH sont souvent décrites comme des conditions préalables aux systèmes fondés sur le système HACCP (Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise).

Au nombre des conditions BPH/HACCP prérequis figurent :

- la construction et l'agencement de bâtiments ;
- l'aménagement de locaux, espaces de travail, installations pour employés ;
- la gestion de l'eau ;
- la gestion des déchets ;
- l'équipement (nettoyage, maintenance) ;
- la gestion de matériel acheté ;
- les mesures de prévention de toute contamination croisée ;
- le nettoyage et la désinfection ;
- le contrôle des nuisibles ;
- l'hygiène personnelle ;
- la traçabilité et le retrait/rappel du produit ;
- le stockage et le transport.

Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise

La démarche HACCP est devenue la méthode d'assurance de la sécurité sanitaire des aliments universellement reconnue et acceptée. La croissance récente des préoccupations en matière de sécurité sanitaire des aliments au sein des Autorités sanitaires publiques, du secteur alimentaire et des consommateurs du monde entier a été une impulsion majeure dans l'application du HACCP. Les exploitants du secteur alimentaire sont les mieux à même d'élaborer un système sûr de fourniture de denrées alimentaires et de faire en sorte que les denrées alimentaires qu'ils fournissent soient sûres.

La démarche HACCP, qui repose sur des bases scientifiques et cohérentes, définit des dangers spécifiques et indique les mesures à prendre en vue de les maîtriser et de garantir la salubrité de l'aliment. Il s'agit d'un outil qui permet d'évaluer les dangers et de mettre en place des systèmes de maîtrise axés davantage sur la prévention que sur l'analyse du produit fini. Toute démarche HACCP doit être capable d'évoluer et de tenir compte des progrès accomplis, par exemple, dans la conception du matériel, les méthodes de transformation ou les innovations technologiques.

La démarche HACCP peut être appliquée d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, depuis le stade de la production primaire jusqu'à celui de la consommation, et sa mise en application doit être guidée par des preuves scientifiques de risques pour la santé humaine. En plus d'accroître la sécurité des aliments, la mise en application du HACCP peut apporter d'importants autres avantages. En outre, l'application de cette démarche peut aider les Autorités responsables de la réglementation dans leur tâche d'inspection et favoriser le commerce international en renforçant la confiance dans la sécurité sanitaire des aliments.

Pour être appliquée avec succès, la démarche HACCP requiert l'engagement sans réserve et la pleine participation de la direction et du personnel. Elle exige de plus une approche pluridisciplinaire devant comprendre, dans la mesure du possible, une expertise dans les domaines de l'agronomie, de la santé vétérinaire, de la production, de la microbiologie, de la médecine, de la santé publique, de la technologie de l'alimentation, de l'hygiène de l'environnement, de la chimie et de l'ingénierie selon les besoins de l'étude.

La démarche HACCP est décrite dans des textes du Codex³ et dans de nombreuses autres publications. Elle ne fera donc pas l'objet d'un examen détaillé dans le cadre du présent chapitre.

❑ Principes de la démarche HACCP

La démarche HACCP du Codex repose sur les sept principes suivants :

1. procéder à une analyse des dangers ;
2. identifier les « points critiques », ceux pour lesquels une maîtrise est indispensable (CCP – *Critical Control Points*) ;
3. fixer le ou les seuils critiques (à ne pas dépasser) ;
4. mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP ;
5. prévoir des mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé ;
6. appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement ;
7. constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

Ces sept principes sont ensuite élaborés dans une séquence logique de 12 étapes avant d'être appliqués. Des orientations sont données sous la forme d'un arbre de décision pour l'identification des points critiques pour la maîtrise (CCP). Le système HACCP ne sera mis en œuvre que si l'entreprise alimentaire applique les bonnes pratiques

³ Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application. Appendice au CAC/RCP 1-1969 (Rév. 4 - 2003).

d'hygiène (BPH) et se conforme aux exigences appropriées en matière de sécurité sanitaire des aliments.

❑ Production primaire

Il se peut que l'application stricte des sept principes HACCP ne soit pas appropriée pour la production primaire. En vertu de la législation de l'UE, la production primaire est exemptée de l'obligation législative imposée à tous les exploitants du secteur alimentaire de déployer les contrôles de la sécurité sanitaire des aliments selon les principes HACCP. C'est au niveau de la production primaire que de nombreux dangers potentiels d'origine alimentaire peuvent entrer dans la chaîne alimentaire, par exemple des contaminants chimiques comme des métaux lourds et des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires. C'est la raison pour laquelle il est essentiel que des mesures de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments soient appliquées à la production primaire.

Le Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – stipule que la production primaire devrait être gérée de manière à assurer que les aliments sont salubres et propres à leur usage prévu. Il faudra, au besoin :

- éviter la production dans des zones où l'environnement constitue une menace pour la sécurité des aliments ;
- prendre des mesures de lutte contre les contaminants, les ravageurs et les maladies des animaux et des plantes, afin d'éviter qu'ils ne constituent une menace pour la sécurité sanitaire des aliments ;
- adopter des pratiques et des mesures visant à garantir que les aliments sont produits dans des conditions d'hygiène appropriées.

❑ Petites entreprises et entreprises moins développées

La conception de systèmes de sécurité sanitaire des aliments basée sur l'approche HACCP devrait être à la portée des capacités techniques et des ressources de grandes entreprises et organisations des secteurs de la production et de la transformation de denrées alimentaires. Les forces du marché et les prescriptions en matière d'exportation ont joué un rôle central pour la mise en œuvre du HACCP dans de nombreuses entreprises alimentaires. La mise en œuvre des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments incorporant le HACCP peut être une condition préalable à l'accès au marché. C'est particulièrement évident lorsqu'il s'agit d'entreprises à vocation exportatrice ou d'entreprises fournissant les multinationales du commerce de détail. Il y a lieu de noter toutefois que la démarche HACCP du *Codex* est le résultat écrit de l'expérience acquise en appliquant la méthode HACCP dans des entreprises alimentaires de grande taille et techniquement assez sophistiquées.

Certains gouvernements appliquent la démarche du *Codex* selon les 12 étapes définies dans les directives, tandis que d'autres élaborent ou encouragent des systèmes comprenant les sept principes, sans suivre le processus de 12 étapes. Une plus grande souplesse est rare du fait que la démarche HACCP du *Codex* est la norme de référence dans les différends commerciaux internationaux.

La démarche HACCP peut en revanche présenter des difficultés pour les petites entreprises avec des effectifs nuls ou réduits, ou des entreprises moins développées sans connaissances techniques. De nombreuses petites entreprises approvisionnent uniquement le marché intérieur et le nombre de détaillants multinationaux est très limité

dans certains pays. En conséquence, les petites entreprises, les services de restauration, ou qui ravitaillent directement les consommateurs ou les détaillants ou restaurateurs locaux, ont rechigné à mettre en œuvre le HACCP ou ont rencontré des difficultés à s'y conformer.

Les associations professionnelles ont un rôle à jouer en promouvant le HACCP et en aidant les exploitants du secteur alimentaire à appliquer cette démarche. Des guides de mise en œuvre du HACCP, élaborés par des organismes commerciaux, ont été bénéfiques dans certains pays et leur développement devrait être encouragé ou soutenu par les pouvoirs publics où de tels organismes existent. Cependant, dans de nombreux pays, les associations professionnelles n'existent pas et, même si elles sont présentes, les petites entreprises risquent d'y être sous-représentées par rapport aux grandes entreprises alimentaires. Dans ces circonstances, le gouvernement devrait prendre l'initiative de promouvoir l'adoption et l'application du HACCP, comme nous l'examinons ci-dessous.



3.5. Autorités compétentes

Comme nous l'avons défini ci-dessus, on entend par Autorité compétente l'autorité officielle chargée, par tout ou partie du gouvernement, de contrôler l'hygiène alimentaire et la gestion des systèmes officiels d'inspection et de certification.

Il existe de nombreux modèles de délégation des pouvoirs publics aux Autorités compétentes et il revient à chaque pays de décider des mécanismes sous-jacents. Dans de nombreux pays, les Autorités compétentes font partie intégrante des pouvoirs publics, par exemple au sein du ministère de la Santé ou du ministère de l'Agriculture. Pour les maladies zoonotiques, il existe souvent un chevauchement entre les départements de deux ministères. Certains pays ont mis sur pied des organismes dotés de responsabilités spécifiques à la sécurité sanitaire des aliments ; un exemple d'un tel organisme public non ministériel est l'Agence des normes alimentaires du Royaume-Uni (UK Food Standards Agency) qui est supervisée par un conseil plutôt que par un ministre du gouvernement, agissant dans l'intérêt des consommateurs d'aliments et en toute indépendance du gouvernement.

La tenue de contrôles officiels de la sécurité sanitaire des aliments peut être réalisée directement par l'Autorité compétente ou cette responsabilité peut être confiée à un autre organe.

❑ Législation en matière de sécurité sanitaire des aliments

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.

La législation en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait viser à réduire, éliminer ou éviter un risque pour la santé et reposer sur les trois volets interconnectés de l'analyse des risques – évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques – pour constituer une méthodologie systématique en vue de déterminer des mesures efficaces, proportionnées et ciblées pour protéger la santé.

L'analyse des risques devrait se baser sur des méthodes universellement reconnues ; les principes du *Codex* pour une analyse des risques par les gouvernements figurent dans l'encadré ci-dessous.

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)

- L'objectif général de l'analyse des risques appliquée à la sécurité sanitaire des aliments est d'assurer la protection de la santé humaine.
- Ces principes s'appliquent de la même manière au contrôle national et au commerce des aliments, et leur application doit être cohérente et non discriminatoire.

- Dans la mesure du possible, l'application de l'analyse des risques doit faire partie intégrante d'un système national de sécurité sanitaire des aliments.
- La mise en œuvre des décisions de gestion des risques au niveau national doit s'appuyer sur un système ou un programme de contrôle des aliments fonctionnant adéquatement.
- L'analyse des risques doit être :
 - appliquée avec cohérence ;
 - ouverte, transparente et documentée ;
 - appréciée et réexaminée si besoin est à la lumière des nouvelles données scientifiques qui apparaissent.
- L'analyse des risques doit suivre une démarche structurée comprenant les trois volets, distincts, mais intimement liés, de l'analyse des risques (l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques), tels que définis par la Commission du *Codex Alimentarius*, chacun de ces volets faisant partie intégrante de l'ensemble de l'analyse des risques.
- Les trois volets de l'analyse des risques doivent être complètement et systématiquement documentés de manière transparente. Tout en respectant le souci légitime de préserver le caractère confidentiel des documents, la documentation doit être accessible à toutes les parties intéressées.
- Une communication et une consultation effectives avec toutes les parties intéressées doivent être assurées tout au long de l'analyse des risques.
- Les trois volets de l'analyse des risques doivent être mis en œuvre dans un cadre global au profit de la gestion des risques pour la santé humaine liés aux aliments.
- Il doit exister, dans la mesure du possible, une séparation fonctionnelle entre l'évaluation des risques et la gestion des risques, afin de garantir l'intégrité scientifique de l'évaluation des risques, d'éviter toute confusion concernant les fonctions que doivent remplir les responsables de l'évaluation des risques et de la gestion des risques et d'atténuer tout conflit d'intérêts.
- La précaution est un élément inhérent au processus d'analyse des risques. De nombreuses sources d'incertitude existent dans le processus d'évaluation et de gestion des risques, quant aux dangers pour la santé humaine liés aux aliments. Le degré d'incertitude et de variabilité dans les informations scientifiques disponibles doit être explicitement considéré dans l'analyse des risques. Les hypothèses utilisées pour l'évaluation des risques et les options de gestion des risques retenues devraient refléter le degré d'incertitude et les caractéristiques du danger.
- Les gouvernements nationaux doivent tenir compte des directives et des informations pertinentes issues des activités d'analyse des risques relatives à la protection de la santé humaine conduites par le *Codex*, la FAO, l'OMS et d'autres organisations internationales intergouvernementales compétentes, y compris l'OIE et la CIPV.
- Avec le soutien d'organisations internationales le cas échéant, les gouvernements nationaux doivent élaborer et/ou appliquer les programmes appropriés en matière de formation, d'information et de renforcement des capacités, qui visent à parvenir à appliquer efficacement les principes et les

techniques de l'analyse des risques dans leur système de contrôle des aliments.

- Les gouvernements nationaux doivent partager l'information et leur expérience en matière d'analyse des risques avec les organisations internationales compétentes, les autres gouvernements nationaux (soit, au niveau régional par l'entremise des comités de coordination régionaux FAO/OMS) pour favoriser et faciliter une application plus large et, le cas échéant, plus cohérente de l'analyse des risques.

Le résultat du processus d'analyse des risques consiste en des décisions sur les options de gestion des risques pour les dangers d'origine alimentaire concernant la santé publique. La mise en œuvre des procédures de gestion des risques exigera généralement une législation nationale.

Au sein de l'UE, l'évaluation des risques est l'une des fonctions de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Quand la demande lui en est formulée, l'EFSA réalise des évaluations des risques relatives à des dangers spécifiques et publie les résultats de celles-ci. Ces évaluations sont ensuite utilisées par des institutions législatives de l'UE pour soumettre et approuver un projet de législation.

La législation en matière de sécurité sanitaire des aliments doit investir l'Autorité compétente de pouvoirs juridiques afin d'appliquer des contrôles à toutes les étapes de la production, de la fabrication, de l'importation, de la transformation, de l'entreposage, du transport, de la distribution et du commerce.

La législation peut, le cas échéant, inclure également des dispositions relatives à l'homologation ou à l'approbation des établissements ou à l'établissement de listes d'usines de transformation agréées. Au sein de l'UE, toutes les entreprises alimentaires doivent être homologuées avant de pouvoir s'adonner aux activités commerciales, et des entreprises qui effectuent certaines opérations réputées assorties de risques de sécurité sanitaire plus élevés, par exemple les abattoirs et les usines de transformation de la viande et du lait, doivent être approuvées pour s'assurer d'être conformes aux exigences supplémentaires en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

L'homologation et l'approbation des entreprises alimentaires permettent à l'Autorité compétente de recenser les exploitants du secteur alimentaire et de réaliser les activités de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.

La législation devrait inclure des dispositions d'application de sanctions légales infligées aux exploitants du secteur alimentaire qui ne respectent pas les lois en matière de sécurité sanitaire des aliments.

3.5. Programmes de contrôle officiel

On entend par « contrôle officiel » toute forme de contrôle effectué par l'Autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux denrées alimentaires.

La réalisation de contrôles officiels sur la sécurité sanitaire des aliments peut être effectuée directement par l'Autorité compétente ou peut être confiée à un autre organisme. Sous ce point, l'acronyme AC (ou la notion d'Autorité compétente) est utilisé pour décrire à la fois l'AC et tout autre organisme à qui la responsabilité de contrôles officiels a été confiée.

□ Programmes nationaux

Les Autorités compétentes participant aux fonctions d'un système national de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire – de la production à la consommation – devraient se voir confier des responsabilités et une autorité clairement définie afin d'éviter tout double emploi et de combler les lacunes. Dans de nombreux pays, les responsabilités sont réparties entre les ministères, par exemple ceux de l'Agriculture et de la Santé ; il est essentiel que ces responsabilités soient clairement exposées à un haut niveau afin d'assurer l'application effective des contrôles à l'ensemble de la chaîne alimentaire. Une attention particulière doit être prêtée aux maladies zoonotiques afin d'assurer l'absence de tout double emploi et de toute lacune dans les mesures d'application.

Lorsque, dans un même pays, les différentes composantes de la chaîne de production alimentaire relèvent d'autorités distinctes, il faudra éviter d'établir des exigences contradictoires qui risqueraient de poser des problèmes juridiques et commerciaux et de faire obstacle au commerce. Par exemple, dans les pays dont les provinces ou les États ont le droit de légiférer, il faudrait qu'une Autorité compétente à l'échelle nationale puisse veiller à l'application uniforme des lois.

L'exemple des plans de contrôle nationaux formels que les États membres de l'UE doivent élaborer est un modèle digne de considération. La législation en matière de sécurité sanitaire des aliments est harmonisée à l'échelle de l'UE, mais il incombe à chaque État membre de déterminer comment la législation est déployée et appliquée dans son pays. Par ailleurs, la législation de l'UE sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux⁴ exige de chaque État membre la production de « plans de contrôle nationaux pluriannuels » pour démontrer les coulisses de leurs réalisations. Les plans de contrôle nationaux pluriannuels :

- décrivent les rôles et les responsabilités des Autorités compétentes et des organes associés responsables des contrôles officiels des aliments ;
- exposent comment ces Autorités respectent les exigences de la législation de l'UE ;
- fournissent un aperçu du mode de collaboration réciproque de ces Autorités et autres organismes en vue de sauvegarder la santé publique ;

⁴ Règlement (CE) 882/2004.

- définissent les objectifs stratégiques et planifient les activités de contrôle.

Des lignes directrices ont été publiées sur la préparation de ces plans de contrôle⁵. Les intitulés des rubriques de celles-ci sont reproduits dans l'encadré ci-dessous afin d'indiquer les thèmes qu'il convient de prendre en compte lors de la création de systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.

- Objet des lignes directrices
- Définitions
- Orientations concernant les prescriptions légales applicables aux plans de contrôle nationaux
- Plans de contrôle nationaux
- Exigences générales applicables aux plans de contrôle nationaux
- Objectifs stratégiques des plans de contrôle nationaux
- Catégorisation des risques
- Désignation des autorités compétentes
- Organisation et gestion générales
- Systèmes de contrôle et coordination des activités
- Délégation à des organismes de contrôle
- Respect des critères opérationnels
- Formation du personnel effectuant les contrôles officiels
- Procédures documentées
- Plans opérationnels d'intervention
- Organisation de la coopération et de l'assistance mutuelle
- Ajustement des plans de contrôle nationaux

❑ Objectifs stratégiques

En prenant en compte le fait qu'un système de sécurité sanitaire des aliments a pour finalité principale de protéger la santé publique par l'entremise d'une application effective de la loi en matière de denrées alimentaires, il est essentiel d'élaborer des objectifs appropriés et des stratégies destinées à l'atteindre. Ces objectifs et ces stratégies qui peuvent comporter une concentration ou une hiérarchisation des contrôles officiels ou l'affectation de ressources à certaines activités ou à certaines étapes de la chaîne de production devraient constituer la base de tout plan de contrôle national.

À titre d'exemple, citons le plan de contrôle national du Royaume-Uni.

⁵ Décision de la Commission établissant des lignes directrices pour aider les États membres à élaborer le plan de contrôle national pluriannuel intégré unique (2007/363/CE).



www.foodlaw.rdg.ac.uk/pdf/uk-06028-draft-control-plan.pdf (en anglais)

❑ Procédures opérationnelles du contrôle officiel

Il conviendrait de créer et d'entretenir des programmes et des manuels de formation pour assurer une application cohérente des exigences. Toute documentation pour les Autorités compétentes devrait comprendre :

- un organigramme du système officiel de contrôle ;
- le rôle de chaque niveau hiérarchique (y compris d'autres niveaux de juridiction, par exemple, État, province) ;
- les profils de postes et les éventuelles qualifications requises ;
- les procédures de travail, y compris les méthodes d'inspection et de contrôle, d'échantillonnage et d'analyse ;
- la législation et les exigences pertinentes ;
- les dispositions pour la coordination avec de hauts responsables de ministères pertinents et des entreprises du secteur privé ;
- 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 ;
- les programmes et les manuels de formation devraient être élaborés et mis en œuvre pour assurer une application uniforme.

❑ Personnel de l'Autorité compétente

Les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires devraient pouvoir compter sur un personnel qualifié et suffisamment nombreux dans des domaines tels que : science et technologie alimentaires, chimie, biochimie, microbiologie, médecine

vétérinaire, médecine humaine, épidémiologie, génie agronomique, assurance qualité, audit et droit. Le personnel devrait être compétent et posséder la formation nécessaire sur le fonctionnement des systèmes de contrôle et d'inspection des denrées alimentaires. Il devrait bénéficier d'un statut qui garantisse son impartialité et ne pas avoir d'intérêt commercial direct dans les produits ou les établissements inspectés ou certifiés.

Inspection

Examen des produits alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des matières premières, ainsi que de la transformation et de la distribution, y compris les essais en cours de fabrication et ceux sur les produits finis, de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiées.

Audit

Examen méthodique et indépendant dans son fonctionnement qui sert à déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis.

Les Autorités compétentes devraient disposer de procédures pour engager des responsables agréés et pour s'assurer qu'ils disposent des pouvoirs nécessaires pour effectuer des activités de contrôle officiel et pour prendre des mesures juridiques contre tout non-respect par les exploitants du secteur alimentaire.

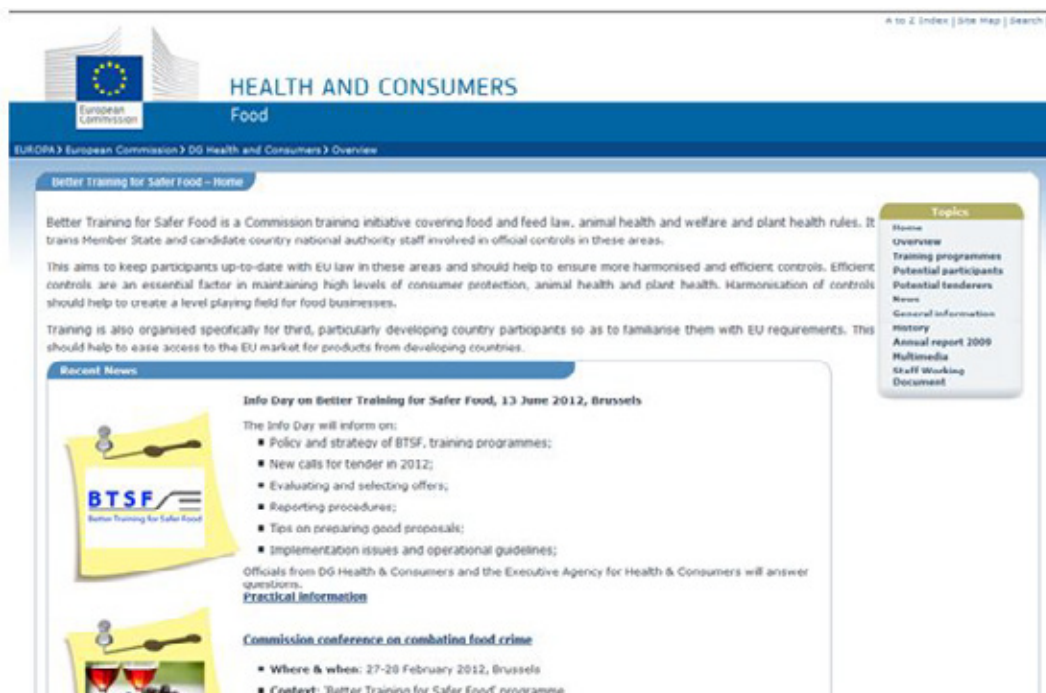
Le personnel de l'Autorité compétente devrait recevoir des formations relatives à l'inspection, à l'audit et à d'autres activités relatives aux contrôles officiels. Le personnel devrait notamment avoir une saine connaissance et une compréhension de l'application des principes HACCP et de l'audit des systèmes HACCP. L'audit des systèmes de gestion des exploitants du secteur alimentaire exige un haut niveau de compréhension des dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments et de leurs contrôles ; il convient que les membres du personnel de l'Autorité compétente aient le niveau requis d'éducation et de formation et qu'ils reçoivent des possibilités d'épanouissement professionnel pendant leur vie active afin de maintenir leur niveau d'expertise.

L'UE a reconnu l'importance de la formation dans le cadre des contrôles officiels pour le personnel de l'Autorité compétente par le biais de son programme intitulé « Meilleure formation pour des aliments plus sains ».

« Meilleure formation pour des aliments plus sains » (*Better Training for Safer Food – BTSF*) est une initiative de formation de la Commission en matière de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux, de santé et de bien-être des animaux, et des règles phytosanitaires. Ce programme forme les agents des États membres et des pays candidats impliqués dans le contrôle du respect de la législation en la matière.

Cette formation vise à actualiser les connaissances des participants en matière de législation de l'UE dans ces domaines et devrait aider à garantir ainsi des contrôles plus homogènes et efficaces. Les contrôles efficaces sont un facteur essentiel du maintien d'un haut niveau de protection des consommateurs, de la santé animale et de la santé végétale. L'harmonisation des contrôles devrait contribuer à créer des règles de jeu équitables pour les entreprises alimentaires.

Des formations sont également organisées spécifiquement pour des tiers, notamment des participants de pays en développement afin de les familiariser avec les exigences de l'UE. Cela devrait contribuer à faciliter l'accès des produits des pays en développement au marché européen.

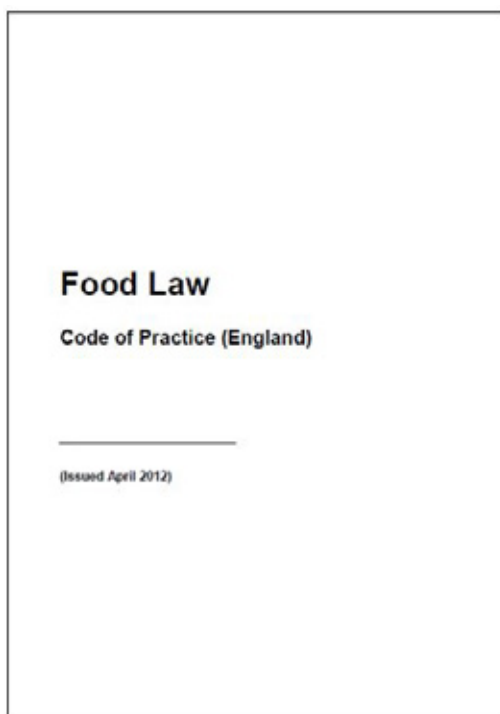


Source : ec.europa.eu/food/training_strategy/index_en.htm (en anglais)

Les pays désireux de participer au programme BTSF pourront trouver un complément d'information sur le site Web suivant de l'UE : ec.europa.eu/chafea/food/ (en anglais).

❑ Procédures opérationnelles de l'Autorité compétente

Les Autorités compétentes devraient élaborer des guides et des codes relatifs aux procédures opérationnelles à l'intention de leur personnel afin de garantir une approche cohérente des activités de contrôle officiel. Les Autorités compétentes qui rédigent des textes peuvent trouver de nombreux exemples de tels codes, guides et manuels utilisés par d'autres pays, dont certains exemples figurent ci-dessous.



Food Law Code of Practice (England) - April 2012

Table of Sections and Chapters	
Table of Sections and Chapters	1
Preface	3
Section 1 - Administration	5
Chapter 1.1 - senior authority matters	5
Chapter 1.2 - Qualifications and experience	9
Chapter 1.3 - Conflicts of interest	19
Chapter 1.4 - Food business establishment records	23
Chapter 1.5 - registration of food business establishments	23
Chapter 1.6 - Crown and police premises	30
Chapter 1.7 - food incidents and hazards	33
Section 2 - Communication	37
Chapter 2.1 - disclosure of information	37
Chapter 2.2 - Food Alerts	38
Chapter 2.3 - Agency communications and guidance	40
Chapter 2.4 - information to be supplied to the Agency	41
Chapter 2.5 - Liaison with other member states	43
Section 3 - General enforcement	46
Chapter 3.1 - Approach to enforcement	46
Chapter 3.2 - hygiene improvement notices/improvement notices	52
Chapter 3.3 - Prohibition Procedures	54
Chapter 3.4 - seizure and detention	60
Chapter 3.5 - Remedial Action Notices/Potential Notices	65
Chapter 3.6 - temperature control requirements	67
Chapter 3.7 - Import of food from third countries	70
Chapter 3.8 - food safety and general food law	71
Section 4 - Interventions	72
Chapter 4.1 - interventions	72
Chapter 4.2 - Inspections	83
Chapter 4.3 - interventions at approved establishments: additional requirements	89
Chapter 4.4 - Inspection of ships and aircraft	90
Chapter 4.5 - Action following an intervention	90

Page 1

Source : Loi en matière d'alimentation – Code d'usages (Angleterre)
www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/codeofpracticeeng.pdf (en anglais)

Food Standards Agency

Home News & updates Policy & advice Business & industry Enforcement & regulation Science & research About Us

Manual for Official Controls

The Manual for Official Controls provides details of the tasks, responsibilities and duties Food Standards Agency (FSA) staff and veterinary contractors undertake in approved establishments.

The latest revisions to the manual were implemented on 19 August 2013.

The work of the FSA includes:

- inspection
- verification and audit
- decision making and action to be taken following official controls
- sampling procedures
- monitoring and surveillance programmes

Volume 1 contains the detail of the Official Controls and is provided as a series of pdf documents. It has been split into chapters and sub-chapters to limit the size of each file and make them quicker to download.

Volume 2 contains the names and reference numbers of the individual regulations. Details of statutory instruments can be found on legislation.gov.uk. The EU-Lex website contains details of European legislation. Links to both these websites can be found under 'external sites'.

The version of the Manual for Official Controls provided below is not to be considered the official version for FSA enforcement purposes and may contain revised instructions. Stakeholders can email gov.uk@foodstandards.gov.uk to confirm the status of this document.

Manual for Official Controls chapters

MOC Index of Changes: Amendment 36 (implementation date: 19 August 2013)	(pdf 69KB)
MOC Manual Chapter 1: introduction	(pdf 363KB)
MOC Manual Chapter 2.1: Food Chain Information (FCI) and Collection and Communication of Inspection Results (CCIR)	(pdf 427KB)
MOC Manual Chapter 2.2: Ante-Mortem Inspection	(pdf 1MB)
MOC Manual Chapter 2.3: Ante-Mortem Welfare	(pdf 820KB)
MOC Manual Chapter 2.4: Post-Mortem Inspection	(pdf 1MB)

Source : Manuel des contrôles officiels des établissements de transformation de viande
www.food.gov.uk/enforcement/approved-premises-official-controls/manual (en anglais)

❑ Enregistrement et agrément des entreprises du secteur de l'alimentation

Les Autorités compétentes devraient disposer des procédures d'enregistrement de toutes les entreprises du secteur de l'alimentation tout au long de la chaîne de production alimentaire. Il importe d'avoir des informations sur le type et le site de toutes les entreprises de sorte qu'un contrôle officiel puisse être appliqué.

Certaines entreprises, comme celles qui produisent des aliments d'origine animale, peuvent être tenues de se conformer à certains aspects de la législation en matière d'alimentation et il conviendrait que l'Autorité compétente dispose d'un mécanisme pour évaluer la conformité à des conditions supplémentaires et pour l'agrément de telles entreprises.

Il convient de tenir un registre des entreprises du secteur de l'alimentation, et des procédures opérationnelles et juridiques devraient être disponibles pour retirer de la liste toute entreprise qui présente de graves problèmes de conformité.

En cas d'exportation de produits de base, certains pays importateurs exigent que les producteurs de denrées alimentaires destinées à l'exportation soient spécifiquement approuvés à cet effet. Des systèmes doivent être mis en place pour ajouter (et retirer) des établissements d'exportation agréés.

❑ Contrôles officiels des entreprises du secteur de l'alimentation

La forme spécifique des contrôles officiels appliqués par les Autorités compétentes dépend de nombreux facteurs, y compris l'échelon dans la chaîne alimentaire et le type et la nature du produit de base. L'encadré ci-dessous présente des recommandations de conception des Programmes de contrôle officiel extraites de l'avant-projet de principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments de la CCA.

- Les éléments d'un programme de contrôle devraient notamment inclure, selon le cas :
 - inspection ;
 - échantillonnage et analyse ;
 - contrôle de l'hygiène, notamment de la propreté et de la tenue vestimentaire du personnel ;
 - examen de la documentation écrite et autre ;
 - examen des résultats de tout système de vérification appliqué par l'établissement ;
 - audit des établissements par l'autorité nationale compétente ;
 - audit national et vérification du programme de contrôle.

- Il faudrait mettre en place des procédures administratives garantissant que les services d'inspection effectuent des contrôles :
 - régulièrement en fonction des risques ;
 - en cas de doute quant à la conformité ;
 - de façon coordonnée entre les différentes autorités, s'il en existe plusieurs.

- Les contrôles devraient porter, selon le cas, sur les éléments suivants :
 - établissements, installations, moyens de transport, équipement et matériel ;
 - matières premières, ingrédients, auxiliaires technologiques et autres produits utilisés pour la préparation et la production de denrées alimentaires ;
 - produits semi-finis et finis ;
 - matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;
 - produits et procédés de nettoyage et d'entretien, et pesticides ;
 - procédés utilisés pour la fabrication et la transformation de produits alimentaires ;
 - application et intégrité des marques de contrôle sanitaire, de classement et de certification ;
 - méthodes de conservation ;
 - intégrité de l'étiquetage et allégations.
- Les éléments des programmes de contrôle devraient être documentés, notamment en matière de méthodes et de techniques.
- Le programme de contrôle devrait être ciblé sur les étapes et les opérations les plus appropriées, selon les objectifs spécifiques poursuivis. Les procédures de contrôle ne devraient pas porter atteinte à la qualité ou à la sécurité des aliments, surtout s'il s'agit de denrées périssables.
- Il faudrait déterminer la fréquence et l'intensité des contrôles effectués par les services d'inspection d'après le degré de risque et la fiabilité des contrôles déjà effectués par ceux qui manipulent les produits, notamment les producteurs, les fabricants, les importateurs, les exportateurs et les distributeurs.
- Dans les cas où des vérifications matérielles s'imposent, il faudrait tenir compte, dans les plans d'échantillonnage des produits importés, du niveau de risque, de la présentation et du type des produits à échantillonner.

☐ Contrôles officiels basés sur les risques

Les programmes de contrôle officiel ont pour but de vérifier la correspondance entre les activités d'inspection et les objectifs, étant donné que les résultats de ces programmes sont susceptibles d'être évalués en regard des objectifs établis pour le système d'inspection et de certification. Les Autorités compétentes devraient concevoir leurs programmes de contrôle en fonction d'objectifs précis et d'une analyse appropriée des risques. Afin d'exploiter le plus efficacement possible les ressources disponibles, des méthodes d'analyse des risques devraient être employées pour déterminer les entreprises qui représentent le plus grand risque pour la santé publique et de hiérarchiser les activités de contrôle en conséquence.

La nature et la fréquence des inspections, de l'échantillonnage et des analyses des importations alimentaires dépendront du risque pour la santé et la sécurité sanitaire présenté par le produit, de son origine, des antécédents de conformité aux exigences spécifiées et d'autres informations pertinentes. Les contrôles devront être conçus pour rendre compte de facteurs tels que :

- le risque évalué pour la santé humaine présenté par le produit ou son emballage ;
- la susceptibilité du groupe de consommateurs cible ;
- l'importance et la nature de toute transformation supplémentaire du produit ;
- les antécédents de conformité des producteurs, transformateurs, fabricants, exportateurs, importateurs et distributeurs ;
- le potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs et les autres facteurs susceptibles de constituer des pratiques déloyales dans le commerce alimentaire.

Les éventuels risques en matière de santé publique des entreprises du secteur de l'alimentation se composent de deux éléments principaux :

- risques intrinsèques :
 - type de denrée alimentaire et méthode de manipulation ;
 - méthode de transformation ;
 - consommateurs exposés au risque ;
- risques liés aux exploitants du secteur alimentaire :
 - niveau de conformité (actuelle) ;
 - confiance dans les procédures de gestion/contrôle.

Les risques intrinsèques sont communs à tous les exploitants du secteur alimentaire qui produisent le même produit de base pour le même marché, alors qu'il y aura des différences entre les risques posés par des exploitants du secteur alimentaire considérés individuellement et dépendant de leurs attitudes en matière de sécurité sanitaire des aliments et de l'efficacité de leurs systèmes de gestion de la qualité sanitaire.

On peut utiliser des systèmes de notations formelles des risques pour évaluer les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments des entreprises individuelles et pour hiérarchiser les activités de contrôle officiel. Des extraits d'un exemple d'un tel système de notation sont présentés ci-dessous.



A. Type of food and method of handling

Score	Guidance on the scoring system
40	Manufacturers of high-risk food (including those subject to approval under Regulation 853/2004), wholesalers, and packers who re-wrap or re-pack high-risk foods. In this context, high-risk foods may be regarded as foods which support the growth of micro-organisms, and/or are intended for consumption without further treatment that could destroy pathogenic micro-organisms or their toxins.
30	Preparation, cooking or handling of <u>open</u> high-risk foods by caterers and retailers, except caterers that prepare less than 20 meals a day (see below).
10	Handling of pre-packed high-risk foods; Caterers who prepare high-risk foods but serve less than 20 meals a day; Other wholesalers and distributors not included in the categories above; Manufacture or packing of foods other than high-risk; Establishments involved in the filleting, salting or cold smoking of fish for retail sale to final consumer.
5	Retail handling of foods other than high-risk, such as fruit, vegetables, canned and other ambient shelf stable products. Any other businesses not included in the categories above.

Score:	<input type="text"/>
--------	----------------------

Source : Annex 5 - Food establishment intervention rating schemes
(Schémas de notation d'intervention pour les entreprises alimentaires)
www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/codeofpracticeeng.pdf (en anglais)

Ce type de système de notation attribue des points à différents niveaux de risque pour chaque catégorie de risque afin de déboucher sur une note globale pour une entreprise, qui jauge les risques qu'elle représente (une note plus élevée étant équivalente à un risque plus élevé).

De même, des notes sont attribuées à la conformité des exploitants du secteur alimentaire aux exigences structurelles et opérationnelles.

Score	Guidance on the scoring system
25	Almost total non-compliance with statutory obligations.
20	General failure to satisfy statutory obligations – standards generally low.
15	Some major non-compliance with statutory obligations – more effort required to prevent fall in standards.
10	Some non-compliance with statutory obligations and industry codes of recommended practice. Standards are being maintained or improved.
5	High standard of compliance with statutory obligations, industry codes of recommended practice, and minor contraventions of food hygiene regulations. Some minor non-compliance with statutory obligations and industry codes of recommended practice.
0	High standard of compliance with statutory obligations and industry codes of recommended practice; conforms to accepted good practices in the trade.

Score – hygiène:	<input type="text"/>
------------------	----------------------

Score – structural:	<input type="text"/>
---------------------	----------------------

Les notes globales de chaque entreprise peuvent être utilisées pour hiérarchiser les activités de contrôle officiel comme le type et la fréquence des inspections, audits et prélèvements d'échantillons.

3.7. Commerce international des denrées alimentaires

3.7.1. Exportation des denrées alimentaires

Les Autorités compétentes jouent un rôle décisif pour les pays désireux d'exporter des denrées alimentaires, en ce sens qu'elles s'assurent que les pays se conforment aux exigences du commerce international et aux conditions imposées par les pays importateurs.

Les Autorités compétentes doivent être à même de donner aux partenaires commerciaux des garanties concernant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires qu'ils souhaitent exporter. Des systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments au niveau national, reposant sur les guides et les normes de la CCA, devraient constituer l'assise de telles garanties. L'Accord SPS de l'OMC n'exige pas que le système de sécurité sanitaire des aliments du pays exportateur soit le même que celui du pays importateur, mais demande seulement qu'il fournisse le même niveau de sécurité sanitaire.

Par ailleurs, dans le cas de l'exportation d'aliments d'origine animale, les pays importateurs exigeront des garanties en matière de maladie animale afin de protéger leur santé animale, étant donné que les produits animaux peuvent être la source d'un transfert de maladies animales entre pays. En règle générale, l'accès aux marchés internationaux est obtenu par les pays exportateurs qui sont membres de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et qui suivent les exigences des textes de l'OIE, en particulier du Code sanitaire pour les animaux terrestres⁶ et du Code sanitaire pour les animaux aquatiques⁷.

Les Autorités compétentes jouent un rôle décisif dans la mise en œuvre des exigences zoosanitaires de l'OIE.

□ Certification officielle

La plupart des échanges commerciaux de denrées alimentaires au niveau international exigent une certification officielle pour fournir aux pays importateurs les garanties en matière de sécurité sanitaire des aliments et, le cas échéant, notifier, s'il y a lieu, tout problème en matière de santé animale.

Les principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires du Codex (CAC/GL 20–1995) stipulent que :

« Les systèmes d'inspection et de certification des aliments devraient servir à garantir, chaque fois que cela est nécessaire, que les aliments et leurs systèmes de production sont conformes aux exigences spécifiées, afin de protéger le consommateur contre les risques liés aux produits alimentaires et les pratiques commerciales frauduleuses et de faciliter les échanges sur la base d'une description exacte du produit »

⁶ www.oie.int/fr/normes-internationales/code-terrestre/acces-en-ligne.

⁷ www.oie.int/fr/normes-internationales/code-aquatique/acces-en-ligne.

et définissent la certification comme la :

« *Procédure par laquelle les organismes officiels de certification ou les organismes officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis⁸ ».*

En matière de santé animale, l'OIE impose des responsabilités aux pays exportateurs :

- Tout pays exportateur doit se tenir prêt à fournir, sur demande, à tout pays importateur des informations sur :
 - sa situation zoonositaire et ses systèmes nationaux d'information sur les maladies animales, afin d'établir s'il est indemne ou dispose de zones indemnes ou de compartiments indemnes des maladies de la Liste de l'OIE, et sur la réglementation et les procédures en vigueur pour maintenir cette qualification ;
 - l'apparition de maladies à déclaration obligatoire, ce qui doit être fait avec régularité et rapidité ;
 - sa capacité d'appliquer des mesures de prévention et de lutte contre les maladies pertinentes inscrites sur la Liste de l'OIE ;
 - la structure des Services vétérinaires et les pouvoirs dont ceux-ci disposent conformément aux dispositions prévues aux chapitres 3.1. et 3.2. ;
 - les techniques auxquelles il recourt, en particulier sur les épreuves biologiques et les vaccins utilisés sur tout ou partie de son territoire.
- L'Autorité vétérinaire du pays exportateur est responsable en dernier ressort de la certification vétérinaire dans les échanges internationaux.

Les Autorités compétentes devraient disposer de systèmes pour :

- négocier des conditions d'exportation et convenir de certifications avec les pays importateurs ;
- assurer la conformité aux conditions des certifications d'exportation ;
- désigner des Autorités officielles pour signer les certifications ;
- protéger la sécurité et l'intégrité des certifications ;
- contrôler la délivrance et l'exhaustivité des informations des certifications afin de prévenir toute irrégularité et fraude.

3.7.2. Importation de denrées alimentaires

L'Autorité compétente devrait disposer de procédures pour le contrôle des aliments importés dans le pays.

Les principales caractéristiques des systèmes de contrôle des importations alimentaires sont les suivantes :

⁸ Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995).

- exigences spécifiées relatives aux importations alimentaires cohérentes avec les exigences spécifiées relatives aux denrées alimentaires nationales ;
- responsabilités clairement définies pour la ou les Autorités compétentes concernées par les procédures ;
- législation et procédures d'application clairement définies et transparentes ;
- priorité à la protection des consommateurs ;
- dispositions du pays importateur visant à la reconnaissance du système de contrôle alimentaire appliqué par l'Autorité compétente d'un pays exportateur ;
- mise en œuvre uniforme au niveau national ;
- mise en œuvre garantissant que les niveaux de protection atteints sont cohérents avec ceux concernant les produits alimentaires nationaux.

L'Autorité compétente devrait disposer de systèmes pour contrôler l'importation de denrées alimentaires et pour effectuer des contrôles des contingents d'importation. La nature et la fréquence des inspections, de l'échantillonnage et des analyses des importations alimentaires dépendront du risque pour la santé et la sécurité sanitaire présenté par le produit, de son origine, des antécédents de conformité aux exigences spécifiées et d'autres informations pertinentes. Les contrôles devront être conçus pour rendre compte de facteurs tels que :

- le risque évalué pour la santé humaine présenté par le produit ou son emballage ;
- la probabilité de non-conformité aux exigences spécifiées ;
- le groupe de consommateurs cible ;
- l'importance et la nature de toute transformation supplémentaire du produit ;
- le système d'inspection et de certification des denrées alimentaires du pays exportateur et l'existence de tout accord d'équivalence, de reconnaissance mutuelle ou de tout autre accord commercial ;
- les antécédents de conformité des producteurs, transformateurs, fabricants, exportateurs, importateurs et distributeurs.

Les contrôles des importations de denrées alimentaires font l'objet d'un texte CCA spécifique : Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003).

Laboratoires

Les Autorités compétentes devraient faire appel à des laboratoires agréés et/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 validées devraient être utilisées lorsqu'elles sont disponibles.



3.8. Promotion de la sécurité sanitaire des aliments auprès des exploitants du secteur alimentaire

3.8.1. Application du HACCP

Les gouvernements ne peuvent s'en tenir à adopter et à surveiller la conformité à la législation nationale concernant les produits alimentaires : ils doivent encourager le plus possible l'application de mesures pour la sécurité sanitaire des aliments moyennant l'adoption de systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments tels que le HACCP. La réussite de l'établissement et de la mise en œuvre du HACCP par les entreprises alimentaires pourrait dépendre directement des mesures de soutien prises par le gouvernement, y compris des alliances avec les entreprises alimentaires ; cela s'applique particulièrement aux petites entreprises et aux entreprises moins développées. Celles-ci sont en effet confrontées à de graves difficultés lorsqu'elles adoptent le HACCP, c'est pourquoi une intervention active de la part du gouvernement s'impose.

Dans la majorité des pays, le secteur des petites entreprises et des entreprises moins développées représente une partie substantielle de l'industrie alimentaire, contribue dans une grande mesure aux disponibilités alimentaires nationales et est une source d'emplois importante contribuant à l'économie locale. Il importe donc qu'une politique nationale soit adoptée pour relever les niveaux de sécurité sanitaire des aliments dans ce secteur. En même temps, la promotion de la démarche HACCP procure des avantages mutuels au gouvernement, y compris des aliments plus sains et donc une meilleure protection de la santé publique, ce qui à son tour peut renforcer la confiance des consommateurs nationaux et des touristes. Ceci, associé à de meilleures possibilités de faire progresser le commerce, entraîne la croissance économique et le développement national.

La Commission du *Codex Alimentarius* recommande l'utilisation de la méthode HACCP aux exploitants du secteur alimentaire pour contrôler les dangers d'origine alimentaire au sein de leurs entreprises. Cette méthode a d'ailleurs été déployée avec succès au sein de nombreuses entreprises. Cependant, le HACCP présente des difficultés pour les petites entreprises et les entreprises moins développées qui manquent des ressources et des compétences techniques nécessaires. Ce problème a été reconnu à la fois dans les pays développés et en développement, et a donné lieu à des actions visant à dispenser une assistance à de telles entreprises afin de leur permettre de gérer plus efficacement les dangers d'origine alimentaire.

Le schéma ci-dessous indique certaines des méthodes applicables pour les gouvernements et les Autorités compétentes pour soutenir les exploitants du secteur alimentaire dans le cadre du HACCP.



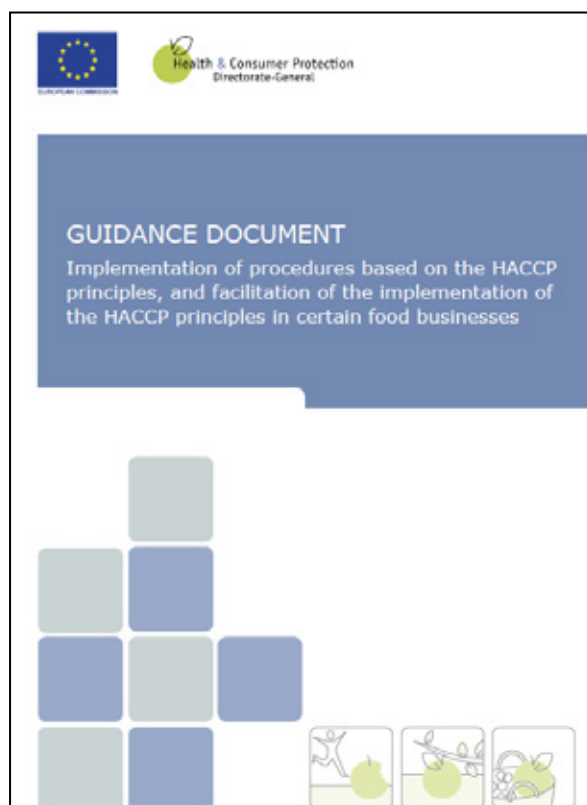
Source : Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire – Étude FAO alimentation et nutrition 86

À l'international, la FAO et l'OMS ont élaboré des orientations destinées aux gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées du secteur alimentaire⁹. L'information fournie est applicable aux entreprises qui se chargent de la transformation, de la préparation, de la distribution, de l'entreposage, de la vente en gros, de la vente au détail des aliments ainsi que des services de restauration. Encore qu'il ne vise pas expressément la production alimentaire primaire (élevage et activités à la ferme), le document pourrait aussi être utile aux gouvernements qui appliquent des systèmes fondés sur le HACCP au niveau des exploitations agricoles.

La majorité des stratégies HACCP mises en place par les Autorités compétentes sont caractérisées par la fourniture d'orientations et d'informations sous la forme de manuels, opuscules, dépliants, vidéos, etc. Ces orientations sont très utiles pour sensibiliser au HACCP au sein des petites entreprises, en fournissant des avis clairs et en expliquant le concept du HACCP. Les documents d'orientation fournissent des informations et renforcent les capacités parmi les entreprises alimentaires. En outre, ils sensibilisent davantage les consommateurs à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et des bonnes pratiques d'hygiène, ce qui peut les conduire à faire pression sur les entreprises alimentaires pour qu'elles relèvent le niveau global de sécurité sanitaire des aliments produits.

Au niveau de l'UE, la Commission a publié un document d'orientation sur la mise en œuvre du HACCP dans certaines petites entreprises.

⁹ Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire – Étude FAO alimentation et nutrition 86.



Source : ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_fr.pdf

La démarche HACCP est généralement considérée comme un instrument utile grâce auquel les exploitants du secteur alimentaire peuvent maîtriser les dangers que pourraient comporter les denrées alimentaires. Compte tenu de la diversité des entreprises visées par le Règlement (CE) 852/2004 et de la grande variété des produits alimentaires et des procédés de fabrication des denrées alimentaires, il semble utile de formuler des orientations générales pour l'élaboration et la mise en œuvre de procédures fondées sur la démarche HACCP.

Le Règlement (CE) 852/2004 permet une mise en œuvre flexible des procédures fondées sur la méthode HACCP, afin que celles-ci puissent être appliquées dans toutes les situations. Depuis l'adoption de ce règlement, la Commission a été invitée à clarifier l'étendue de la flexibilité de la mise en œuvre des procédures reposant sur les principes HACCP.

Le présent document vise à fournir des orientations sur les dispositions de l'Article 5 du Règlement (CE) 852/2004 et sur la flexibilité applicable notamment dans les petites entreprises.

Les orientations de la FAO/OMS fournissent des recommandations à l'intention des Autorités compétentes pour l'élaboration de documents contenant des codes et des normes.

Quelques caractéristiques de documents contenant des codes et des normes :

- ils traitent des éléments connexes (par exemple, programmes préalables, procédures de rappel, traçabilité, engagement des gestionnaires) et fournissent un système de gestion complet de la sécurité sanitaire des aliments ;
- écrits et approuvés par des gouvernements en collaboration avec des petites entreprises moins développées (PEMD) directement ou par le truchement des associations professionnelles ;
- décisions techniques prises par un expert qualifié ;
- reconnus par les agents de contrôle de la conformité ;
- écrits dans un langage simple (le jargon HACCP peut être remplacé par un langage simple, par exemple « dangers » est remplacé par « choses pouvant aller mal » et « choses pouvant porter préjudice aux consommateurs ») ;
- souples et « faits sur mesure » pour répondre aux besoins des PEMD ;
- spécifiques au secteur (par exemple, boulangeries, abattoirs, vendeurs sur la voie publique) ;
- identifient les CCP, les seuils critiques et les actions correctives classiques ;
- soutiennent des formes simples de tenue de registres (par exemple, gestion des températures, programmes de nettoyage, matières premières à l'arrivée) ;
- accessibles et bien distribués ;
- soutenus par des avis aisément disponibles.

Au Royaume-Uni, un programme intitulé *Safer Food, Better Business* a adopté une approche innovante et pratique du management de la qualité sanitaire. Il a été élaboré pour aider les petites entreprises à mettre en place des procédures de gestion de la qualité sanitaire et à se conformer aux règlements en matière d'hygiène.



How to use this pack

Welcome to Safer food, better business for caterers

Is this pack for me?



How does this pack help me comply with the law?

This pack is for small catering businesses such as restaurants, cafes and takeaways.

It has been developed by the Food Standards Agency, working with catering businesses, to be practical and easy to use.

Food safety and hygiene regulations say that you must be able to show what you do to sell food that is safe to eat and how this is written down. The pack helps you do this.

The pack is based on the principles of HACCP (hazard analysis critical control points), but you will not find words such as 'HACCP' or 'hazard' in the pack because

Safe method: Cleaning effectively

Effective cleaning is essential to get rid of harmful bacteria and stop them spreading.



Safety point	Why?
Follow the manufacturer's instructions on how to use cleaning chemicals.	This is important to make sure that chemicals work effectively.
If you have manufacturer's cleaning instructions for a piece of equipment, follow these.	The instructions will tell you how to clean this particular piece of equipment thoroughly.
Wash work surfaces and equipment thoroughly between tasks. Wash and disinfect hands after preparing raw meat, poultry or eggs. See the 'Clear and Clean' as you go safe method.	This will help prevent dirt and bacteria spreading onto other foods from the surface or equipment.
High-priority cleaning	
Regularly wash, wipe and disinfect all the items people touch frequently, such as work surfaces, sinks, taps, door handles, switches and can openers. Where possible, allow these to dry naturally at the end of each shift.	It is important to keep these clean to prevent dirt and bacteria being spread to people's hands, and then from their hands to food or other areas. Drying naturally helps prevent bacteria being spread back to these items on a towel/cloth used for drying.
Wash and disinfect fridges regularly at a time when they do not contain fresh food. Transfer food to another fridge or a safe cold area and keep it covered.	To clean a fridge thoroughly, you should take out all the food and keep it cool somewhere else. If food is left out at room temperature, bacteria could grow.
Pay special attention to how often you clean pieces of equipment that have moving parts.	These can be more difficult to clean, but it is important to clean equipment properly to stop bacteria and dirt building up.
Wash plates, dishwasher proof plastics, equipment and removable parts in a dishwasher, if possible. If you do not have a dishwasher, wash plates, equipment etc. in hot soapy water (bleach detergent), remove grease and any food and dirt. Then	Dishwashers wash them thoroughly at a high temperature so that it is good way to clean equipment and kill bacteria (sterilise).

Safe method: Chilling down hot food

Harmful bacteria can grow in food that is not chilled down as quickly as possible.



Safety point	Why?	
If you have cooked food that you will not serve immediately, chill it down as quickly as possible and then put it in the fridge.	Harmful bacteria can grow in food that is left to chill slowly.	
Avoid cooking large quantities of food in advance, unless you need to.	Large quantities of food are more difficult to chill down quickly, especially solid food.	
Options for chilling down food (you can use one or more of these)	Why?	Tick if you do this
Divide food into smaller portions.	Smaller amounts of food chill down more quickly.	<input type="checkbox"/>
Cover pans of hot food and stand them in cold water.	The cold water makes the contents of the pans chill more quickly.	<input type="checkbox"/>
Stir food regularly while it is chilling down.	Stirring helps food chill more evenly.	<input type="checkbox"/>
Cover hot food and move it to a cooler area (e.g. a larder).	Food will chill more quickly in a cooler place.	<input type="checkbox"/>
If you have a 'cool' setting on your oven, use it to chill down food.	Some ovens have a 'cool' setting, which can help to chill down food by increasing the air flow around it. (The oven should be cool first).	<input type="checkbox"/>

☐ **Fourniture de compétences techniques par les consultants et autres conseillers**

Les petites entreprises sont limitées par les capacités techniques dont elles disposent. Par conséquent, il leur faut souvent avoir recours à une assistance technique externe auprès des gouvernements, des associations professionnelles, des établissements d'enseignement ou des conseillers commerciaux. Le développement du HACCP se traduit par le développement d'une expertise disponible. Toutefois, les avis ne sont pas toujours appropriés ni applicables et la qualité de l'expertise peut varier considérablement

parmi les consultants. Ceux-ci peuvent posséder les connaissances nécessaires en HACCP, mais ils peuvent rendre son application très compliquée pour les PEMD ; dans d'autres cas, les consultants n'ont pas les connaissances pratiques nécessaires dans un domaine spécifique.

En théorie, les gouvernements garantissent que la fourniture d'expertise est réglementée, mais en pratique, ils disposent rarement des ressources nécessaires pour le faire. Néanmoins, ils peuvent tenter d'assurer qu'une expertise est disponible et accessible auprès de sources approuvées.

□ Promotion de la sécurité sanitaire des aliments auprès des consommateurs

Le stockage et la manipulation des denrées alimentaires à domicile jouent un rôle significatif dans la sécurité sanitaire des aliments. De nombreuses maladies d'origine alimentaire sont le résultat de mauvaises pratiques de la part des consommateurs. Les Autorités compétentes jouent un rôle déterminant dans l'éducation et les conseils aux consommateurs en matière de conservation et de manipulations correctes afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire.

La sensibilisation peut se présenter sous différentes formes – dépliants, posters, presse, radio, émissions télévisées, sites Web, etc.

The screenshot shows the Eufic website interface. At the top, there is a navigation bar with 'Consommateurs', 'Médias', and 'Professionnels'. Below this is the Eufic logo and a search bar. The main content area is titled 'Manipulation sûre des aliments'. It includes a sidebar with various topics like 'Sécurité alimentaire & qualité des aliments', 'Manipulation sûre des aliments', 'Conservation alimentaire', 'Risk Communication', 'Du producteur au consommateur', 'Additifs alimentaires', 'Santé des animaux', 'Allergie & intolérance aux aliments', 'Technologie alimentaire', 'Nutrition', 'Santé & mode de vie', and 'Maladies liées au régime alimentaire'. The main content area has sections for 'Informations de Base', 'Science Briefs', 'FAQ', and a 'Calculatrice de bilan énergétique'. The 'Science Briefs' section includes articles such as 'Insights into the presence of Listeria monocytogenes in certain ready-to-eat foods', 'EFSA and ECDC release the 2011 European Union Summary Report on Zoonoses and Foodborne outbreaks', and 'Microwave pre-cooking of chips reduces cancer chemicals'. The 'FAQ' section includes questions like 'Comment conserver les aliments dans mon réfrigérateur?' and 'Pourquoi ne devrait-on pas réchauffer les champignons?'. The 'Calculatrice de bilan énergétique' section includes a button 'FAITES LE CALCUL DÈS MAINTENANT!'.

Source : www.eufic.org/fr/food-safety/category/safe-food-handling

The screenshot shows the homepage of agriculture.gouv.fr. The main navigation bar includes 'ESPACE PRO', 'MINISTÈRE', 'PRESSE', 'PUBLICATIONS', 'MÉDIATHÈQUE', and 'VIEBTV'. Below this is a search bar and a 'Magazine' section with sub-links for 'DOSSIERS', 'FOCUS', 'INFO', 'RENDEZ-VOUS', 'QUESTIONS - RÉPONSES', and 'ENQUÊTE'. The featured article is titled 'Questions - réponses' and 'Comment conserver les aliments ? DLC, DLUO, quelle différence ?'. The article text explains that in food preservation, the date limit of consumption (DLC) is imperative, while the date limit of optimal use (DLUO) is advisory. It notes that once the DLUO is passed, the product is no longer dangerous but its quality (taste, texture) is affected. A 'Fil actualités' (news feed) on the right lists several items, including a report by Stéphanie LE FOLL on measures to improve milk filtration and a meeting with producers about services on 12th August 2013. At the bottom, there is a 'Suivez-nous' section with social media icons for Twitter, Facebook, RSS, and Tumblr.

Accueil > Magazine > Questions - réponses > Comment conserver les aliments ? DLC, DLUO, quelle différence ?

Magazine

DOSSIERS FOCUS INFO RENDEZ-VOUS QUESTIONS - RÉPONSES ENQUÊTE

Questions - réponses

Comment conserver les aliments ? DLC, DLUO, quelle différence ?

18100012

En matière de conservation, le conditionnement des produits alimentaires doit indiquer au consommateur la limite au-delà de laquelle un aliment est susceptible d'avoir perdu ses qualités microbiologiques (pouvant entraîner des problèmes sanitaires), ses qualités gustatives, physiques, ou nutritives.

Pour les denrées périssables, on parle de date limite de consommation (DLC). Cette limite est impérative. Elle s'applique à des denrées sèches, souvent riches en eau, qui sont susceptibles après une courte période de présenter un danger pour la santé humaine. Cette DLC est indiquée sur le conditionnement par la formule « À consommer jusqu'au... », suivie de la date limite déterminée par la loi ou par le producteur. Les produits comme les yaourts, la viande fraîche, le poisson, les plats cuisinés non stérilisés... présentent généralement une DLC. Ils doivent impérativement être retirés de la vente une fois la date dépassée.

À l'inverse, certains produits présentent une date limite d'utilisation optimale (DLUO). Une fois la date passée, la denrée ne présente pas de danger pour le consommateur mais peut en revanche avoir perdu tout ou partie de ses qualités : goût, texture... Sur le conditionnement, la DLUO est indiquée par la formule « À consommer de préférence avant... », suivie d'une indication temporelle d'autant plus précise que la DLUO est courte. La plupart des boîtes de conserve et des produits alimentaires à faible teneur en eau présentent une DLUO.

Pour en savoir plus sur votre alimentation : <http://alimentation.gouv.fr/>

Fil actualités

13/08 Stéphanie LE FOLL présente des mesures en faveur de la filière laitière

13/08 Prix des œufs : État aux côtés des producteurs pour trouver une solution

12/08 Note aux rérétaires - Participation de Stéphanie LE FOLL à la réunion avec les producteurs d'œufs à Rennes mardi 13 août 2013

06/08 Crises de grille dans le sud-ouest : Stéphanie LE FOLL assure les agriculteurs de la mobilisation des services de l'État

05/08 COMMERCE – décision du Conseil d'État Le Gouvernement réaffirme ses engagements

Suivez-nous

Twitter Facebook RSS Tumblr

Source : agriculture.gouv.fr/comment-conserver-les-aliments-dlc

Chapitre 4

Coordination des activités dans un système de sécurité sanitaire des aliments

La nécessité de coordonner les services de sécurité sanitaire des aliments	121
Les principes de la sécurité sanitaire des aliments.....	124
Les composantes d'un système national de sécurité de la chaîne alimentaire	127
Modèles de systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments	138
Annexe	147



4.1. La nécessité de coordonner les services de sécurité sanitaire des aliments

4.1.1. Contexte

Pour l'Organisation mondiale de la santé (OMS), l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), ainsi que pour d'autres organismes nationaux et internationaux, préserver la sécurité sanitaire des aliments est un gage de santé publique et constitue une priorité au niveau mondial.

La consommation de denrées alimentaires est à l'origine de nombreuses maladies et décès dans le monde. Les populations pauvres sont les plus vulnérables, car elles ne disposent pas des connaissances et de l'accès aux installations nécessaires pour garantir l'innocuité de leur alimentation.

La modification des systèmes de production de denrées alimentaires au niveau mondial engendre de nouveaux risques. L'accroissement de la pression sur les terres, l'urbanisation, la prospérité, ainsi que la modification des habitudes de vie ont entraîné une diminution de la production et de la consommation locales. De plus en plus de denrées alimentaires sont consommées à l'extérieur du foyer. Les techniques agricoles modernes (par exemple le recours à des pesticides et à des médicaments vétérinaires,) doivent faire l'objet d'un contrôle strict.

Préserver la sécurité sanitaire des aliments est un gage de santé publique et est une priorité au niveau mondial.

Les filières agro-alimentaires dans de nombreux pays en développement se distinguent par l'existence d'une multiplicité de petits producteurs, dont beaucoup ne disposent ni d'une formation suffisante, ni d'un accès à des installations adaptées pour la manipulation des denrées alimentaires. Beaucoup n'ont pas accès à une eau salubre, à des systèmes d'assainissement et à des moyens de réfrigération adaptés. Les infrastructures de manutention et de distribution des récoltes sont souvent peu développées, ce qui rend difficile la préservation de bonnes conditions d'hygiène. En milieu urbain, beaucoup de pauvres survivent grâce à des aliments vendus dans la rue, souvent préparés dans de mauvaises conditions d'hygiène. Or, les pouvoirs publics disposent de peu de moyens et manquent d'expérience pour promouvoir le développement de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments.

Auparavant axé principalement sur les matières premières, le commerce international des denrées alimentaires porte de plus en plus sur des denrées alimentaires préconditionnées ou préparées. Ces produits, plus rentables pour les pays exportateurs, engendrent un risque sanitaire accru pour les consommateurs des pays importateurs en l'absence de contrôles suffisants et harmonisés.

Les méthodes traditionnelles de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, fondées sur le prélèvement d'échantillons et le test de produits finis sur une base aléatoire, ne suffisent plus à garantir l'innocuité de denrées alimentaires issues d'une chaîne de production et d'approvisionnement faisant intervenir plusieurs établissements agro-alimentaires. Il faut dorénavant recourir à des méthodes de contrôle des procédés fondées sur le risque pour s'assurer du respect des conditions d'hygiène tout au long de la chaîne (« de l'étable à la table »). Dans ce système, ce sont les opérateurs économiques eux-mêmes qui, à chaque niveau, sont responsables au premier chef de la sécurité sanitaire des aliments.

Motifs justifiant la mise en place d'un système coordonné de sécurité sanitaire des aliments

- La sécurité sanitaire des aliments est nécessaire à la préservation de la santé publique et exige la coopération des opérateurs du secteur agroalimentaire.
- La consommation de denrées alimentaires est à l'origine de nombreuses maladies et de nombreux décès dans le monde, surtout parmi la population pauvre dans les pays en développement.
- La modification des habitudes de vie et des modes de production et d'acheminement des denrées alimentaires au niveau mondial engendre de nouveaux risques.
- Les producteurs et fournisseurs n'appliquent pas les normes d'hygiène nécessaires, mais ne peuvent les améliorer faute de moyens et de connaissances.
- Le commerce international exige une harmonisation des normes de sécurité sanitaire des aliments.
- Un contrôle des procédés fondé sur l'analyse des risques d'un bout à l'autre de la chaîne de production et d'approvisionnement en denrées alimentaires, « de l'étable à la table », exige un effort coordonné et supervisé.

Un système visant à garantir l'innocuité des denrées alimentaires, par le contrôle de l'ensemble de la chaîne, exige la coordination des activités de tous les acteurs impliqués dans la production, la transformation, la distribution et la vente de ces denrées, y compris au niveau des aliments pour animaux. Cette approche doit cibler les domaines à risque. Les producteurs de denrées alimentaires doivent être informés de leurs responsabilités et la population doit être informée des risques et de la manière de s'en prémunir au mieux.

Un système moderne de sécurité sanitaire des aliments exige la coordination des mesures de maîtrise des procédés d'un bout à l'autre de la chaîne.

L'accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) énumère une série de règles censées régir l'application des normes aux fins de facilitation du commerce international. Ces règles prévoient un mécanisme permettant la reconnaissance par les pays importateurs des normes de sécurité sanitaire des aliments en vigueur dans les pays exportateurs.

Il incombe aux pouvoirs publics, au niveau national, de se doter d'un système de sécurité sanitaire des aliments permettant, au moyen d'une approche préventive, de garantir l'innocuité des denrées alimentaires produites et vendues sur leur territoire, qu'elles

soient destinées à la consommation domestique ou à l'exportation. Les denrées alimentaires importées doivent également faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'elles respectent les mêmes normes. Une telle approche de la sécurité de la chaîne alimentaire doit avoir pour objectif d'encourager les échanges de denrées alimentaires et le développement économique, tout en étant adaptée aux réalités locales.

Les mécanismes de coordination doivent tenir compte du caractère transversal de la question de la sécurité sanitaire des aliments et, par conséquent, de la coopération et de la collaboration nécessaires entre différentes administrations (autorités en charge de l'agriculture et de la santé publique, par exemple) et avec le secteur privé.

Ce chapitre explique comment il est possible de coordonner les services de sécurité sanitaire des aliments afin de garantir l'innocuité des denrées alimentaires pour le consommateur. Il se fonde sur des principes, normes et orientations communs émanant d'organisations internationales : l'accord SPS et le *Codex Alimentarius* (FAO/OMS) en ce qui concerne les normes alimentaires, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) en ce qui concerne la santé publique, les aspects vétérinaires et les zoonoses ; et la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) en ce qui concerne les aspects phytosanitaires.

Ce cahier technique tient également compte, pour les aspects pertinents, de la politique, de la stratégie et de la législation de l'Union européenne (UE) en matière de sécurité sanitaire des aliments. En effet, l'Union européenne, qui constitue la plus grande zone de libre-échange et le principal importateur de denrées alimentaires dans le monde, s'est dotée de règles spécifiques pour favoriser l'harmonisation avec les pays exportateurs et les aider à respecter les normes en vigueur.



4.2. Les principes de la sécurité sanitaire des aliments

Les normes internationales définissent une série de principes fondamentaux devant être respectés par tout système de sécurité sanitaire des aliments.

Le **principe directeur** de tout système de sécurité sanitaire des aliments consiste à s'assurer que toutes les denrées alimentaires mises sur le marché puissent être consommées sans danger et garantissent un niveau élevé de protection de la vie et de la santé humaines.

Un aliment est réputé dangereux s'il est néfaste pour la santé ou impropre à la consommation humaine. Les normes internationales en matière de sécurité de la chaîne alimentaire sont édictées par le *Codex Alimentarius*, l'OIE et la CIPV.

Dans le cadre d'un système national de sécurité sanitaire des aliments, il importe de faire la distinction entre la sûreté des denrées alimentaires et leur qualité. Une denrée alimentaire est soit sûre, soit dangereuse. Pour être considérée comme sûre, elle doit être exempte de tout danger microbiologique, chimique (pesticides, résidus, contaminants, toxines, additifs dangereux...) et physique (morceaux de verre et autres corps étrangers, par exemple). La notion de qualité peut faire référence à des propriétés très diverses des denrées alimentaires (couleur, goût, taille, caractère biologique, origine et composition nutritionnelle) et à leur mode de production ; toutefois, ces propriétés ne sont couvertes par la législation sur la sécurité sanitaire des aliments que dans la mesure où elles peuvent constituer un danger pour le consommateur ou nuire aux pratiques commerciales loyales dans le secteur. Toute disposition légale relative à la qualité des denrées alimentaires doit respecter les règles internationales en matière sanitaire et phytosanitaire concernant les obstacles techniques au commerce.

Un système moderne de sécurité sanitaire des aliments repose sur le contrôle des procédés dans le cadre d'une approche intégrée visant à préserver l'hygiène des denrées alimentaires d'un bout à l'autre de la filière de production et d'approvisionnement (« de l'étable à la table »).

À chaque étape de la chaîne, c'est aux opérateurs du secteur agroalimentaire qu'il incombe au premier chef de s'assurer que les règles de sécurité de la chaîne sont respectées. Les producteurs de denrées alimentaires doivent mettre en place des mécanismes de contrôle fondés sur le système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) et les bonnes pratiques d'hygiène. Dans la mesure où il est rarement possible d'appliquer les principes HACCP à la production primaire, ce sont d'autres bonnes pratiques qui s'appliquent dans ce cas.

Une approche fondée sur une analyse scientifique des risques est employée afin de déterminer les méthodes de réduction des risques les plus adaptées. L'analyse des risques comprend l'évaluation, la gestion et la communication des risques. L'évaluation des risques doit se fonder sur une méthode scientifique et doit être indépendante de la gestion des risques.

La transparence, la consultation et la communication sont indispensables pour garantir l'harmonisation et la coordination des efforts entre les parties prenantes et renforcer la confiance des consommateurs. L'intégration et la supervision du système de sécurité sanitaire des aliments passent également par l'enregistrement des opérateurs du secteur agroalimentaire.

Les secteurs public et privé doivent coopérer au sein d'un système intégré de sécurité sanitaire des aliments.

La traçabilité des denrées alimentaires et des ingrédients entrant dans leur composition doit être garantie d'un bout à l'autre de la chaîne afin de pouvoir remonter à l'origine de tout incident et de permettre d'éventuelles opérations de retrait du marché.

Le système doit être suffisamment souple pour s'adapter aux réalités locales et à des produits particuliers (spécialités traditionnelles, par exemple), sans que cela compromette la sécurité sanitaire des aliments. C'est un élément important pour les pays en développement, qui peinent à se conformer aux normes internationales et aux conditions d'importation fixées par les pays développés (dont l'Union européenne).

Les importations et les exportations de denrées alimentaires doivent respecter des normes et des exigences équivalentes à celles applicables aux denrées produites et vendues dans le pays.

Les pays doivent coopérer avec les organisations internationales compétentes et leurs partenaires commerciaux afin de rester au fait des avancées techniques et scientifiques et de s'assurer du respect des normes internationales.

Ils doivent également se doter d'une législation relative aux denrées alimentaires visant la mise en place d'Autorités compétentes, la définition de mesures d'hygiène minimales, l'organisation de la surveillance et des contrôles officiels et l'harmonisation et le fonctionnement d'un système intégré.

Principes fondamentaux d'un système coordonné de sécurité sanitaire des aliments

- Toutes les denrées alimentaires mises sur le marché doivent pouvoir être consommées sans danger.
- Les contrôles des procédés doivent faire l'objet d'une approche intégrée « de l'étable à la table ».
- La sécurité sanitaire des aliments relève au premier chef de la responsabilité des opérateurs du secteur.
- Les mesures de sécurité sanitaire des aliments doivent reposer sur une approche scientifique fondée sur l'analyse des risques.
- La transparence, la consultation et la communication sont indispensables pour s'assurer de l'implication des parties prenantes et de la confiance des consommateurs.
- L'intégration, la supervision et la traçabilité passent par l'enregistrement des opérateurs du secteur.
- Le système doit être suffisamment souple pour s'adapter aux réalités locales.

- Les importations et les exportations doivent respecter des normes équivalentes.
- Il faut coopérer avec les organisations internationales.
- Le fonctionnement du système de sécurité sanitaire des aliments doit reposer sur une législation relative aux denrées alimentaires.



4.3. Les composantes d'un système national de sécurité de la chaîne alimentaire

Un système national de sécurité sanitaire des aliments doit comprendre les composantes suivantes :

1. Politique nationale de sécurité sanitaire des aliments ;
2. Analyse des risques ;
3. Systèmes de contrôle des opérateurs du secteur de l'alimentation humaine et animale ;
4. Contrôles officiels ;
5. Laboratoires ;
6. Communication et sensibilisation ;
7. Formation et perfectionnement professionnel ;
8. Information.

L'objectif de cette section n'est pas de livrer une description détaillée de chacune de ces composantes, mais de mettre en évidence les domaines nécessitant une coordination. L'annexe 1 comprend un tableau reprenant toutes les composantes et les sous-composantes.

4.3.1. Politique nationale de sécurité sanitaire des aliments

Composante	Sous-composantes
1. Politique nationale de sécurité sanitaire des aliments	1.1 Objectifs, principes et compétences en matière de sécurité sanitaire des aliments 1.2 Législation 1.3 Structure du système de sécurité sanitaire des aliments 1.4 Rôles et relations des pouvoirs publics et du secteur privé 1.5 Financement des services publics 1.6 Importations et exportations 1.7 Autres considérations (environnement, agriculture durable, bien-être animal, qualité des denrées alimentaires, méthodes de production) 1.8 Discussions, harmonisation et équivalence au niveau international 1.9 Représentation dans les instances internationales 1.10 Stratégie pour l'évolution du système de sécurité sanitaire des aliments

L'élaboration d'une politique nationale constitue une étape clé dans la mise en place et la coordination d'un système national de sécurité sanitaire des aliments. Cette politique doit énoncer les objectifs, le champ d'application, les principes, les priorités et les compétences du système.

Cette politique donnera lieu à l'élaboration et à la mise en œuvre d'une législation relative à la sécurité sanitaire des aliments posant les fondements du fonctionnement du système. Elle doit réaffirmer ses principes directeurs et comprendre un réexamen des lois et des réglementations existantes, assorti de propositions sur la manière de les mettre à jour pour qu'elles respectent les objectifs et les principes énoncés.

Le bon fonctionnement du système de sécurité sanitaire des aliments nécessite une base législative claire désignant précisément la répartition des compétences entre les différents organismes de contrôle.

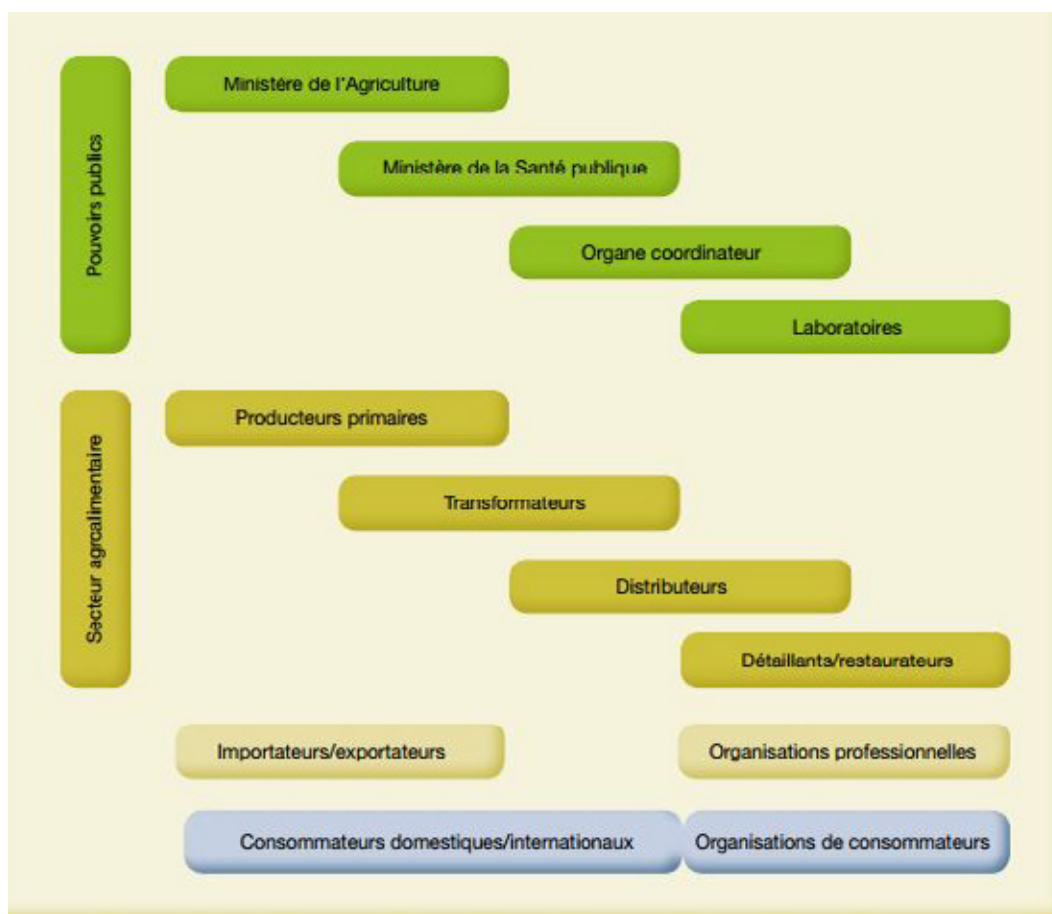
La législation nationale relative aux denrées alimentaires peut s'inspirer des normes internationales édictées par le *Codex Alimentarius*, l'OIE et la CIPV et doit respecter les règles de l'OMC relatives aux mesures SPS et aux OTC (obstacles techniques au commerce). Elle doit déterminer le niveau adapté de protection à atteindre.

La sensibilisation des consommateurs aux questions de sécurité sanitaire des aliments peut contribuer positivement à des améliorations.

Les produits destinés à l'exportation doivent respecter les normes internationales. Toutefois, certains pays en développement pourraient ne pas pouvoir réalistement atteindre ces normes à court, voire à moyen terme en ce qui concerne leurs produits locaux. Dans ce cas, il peut être avisé d'envisager, pour le marché local, une approche progressive ou ciblée en matière d'adoption de normes. La politique pour la sécurité sanitaire des aliments peut tenir compte des difficultés susceptibles de freiner la mise en place des structures nécessaires et prévoir le recours à un appui technique et à une aide au renforcement des capacités. Les consommateurs peuvent être peu informés des questions de sécurité sanitaire des aliments. Dans ce cas, un programme de sensibilisation des consommateurs peut contribuer positivement à l'amélioration des contrôles.

La politique identifiera les parties prenantes et les structures du système de sécurité sanitaire des aliments, désignera les organismes compétents en matière d'analyse, de gestion et de communication des risques, et définira les responsabilités d'éventuels autres acteurs.

Acteurs éventuels d'un système national de sécurité sanitaire des aliments



La mise en place d'une politique de sécurité sanitaire des aliments et des structures administratives et autres aspects du système y afférents doit se faire en concertation avec les parties prenantes. Celles-ci doivent être disposées à s'impliquer pour que le système fonctionne.

La désignation d'un organe coordinateur chargé de superviser la mise en place du système constitue un facteur clé.

La politique de sécurité sanitaire des aliments peut intégrer d'autres aspects indirectement liés à la protection de la santé des consommateurs et au maintien de conditions de concurrence équitables, par exemple : aspects environnementaux, agriculture durable, bien-être animal, questions relatives à la qualité des produits (additifs et valeur nutritionnelle, par exemple) et méthodes particulières de production et de transformation. Des orientations concernant l'inclusion de ces questions aux normes légales sont disponibles auprès du *Codex Alimentarius* et des comités SPS et OTC.

Cette politique peut également prévoir des exigences d'étiquetage pour certains types de denrées alimentaires, afin de veiller à ce que les consommateurs soient informés de leur composition. Toutefois, il convient d'étudier l'efficacité d'un tel étiquetage compte tenu du

niveau d'instruction de la population et des canaux de vente prédominants des denrées alimentaires.

Elle doit également tenir compte de la dimension internationale, c'est-à-dire l'harmonisation avec les normes internationales et la représentation dans les comités internationaux, en particulier. Il est important que les pays en développement soient représentés dans les organes consultatifs internationaux pour s'assurer que les règles internationales respectent équitablement les positions de tous les pays.

Enfin, la politique de sécurité sanitaire des aliments doit comprendre une stratégie pour l'évolution du système.

La politique de sécurité sanitaire des aliments doit tenir compte de la dimension internationale et contribuer à faciliter les exportations et la création de conditions de concurrence équitables.

4.3.2. Analyse des risques

Composante	Sous-composantes
2. Analyse des risques	<p>2.1 Évaluation des risques (rassemblement d'informations et conseil scientifique)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comités scientifiques - Suivi et surveillance des maladies d'origine alimentaire - Recherche et réseau scientifiques - Base de données des maladies d'origine alimentaire - Systèmes d'alerte rapide <p>2.2 Gestion des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Législation - Maîtrise des risques <p>2.3 Communication des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dialogue et consultation - Avis scientifiques - Protection de la santé des consommateurs

Dans le cadre d'un système préventif de sécurité sanitaire des aliments, les mesures de contrôle ciblent les domaines les plus à risque. La méthode traditionnelle de prélèvement d'échantillons et de tests sur une base aléatoire n'a plus cours.

L'analyse des risques permet de cibler les mesures de contrôle et permet une utilisation optimale des ressources.



L'analyse des risques comprend l'évaluation, la gestion et la communication des risques. Elle permet de recenser et de mettre en œuvre des actions prioritaires et de réagir rapidement lorsqu'un problème apparaît. Elle est suffisamment souple pour permettre de s'attaquer aux problèmes de la manière la plus efficace. L'analyse des risques vise à réduire à un niveau acceptable les risques pour la santé et le bien-être des êtres humains et des animaux, tout en garantissant des conditions équitables de concurrence.

L'**évaluation des risques** consiste à rassembler des renseignements et à formuler des avis scientifiques quant aux risques sanitaires posés par certaines denrées alimentaires. Elle passe par la mise en place de mécanismes de surveillance et de suivi, censés fournir les renseignements scientifiques nécessaires (données épidémiologiques et chiffres de prévalence, par exemple) pour l'analyse de la menace et l'élaboration d'avis scientifiques informés. Une partie de ces renseignements peut provenir de réseaux scientifiques existants (y compris au niveau international). Une base de données de renseignements liés aux maladies d'origine alimentaire peut également être utile.

L'évaluation des risques est souvent confiée à des comités scientifiques ou à une agence distincte. Elle doit être fondée sur une base scientifique et indépendante de tout intérêt politique ou commercial. Elle doit en outre être transparente ; en d'autres termes, les avis doivent être présentés de manière claire et ouverte et les procédures d'évaluation doivent être ouvertes et publiques.

L'évaluation des risques est de nature scientifique.

L'organisme chargé de l'évaluation des risques doit être prêt à réagir à des crises en mobilisant les ressources scientifiques nécessaires et en fournissant un avis scientifique sur les actions les plus efficaces à entreprendre.

Il convient en outre de confier à cet organisme la gestion du système d'alerte rapide qui centralise les avis d'épidémies et fournit aux parties prenantes l'information adéquate.

La **gestion des risques** comprend un volet législatif et un volet de maîtrise des risques. Les dispositions législatives peuvent être comprises dans des actes de base ou des actes dérivés. La gestion des risques est confiée à des Autorités compétentes, qui doivent répondre au gouvernement, ainsi qu'à des organismes de contrôle officiels.

La gestion des risques est de nature stratégique.

La gestion des risques se base sur l'évaluation des risques ainsi que sur d'autres facteurs (infrastructures, ressources, techniques, priorités) et consiste à choisir les meilleures options pour la maîtrise des risques dans une situation donnée, de les appliquer et d'assurer le suivi de leurs résultats.

Il incombe aux opérateurs économiques d'assurer le respect des règles en vigueur et de réduire le risque à sa plus simple expression. Les Autorités compétentes sont, quant à elles, tenues de s'assurer que les opérateurs respectent les normes en matière de sécurité sanitaire des aliments au moyen d'un système de contrôles officiels et de sanctions.

Outre la supervision et le contrôle de la chaîne de production et d'approvisionnement, la gestion du risque se fonde sur des contrôles aux frontières, dont le but est d'empêcher l'arrivée sur le territoire de denrées et d'ingrédients alimentaires non conformes aux normes en vigueur.

La gestion des risques peut comprendre d'autres actions préventives, comme la mise à disposition de conseils, l'éducation et la formation.

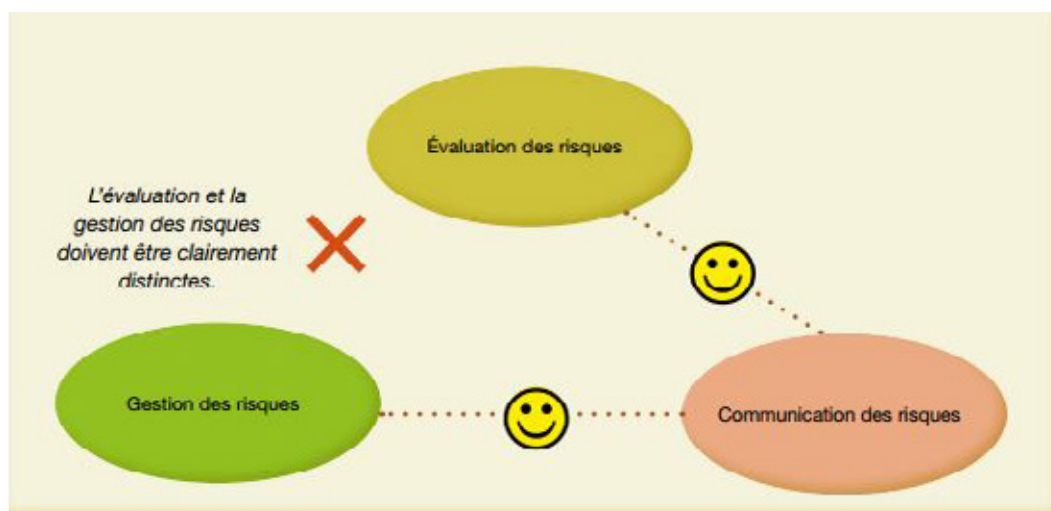
La **communication des risques** renvoie à l'échange d'informations entre les parties concernées. Elle comprend la mise à disposition d'avis scientifiques en vue de répondre à des préoccupations données en matière de sécurité sanitaire des aliments, le dialogue avec les parties prenantes, et leur consultation, et l'information des consommateurs sur des questions plus larges concernant la protection de leur santé en lien avec l'alimentation.

La communication des risques est liée tant à l'évaluation qu'à la gestion de ces derniers.

En raison de leurs natures respectives, l'évaluation et la gestion des risques doivent être indépendantes l'une de l'autre. L'évaluation des risques doit être indépendante de toute influence politique ou commerciale. La gestion des risques, en revanche, nécessite de « peser » les options afin de déterminer les plus réalistes d'entre elles. Elle est responsable devant le gouvernement et exige de collaborer avec les opérateurs économiques.

La communication des risques est liée tant à leur évaluation qu'à leur gestion. Elle doit être claire et précise et répondre aux interrogations des consommateurs.

La figure ci-dessous illustre les combinaisons possibles entre ces trois fonctions.



Pour qu'une telle approche fondée sur l'analyse des risques fonctionne, l'ensemble du système de sécurité sanitaire des aliments doit être opérationnel. Il doit donc disposer de la base juridique, des institutions, des mécanismes de coordination, des services d'inspection, des laboratoires et des moyens humains nécessaires.

4.3.3. Systèmes de contrôle des opérateurs des secteurs de l'alimentation humaine et animale

Composante	Sous-composantes
3. Systèmes de contrôle des opérateurs des secteurs de l'alimentation humaine et animale	3.1 Systèmes d'autocontrôle fondés sur les principes HACCP 3.2 Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) 3.3 Traçabilité des produits 3.4 Manipulation des sous-produits animaux 3.5 Associations de producteurs 3.6 Organismes certificateurs

Conformément aux grands principes directeurs, c'est aux opérateurs du secteur agroalimentaire eux-mêmes qu'il incombe au premier chef d'assurer le respect de la législation en vigueur et de garantir l'innocuité de leurs denrées et de leurs ingrédients.

L'UE impose aux opérateurs des secteurs de l'alimentation humaine et animale les principales obligations ci-dessous.

- Innocuité : les denrées alimentaires et aliments pour animaux mis sur le marché par les opérateurs doivent être inoffensifs.
- Responsabilité : les opérateurs sont responsables de l'innocuité des aliments qu'ils produisent, transportent, stockent ou vendent.
- Traçabilité : les opérateurs doivent être en mesure d'identifier rapidement tous leurs fournisseurs et destinataires.
- Transparence : les opérateurs doivent informer sans délai les Autorités compétentes s'ils ont des raisons de croire que leurs denrées alimentaires ou aliments pour animaux peuvent présenter un danger.
- Urgence : les opérateurs doivent immédiatement retirer leurs denrées alimentaires ou aliments pour animaux du marché s'ils ont des raisons de croire que ceux-ci peuvent présenter un danger.
- Prévention : les opérateurs doivent recenser et revoir périodiquement les points critiques de leurs procédés et s'assurer de leur maîtrise.
- Coopération : les opérateurs sont tenus de coopérer avec les Autorités compétentes dans l'optique d'une réduction des risques. Ils doivent veiller à disposer de documents à jour et pouvoir apporter la preuve du respect de leurs obligations à la demande des Autorités compétentes.

La meilleure manière d'atteindre un niveau élevé de sécurité sanitaire des aliments est de recourir aux orientations en matière de bonnes pratiques et aux principes HACCP. La certification peut être utilisée pour garantir le respect de certaines normes d'exploitation.

Les opérateurs du secteur agroalimentaire sont obligés, contractuellement, de respecter des normes de qualité et d'innocuité propres à leur filière. Ces obligations peuvent se traduire par une responsabilité solidaire accrue en matière de sécurité sanitaire des aliments. Toutefois, chaque opérateur de la filière doit veiller à prendre les mesures

nécessaires attendues de son entreprise. Les opérateurs doivent coopérer pour garantir la traçabilité d'un bout à l'autre de la chaîne. Pour atteindre le niveau de compétences nécessaire, des formations peuvent s'avérer indispensables.

La coopération entre les opérateurs est indispensable afin de garantir la sécurité d'un bout à l'autre de la chaîne. Dans certains cas, un ou plusieurs opérateurs occupant une place prépondérante dans la chaîne (usine de transformation ou supermarchés, par exemple) peu(ven)t prendre en charge la coordination des autres opérateurs. Les associations de producteurs peuvent également jouer un rôle, notamment en matière de communication et d'organisation.

Les opérateurs du secteur agroalimentaire doivent coopérer entre eux au sein de leurs filières, ainsi qu'avec les autorités.

4.3.4. Contrôles officiels

Composante	Sous-composantes
4. Contrôles officiels	4.1 Contrôles officiels des opérateurs du secteur agro-alimentaire 4.2 Programmation des plans de contrôle 4.3 Inspections, prélèvement d'échantillons et contrôles de conformité 4.4 Plans de surveillance 4.5 Enregistrement et agrément des établissements 4.6 Autorisation et contrôle des médicaments vétérinaires et des produits phytopharmaceutiques 4.7 Plans de surveillance des résidus 4.8 Contrôles aux frontières 4.9 Certification officielle 4.10 Autres activités en matière, par exemple, de santé animale, de santé des végétaux et de santé publique, notamment en ce qui concerne les zoonoses

Les opérateurs du secteur sont certes au premier chef responsables de la sécurité sanitaire des aliments, mais les Autorités publiques doivent s'assurer que les contrôles ont lieu. Les opérateurs des secteurs de l'alimentation humaine et animale doivent être enregistrés et agréés. Les contrôles peuvent s'appuyer sur diverses techniques : contrôles dans le cadre d'un plan de surveillance, inspections, vérifications, audits, prélèvements d'échantillons et tests.

Les contrôles doivent reposer sur des procédures écrites et les opérateurs doivent être informés de leurs résultats et de leur bilan en termes de conformité. Toutes les activités de contrôle doivent être transparentes.

Les Autorités compétentes peuvent déléguer certaines activités de contrôle officiel (par exemple à d'autres organismes nationaux, régionaux, voire locaux) et doivent veiller à la

bonne coordination entre les organismes de contrôle, ainsi qu'entre leurs propres services. La coordination est essentielle pour que chacun sache précisément quelles sont ses missions et ses compétences et comprenne parfaitement les exigences légales et les techniques. Elle doit également permettre d'éviter toute duplication ou recoupement des missions de chacun. Il importe par ailleurs d'éviter que différents ministères aient des priorités et intérêts concurrents.

Les contrôles officiels peuvent être confiés à différents organismes dont les compétences doivent être clairement définies.

Les Autorités compétentes doivent veiller à coordonner leurs efforts avec les services de contrôle aux frontières concernant les importations et exportations de denrées alimentaires et aliments pour animaux. Dans le cas de zones de libre-échange régionales, des mesures harmonisées peuvent exister pour permettre la libre circulation des produits et des ingrédients alimentaires ou destinés à l'alimentation animale.

Pour les exportations vers l'Union européenne, la Commission européenne peut exiger des Autorités compétentes qu'elles fournissent des informations détaillées quant à leurs contrôles officiels. Elles peuvent également être inspectées par la Commission européenne (Office alimentaire et vétérinaire), qui s'assurera que les aliments exportés respectent les conditions d'importation dans l'UE.

4.3.5. Laboratoires

Composante	Sous-composantes
5. Laboratoires	5.1 Structure, services et installations des laboratoires 5.2 Laboratoires de référence 5.3 Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) 5.4 Accréditation des laboratoires 5.5 Gestion administrative et financière 5.6 Ressources humaines 5.7 Budget

Les Autorités compétentes sont tenues de désigner des laboratoires auxquels sera confiée l'analyse des échantillons prélevés à l'occasion des contrôles officiels. Elles doivent s'assurer que les laboratoires désignés disposent de l'infrastructure, des compétences, de l'expérience, des ressources et du financement nécessaires pour mener à bien les tâches qui leur sont confiées.

4.3.6. Communication et sensibilisation

Composante	Sous-composantes
6. Communication et sensibilisation	6.1 Réseau de communication 6.2 Sensibilisation des consommateurs 6.3 Étiquetage et publicité

La communication occupe une place déterminante dans le système de sécurité sanitaire des aliments. Elle constitue par ailleurs l'une des trois fonctions de l'analyse des risques.

Les mécanismes de communication doivent :

- informer, former et conseiller les acteurs de la chaîne alimentaire, au moyen d'informations sur la situation épidémiologique, de la formation des parties prenantes et de la mise à disposition d'orientations opérationnelles et de documentation de référence, par exemple ;
- informer les consommateurs au sujet des maladies d'origine alimentaire, des flambées signalées et des mesures prises, y compris les mesures à prendre par les consommateurs eux-mêmes, et leur fournir des conseils d'ordre général en matière d'hygiène alimentaire et quant à la manière de se prémunir au mieux contre les maladies d'origine alimentaire ;
- garantir l'application uniforme et cohérente des mesures de contrôle ; et
- garantir la transparence et le respect de l'obligation de rendre des comptes dans la prise de décisions.

La politique et la stratégie de sécurité sanitaire des aliments doivent comprendre une stratégie de communication définissant les exigences applicables au développement d'un système de communication.

4.3.7. Formation et perfectionnement professionnel

Composante	Sous-composantes
7. Formation et perfectionnement professionnel	7.1 Méthodes de formation 7.2 Analyse des besoins de formation 7.3 Programmes de formation 7.4 Outils de formation 7.5 Études de cas 7.6 Présentations

Le bon fonctionnement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments passe obligatoirement par la formation du personnel des autorités et des opérateurs du secteur. Beaucoup de producteurs de denrées alimentaires manquent de connaissances et d'information concernant l'hygiène des denrées alimentaires et ses applications au sein des systèmes agricoles et de transformation modernes.

Des études ont révélé que l'implication et l'éducation des opérateurs du secteur agroalimentaire, au moyen d'approches participatives contribuent à une meilleure



compréhension des questions de sécurité sanitaire des aliments et, *in fine*, à une meilleure conformité. Ces efforts doivent ensuite être pérennisés au moyen de mesures de contrôle formelles. L'emploi d'approches uniquement prescriptives peut favoriser une mise en conformité dans l'immédiat, mais ne permet pas le développement du même niveau de compréhension et a donc peu d'effets à long terme.

La participation est meilleure que la prescription.

Les opérateurs du secteur agro-alimentaire sont plus susceptibles d'être touchés par une approche participative de la sécurité sanitaire que par des actions prescriptives.

4.3.8. Information

Composante	Sous-composantes
8. Information	8.1 Lignes directrices et manuels 8.2 Enseignements et bonnes pratiques 8.3 Documents pertinents 8.4 Liste de supports de référence

Tout système de sécurité sanitaire des aliments doit être sous-tendu par la mise à disposition des opérateurs de la chaîne agroalimentaire des informations dont ils ont besoin pour se conformer aux règles en vigueur et par une information adéquate des consommateurs.



4.4. Modèles de systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments

Il existe dans le monde plusieurs modèles de coordination des activités au sein des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Dans certains pays, les responsabilités sont partagées entre plusieurs ministères ou autres organes. D'autres pays possèdent une seule agence de sécurité sanitaire des aliments chargée de coordonner le système, bien que ses compétences diffèrent en fonction des pays. Il n'existe donc pas de structure idéale ; l'essentiel est d'assurer une bonne communication et une bonne coordination.

La FAO et l'OMS distinguent trois grands modèles d'organisation pour un système de sécurité sanitaire des aliments.

Modèles possibles de systèmes de sécurité sanitaire

1. Système multi-agences
2. Système à agence unique
3. Système intégré

4.4.1. Système multi-agences

Il s'agit du système traditionnellement en vigueur dans de nombreux pays. Il a souvent vu le jour au sein de structures existantes, à mesure que différents ministères et autres organes ont développé des activités en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments.

Le ministère de l'Agriculture sera communément responsable de la production primaire et des premières étapes de la chaîne agroalimentaire et le ministère de la Santé s'intéressera aux étapes ultérieures.

D'autres ministères (tels que le ministère du Commerce ou celui de l'Environnement) peuvent également être impliqués. Des approches sectorielles peuvent aussi exister. Ainsi, la production animale et la production végétale peuvent relever de services différents.

Des compétences en matière de sécurité sanitaire des aliments peuvent également être déléguées à différents organes aux niveaux régional et local, comme des services d'inspection agricole et vétérinaire locaux ou des agences locales de la santé.

Le système multi-agences a pour avantage qu'il tire parti des structures existantes et permet une importante spécialisation secteur par secteur.

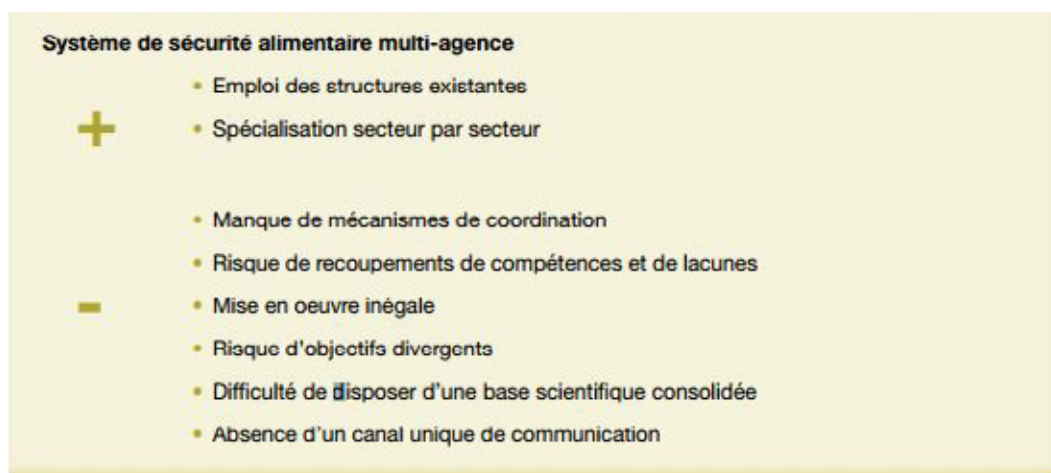
Il peut toutefois revêtir les inconvénients suivants :

- un manque de mécanismes de coordination au niveau national empêchant une approche intégrée de l'analyse des risques ;

- des recouvrements de compétences et des doublons (double inspection des lots de produits carnés aux frontières par les services vétérinaires et sanitaires, par exemple) ou des lacunes, en raison d'un manque de coordination ;
- une mise en œuvre inégale en raison d'inégalités dans le savoir-faire et les moyens disponibles ;
- des objectifs divergents (l'objectif de développement du commerce pouvant se heurter à celui de préservation d'un haut niveau de santé publique, par exemple) ;
- des difficultés dans la mise à disposition d'évaluations de risques complètes et d'avis scientifiques ; et
- l'envoi de messages contradictoires de nature à saper la confiance de la population en raison de l'absence d'organisme unique responsable de la communication.

Pour s'assurer d'un bon système multi-agences qui respecte les principes fondamentaux de la sécurité sanitaire des aliments, il est indispensable d'avoir une politique et une stratégie nationales définissant les missions et les compétences de chacune des agences et garantissant la cohésion du système.

Un système multi-agences peut tirer parti des structures existantes, mais présenter des inconvénients en termes de cohésion.



4.4.2. Système à agence unique

Un tel système présente des avantages dans la mesure où il permet un regroupement des activités. Il permet notamment :

- une approche unifiée des mesures de prévention et de maîtrise en matière de sécurité sanitaire des aliments avec, notamment, une évaluation des risques fondée sur les meilleures connaissances scientifiques disponibles ;
- l'organisation d'une évaluation scientifique des risques (par un organe distinct) tenant compte des aspects pratiques de la gestion des risques et susceptible de

permettre une prise de décisions plus inclusive, sans toutefois compromettre l'indépendance de l'analyse des risques ;

- la mise à disposition d'un mécanisme d'harmonisation intersectorielle des normes et procédures ;
- la mise à disposition d'un point de contact central pour le respect uniforme des normes d'exportation ;
- la mise en place plus facile de canaux de communication clairs avec le secteur agroalimentaire, les consommateurs et les organisations internationales ;
- grâce à la centralisation, un contrôle plus direct des opérations de contrôle et de coordination ;
- une meilleure coordination des contrôles aux frontières ;
- une réaction plus rapide et mieux harmonisée aux problèmes et alertes en matière de sécurité sanitaire des aliments ; et
- d'autres gains d'efficacité par l'intermédiaire de la rationalisation des services.

Toutefois, la mise en place d'un système à agence unique impliquera certainement une réorganisation majeure des structures existantes, ce qui pourrait s'avérer délicat d'un point de vue politique comme pratique. Lors de la mise en place d'une telle agence, il convient en outre de veiller à la séparation des fonctions d'évaluation et de gestion des risques.

Un système à agence unique a pour avantage de permettre un regroupement, une simplification et une meilleure cohésion des activités ; sa création peut néanmoins être peu aisée et peut se traduire par une perte de contacts au niveau local.

La centralisation des activités peut présenter les inconvénients suivants :

- des relations moins étroites avec les pouvoirs publics locaux ;
- une interaction plus difficile avec les consommateurs au niveau local ;
- une moindre connaissance des opérateurs du secteur au niveau local et des contacts plus diffus avec ces derniers ; et
- une notification plus lente des alertes en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Système de sécurité alimentaire à agence unique



- Approche unifiée
- Approche plus pratique de l'évaluation des risques
- Mécanisme d'harmonisation des normes et procédures
- Point de contact centralisé pour le respect des conditions d'exportation
- Canaux de communication clairs
- Bonne coordination des contrôles aux frontières
- Facilitation d'une réaction rapide et harmonisée aux alertes
- Rationalisation et gains d'efficacité



- Peut nécessiter une restructuration de grande ampleur
- Relations moins étroites avec les pouvoirs publics locaux
- Interaction plus difficile avec les consommateurs au niveau local
- Moindre connaissance des opérateurs du secteur au niveau local et contacts plus diffus avec ces derniers
- Notification plus lente des alertes en matière de sécurité sanitaire

4.4.3. Système intégré

Il s'agit d'un système dérivé du système à agence unique, qui s'en distingue en ce qu'il combine coordination au niveau national et délégation des fonctions de gestion des risques aux niveaux national, régional et local.

Un système intégré comprend communément une agence de la sécurité sanitaire des aliments chargée de missions centralisées au niveau national et axées sur l'évaluation des risques, le conseil scientifique et la coordination des activités. Les activités de gestion des risques sont, quant à elles, confiées à d'autres structures, éventuellement existantes, aux niveaux national, régional et local.

Cette répartition des compétences peut être adaptée en fonction des réalités propres à chaque pays.

Un système intégré a pour avantage d'assurer la cohérence au niveau national et de favoriser une application uniforme des mesures de contrôle sans perdre le bénéfice des contacts locaux. L'agence ne participe pas à la gestion des risques, qui est donc totalement distincte de l'évaluation des risques.

Au sein d'un système intégré, une agence de la sécurité sanitaire permet d'assurer la coordination, tandis que la gestion des risques est assurée par des structures existantes.

Toutefois, un tel organe consultatif et coordinateur doit à tout prix être doté d'une structure et d'un mandat clairs, ainsi que des moyens financiers nécessaires et d'un personnel suffisamment formé pour lui permettre d'assumer ses responsabilités et de dialoguer avec les parties prenantes.

Système intégré de sécurité alimentaire

- Structure de coordination unique au niveau national
- Responsabilité pour une stratégie intégrée d'un bout à l'autre de la chaîne agroalimentaire
- Indépendance par rapport aux intérêts gouvernementaux et sectoriels
- +
- Séparation de l'évaluation et de la gestion des risques
- Emploi des structures existantes pour l'organisation locale des inspections et contrôles
- Possibilité de gestion centralisée des réactions aux épidémies
- Point de contact unique pour le conseil et la communication en matière de sécurité sanitaire
- Point de contact pour les relations avec les organisations internationales

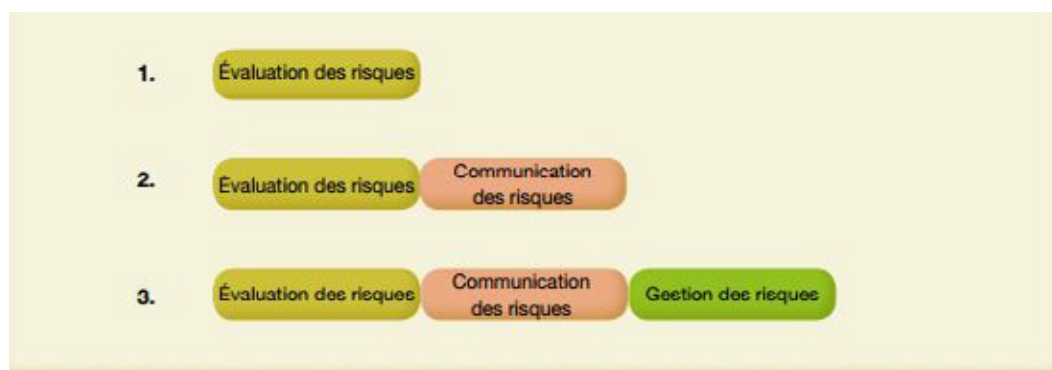
- Problèmes possibles au niveau de la délégation des compétences
-
- Risque de paralysie de l'agence en l'absence d'un mandat clair, d'un financement adapté et d'un accès à toutes les informations nécessaires et à des experts suffisamment formés capables de coopérer avec les parties prenantes

4.4.4. Structure d'une agence de sécurité sanitaire des aliments

Les systèmes à agence unique et intégrés requièrent un organe central coordinateur. Dans beaucoup de pays, bien que cela ne soit pas primordial, cet organe prend la forme d'une agence de sécurité sanitaire des aliments. Dans l'Union européenne, les agences nationales de sécurité sanitaire des aliments ont eu un effet positif dans les pays dans lesquels elles ont été mises en place.

Les missions de ces agences varient d'un pays à l'autre. Dans certains pays, ces missions se limitent à l'évaluation des risques et au conseil scientifique. Dans d'autres, elles comprennent également la communication des risques, la coordination de la gestion des risques, voire la gestion des risques elle-même.

Missions éventuelles d'une agence de sécurité sanitaire des aliments



L'agence de sécurité sanitaire des aliments doit être un organe créé par décision législative, avec des missions et des compétences claires et définies. Une de ses principales missions doit être l'évaluation des risques et la mise à disposition d'avis scientifiques.

Conditions préalables à la création d'une agence de sécurité sanitaire :

- base juridique ;
- transparence et respect de la chaîne des responsabilités ;
- priorité accordée à la santé des consommateurs ;
- base scientifique ;
- indépendance par rapport au gouvernement ;
- intégration d'un bout à l'autre de la chaîne agroalimentaire ;
- multidisciplinarité ; et
- budget.

Ses missions et ses activités doivent être transparentes et respecter la chaîne des responsabilités, de manière à ce qu'elle bénéficie de la confiance des consommateurs.

Le processus décisionnel doit être ouvert et impliquer les parties prenantes de la chaîne agroalimentaire. Cela est important afin d'encourager les parties prenantes à coopérer et à respecter leurs obligations.

L'agence doit être dotée d'un plan stratégique adopté et publié périodiquement. Ses résultats doivent pouvoir être mesurés à l'aune des objectifs énoncés dans ledit plan. Son premier objectif doit être de protéger la santé des consommateurs en garantissant la sécurité sanitaire des aliments.

Elle doit fonder ses travaux sur une base scientifique lui permettant de prodiguer des conseils sur des questions scientifiques et techniques en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments et l'hygiène, par exemple :

- réexamen de la stratégie nationale de sécurité sanitaire des aliments et conseil quant aux orientations à donner aux politiques ;
- coordination de la recherche scientifique et de la mise au point de nouvelles méthodes ;

- développement de normes et réglementations ;
- évaluation des risques et définition de priorités ;
- coordination de la surveillance des maladies d'origine alimentaire ;
- communication des risques ;
- coordination des activités de gestion des risques, y compris la surveillance et le contrôle des activités d'inspection et des éventuelles mesures coercitives ;
- questions de qualité ciblées, telles que la valeur nutritionnelle des denrées alimentaires ;
- développement de programmes de formation et de sensibilisation ; et
- contacts avec les organisations internationales et participation à leurs travaux.

L'agence peut assumer des fonctions de gestion des risques (inspections et mesures coercitives), éventuellement accompagnées d'activités de conseil, d'éducation et de formation. Dans ce cas, la structure de l'agence doit prévoir une séparation claire entre les fonctions d'évaluation et de gestion des risques. À défaut, la gestion des risques peut être confiée à des organes distincts.

L'agence doit également être indépendante du pouvoir en place afin de prendre des décisions objectives sur la base d'une évaluation scientifique.

Elle doit suivre une approche intégrée de la sécurité sanitaire des aliments (« de l'étable à la table »), caractérisée par l'application de mesures de maîtrise d'un bout à l'autre de la chaîne agroalimentaire, où les opérateurs économiques ont une responsabilité primordiale concernant l'innocuité de leurs produits. L'agence intervient uniquement dans un second temps, pour aider le secteur agroalimentaire à atteindre un niveau élevé de sécurité sanitaire des aliments.

L'agence doit avoir accès à des compétences multidisciplinaires afin de répondre aux besoins du secteur.

Les statuts de l'agence doivent la doter d'un financement suffisant. Différents modèles de financement existent, parmi lesquels un financement annuel sur fonds publics et la possibilité de percevoir des redevances auprès des opérateurs du secteur agroalimentaire et des opérateurs commerciaux.

Structure d'une agence de sécurité sanitaire

Mission

Une agence de sécurité sanitaire se veut un organe coordinateur central chargé de garantir la sécurité sanitaire et de protéger la santé publique.

Compétences

Ses compétences peuvent comprendre :

- l'analyse des risques ;
- l'analyse + la communication des risques ; ou
- l'analyse + la communication + la gestion des risques.

Organisation

- Autorité créée par décision législative, dotée d'une base juridique et de missions et compétences clairement définies.

- Habilitée par la loi à coordonner et à superviser les efforts en matière de sécurité sanitaire.
- Administrée par un conseil d'administration et appuyée par des comités scientifiques et techniques.
- Indépendante du pouvoir en place, mais devant répondre devant lui de son fonctionnement.
- Exerçant ses activités selon un plan stratégique adopté et les bonnes pratiques d'usage.
- Pouvant déléguer certaines fonctions à d'autres organes, aux niveaux national, régional et local.
- Exerçant ses activités en toute transparence de manière à préserver la confiance des consommateurs.
- Fondant ses décisions sur une base scientifique et sur la participation des parties prenantes de la chaîne agroalimentaire.
- Bénéficiant d'une garantie de financement continu de la part du pouvoir.

Tâches éventuelles

- Réexamen de la stratégie et conseil au pouvoir en place quant aux orientations à donner aux politiques.
- Coordination de la recherche scientifique.
- Développement de normes et réglementations.
- Évaluation des risques et définition de priorités.
- Coordination de la surveillance des maladies d'origine alimentaire.
- Communication des risques.
- Coordination des activités de gestion des risques, y compris la surveillance et le contrôle des activités d'inspection et des éventuelles mesures coercitives.
- Questions de qualité ciblées, telles que la valeur nutritionnelle des denrées alimentaires.
- Développement de programmes de formation et de sensibilisation.
- Contacts avec les organisations internationales et participation à leurs travaux.

4.4.5. Coordination au sein d'un espace économique régional

Au-delà de la coordination de leurs activités nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments, les pays en développement peuvent envisager la coordination de leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments au sein d'espaces économiques régionaux. Cela devrait, de préférence, avoir lieu parallèlement au renforcement des systèmes nationaux. Beaucoup d'espaces économiques ont opté pour cette approche.

La coordination régionale présente les avantages suivants :

- l'harmonisation des contrôles favorise le développement d'un marché unique régional et la libre circulation du bétail, des aliments pour animaux, ainsi que des ingrédients et denrées alimentaires, ce qui bénéficie économiquement au commerce ;
- compte tenu de la nécessité de mieux maîtriser les maladies animales et végétales, les zoonoses et les maladies d'origine alimentaire qui (surtout en ce

qui concerne les maladies animales) ne connaissent pas de frontières et se propagent facilement d'un pays à l'autre en cas d'épidémie. L'adoption et la mise en œuvre de plans de maîtrise coordonnés contribuent à prévenir et à maîtriser les flambées épidémiques ;

- l'harmonisation et la collaboration au niveau régional permettent une mise en commun du savoir-faire et de l'information générant des gains d'efficacité en matière de contrôle de la sécurité de la chaîne communautaire dans l'intérêt de tous ; cela vaut également pour la coopération entre les laboratoires ;
- l'harmonisation des normes et la coopération en matière de production et de transformation peuvent générer un accroissement des importations et des exportations au bénéfice de tous ;
- l'harmonisation des normes et la coopération peuvent permettre aux pays en développement d'accroître leur représentation dans les instances internationales, telles que les comités SPS et OTC, l'OIE, la CIPV et le *Codex Alimentarius*.

Cette coordination peut toutefois se heurter à des difficultés :

- un système régional exige l'harmonisation des législations ;
- il peut être difficile d'harmoniser les normes entre des pays présentant des niveaux de développement différents (« écarts de développement »), soit en moyenne nationale soit dans des secteurs précis ;
- il peut être difficile de trouver un consensus pour le développement d'approches communes, notamment pour la réaction rapide aux alertes en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- le financement de l'organe coordinateur régional doit pouvoir être garanti à long terme, tant en théorie qu'en pratique.

Coordination régionale des activités de sécurité alimentaire

- + Favorable aux échanges régionaux de denrées alimentaires
- + Meilleure maîtrise des maladies animales et végétales, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire
- + Gains d'efficacité en matière de contrôles
- + Favorable au commerce extrarégional de denrées alimentaires
- + Meilleure représentation dans les instances internationales
- Exige l'harmonisation des législations nationales
- Possibles difficultés d'harmonisation en cas d'écarts de développement aux niveaux national ou sectoriel
- Possible difficulté de s'accorder sur des approches communes, notamment pour réagir rapidement aux alertes en matière de sécurité sanitaire
- Difficulté d'obtenir des engagements pour un financement à long terme

Annexe

A.1. Composantes d'un système de sécurité sanitaire des aliments

Composantes d'un système de sécurité de la chaîne alimentaire	
Composantes principales	Sous-composantes
1. Politique nationale de sécurité sanitaire des aliments	1.1 Objectifs, principes et compétences en matière de sécurité sanitaire des aliments 1.2 Législation 1.3 Structure du système de sécurité sanitaire des aliments 1.4 Rôles et relations des pouvoirs publics et du secteur privé 1.5 Financement des services publics 1.6 Importations et exportations 1.7 Autres considérations (environnement, agriculture durable, bien-être animal, qualité des denrées alimentaires, méthodes de production) 1.8 Discussions, harmonisation et équivalence au niveau international 1.9 Représentation dans les instances internationales 1.10 Stratégie et plan d'action pour l'évolution du système
2. Analyse des risques	2.1 Évaluation des risques (rassemblement d'informations et conseil scientifique) <ul style="list-style-type: none"> - Comités scientifiques - Suivi et surveillance des maladies d'origine alimentaire - Recherche et réseau scientifiques - Base de données des maladies d'origine alimentaire - Systèmes d'alerte rapide 2.2 Gestion des risques <ul style="list-style-type: none"> - Législation - Maîtrise des risques 2.3 Communication des risques <ul style="list-style-type: none"> - Dialogue et consultation - Avis scientifiques <ul style="list-style-type: none"> - Protection de la santé des consommateurs
3. Systèmes de contrôle des opérateurs des secteurs de l'alimentation humaine et animale	3.1 Systèmes d'autocontrôle fondés sur les principes HACCP 3.2 Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) 3.3 Traçabilité des produits 3.4 Manipulation des sous-produits animaux 3.5 Associations de producteurs



	3.6 Organismes certificateurs
4. Contrôles officiels	4.1 Contrôles officiels des opérateurs du secteur agroalimentaire 4.2 Programmation des plans de contrôle 4.3 Inspections, prélèvement d'échantillons et contrôles de conformité 4.4 Plans de surveillance 4.5 Enregistrement et agrément des établissements 4.6 Autorisation et contrôle des médicaments vétérinaires et des produits phytopharmaceutiques 4.7 Plans de surveillance des résidus 4.8 Contrôles aux frontières 4.9 Certification officielle 4.10 Autres activités en matière, par exemple, de santé animale, de santé des végétaux et de santé publique, notamment en ce qui concerne les zoonoses
5. Laboratoires	5.1 Structure, services et installations des laboratoires 5.2 Laboratoires de référence 5.3 Bonnes pratiques de laboratoire (BPL) 5.4 Accréditation des laboratoires 5.5 Gestion administrative et financière 5.6 Ressources humaines 5.7 Budget
6. Communication et sensibilisation	6.1 Réseau de communication 6.2 Sensibilisation des consommateurs 6.3 Étiquetage et publicité
7. Formation et perfectionnement professionnel	7.1 Méthodes de formation 7.2 Analyse des besoins de formation 7.3 Programmes de formation 7.4 Outils de formation 7.5 Études de cas 7.6 Présentations
8. Information	8.1 Lignes directrices et manuels 8.2 Enseignements et bonnes pratiques 8.3 Documents pertinents 8.4 Liste de supports de référence





Chapitre 5

Principes généraux de la surveillance nationale et système de contrôle

Contexte.....	151
Utilité de la surveillance.....	153
Analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments.....	155
Surveillance et sécurité sanitaire des aliments.....	158
Types de surveillance	160
Surveillance des maladies d'origine alimentaire dans les populations humaines.....	161
Surveillance des denrées alimentaires	167
Surveillance chez les animaux producteurs de denrées alimentaires.....	176
Systèmes de surveillance.....	179
Stratégie de surveillance	180



5.1. Contexte

Les maladies d'origine alimentaire constituent un grave problème de santé publique, tant dans les pays développés que dans les pays en développement. Elles représentent un fardeau dont la réduction fait figure de priorité en matière de santé publique au niveau international.

L'accès à des denrées alimentaires sûres est un gage de meilleure santé pour les individus. C'est un droit humain fondamental. Il contribue à la santé et à la productivité et est un important facteur de développement et de réduction de la pauvreté. Les risques sanitaires posés par les agents pathogènes microbiens et la présence de substances chimiques potentiellement dangereuses dans les denrées alimentaires sont de plus en plus préoccupants. Dans les pays développés, pas moins d'une personne sur trois est atteinte d'une maladie d'origine alimentaire chaque année ; et le problème est probablement encore plus répandu dans les pays en développement.

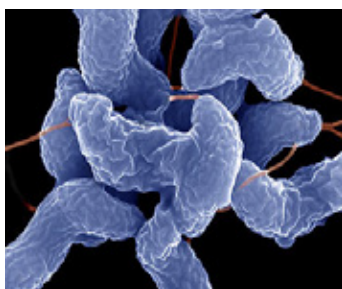
Les maladies d'origine alimentaire sont très diverses et constituent un problème croissant pour la santé publique à travers le monde. Elles sont dues à la consommation de denrées alimentaires contaminées et peuvent avoir pour origine une multitude de micro-organismes ou des substances chimiques dangereuses. Les symptômes de ces maladies sont le plus souvent gastro-intestinaux. Toutefois, des symptômes chroniques, voire mortels, sont possibles. Certaines de ces maladies peuvent entraîner des troubles neurologiques et immunitaires, un syndrome de défaillance multiviscérale, des cancers, voire la mort.

Ces dernières années, notre monde fait l'objet de mutations qui font de plus en plus figure de défi pour la sécurité sanitaire au niveau international : l'industrialisation, les échanges de denrées alimentaires, l'urbanisation rapide, associée à une fréquence accrue de la consommation et de la préparation de nourriture en dehors du foyer, et l'émergence de nouveaux agents pathogènes résistants aux antibiotiques.

Les dangers microbiologiques, et les maladies d'origine alimentaire qu'ils entraînent, constituent un problème de plus en plus préoccupant pour la santé publique. Dans de nombreux pays, on a constaté une augmentation significative de l'incidence de maladies causées par des micro-organismes transmis principalement par les denrées alimentaires, comme les salmonelles et les campylobactéries ; et la sécurité sanitaire des aliments est dorénavant menacée par de nouveaux dangers de grande gravité, comme l'*Escherichia coli* entérohémorragique et l'encéphalite spongiforme bovine.



Salmonella spp.
(Source : Wikipedia)



Campylobacter spp.
(Source : Health Picture)



Escherichia coli
(Source : E. coli Blog)

Les dangers chimiques demeurent quant à eux une source non négligeable de maladies d'origine alimentaire. Les contaminants chimiques présents dans les denrées alimentaires peuvent être des toxines naturelles, comme les mycotoxines et les toxines marines, des contaminants environnementaux, comme le mercure et le plomb, ou des substances présentes naturellement dans les végétaux. Les additifs alimentaires, pesticides et médicaments vétérinaires délibérément intégrés à la chaîne agroalimentaire peuvent aussi constituer des dangers sanitaires s'ils sont mal utilisés.

L'adoption de mesures de maîtrise des dangers microbiologiques et chimiques dans la chaîne alimentaire est essentielle aux fins de protection de la santé publique. Pour assurer la sécurité sanitaire des aliments, il est impératif de connaître la situation de départ et les tendances existantes en matière d'apparition et de propagation des dangers dans la chaîne agroalimentaire. Les stratégies nationales de réduction des risques, liés à l'alimentation, doivent se fonder sur la surveillance des dangers et des maladies d'origine alimentaire. Agir pour maîtriser les risques exige une connaissance détaillée et fidèle à la réalité de la nature et du degré de prévalence des maladies d'origine alimentaire.

Dans les pays développés, la surveillance des maladies d'origine alimentaire est une composante fondamentale des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Les données issues de cette surveillance nourrissent la programmation, la mise en œuvre et l'évaluation des politiques de santé publique. Ces systèmes de surveillance doivent donc à tout prix être renforcés.

La surveillance apporte une contribution majeure aux économies nationales dans la mesure où elle permet d'investir aussi directement et efficacement que possible dans la sécurité sanitaire des aliments et de promouvoir les exportations de denrées alimentaires grâce aux garanties apportées aux partenaires commerciaux.

5.2. Utilité de la surveillance



Autrefois, de nombreux systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments se fondaient sur le prélèvement d'échantillons et le test des produits finis destinés à la consommation humaine. Il est à présent généralement admis que cette approche ne permet pas de maîtriser toute la palette des menaces pesant actuellement sur la sécurité

sanitaire des aliments. Au niveau international, un consensus reconnaît qu'une approche moderne du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments passe par l'application de mesures préventives d'un bout à l'autre de la chaîne de production pour éviter, dans la mesure du possible, l'apparition de problèmes en matière de sécurité sanitaire des aliments. Cette approche est ancrée dans l'accord de l'Organisation mondiale du commerce sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et les textes de la Commission du *Codex Alimentarius* (CCA). Elle se fonde sur trois grands principes :

- la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments doit se fonder sur une évaluation des risques ;
- les mesures de maîtrise doivent s'appliquer d'un bout à l'autre de la chaîne de production ; et
- les producteurs de denrées alimentaires sont au premier chef responsables de l'innocuité de leur production.

5.2.1. Des mesures de maîtrise fondées sur une évaluation des risques

Ces dernières années, la conception de la sécurité sanitaire des aliments a évolué à travers le monde. Une approche préventive visant à éliminer ou à maîtriser les dangers à leur source remplace à présent des contrôles autrefois fondés sur le test des produits finis. Cette approche a engendré le développement de systèmes fondés sur l'analyse des risques posés par la présence de dangers dans les denrées alimentaires. Au niveau international, ce genre de systèmes est encouragé par l'Accord SPS de l'OMC. Les États signataires de cet accord doivent veiller à ce que leurs mesures sanitaires et phytosanitaires se fondent sur une évaluation des risques pour la santé humaine, animale et végétale, en tenant compte des techniques d'évaluation des risques mises au point par les organisations internationales compétentes. L'évaluation des risques est la composante scientifique de l'analyse des risques. Elle doit être fonctionnellement distincte de la gestion des risques, laquelle consiste, sur la base des résultats de l'évaluation, à étudier et à arrêter des stratégies et des options en matière de politiques afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments. Cette séparation doit garantir l'indépendance de l'évaluation par rapport à tout intérêt économique, politique ou d'autre nature.

5.2.2. La chaîne agroalimentaire

Un des aspects essentiels de cette approche fondée sur le risque est qu'elle s'applique à l'ensemble de la chaîne agroalimentaire, « de l'étable à la table ». Le meilleur moyen de

garantir la sécurité sanitaire des aliments est d'adopter une approche intégrée couvrant l'ensemble de la chaîne et recensant au sein de celle-ci les maillons au niveau desquels une intervention sera la plus efficace afin d'éliminer ou de diminuer les risques sanitaires.

5.2.3. Les responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments

L'approche traditionnelle selon laquelle les opérateurs du secteur agroalimentaire étaient responsables de la qualité des denrées alimentaires tandis que les pouvoirs publics se chargeaient de veiller à leur innocuité a été remplacée par des systèmes plus complexes rendant les opérateurs du secteur agro-alimentaire, y compris les producteurs primaires, responsables de l'innocuité des denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché.

Pour s'assurer que les producteurs endossent effectivement cette responsabilité, il existe une méthode reconnue au niveau international et recommandée par la CCA dans ses principes généraux relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, à savoir l'application de systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondés sur les principes HACCP (Analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise).

Les pouvoirs publics et les services d'inspection ont pour tâches d'analyser les informations scientifiques disponibles, de s'en servir pour mettre au point des normes en matière de sécurité sanitaire des aliments (au niveau de la transformation et pour les produits finis) et d'effectuer des inspections visant à s'assurer que les systèmes de maîtrise employés par les opérateurs du secteur agroalimentaire sont adaptés, validés, efficaces et appliqués de telle manière qu'ils permettent de garantir le respect des normes. En cas de non-conformité, les pouvoirs publics doivent s'assurer qu'il soit remédié aux problèmes constatés et, le cas échéant, imposer des sanctions.

5.3. Analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments



L'analyse des risques doit se faire en contexte. Pour être efficace, elle doit en outre être formalisée. Généralement, une fois établie l'existence d'un problème ou d'une situation préoccupante en matière de sécurité sanitaire des aliments, les gestionnaires des risques lanceront un processus de gestion qu'ils superviseront jusqu'à son terme. Idéalement, ces efforts devront pouvoir s'appuyer sur un cadre systématique, cohérent et facile à comprendre, dans lequel il est fait usage des connaissances scientifiques sur les risques et de l'évaluation d'autres facteurs pertinents en matière de protection de la santé publique afin de sélectionner et de mettre en œuvre des mesures de maîtrise adaptées. Dans le cadre de ce processus, les gestionnaires des risques ont également pour responsabilité de commander des évaluations et de veiller à communiquer au sujet des risques, si nécessaire.

De très nombreux facteurs interviennent dans l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Dans de nombreux cas, des données issues de la surveillance seront nécessaires, dont :

- une formulation initiale du problème sanitaire relevé ;
- une évaluation de l'incidence du danger sur la santé humaine ;
- une description du danger et de la denrée alimentaire ou des denrées alimentaires impliquée(s) ;
- la définition du point et du vecteur de pénétration du danger dans la chaîne alimentaire ;
- le recensement des denrées par l'intermédiaire desquelles les consommateurs peuvent être exposés au danger et la détermination des volumes consommés par différents groupes de population ;
- la fréquence, la distribution et le degré de prévalence du danger dans les denrées ;
- le recensement des risques éventuels sur la base des travaux scientifiques disponibles ;
- la nature des valeurs menacées (santé humaine, économie, culture, etc.) ;
- la distribution du risque (entités/personnes à l'origine du risque, qui en bénéficient et/ou qui y sont exposées) ; et
- les caractéristiques du produit/danger qui pourraient affecter la disponibilité et la faisabilité des options en matière de gestion du risque.

Au niveau national, l'analyse des risques est employée afin d'estimer les risques pesant sur la santé humaine et la sécurité sanitaire des aliments, pour déterminer et mettre en œuvre des mesures adaptées pour la maîtrise de ces risques et pour communiquer aux parties prenantes les risques et les mesures prises. Elle peut également être employée pour appuyer et améliorer le développement de normes et pour réagir aux problèmes de sécurité sanitaire résultant de dangers émergents ou de défaillances des systèmes de maîtrise. Elle fournit aux régulateurs compétents, pour la sécurité sanitaire des aliments,

l'information et la base scientifique nécessaires à une bonne prise de décisions, ce qui contribue *in fine* à l'obtention de meilleurs résultats en matière de sécurité sanitaire des aliments et à l'amélioration de la santé publique. Indépendamment du contexte institutionnel, la discipline de l'analyse des risques est un outil qui peut être utile à toutes les instances publiques chargées de la sécurité sanitaire des aliments, soucieuses d'engranger des progrès significatifs en termes de sécurité sanitaire des aliments.

L'analyse des risques peut servir à obtenir des informations et des indications concrètes du niveau de risque présenté par un contaminant donné dans la chaîne alimentaire. Sur la base de ces informations, les pouvoirs publics pourront décider s'il y a lieu d'agir et, le cas échéant, quelles sont les mesures à prendre (par exemple : fixer ou revoir une limite maximale pour ce contaminant, accroître la fréquence des tests, réviser les exigences d'étiquetage, informer de manière ciblée certains groupes de population, enclencher une opération de retrait du marché et/ou interdire les importations du produit en question). De plus, l'analyse des risques permet aux pouvoirs publics de connaître les différents points de la chaîne agroalimentaire susceptibles de faire l'objet de mesures, de comparer les coûts et bénéfices des différentes options et de déterminer la plus efficace (ou les plus efficaces) d'entre elles. Elle fournit donc un cadre permettant l'évaluation de l'incidence probable des différentes mesures envisagées (y compris sur des groupes ciblés, comme un sous-secteur particulier de l'industrie agroalimentaire) et contribue à une meilleure utilisation des moyens publics dans la mesure où elle permet de concentrer l'action publique sur les risques les plus menaçants pour la sécurité sanitaire des aliments.

Une fois que les mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments sont mises en place sur la base des résultats de l'analyse des risques, un rôle essentiel revient à la surveillance, qui doit fournir des informations sur l'efficacité des mesures. Une surveillance continue permet aux pouvoirs publics nationaux d'évaluer l'efficacité des systèmes de maîtrise des risques et de les modifier ou de les affiner si nécessaire.

En résumé, la surveillance est essentielle pour le recensement des questions de santé publique en rapport avec les denrées alimentaires, pour la mise à disposition de données utiles au processus d'analyse des risques et aux choix des options pour la maîtrise des risques et pour l'évaluation de l'efficacité des mesures prises.

Un système national de surveillance des risques sanitaires en rapport avec les denrées alimentaires doit viser les résultats suivants :

- fournir des indications concrètes permettant d'agir en connaissance de cause pour protéger la santé publique ;
- fournir des informations concrètes utiles à la mise en œuvre de mesures et programmes ciblés permettant de prévenir ou de réduire dans toute la mesure du possible l'apparition de maladies d'origine alimentaire ;
- permettre l'évaluation de la mise en pratique des programmes de sécurité sanitaire des aliments, y compris les politiques de contrôle et de sensibilisation ;
- relever les tendances particulières et les questions émergentes, de manière à nourrir les débats relatifs à l'orientation des programmes de surveillance ;
- permettre une comparaison entre les données locales, régionales, nationales et internationales et l'établissement de points de repère entre les jeux de données locaux et nationaux ;
- fournir des indications concrètes permettant de garantir une affection aussi efficace que possible des moyens de surveillance ;

- fournir des informations afin de guider de futurs travaux de recherche en santé publique et dans des domaines d'intérêt pour les consommateurs ; et
- fournir des indications concrètes permettant d'orienter les efforts d'information de la population et d'accroître la confiance des consommateurs.



5.4. Surveillance et sécurité sanitaire des aliments

La surveillance peut porter sur n'importe quel point de la chaîne de production, de transformation, de distribution, de préparation et de consommation des denrées alimentaires. Elle s'exerce « de l'étable à la table ». La surveillance peut se concentrer sur trois grands types de risques importants pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments :

- les maladies humaines d'origine alimentaire ;
- les dangers susceptibles d'être présents dans les denrées alimentaires ; et
- les zoonoses chez les animaux.

Les stratégies fondées sur l'analyse des risques et sur des études optimisées exigent le recours à une approche interdisciplinaire impliquant une collaboration étroite entre tous les secteurs concernés par la surveillance des maladies d'origine alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments. Une bonne surveillance en matière de sécurité sanitaire des aliments exige une coopération entre les spécialistes de la santé humaine, de la santé animale et des domaines en rapport avec les denrées alimentaires.

L'extrait ci-dessous dresse un bilan de la surveillance des zoonoses transmises par l'alimentation dans l'UE. Il livre un bon exemple de coordination entre toutes les disciplines participant à la sécurisation de la chaîne alimentaire et évoque des activités de surveillance portant tant sur les êtres humains que sur les denrées alimentaires et les animaux.

Résumé

L'Autorité européenne de sécurité des aliments et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies ont analysé les informations fournies par 27 États membres de l'Union européenne concernant l'occurrence des zoonoses et les flambées épidémiques d'origine alimentaire en 2010. 99 020 cas de salmonelloses chez des êtres humains ont été dénombrés en 2010. La tendance à la baisse se confirme. La plupart des États membres ont atteint leurs objectifs de réduction de *Salmonella* chez les gallinacés et l'on constate effectivement une raréfaction de *Salmonella* dans cette population. Au niveau des denrées alimentaires, *Salmonella* a été le plus souvent détectée dans de la viande de poulet de chair et de dinde fraîche. La zoonose la plus fréquemment rapportée en 2010 a été la campylobactériose, avec 212 064 cas humains. *Campylobacter* a été le plus souvent décelé dans de la viande fraîche de poulet de chair. 1 601 cas humains de listériose ont été dénombrés, ce qui représente une légère diminution. Il y a eu peu de cas de détection de *Listeria* au-dessus de la limite légale pour les plats préparés vendus au détail. Au total, les États membres ont dénombré 4 000 infections confirmées à *Escherichia coli* producteur de vérotoxine (ECVT). Le nombre de cas est en augmentation depuis 2008. ECVT a également été observé chez des animaux et dans des denrées alimentaires. Ces dernières années, on dénombre de moins en moins de cas humains de yersiniose (6 776 cas en 2010). La présence de *Yersinia enterocolitica* a été confirmée dans de la viande de porc et chez des porcs vivants ; 133 cas de *Mycobacterium bovis* et 356 cas de brucellose ont

également été dénombrés chez les humains. On a constaté une prévalence accrue de la tuberculose bovine, tandis que la prévalence de la brucellose est en diminution chez les bovins, ovins et caprins. En ce qui concerne la trichinellose et l'échinococcose, respectivement 223 et 750 cas confirmés ont été dénombrés chez les êtres humains. Ces parasites ont surtout été décelés chez des animaux sauvages. Le nombre de cas humains de fièvre Q est en baisse, avec 1 414 cas dénombrés. Chez les animaux, la fièvre Q a été détectée chez des ruminants domestiques. Deux cas humains de rage ont été dénombrés en 2010. Chez les animaux, le nombre de cas est en légère diminution. La plupart des 5 262 flambées épidémiques d'origine alimentaire dénombrées étaient dues à la présence de *Salmonella*, de virus, de *Campylobacter* et de toxines bactériennes, principalement dans les œufs, dans les plats mixtes ou de buffets et dans les légumes.

© Autorité européenne de sécurité des aliments, 2012
Source : www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/2597.htm (en anglais)

Il existe plusieurs définitions de la surveillance, qui varient légèrement en fonction de l'objet de cette dernière :

- « la collecte systématique continue, la mise en commun, l'analyse et l'interprétation des données, suivies de la diffusion de l'information à toutes les parties concernées, afin de permettre des actions ciblées »¹ ;
- « la collecte, l'analyse et l'interprétation continues et systématiques de données en santé essentielles à la planification, la mise sur pied, et l'évaluation des pratiques sanitaires » (OMS)² ;
- « la mesure, la collecte, la mise en commun, l'analyse et l'interprétation systématiques et continues et la diffusion en temps et en heure de données en rapport avec la santé et le bien-être des animaux à partir de populations définies, essentielles aux fins de description des facteurs de risques sanitaires et de contribution à la programmation, à la mise en œuvre et à l'évaluation de mesures d'atténuation des risques »³.

¹ OMS/CDS/CSR

² www.who.int/immunization/monitoring_surveillance/fr/

³ www.animalhealthsurveillance.org.

5.5. Types de surveillance

Différents types d'activités de surveillance peuvent être indiqués en fonction de l'objectif poursuivi et des résultats attendus de la surveillance. La surveillance peut être classée de plusieurs manières en fonction de facteurs tels que la maladie, la population ou la denrée alimentaire ciblée et le résultat escompté. Les publications décrivent une large palette de types de surveillance et de définitions, que l'on peut regrouper en deux grandes catégories⁴ : la surveillance par balayage (passive) et la surveillance ciblée (active).

Surveillance par balayage (passive)

La surveillance passive des maladies désigne la collecte routinière d'informations sur les cas de maladies dans les populations (humaines ou animales) à partir de sources existantes.

Surveillance ciblée (active)

La surveillance active consiste à étudier des sous-populations données afin de déterminer leur statut au regard d'une maladie donnée sur une période de temps donnée, souvent en recourant à des enquêtes structurées. La surveillance active a généralement lieu en réaction à l'apparition de préoccupations quant à des maladies ou dangers précis. Elle est souvent employée afin de combler les déficits parmi les connaissances rassemblées par la surveillance passive. La surveillance active a pour avantage de générer des données valides sur le plan scientifique. Toutefois, elle s'avère souvent coûteuse et ne peut s'exercer que pour une période limitée.

⁴ *Ibid.*

5.6. Surveillance des maladies d'origine alimentaire dans les populations humaines

Il ressort des données livrées par les systèmes de surveillance et les sites sentinelles que les micro-organismes à eux seuls sont responsables d'un grand nombre de cas de maladies d'origine alimentaire. Toutefois, ce genre de données a tendance à ne dévoiler que le sommet de la pyramide clinique et ne suffit pas à décrire le poids réel des maladies. En effet, pour figurer dans ces statistiques, les individus doivent non seulement avoir demandé des soins et avoir fourni un échantillon pour un examen en laboratoire débouchant sur un résultat positif, mais également avoir été rapportés aux Autorités sanitaires compétentes.

Surveillance Foodnet – Poids des maladies

La pyramide du poids des maladies permet de comprendre comment fonctionne la communication des cas de maladies d'origine alimentaire. Elle illustre les étapes nécessaires pour qu'un épisode pathologique soit repris dans le système de surveillance.



En partant du bas de la pyramide :

- 1) certains individus au sein de la population générale sont exposés à un organisme ;
- 2) certains des individus exposés tombent malades ;
- 3) certains des individus malades demandent des soins médicaux ;
- 4) des échantillons sont prélevés auprès de certains de ces individus et confiés à un laboratoire clinique ;
- 5) le laboratoire recherche la présence d'un agent pathogène donné dans ces échantillons ;
- 6) le laboratoire isole l'organisme à l'origine de la maladie dans certains de ces échantillons et confirme le cas ;
- 7) le cas confirmé en laboratoire est communiqué à un service sanitaire public au niveau local ou national.

FoodNet effectue des enquêtes auprès des laboratoires, des médecins et de la population afin de recueillir des informations au sujet de chacune de ces étapes. Ces informations permettent d'estimer le nombre réel de personnes atteintes de maladie.

D'autres informations sont employées pour estimer la part de ces maladies qui est d'origine alimentaire.

Source : USA CDC, www.cdc.gov/foodnet/surveillance.html (en anglais)

Des stratégies et des méthodes innovantes sont nécessaires pour déterminer l'ampleur du phénomène des maladies d'origine alimentaire et de la contamination des denrées alimentaires. Un système de surveillance fondé sur des examens en laboratoire doit pouvoir se reposer sur des sites sentinelles et/ou des réseaux de laboratoires régionaux ou internationaux. L'absence de données fiables concernant le poids des maladies d'origine alimentaire empêche de cerner efficacement leur importance en termes de santé publique et d'élaborer des mesures de gestion fondées sur l'analyse des risques. Afin de contourner les difficultés engendrées par la sous-communication des cas et de mieux cerner le poids des maladies, diverses approches innovantes et créatives ont été développées ces dernières années, pour certaines maladies d'origine alimentaire de certaines origines. Parmi ces approches, citons le recours à la surveillance active combinée à des études de terrains, la mise au point de méthodes d'évaluation des risques et la modélisation épidémiologique. Cependant, pour nombre d'autres maladies d'origine alimentaire, dont certaines zoonoses et maladies d'origine chimique, il n'existe ni données ni études.

Afin d'obtenir une estimation exhaustive du poids des maladies et de fournir aux décideurs politiques des informations plus complètes, il importe de dépasser la simple quantification en termes de morbidité et de mortalité pour livrer un tableau plus complet comprenant les aspects en rapport avec la gravité et la durée des maladies et le handicap qui en résulte. Différentes initiatives ont vu le jour au niveau international afin de remédier aux difficultés constatées dans la surveillance des maladies d'origine alimentaire.

5.6.1. Initiative de l'OMS pour l'estimation du poids global des maladies d'origine alimentaire⁵

L'incidence et le coût réel des maladies d'origine alimentaire au niveau mondial sont inconnus. Afin de remédier à ce déficit de données, le département de la sécurité sanitaire des aliments et des zoonoses (FOS) de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a mis en place une initiative pour l'estimation du poids global des maladies d'origine alimentaire visant prioritairement à fournir des données et outils afin d'aider les preneurs de décisions et autres parties prenantes à se doter, au niveau national, de priorités en matière de sécurité sanitaire des aliments qui soient adaptées et fondées sur des informations probantes.

Avec l'aide d'un groupe consultatif spécial, appelé « groupe de référence pour l'épidémiologie du poids de maladies d'origine alimentaire » (FERG), elle entend :

- renforcer la capacité des pays à mener des évaluations du poids des maladies d'origine alimentaire et accroître le nombre de pays ayant effectué une étude du poids des maladies d'origine alimentaire sur leur territoire ;

⁵ www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg/en (en anglais).

- encourager les pays à recourir à des estimations du poids des maladies d'origine alimentaire dans le but de mettre en place des politiques fondées sur des informations probantes ;
- fournir des estimations relatives au poids des maladies d'origine alimentaire au niveau mondial, ventilées en fonction de l'âge, du sexe et des régions, pour une liste d'agents causals d'origine microbienne, parasitaire et chimique.

5.6.2. Réseau mondial des maladies d'origine alimentaire (GFN)

Le but du GFN (*Global Food-borne Infections Network*) est de renforcer la capacité de détection, de maîtrise et de prévention des maladies d'origine alimentaire et autres maladies entériques d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, « de l'étable à la table ».

Le GFN fait la promotion d'une surveillance intégrée fondée sur des examens de laboratoire et il encourage la collaboration entre les disciplines en rapport avec la santé humaine, la santé animale et les denrées alimentaires au moyen de formations et d'autres activités organisées dans le monde entier.

5.6.3. Systèmes de surveillance

La surveillance des maladies d'origine alimentaire participe d'un système de surveillance général de toutes les maladies contagieuses. Un système de surveillance national fonctionnel couvrant toutes les maladies contagieuses est essentiel pour pouvoir agir contre les maladies contagieuses prioritaires. Il joue un rôle clé dans la prise de décision en matière de santé publique dans tous les pays (définition de priorités, programmation, mobilisation et affectation de moyens, prévision et détection précoce des épidémies et suivi et évaluation des programmes de prévention et de maîtrise des maladies, etc.).

La solidité des systèmes nationaux est essentielle pour le développement d'un réseau régional et mondial efficace de surveillance et de maîtrise des maladies contagieuses. Le développement et le renforcement de la surveillance nationale exigent la mobilisation à long terme de moyens humains et matériels substantiels et passent généralement en premier lieu par une évaluation systématique des activités de surveillance existantes au niveau national. *In fine*, cet effort devra déboucher sur un programme national de surveillance des maladies contagieuses, parmi lesquelles les maladies d'origine alimentaire.

La surveillance des maladies d'origine alimentaire doit s'inscrire dans le cadre d'une approche pluripathologique de la surveillance, qui implique que toutes les activités de surveillance nationales soient considérées comme participant d'un seul et unique service d'intérêt public. Ces activités ont des fonctions semblables et emploient très souvent les mêmes structures, les mêmes procédés et le même personnel.

Pour la surveillance des maladies, seules les informations strictement nécessaires à la concrétisation des objectifs de maîtrise doivent être rassemblées. Les données requises peuvent varier en fonction des maladies. Des systèmes de surveillance spécialisés sont importants, surtout lorsque la surveillance revêt un caractère complexe et exige des informations particulières.

Pour pouvoir faire office de système d'alerte précoce, ce système doit pouvoir se reposer sur des mécanismes rapides de communication, de confirmation, de prise de décisions et de réaction. Pour les maladies de nature plus endémiques, en revanche, il peut être utile de procéder à un examen plus minutieux des données recueillies dans le but de modifier ou de cibler le programme de maîtrise. Le système national de surveillance doit donc pouvoir répondre à ces deux impératifs et devra être doté de mécanismes de communication à deux vitesses.

Tous les systèmes de surveillance sont dotés de fonctions semblables. Il est donc possible d'adopter une approche globale de la surveillance en tant que système unique à développer et à renforcer de manière coordonnée. Le défi consiste à déceler les synergies possibles entre les systèmes existants et les possibilités de coordination ou de regroupement des activités, tout en faisant justice aux besoins particuliers de certains programmes en termes d'informations complémentaires ou de recours à des méthodes de surveillance différentes.

Tout système de surveillance sanitaire, y compris pour les maladies d'origine alimentaire, possède les principales fonctions suivantes :

- détection des cas ;
- communication ;
- enquête et confirmation ;
- analyse et interprétation ;
- action ;
- maîtrise/réaction ;
- politique ;
- retour d'informations.

Ces fonctions clés sont rendues possibles par des fonctions auxiliaires, qui permettent leur amélioration :

- définition de normes (définitions de cas, par exemple) ;
- formation et supervision ;
- mise en place d'un appui au niveau des laboratoires ;
- mise en place de canaux de communication ;
- gestion des ressources.

Le niveau de coordination ou d'intégration du système national de surveillance peut affecter :

- la performance du système ;
- son coût ;
- sa viabilité.

Le tableau ci-dessous reprend, à titre d'exemple, les fonctions clés de surveillance de la salmonellose, une importante maladie d'origine alimentaire.

Justification de la surveillance

La salmonellose est l'une des toxi-infections alimentaires les plus répandues. La détection et la lutte contre les flambées épidémiques se compliquent par le fait qu'il

existe plus de 2 200 sérotypes de *Salmonella* spp. dont certains ont de multiples lysotypes.

La surveillance des salmonelloses par les laboratoires, accompagnée du typage définitif et des antibiogrammes, permet une identification rapide des agrégats de cas. Les enquêtes peuvent alors se concentrer sur les cas dus à la souche « épidémique », ce qui conduit à une meilleure identification des facteurs de risque et des aliments impliqués. L'utilisation des méthodes moléculaires peut amener une identification encore plus précise des souches « épidémiques ».

Définition de cas recommandée

Description clinique

Patient présentant les symptômes suivants : diarrhée, crampes abdominales, fièvre, vomissements et état de malaise.

Critères de laboratoire pour le diagnostic

Isolement de *Salmonella* spp. à partir des selles ou du sang d'un malade.

Classification des cas

Suspect : Cas présentant une ou plusieurs des manifestations cliniques.

Confirmé : Cas suspect avec confirmation de laboratoire.

Surveillance recommandée

Au niveau national : La surveillance des salmonelloses s'exerce dans les laboratoires. Les praticiens doivent prendre conscience de l'importance pour la santé publique de demander des examens de selles, notamment à chaque fois que l'on soupçonne une transmission par l'eau ou les aliments. La surveillance des salmonelloses doit reposer sur un réseau de laboratoires qui notifient systématiquement vers un niveau plus central les données concernant l'isolement de salmonelles. Toute flambée suspecte de salmonellose doit être signalée au niveau central et faire l'objet d'une enquête. De surcroît, les isolats de *Salmonella* spp. peuvent être envoyés à un laboratoire de référence pour un typage plus définitif. Les niveaux centraux peuvent analyser les données concernant ces typages sur une base géographique plus large, afin de détecter des flambées qui autrement passeraient inaperçues. Les niveaux intermédiaire et central doivent rassembler, sur chaque flambée et après enquête, un minimum de données, y compris les paramètres-clefs (temps, lieu, personne et source possible).

Remarque : Le réseau de laboratoires pour la surveillance des salmonelloses doit être aussi étendu et complet que possible. Il est utile de concentrer les services de typage définitif dans des laboratoires de référence pour maintenir un certain niveau de qualité. Il faut néanmoins prendre garde à ne pas se fier uniquement aux échantillons traités par ces laboratoires, car ces échantillons ne sont pas toujours représentatifs en termes de spectre clinique ou de distribution géographique.

Analyse des données, présentation et rapports recommandés

Données de la surveillance

Examen fréquent des données fournies par les laboratoires, à la recherche d'agrégats de cas dans le temps, dans l'espace ou dans la population. Tout agrégat soupçonné doit faire l'objet d'une enquête afin d'établir si une flambée a bien eu lieu.

Incidence des identifications dans les laboratoires par semaine, zone géographique, organisme, groupe d'âge et sexe (avec si possible une carte montrant la distribution géographique de l'incidence).

Données d'enquêtes sur les flambées

Incidence des flambées en fonction de l'espèce, du lysotype, du mois, de la zone géographique, de leur cadre, du taux d'attaque, des aliments incriminés et des facteurs ayant contribué à la flambée.

Principales utilisations des données dans le processus décisionnel

- Déterminer l'ampleur du problème de santé publique
- Détecter agrégats et flambées en temps opportun
- Suivre les tendances de la salmonellose dans le temps
- Identifier les aliments, les pratiques alimentaires et les populations
- Présentant un risque élevé pour des agents pathogènes spécifiques
- Identifier l'apparition de nouvelles espèces et lysotypes
- Guider les politiques dans le domaine alimentaire
- Suivre l'impact des mesures de lutte
- Évaluer les risques et fixer des normes

Source : Normes recommandées par l'OMS pour la surveillance,
www.who.int/csr/resources/publications/surveillance/WHO_CDS_CSR_ISR_99_2_EN/en.

5.7. Surveillance des denrées alimentaires

On dénombre trois catégories de risques susceptibles d'affecter les denrées alimentaires : biologiques, chimiques et physiques.

5.7.1. Risques biologiques

Voici quelques exemples de risques biologiques :

Bactéries	<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i> vérotoxique, <i>Yersinia</i> , <i>Mycobacterium bovis</i> , <i>Brucella mellitensis</i> , <i>Listeria</i>
Toxines bactériennes	Toxines staphylococciques
Virus	Norovirus
Parasites	<i>Trichinella</i> , <i>Taenia</i> , <i>Toxoplasma</i>
Prions	ESB/variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob
Organismes résistants aux antimicrobiens	

La plupart des risques biologiques associés aux denrées alimentaires sont zoonotiques. Il s'agit d'agents qui se transmettent naturellement entre les animaux et les humains.

Certaines zoonoses entraînent des symptômes chez les animaux comme chez les êtres humains. C'est le cas de *M. bovis* et de *Brucella mellitensis*. La surveillance et la maîtrise de ces maladies ciblent généralement directement les animaux.

À l'heure actuelle, les principaux risques microbiologiques d'origine alimentaire sont toutefois les agents zoonotiques capables de déclencher une maladie chez les humains sans qu'aucun symptôme ne soit observable chez les animaux atteints, comme les salmonelles, les campylobactéries et l'*E. coli* vérotoxique. Les animaux sont souvent porteurs asymptomatiques de ces agents pathogènes intestinaux, qui se transmettent aux humains par l'intermédiaire de denrées alimentaires contaminées et causent chez ces derniers des syndromes entériques. Les denrées alimentaires d'origine animale sont la source la plus commune de transmission aux êtres humains, mais d'autres denrées alimentaires, végétales par exemple, peuvent être contaminées par les déchets d'animaux rejetés dans l'environnement.

La maîtrise de ces risques microbiologiques doit incomber aux producteurs de denrées alimentaires. Pour s'assurer que les producteurs endossent effectivement cette responsabilité, il existe une méthode reconnue au niveau international et recommandée

par la CCA dans ses principes généraux⁶ relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, à savoir l'application de systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondés sur les principes HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Des critères nationaux de sécurité sanitaire peuvent être fixés pour les denrées alimentaires appelées à être consommées sans traitement (sans cuisson, par exemple). La législation de l'UE prévoit de tels critères concernant la présence de *Listeria* et *Salmonella* dans certaines denrées alimentaires (voir tableau ci-dessous). Les denrées alimentaires entrant dans ces catégories qui dépassent ces critères ne peuvent être commercialisées pour la consommation humaine. Dans le cadre de leurs contrôles HACCP, les opérateurs du secteur agroalimentaire sont censés surveiller l'efficacité de leurs systèmes en soumettant les produits finis à des examens visant à détecter la présence des organismes combattus.

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plans d'échantillonnage (°)		Limites (°)		Méthode d'analyse de référence (°)	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.1 Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales spéciales (°)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Absence dans 25 g		ENISO 11290-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (°)		ENISO 11290-2 (°)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Absence dans 25 g (°)		ENISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée.
1.3 Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales (°) (°)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		ENISO 11290-2 (°)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.4 Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		ENISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.5 Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	À partir du 1.1.2006 Absence dans 10 g À partir du 1.1.2010 Absence dans 25 g		ENISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.6 Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g		ENISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.7 Viandes séparées mécaniquement (°)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g		ENISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

⁶ Principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969, rév. 2 (1985), Lignes directrices pour l'application du Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP), CAC/GL 18-1993.

❑ **Critères de sécurité des denrées alimentaires, Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires⁷**

La surveillance de toutes les denrées alimentaires peut avoir lieu au niveau national pour des agents pathogènes précis, afin de mesurer le degré de réussite des stratégies d'intervention et de mieux comprendre la contribution de différentes sources alimentaires aux maladies humaines. La surveillance de la présence de *Salmonella* dans les denrées alimentaires dans l'UE en est un exemple. Les salmonelles sont parmi les agents pathogènes d'origine alimentaire les plus communs et les plus répandus dans l'Union européenne. Les États membres de l'UE se sont dotés de programmes de surveillance et de stratégies d'intervention afin de maîtriser les cas de salmonellose d'origine alimentaire. L'encadré ci-dessous, extrait du rapport de 2010 de l'UE sur les épidémies d'origine alimentaire, fait état des résultats de la surveillance de la présence de *Salmonella* dans les denrées alimentaires⁸.

Denrées alimentaires

Concernant *Salmonella*, des données sont disponibles pour des catégories très diverses de denrées alimentaires en 2010. Toutefois, la majorité d'entre elles concerne les viandes et produits carnés de plusieurs types. Les taux les plus élevés d'unités positives à *Salmonella* ont été rapportés pour les viandes fraîches de poulet de chair et de dinde, à respectivement 4,8 et 9,0 %. Les États membres ayant participé à l'exercice font état de 0,9 % de résultats positifs parmi les échantillons de viande fraîche de porc testés et de 0,2 % parmi les échantillons de viande fraîche de bœuf.

En ce qui concerne les œufs de table, seul 0,3 % des échantillons testés ont renvoyé un résultat positif, ce qui est très peu et dénote une amélioration par rapport à 2009 (0,5 %). Pour les légumes, les fruits et les herbes aromatiques, le taux de résultats positifs est de 0,6 %. Néanmoins, comme en 2009, certains États membres ont rapporté des taux plus élevés (jusqu'à 3,6 %) pour les herbes aromatiques et les épices.

Encore une fois, ce sont les produits carnés qui affichent le taux de non-conformité le plus élevé par rapport aux critères de l'UE concernant *Salmonella*. La viande hachée et les préparations carnées à base de viande de volaille censées être consommées cuites présentent le taux de non-conformité le plus élevé (5,3 % des échantillons de produits individuels). Au niveau des lots, 4,3 % des lots de viandes séparées mécaniquement ont renvoyé un résultat positif à *Salmonella*. En ce qui concerne les viandes hachées et les préparations carnées censées être consommées crues, *Salmonella* a été détectée dans 1,8 % des échantillons de produits individuels et dans 0,3 % des échantillons au niveau des lots. La part des ovoproduits (échantillons de produits individuels) non conformes aux critères relatifs à *Salmonella* (0,7 %) est en légère augmentation par rapport à 2009 (0,2 %). Dans les autres catégories de denrées alimentaires, la part des unités non conformes est très réduite, si ce n'est pour les mollusques bivalves vivants (1,5 % des échantillons de produits individuels).

⁷ eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20060101:fr:PDF.

⁸ EFSA, « European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2010 » (trad. libre)

Les rapports ci-dessous relatifs à deux enquêtes menées au Royaume-Uni fournissent des exemples de surveillance de la présence d'agents zoonotiques dans les denrées alimentaires.

The screenshot shows the Food Standards Agency (FSA) website. The header includes the FSA logo, navigation tabs (Home, News & updates, Business & industry, Enforcement & regulation, Science & policy, About us), and social media links. The main content area is titled 'Food surveys' and features a sidebar with a 'Science and policy' menu. The main text explains that surveys help protect consumers by alerting the FSA to potential food safety issues and help judge the effectiveness of regulation. It also notes that the FSA normally releases full details of food samples analysed in its surveys, including brand names and results, to ensure consumers have more information to base their choices on. A 'Back to top' link is visible at the bottom of the main content area.

www.food.gov.uk/science/research/surveillance/food-surveys

The screenshot shows the Food Standards Agency website. The header includes the logo, navigation tabs (Home, News & updates, Business & industry, Enforcement & regulation, Science & policy, About us), a search bar, and social media links. The main content area features a sidebar with a 'Science and policy' menu and a main article titled 'UK-wide Survey of Salmonella and Campylobacter Contamination of Fresh and Frozen Chicken on Retail Sale'. The article includes details such as 'Study duration: April 2001 to June 2001', 'Project code: B180002', and 'Contractor: ADAS'. It also has expandable sections for 'Background', 'Research Approach', and 'Results'.

www.food.gov.uk/science/research/foodborneillness/b14programme/b14projlist/b180002

5.7.2. Résistance antimicrobienne

La résistance antimicrobienne est en passe de devenir une source majeure de préoccupations dans le monde. L'importance relative du développement de résistances à l'usage d'antimicrobiens chez les animaux et les humains fait débat. Toutefois, il ne fait aucun doute que l'utilisation d'un agent antimicrobien chez toute espèce exerce une pression sélective à la résistance. L'utilisation d'antimicrobiens chez les animaux peut présenter un danger pour la santé humaine dans la mesure où elle peut engendrer une résistance à des organismes zoonotiques dangereux pour l'homme ou la sélection d'organismes commensaux dotés de facteurs de résistance transmissibles.

La résistance antimicrobienne constitue un danger d'origine alimentaire pour la santé publique, car il est établi que les organismes présents dans les intestins des animaux

peuvent se transmettre à l'homme par l'intermédiaire de denrées alimentaires contaminées.

Entrer dans les détails des programmes de surveillance de la résistance antimicrobienne dépasserait le champ de ce texte de portée générale. Le lecteur est prié de se référer à des sites Web et à des publications spécialisés, dont ceux repris dans l'encadré ci-dessous.

Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire, CAC/GL 77-2011 :

www.codexalimentarius.org/download/standards/11776/CXG_077f.pdf

Code d'usages visant réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens, CAC/RCP 61-2005 :

www.codexalimentarius.org/download/standards/10213/CXP_061f.pdf

Harmonisation of National Antimicrobial Resistance Monitoring and Surveillance Programmes in Animals and Animal Derived Food :

www.oie.int/doc/ged/D2010.PDF (en anglais)

Standardisation and Harmonisation of Laboratory Methodologies Used for the Detection and Quantification of Antimicrobial Resistance :

www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11732427 (en anglais)

5.7.3. Risques chimiques

Il existe plusieurs catégories de risques chimiques :

- les contaminants présents à l'état naturel dans l'environnement (par exemple, les métaux lourds tels que le plomb et le mercure) ;
- les toxines présentes à l'état naturel (par exemple, les mycotoxines et les toxines marines) ;
- les contaminants industriels et polluants organiques persistants (par exemple, les dioxines et les polychlorobiphényles, ou PCB) ;
- les pesticides et autres produits agrochimiques ;
- les résidus de médicaments vétérinaires ;
- les radionucléides.

La surveillance de la contamination des denrées alimentaires apporte une contribution essentielle à la sécurité sanitaire des aliments et à la gestion des risques sanitaires au niveau international. Au sein de la Commission du *Codex Alimentarius*, la contamination chimique des denrées alimentaires est abordée par plusieurs comités chargés respectivement des additifs, des contaminants, des pesticides et des résidus de médicaments vétérinaires. Ces comités publient des textes relatifs à la surveillance, dont des méthodes d'échantillonnage et d'analyse. L'encadré ci-dessous contient des exemples de normes et de textes émanant de ces comités.

Normes du Codex

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-standards/fr

Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)

Méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR, CAC/GL 33-1999

www.codexalimentarius.org/download/standards/361/CXG_033f.pdf

Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)

Directives pour l'évaluation simplifiée de l'ingestion d'additifs alimentaires, CAC/GL 3-1989

www.codexalimentarius.org/download/standards/6/cxg_003f.pdf

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCC)

Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments, CAC/RCP 49-2001

www.codexalimentarius.org/download/standards/373/CXP_049f.pdf

Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCVDR)

Directives pour la conception et la mise en œuvre d'un programme national de réglementation d'assurance de la sécurité sanitaire des aliments concernant les risques liés à l'utilisation de médicaments vétérinaires sur des animaux producteurs d'aliments, CAC/GL 71-2009

www.codexalimentarius.org/download/standards/11252/CXG_071f.pdf

Le site Web du *Codex Alimentarius* énumère une série de limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides dans les produits alimentaires primaires et les aliments transformés d'origine animale :

The screenshot shows the website interface for 'Résidus de pesticides dans les aliments et les aliments pour animaux'. At the top, there are language options: english, français, español, العربية, 中文, and pyccok. The main header reads 'CODEX ALIMENTARIUS Normes alimentaires internationales' with logos for the 'Organisation mondiale de la Santé' and 'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture'. A search bar is present. A navigation menu on the left includes: Accueil, À propos du Codex, Membres et observateurs, Comités, Réunions et rapports, Lettres circulaires, Documents d'information, E-Working Groups, Normes officielles, Normes officielles, Base de données en ligne sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA), and LMR de médicaments vétérinaires. The main content area features the title 'Résidus de pesticides dans les aliments et les aliments pour animaux' and a sub-header 'Résidus de pesticides dans les aliments et les aliments pour animaux'. The text explains that the database contains maximum residue limits (LMR) and maximum residue limits of foreign origin (LMRE) for pesticides, adopted by the Codex Commission up to its 39th session (July 2016). It also notes that the database allows users to find information on LMR and LMRE for specific pesticides and products, and that the limits must not be exceeded at any point in the food chain.

Source : www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/pestres/fr

Le *Codex Alimentarius* fixe également des limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires, consultables à l'adresse suivante :



Source : www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/vetdrugs/fr

Le programme GEMS/Food (Système mondial de surveillance de l'environnement/programme d'évaluation et de surveillance de la contamination des denrées alimentaires) de l'OMS⁹ fournit des informations au niveau international concernant les niveaux de contaminants dans les denrées alimentaires, les tendances en la matière, la contribution de ces contaminants à l'exposition totale des êtres humains et les conséquences sur la santé publique et les échanges commerciaux.

L'incidence sanitaire potentielle de la présence de risques chimiques dans les denrées alimentaires est estimée en déterminant la probabilité d'exposition du consommateur à une substance donnée et en quantifiant le niveau d'exposition par rapport aux valeurs indicatives définies aux fins de protection de la santé. L'évaluation du degré d'exposition se fonde sur des données relatives aux concentrations de la substance chimique en question dans les denrées alimentaires ainsi qu'à la quantité de ces denrées qui est consommée.

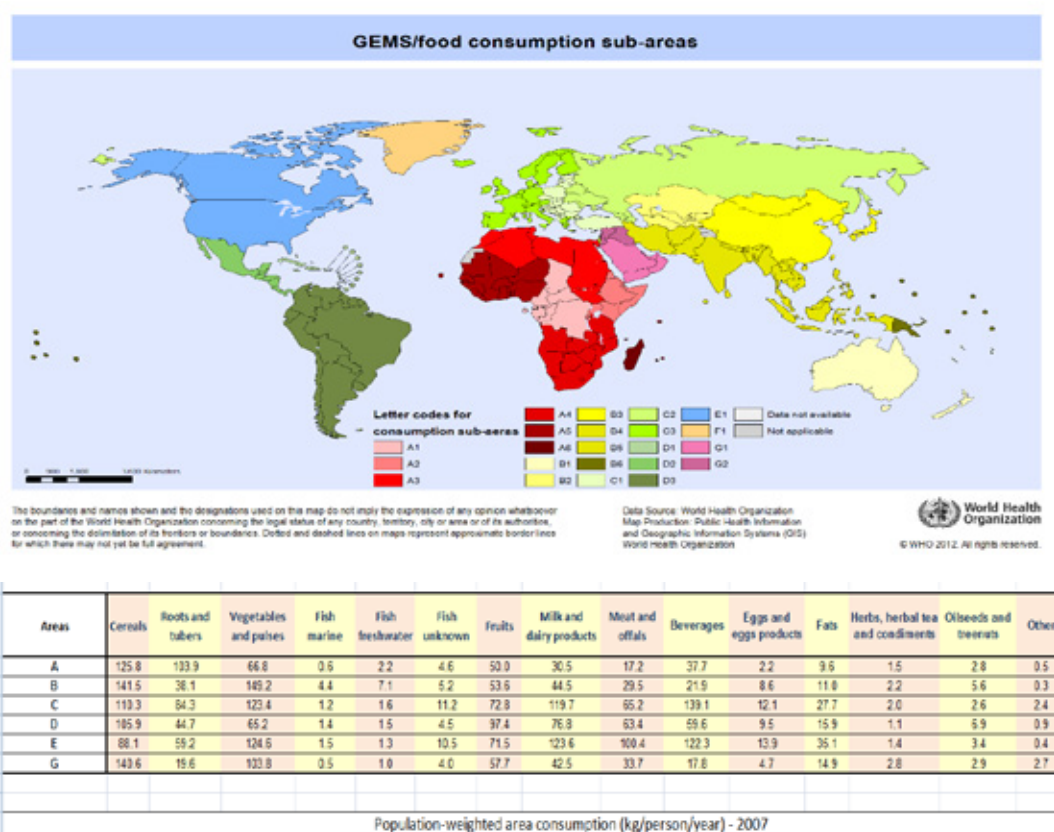
Deux types de données de surveillance et de suivi sont fréquemment employés pour estimer la concentration d'une substance chimique donnée dans une denrée alimentaire : des données aléatoires issues de plans d'échantillonnage stratifiés ou des données issues d'échantillonnages ciblés. Dans le premier cas, il s'agit de dresser un tableau représentatif des niveaux de substances chimiques présents dans les aliments. Dans le second, il s'agit d'échantillonner, dans un souci de rapport coûts-bénéfices optimal, les produits susceptibles de présenter des niveaux particulièrement élevés de ces substances. Les données ciblées sont souvent recueillies dans le cadre du contrôle du respect des normes, en réaction à des problèmes précis.

Il existe différentes méthodes d'évaluation de l'exposition alimentaire aux risques chimiques et de la consommation de denrées alimentaires *per capita*. Le programme GEMS/Food fournit des modèles de régimes alimentaires supranationaux utilisés aujourd'hui pour estimer l'ingestion alimentaire de différentes substances chimiques conformément à des méthodes admises au niveau international. Les régimes GEMS/Food se fondent sur des données *per capita* compilées par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. Ces données fournissent des

⁹ www.who.int/topics/food_safety/fr.

statistiques sur la production annuelle de denrées alimentaires et leurs importations et exportations par pays. Elles peuvent être consultées sur le site Web de la FAO : faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/F.

Par exemple, le modèle des zones de consommation GEMS/Food, illustré ci-dessous, se fonde sur la proximité géographique entre les pays.



Source : www.who.int/topics/food_safety/fr.

5.8. Surveillance chez les animaux producteurs de denrées alimentaires

L'approche intégrée de la sécurité sanitaire des aliments implique une analyse des risques d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire et l'application de mesures de maîtrise en ses endroits les plus adaptés. Pour de nombreuses catégories de risques, la prévention la plus efficace est celle qui a lieu au stade de la production primaire et des animaux vivants. La surveillance exercée au niveau des animaux producteurs de denrées alimentaires est utile à la prise de décisions quant aux options d'atténuation des risques ainsi qu'à l'évaluation ultérieure de l'efficacité des options retenues.

De nombreux agents zoonotiques à l'origine de maladies animales sont couverts par des mesures de maîtrise des maladies animales telles que la tuberculose, causée par *Mycobacterium bovis*, et la brucellose, deux maladies régulièrement soumises à des programmes de surveillance et de maîtrise nationaux ou régionaux.

La surveillance exercée au niveau des populations animales pour des maladies n'affectant que ces dernières joue un rôle important dans les échanges internationaux de denrées alimentaires d'origine animale. Les importations de denrées alimentaires d'origine animale peuvent menacer tant la santé publique que la santé animale des pays importateurs. Ceux-ci exigent donc du pays exportateur qu'il fournisse des garanties quant au statut sanitaire de l'animal, en plus des garanties relatives aux aspects de sécurité sanitaire des denrées alimentaires en tant que telles. Beaucoup de pays refusent d'importer des denrées alimentaires depuis des pays qui ne sont pas certifiés exempts de maladies animales transfrontalières telles que la fièvre aphteuse et la peste porcine classique, des maladies qui peuvent avoir de graves conséquences économiques. Afin de pouvoir apporter des garanties crédibles en la matière, des systèmes fiables de surveillance de ces maladies sont nécessaires.

Le secteur de l'élevage joue un rôle significatif dans le développement économique de nombreux pays. La production de viande et d'autres denrées alimentaires d'origine animale est source de recettes, d'emplois et de devises étrangères pour toutes les parties prenantes des secteurs animaliers.

Les maladies animales peuvent avoir des effets dévastateurs sur la productivité des animaux et la production, sur la sécurité sanitaire des aliments, le commerce d'animaux vivants, de viande et d'autres produits d'origine animale, sur la santé humaine et, par conséquent, sur la prospérité et le développement économique dans leur ensemble.

La mise en place d'une surveillance et d'une maîtrise efficaces de ces maladies peut s'avérer bénéfique à de très nombreux égards pour un pays donné :

- **Production animale**
De telles mesures se traduiront par une augmentation de la quantité et de la qualité des denrées alimentaires d'origine animale et des autres produits d'origine animale.
- **Sécurité sanitaire des aliments**
Les maladies animales pèsent sur l'accès de la population à des denrées

alimentaires suffisantes, sûres et nutritives, pourtant essentielles pour une vie active et en bonne santé.

➤ **Économie**

La perte d'animaux et la diminution de la production engendrées par les maladies animales peuvent entraîner un grave manque à gagner, non seulement pour les éleveurs, mais également pour l'ensemble des secteurs de production et de transformation.

Le manque à gagner engendré par la diminution des exportations et leur remplacement par des importations a des effets néfastes sur les économies nationales.

Les mesures de maîtrise ou d'atténuation des effets des maladies animales peuvent mobiliser des moyens considérables.

➤ **Commerce international**

Maîtriser les maladies et pouvoir démontrer l'absence de certaines maladies de son territoire permet au pays d'accéder aux marchés internationaux et d'exporter des animaux et des produits d'origine animale.

➤ **Santé publique**

Beaucoup de maladies animales sont de type zoonotique, c'est-à-dire qu'elles se transmettent entre les animaux et les hommes, par voie alimentaire ou autre. La maîtrise des zoonoses présente des avantages directs en termes sanitaires et indirects en termes sociaux et économiques.

➤ **Environnement**

Les maladies animales peuvent rendre inefficace la production issue des animaux producteurs de denrées alimentaires, ce qui accroît l'incidence environnementale des denrées ainsi produites. La maîtrise des maladies animales est un gage de production durable.

➤ **Facteurs sociaux**

Outre les pertes financières directes infligées aux éleveurs, les maladies animales ont une large incidence sur d'autres secteurs de la société générateurs d'emplois et de revenus, avec des effets indirects.

La surveillance des maladies animales constitue une composante essentielle d'un système de maîtrise des maladies. Elle joue un rôle critique dans la détection de nouvelles menaces et la mise à disposition d'informations en vue de la prise de décisions à tous les niveaux du système de maîtrise des maladies animales et de l'évaluation de son fonctionnement. Elle revêt en outre une importance majeure pour les échanges internationaux, dans la mesure où les pays capables de prouver qu'ils sont exempts de certaines maladies et qu'ils respectent les conditions d'importations des produits d'origine animale ont accès à davantage de marchés d'exportation.

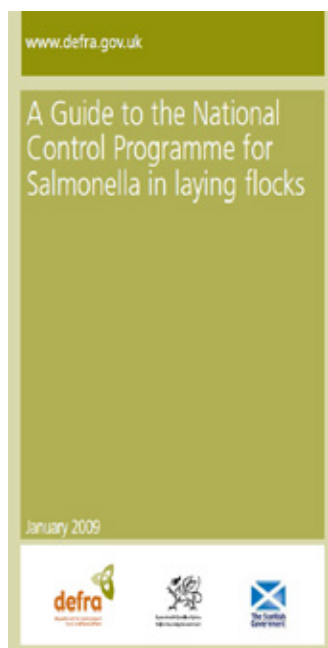
L'Organisation mondiale pour la santé animale (OIE) est désignée par l'Accord SPS de l'OMC comme l'organisme international responsable de l'élaboration de normes et de textes connexes pour la prévention, la maîtrise et l'éradication des maladies animales et des zoonoses. Le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE fixe des normes pour les maladies animales et certains dangers d'origine biologique. Il contient un

chapitre entier¹⁰ consacré à la surveillance de la santé animale, ainsi que plusieurs chapitres consacrés à diverses maladies.

Un exposé détaillé des systèmes de surveillance de la santé animale dépasserait la portée de ce document qui se veut général. Le lecteur est prié de se référer au Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.

La surveillance des populations animales peut comprendre la surveillance des agents zoonotiques dont les animaux demeurent porteurs asymptomatiques, comme les salmonelles et campylobactéries, dans le cadre d'un programme complet d'étude épidémiologique de ces agents et dans le but d'évaluer les effets de mesures de maîtrise ou de réduction prises au niveau de la production primaire.

L'UE a mis en place un programme visant à réduire la prévalence de *Salmonella* dans la viande et les œufs de volaille qui impose une obligation de surveillance de la présence de *Salmonella* chez les gallinacés. Tous les États membres de l'UE sont tenus de mettre en place un programme de surveillance. Les activités de surveillance menées à cette fin au Royaume-Uni sont décrites dans le guide suivant :



Source :

webarchive.nationalarchives.gov.uk/20130402151656/http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/farmanimal/diseases/atoz/zoonoses/documents/reports/ncp-salmonella.pdf (en anglais).

¹⁰ www.oie.int/fr/normes-internationales/code-terrestre/acces-en-ligne/?htmlfile=chapitre_1.1.4.htm.

5.9. Systèmes de surveillance

Quelle que soit leur finalité première ou la population/le produit visé, tous les systèmes de surveillance possèdent une série de caractéristiques communes visant à s'assurer que les données recueillies puissent être exploitées au mieux. Nous résumons ci-dessous les plus importantes d'entre elles.

➤ **Recueil et conservation des données**

Pour fonctionner, tout système de surveillance doit se fonder sur un processus fiable de recueil et de gestion des données et des systèmes de gestion intégrée de l'information. Ce processus peut reposer sur des documents classiques au format papier ou se présenter sous forme informatisée. La cohérence et la qualité du recueil de données et la communication des événements dans un format de nature à en faciliter l'analyse sont des aspects critiques.

➤ **Analyse des données de surveillance**

Les données issues de la surveillance doivent être analysées au moyen de méthodes adaptées et au bon niveau organisationnel, de manière à faciliter une prise de décisions efficace, que ce soit aux fins de démonstration du statut sanitaire ou de programmation d'éventuelles interventions.

Les méthodes d'analyse doivent être souples, de manière à tenir compte de la complexité des situations réelles. Il n'existe pas de méthode idéale. Différentes méthodes peuvent être nécessaires en fonction des espèces hôtes, des agents pathogènes, des différents systèmes de production et de surveillance et du type et des volumes de données et d'informations disponibles.

La méthode employée doit se fonder sur la meilleure information disponible et respecter les normes internationales (guides et textes du *Codex Alimentarius* et *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE), être consignée dans ses moindres détails et appuyée par des références à des travaux scientifiques et autres, y compris des avis d'experts.

➤ **Communication des résultats**

Elle peut se faire sous la forme de synthèses et de rapports analytiques. Les rapports doivent être fréquents ; ils peuvent être hebdomadaires, mensuels, trimestriels et annuels. En outre, ils doivent être adaptés aux besoins de leurs destinataires : décideurs, gestionnaires de programmes, intervenants de terrains, laboratoires et autres parties prenantes, y compris le grand public.

➤ **Organe coordinateur**

Il s'agit d'un « noyau » du renseignement doté de moyens humains et informatiques :

- apportant un appui au captage, à l'exploration, à la collecte, à l'analyse à la communication des données et à l'exploitation des résultats de la surveillance ;
- capable de déclencher des mesures d'atténuation du risque ou de nouveaux efforts de recherche ; et
- soutenu par un accès facile aux données pertinentes en matière de populations et de facteurs de risques.

5.10. Stratégie de surveillance

Une stratégie nationale de surveillance sert avant tout à définir les besoins de surveillance aux fins de protection de la santé publique, à fixer des priorités et à veiller à une affectation efficace et efficiente des ressources. Elle doit notamment permettre de parvenir à un meilleur rapport coûts-bénéfices avec les moyens existants, voire des moyens réduits.

La surveillance apporte un appui aux programmes de maîtrise des maladies en fournissant des données utiles à la prise de décisions de gestion des maladies et à l'évaluation du fonctionnement des programmes de maîtrise. Ses priorités dépendront donc de la stratégie nationale en matière de santé publique et de sécurité sanitaire des aliments.

En ce qui concerne la santé publique, la stratégie de surveillance nationale doit notamment comprendre une liste des maladies à surveiller en priorité. Cette liste doit être aussi courte que possible et être établie en coopération étroite avec les Autorités sanitaires nationales. La hiérarchisation des maladies peut se fonder sur la série de questions ci-dessous, auxquelles il convient de répondre du point de vue national, mais également régional, voire international.

- Quel est le degré de gravité de la maladie (morbidité, handicap, mortalité) ?
- Quel est le potentiel épidémique de la maladie ?
- La maladie est-elle spécifiquement ciblée par un programme de maîtrise national, régional ou international ?
- L'information recueillie permettra-t-elle une action significative du point de vue de la santé publique ?

Les activités de surveillance existantes doivent faire l'objet d'un réexamen tenant compte des besoins en la matière. Les lacunes doivent être recensées. Certaines maladies peuvent déjà faire l'objet d'une surveillance de routine (par exemple communication périodique de données concernant des maladies choisies) ou peut-être existe-t-il une obligation de communication de la maladie ou du syndrome dès le premier soupçon ou diagnostic, surtout s'il s'agit de maladies susceptibles d'entraîner des épidémies. Certaines maladies peuvent néanmoins faire l'objet de méthodes de surveillance d'un autre ordre ou complémentaires, en laboratoire, par exemple, ou par système sentinelle.

Il convient de cibler en priorité la collecte, l'analyse et l'exploitation d'un jeu minimal de données à chaque niveau du système. Seules les informations utiles à la prise de décisions en matière de santé publique doivent être recueillies.

Une fois les maladies prioritaires choisies et les lacunes relevées, un plan d'action pour la surveillance doit être mis au point. Une approche intégrée visant la coordination et la rationalisation de toutes les activités de surveillance est indiquée. Elle passe par la mise en place d'un organe central chargé de la coordination de toutes les activités de surveillance.

Chapitre 6

Organisation des systèmes de contrôles officiels

Objectif des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments.....	182
Défis pour les systèmes de contrôles officiels dans les pays en développement.....	185
Principes fondamentaux des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments	188
Organisation des contrôles officiels	190
Annexe	208



6.1. Objectif des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments

6.1.1. Contexte

Pour l'Organisation mondiale de la santé (OMS), l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), ainsi que d'autres organismes nationaux et internationaux, préserver la sécurité sanitaire des aliments est un gage de santé publique et est une priorité au niveau mondial.

Dans le monde, de plus en plus de denrées alimentaires sont produites, transformées, échangées et livrées par l'intermédiaire de chaînes d'approvisionnement impliquant une multiplicité d'établissements agroalimentaires. Les denrées alimentaires s'échangent au niveau international et sont achetées par les détaillants à l'état préparé. Beaucoup de denrées alimentaires sont consommées à l'extérieur du foyer.

Il n'est plus possible de garantir l'innocuité des denrées alimentaires en recourant au prélèvement d'échantillons et à des tests de produits finis sur une base aléatoire, combinés à une cuisson à cœur des denrées alimentaires ou d'autres mesures de précautions à prendre par le consommateur avant d'ingérer les aliments. Le respect des conditions d'hygiène des denrées alimentaires, tout au long de la chaîne alimentaire (« de l'étable à la table »), doit être garanti par l'emploi de mesures de maîtrise des procédés fondées sur une analyse des risques.

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ont créé le *Codex Alimentarius* (ou « code alimentaire ») dans le but d'édicter et de veiller à la mise à jour de normes, de codes de pratiques et de lignes directrices reconnues internationalement pour protéger la santé des consommateurs et garantir l'équité des pratiques commerciales dans le secteur agroalimentaire. Les objectifs des principes généraux d'hygiène alimentaire du *Codex Alimentarius* sont reproduits à l'annexe 1.

Le *Codex* œuvre en coopération avec deux autres organisations internationales exerçant une fonction de normalisation : l'Organisation mondiale pour la santé animale (OIE), qui fixe des normes concernant les aspects vétérinaires de la santé publique et les zoonoses, et la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), responsable de l'édiction de normes phytosanitaires.

Conformément aux accords de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et les obstacles techniques au commerce (OTC), les normes du *Codex*, de l'OIE et de l'ICPV ont pour mission, entre autres, de garantir des conditions équitables en ce qui concerne les échanges d'ingrédients et de produits alimentaires.

Un des principes de base du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments au niveau international est de rendre les opérateurs du secteur à tous les stades de la chaîne, de la

production à la distribution en passant par la transformation, au premier chef responsables de veiller à ce que leurs aliments soient sans dangers et propres à la consommation. Ils doivent veiller à ce que les consommateurs disposent d'informations leur permettant d'empêcher la contamination et la détérioration de leurs denrées alimentaires par l'exposition à des agents pathogènes d'origine alimentaire, ainsi qu'à ce que leurs denrées alimentaires continuent d'inspirer confiance au consommateur.

Les pouvoirs publics ont, quant à eux, pour rôle de :

- veiller au respect des lois relatives aux denrées alimentaires et protéger les consommateurs au moyen de politiques tenant compte du risque encouru par la population ;
- fournir des assurances quant au fait que les denrées alimentaires sont propres à la consommation humaine ;
- préserver la confiance dans les denrées alimentaires issues des échanges internationaux ;
- mettre en place des programmes d'éducation à la santé de manière à sensibiliser les entreprises et les consommateurs aux principes d'hygiène alimentaire.

Les pouvoirs publics doivent veiller à ce que les denrées alimentaires importées et exportées respectent les mêmes normes sanitaires que les denrées produites et consommées sur le territoire national.

Les pouvoirs publics doivent veiller à l'hygiène et à la sûreté des aliments d'un bout à l'autre de la chaîne.

L'Union européenne (UE) est la plus grande zone de libre-échange et le principal importateur de denrées alimentaires dans le monde. Les règles qu'elle applique en matière de sécurité sanitaire des aliments sont alignées sur les normes et les lignes directrices internationales. La Commission européenne (CE) veille à ce que les denrées exportées par les États membres de l'UE et les denrées importées dans l'UE respectent les exigences définies par la législation européenne. Elle fournit une aide aux exportateurs de denrées alimentaires destinées à l'Europe afin de leur permettre de respecter les exigences de l'UE, conformément à la législation européenne et à l'Accord SPS.

La Commission européenne peut donner son agrément à des pays tiers pour l'exécution de certains contrôles préalables à l'exportation, avant l'expédition des denrées, de manière à diminuer, voire à remplacer totalement les contrôles nécessaires à l'entrée dans l'UE.

Les pays importateurs n'ont pas le droit d'imposer des mesures de contrôle précises aux pays exportateurs. Le principe qui prévaut est celui de l'équivalence : les mesures de contrôle du pays exportateur doivent garantir un niveau suffisant de protection, équivalent à celui du pays importateur.

Objectifs des contrôles officiels

- La sécurité sanitaire des aliments contribue à la protection de la santé publique.
- Le principe directeur des contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments consiste à s'assurer que toutes les denrées alimentaires mises sur le

marché puissent être consommées sans danger et à garantir un niveau élevé de protection de la vie et de la santé humaines.

- Les contrôles en matière de sécurité de la chaîne alimentaire doivent tenir compte de la diversité des sources d'approvisionnement et de la nécessité de faciliter les échanges.
- Les opérateurs du secteur agroalimentaire sont au premier chef responsables de l'innocuité des aliments qu'ils produisent et doivent la garantir par l'application de bonnes mesures d'hygiène et de maîtrise de leurs procédés.
- Les pouvoirs publics ont pour rôle de :
 - veiller à l'application de mesures visant à garantir la sécurité sanitaire des aliments d'un bout à l'autre de celle-ci ;
 - fournir des assurances au consommateur ;
 - éduquer les entreprises et les consommateurs à la sécurité sanitaire des aliments.

Ce chapitre aborde l'organisation des systèmes de contrôles officiels à mettre en place par les pouvoirs publics afin de respecter leurs obligations consistant à garantir l'innocuité des denrées alimentaires, à protéger les consommateurs et à garantir l'équité des pratiques commerciales.

6.2. Défis pour les systèmes de contrôles officiels dans les pays en développement

Parvenir à assurer le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments au niveau national nécessite un effort concerté des pouvoirs publics, des producteurs, des transformateurs, des établissements de restauration collective et des détaillants, ainsi que des consommateurs.

Dans les pays en développement, la mise en place d'un système universel de contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments se heurte à des défis particuliers, comme décrit ci-dessous.

- Un manque général d'infrastructures, de services de base, de compétences et de moyens. La production de denrées alimentaires exige des services de base, à savoir : un accès fiable à une eau salubre et à des services d'assainissement ; un approvisionnement en électricité fiable, des installations de stockage adaptées, y compris en chambres froides, ainsi que des équipements et un réseau de transports adaptés. Les moyens disponibles peuvent ne pas suffire à l'exécution d'exams de laboratoires suffisants pour pouvoir constituer un moyen de contrôle efficace.
- Le manque de connaissances des agriculteurs et des transformateurs concernant les précautions à prendre en matière d'utilisation de substances chimiques agricoles et de produits pharmaceutiques. Dans l'intérêt de leur propre santé et de la protection des consommateurs, les producteurs et les transformateurs doivent être suffisamment formés à l'utilisation de produits dangereux. Leur accès à ces produits et à leur utilisation doit également être contrôlé.
- La fragmentation des filières agroalimentaires, au sein desquelles se côtoient industries complexes et petits producteurs et transformateurs, dont certains peuvent ne pas être enregistrés et fonctionner en dehors de l'économie formelle est un frein à l'application uniforme des contrôles d'un bout à l'autre de la chaîne.
- Les normes différentes prévalant pour le marché domestique et pour les exportations. Il est payant, sur le plan commercial, de se concentrer sur les marchés d'exportations pour les denrées alimentaires. Toutefois, la sécurité sanitaire des aliments sur le marché intérieur peut s'en trouver négligée. Cette prépondérance accordée aux exportations est peut-être inévitable, mais des stratégies peuvent être développées afin de s'assurer que les efforts entrepris en vue de garantir l'innocuité des denrées exportées aient des répercussions positives pour le marché local.

Les exportations de denrées alimentaires peuvent stimuler l'amélioration de la sécurité de la chaîne alimentaire à l'intérieur du pays.

- L'éventuelle confusion entre normes privées (GLOBALG.A.P., par exemple) et normes internationales officielles dans les pays producteurs. Les normes privées ont

certes un rôle à jouer en matière de sécurité sanitaire des aliments, mais certains pays en développement se sont plaints au comité SPS de ce que ces normes constituaient un obstacle aux échanges. Des normes plus contraignantes en faveur des consommateurs, ce qui est parfois le cas des normes privées, peuvent handicaper les exportateurs en raison du surcoût engendré par leur respect. Cette question fait l'objet de débats intenses au sein de l'Organisation mondiale du commerce, entre autres instances internationales.

- Le manque de sensibilité et de connaissances des opérateurs du secteur agroalimentaire et des consommateurs en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments. Des consommateurs éduqués et informés peuvent pousser les producteurs et les transformateurs de denrées alimentaires à veiller davantage à l'innocuité des produits qu'ils placent sur le marché.

La sécurité de la chaîne alimentaire dépend des efforts conjoints des pouvoirs publics, des opérateurs économiques et des consommateurs.

- Le prix élevé des denrées alimentaires par rapport aux revenus. Les consommateurs des pays en développement disposant de faibles revenus peuvent être peu enclins, voire incapables, de payer leurs denrées alimentaires plus cher pour couvrir le coût des mesures d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments. Les personnes pauvres peuvent ne pas avoir conscience des risques et ne peuvent pas se permettre de renoncer à des denrées alimentaires qui ne respecteraient pas les normes de sécurité et dont la consommation pourrait présenter un danger. C'est pourquoi la sécurité sanitaire des aliments est une question de santé publique.

D'autres difficultés peuvent également compliquer la mise en place de contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments par les pouvoirs publics, à savoir :

- une législation inadaptée ou éculée qui ne tient pas compte de l'approche de maîtrise des procédés fondée sur l'analyse des risques ;
- la division des compétences en matière de sécurité sanitaire des aliments entre plusieurs ministères et services et l'absence d'harmonisation ;
- des incohérences et des lacunes en matière de mise en œuvre, de surveillance et de suivi.

Défis pour les systèmes de contrôles officiels dans les pays en développement

- Manque d'infrastructures, de compétences et de moyens.
- Ignorance quant aux précautions à prendre en matière d'utilisation de produits agrochimiques et pharmaceutiques.
- Fragmentation des filières agroalimentaires compliquant l'exécution de contrôles d'un bout à l'autre de la chaîne.
- Différence entre les normes prévalant pour le marché domestique et celles prévalant pour les exportations, avec de possibles répercussions néfastes sur les consommateurs locaux.
- Confusion entre normes officielles et privées compliquant la transmission de messages de sensibilisation à l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments.
- Manque de sensibilité des opérateurs et des consommateurs pour les questions de sécurité sanitaire des aliments.

- Prix élevé des denrées alimentaires par rapport aux revenus, de sorte que les consommateurs sont peu enclins ou incapables de payer leurs denrées alimentaires plus cher pour couvrir le coût des mesures d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.
- Législation inadaptée ou éculée.
- Division des compétences publiques entre plusieurs ministères et services.
- Incohérences et lacunes en matière de mise en œuvre, de surveillance et de suivi.



6.3. Principes fondamentaux des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments

Les systèmes nationaux de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments doivent être alignés sur le *Codex Alimentarius* et les autres accords et normes en vigueur au niveau international (Accord SPS, Accord OTC, Normes OIE et CIPV).

Les contrôles officiels doivent respecter les principes ci-dessous, reconnus comme fondamentaux au niveau international en matière de sécurité sanitaire des aliments.

- Toute denrée alimentaire mise sur le marché doit pouvoir être consommée sans danger et contribuer à un niveau élevé de protection de la santé humaine et animale.

Toute denrée alimentaire doit pouvoir être consommée sans danger.

- L'exécution des contrôles officiels doit se fonder sur une base juridique et des procédures officielles adaptées.
- Le secteur doit suivre une approche scientifique fondée sur l'analyse des risques afin d'adopter les mesures les plus adaptées pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments en fonction des circonstances.

Les mesures de sécurisation de la chaîne alimentaire doivent être ciblées en fonction des risques.

- L'analyse des risques comprend l'évaluation, la gestion et la communication des risques. L'évaluation des risques se veut scientifique et doit être indépendante de la gestion des risques, qui se veut stratégique. La communication des risques est liée tant à leur évaluation qu'à leur gestion. Les pouvoirs publics doivent être les fers de lance de l'analyse des risques. Les contrôles officiels relèvent, eux, de la fonction de gestion des risques.
- Les contrôles officiels doivent être adaptés aux risques sanitaires propres à chaque établissement agroalimentaire.
- Les opérateurs du secteur agroalimentaire doivent veiller à maîtriser leurs procédés dans le cadre d'une approche intégrée visant à préserver l'hygiène des denrées alimentaires tout au long de la filière de production et d'approvisionnement.
- Les opérateurs du secteur sont au premier chef responsables de la sécurité sanitaire des aliments à chaque étape de celle-ci. Les transformateurs de denrées alimentaires doivent mettre en place des mécanismes de contrôle fondés sur le système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) et les bonnes pratiques d'hygiène. Dans la mesure où il est rarement possible d'appliquer les

principes HACCP à la production primaire, ce sont d'autres bonnes pratiques d'hygiène qui doivent s'y appliquer.

- La transparence, la consultation et la communication sont indispensables pour s'assurer de l'implication des parties prenantes et de la confiance des consommateurs à toutes les étapes.

Les contrôles officiels doivent être transparents.

- Les opérateurs du secteur agroalimentaire doivent être enregistrés (si la législation l'exige) pour faciliter leur supervision et la traçabilité.
- Le système de sécurité sanitaire des aliments doit être suffisamment souple pour s'adapter aux réalités locales et à des produits particuliers (spécialités traditionnelles, p. ex.), sans que cela compromette l'hygiène des denrées alimentaires. C'est un élément important pour les pays en développement, qui peinent à se conformer aux normes internationales et aux conditions d'importation fixées par les pays développés (dont l'Union européenne).

Principes fondamentaux pour les contrôles officiels en matière de sécurité de la chaîne alimentaire

- Toutes les denrées alimentaires mises sur le marché doivent pouvoir être consommées sans danger.
- L'exécution des contrôles officiels nécessite une base juridique.
- Les opérateurs du secteur agroalimentaire doivent appliquer des mesures de maîtrise ciblées en fonction des risques sanitaires présents dans leur secteur.
- Les opérateurs du secteur agroalimentaire doivent appliquer une approche intégrée de la sécurité de la chaîne alimentaire (« de l'étable à la table »).
- Les opérateurs du secteur sont au premier chef responsables de la sécurité sanitaire des aliments à chaque étape de celle-ci. Les transformateurs doivent appliquer des contrôles fondés sur les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP. Les producteurs primaires doivent veiller à l'application de bonnes pratiques.
- Les contrôles officiels doivent être adaptés aux risques sanitaires propres à chaque établissement agroalimentaire.
- Les contrôles officiels doivent être transparents. Les parties prenantes doivent être consultées et informées.
- Les opérateurs du secteur agroalimentaire doivent être enregistrés (si la législation l'exige) pour faciliter leur supervision et la traçabilité.
- Le système de sécurité de la chaîne alimentaire et les contrôles officiels doivent être souples et adaptables aux réalités locales.

6.4. Organisation des contrôles officiels

Cette section aborde les points suivants :

- les responsabilités des pouvoirs publics ;
- les Autorités compétentes ;
- les objectifs des contrôles officiels ;
- les composantes des contrôles officiels ;
- les aspects clés de l'organisation d'un système de contrôles officiels.

6.4.1. Responsabilités des pouvoirs publics

Les pouvoirs publics sont globalement responsables :

- de la mise en place d'une politique en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- de l'élaboration des lois et des réglementations relatives aux denrées alimentaires ;
- de veiller à la mise en place de l'infrastructure nécessaire pour les contrôles officiels, dont des réseaux de surveillance et de laboratoires ; et
- de veiller à la mise en place d'un service d'inspection et de répression fonctionnel doté d'un personnel disposant des qualifications requises.

Lois et réglementations relatives aux denrées alimentaires

Les contrôles officiels doivent reposer sur un cadre juridique et réglementaire autorisant l'exercice de mesures de contrôle. Ce cadre doit tenir compte des évolutions du secteur agroalimentaire, de l'utilisation des techniques modernes et du développement de nouvelles denrées alimentaires.

La législation relative aux denrées alimentaires doit couvrir diverses questions concernant les fondements de l'hygiène alimentaire : additifs, arômes, compléments alimentaires, contaminants naturels tels que les toxines, étiquetage, composition des denrées alimentaires, propriétés nutritionnelles et modification génétique. De plus en plus, cette législation couvre également des questions indirectement liées à la sécurité sanitaire des aliments, comme l'environnement, la santé et le bien-être des animaux et les aspects phytosanitaires.

Il existe plusieurs options pour l'organisation des contrôles officiels au niveau national. La FAO et l'OMS (FAO/OMS, 2003) fournissent des lignes directrices pour la mise en place de politiques nationales et de contrôles efficaces en matière de sécurité sanitaire des aliments. L'Union européenne s'est dotée d'une législation complète prévoyant également le contrôle des denrées importées dans l'UE depuis des pays tiers. Le présent guide se fonde sur ces lignes directrices, ainsi que sur d'autres sources.

Chaque pays doit se doter de politiques, réglementations et stratégies en matière de sécurité sanitaire des aliments sur lesquelles doit se fonder la mise en place de contrôles officiels et d'un système efficace de sécurité sanitaire des aliments capables de protéger les consommateurs tout en favorisant les échanges et le développement économiques.

❑ Systèmes de sécurité sanitaire des aliments

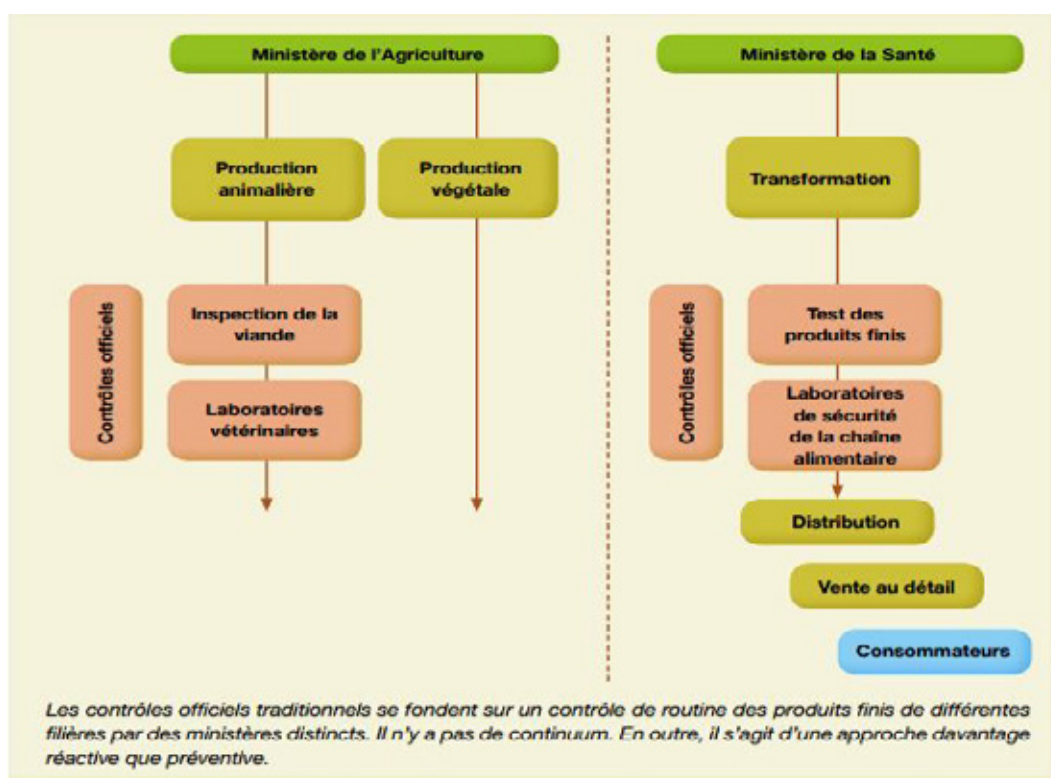
Les lignes directrices de la FAO et de l'OMS décrivent trois grands types de systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, tels que repris ci-dessous.

Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments englobent les trois fonctions de l'analyse des risques : l'évaluation, la gestion et la communication des risques. Les contrôles officiels relèvent de la gestion des risques.

➤ **Système multi-agences**

Il s'agit du modèle traditionnel en vigueur dans de nombreux pays. Différents ministères sont compétents pour différentes étapes de la chaîne agroalimentaire ; et au sein même des ministères, les activités relatives à la sécurité sanitaire des aliments peuvent être subdivisées par secteurs de production (production animale et production végétale, par exemple). Généralement, le ministère de l'Agriculture sera compétent pour les aspects de sécurité sanitaire des aliments au stade de la production et de la transformation primaires et le ministère de la Santé sera compétent pour les étapes suivantes de la transformation, la distribution et la vente au détail. Dans un tel système, les ministères auront tendance à travailler chacun de leur côté sans partager les informations au sujet de la chaîne agroalimentaire. Les contrôles reposeront principalement sur des tests de routine des produits finis.

Exemple de contrôles officiels traditionnels au sein d'un système de sécurité sanitaire des aliments multi-agences



Le système multi-agences a pour principal avantage de tirer parti des structures existantes sans exiger de réorganisation majeure. Il a toutefois pour inconvénients un manque de coordination au niveau national, des recoupements de compétences et des doublons dans les activités, ainsi qu'une mise en œuvre inégale. Il peut être difficile d'appliquer une approche intégrée fondée sur l'analyse des risques dans un tel système.

➤ **Systeme à agence unique**

Le regroupement de toutes les activités de contrôle officiel au sein d'une agence unique a pour avantages de permettre une meilleure cohésion et l'application d'une approche unifiée. Elle permet d'appliquer une approche de la sécurité sanitaire des aliments fondée sur l'analyse des risques et la science.

La mise en place d'une agence distincte permet d'assurer une séparation par rapport au pouvoir en place et de contourner les éventuels conflits de priorités entre différents ministères et services.

Toutefois, la mise en place d'une telle agence chargée des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments peut avoir pour inconvénient d'exiger une restructuration majeure nécessitant la mutation d'experts autrefois attachés à des ministères distincts. Dans certains pays, un tel changement peut s'avérer difficile, sur le plan politique ou logistique.

Un autre inconvénient possible est qu'un contrôle centralisé complique les interactions avec les opérateurs du secteur agroalimentaire et les consommateurs au niveau local, ce qui peut être un frein à la consultation et à l'implication des opérateurs économiques et des consommateurs.

➤ **Systeme intégré**

Il s'agit d'un système dérivé du système à agence unique, qui s'en distingue par la délégation de certaines fonctions à certaines autres Autorités compétentes ou organismes de contrôle indépendants aux niveaux national, régional et local.

Un tel système permet l'harmonisation et l'application uniforme des mesures de contrôle dans le cadre d'une approche intégrée « de l'étable à la table » tout en conservant les bénéfices des contacts locaux et de la participation de différents ministères. Sa mise en place peut donc être plus aisée que celle d'un système à agence unique.

Différentes options sont envisageables dans le cadre de la mise en place d'un système intégré. Les contrôles officiels peuvent être délégués à une autre Autorité compétente disposant d'un réseau local ou directement à des organismes de contrôle locaux.

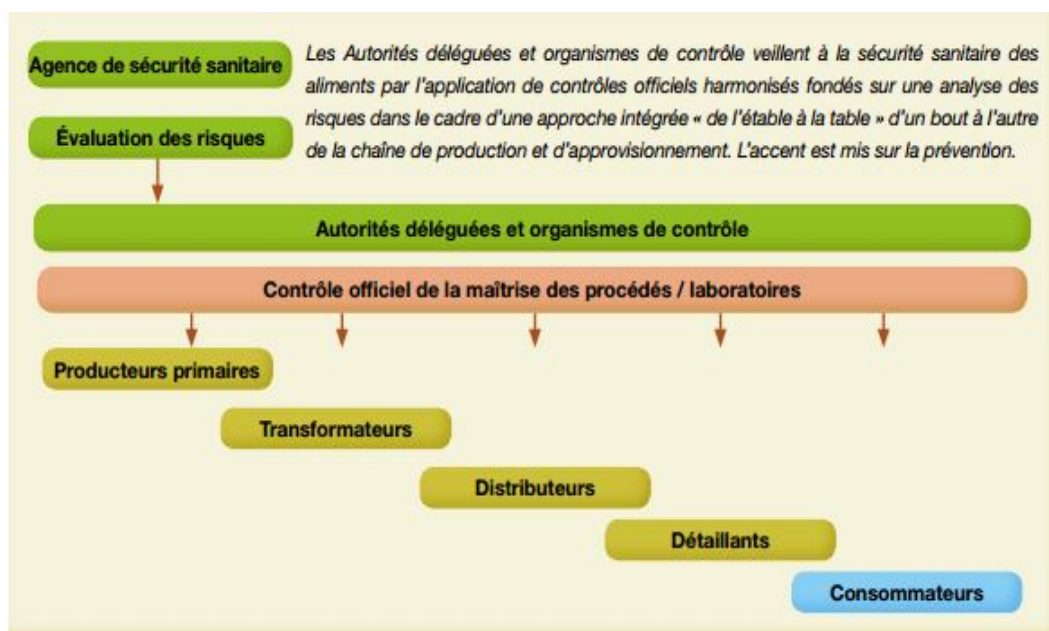
La figure suivante livre un exemple de délégation des contrôles officiels au sein d'un système intégré de sécurité sanitaire des aliments.

Tandis que de nombreux pays développés se sont dotés d'une agence de la sécurité sanitaire des aliments, l'adoption d'un tel système reste plus rare dans les pays en développement. Cela peut être dû en partie à la nature double des systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans ces pays, où l'affectation des faibles moyens disponibles doit être hiérarchisée, avec pour conséquence l'application de niveaux de contrôle différents aux denrées destinées à l'exportation et aux denrées destinées au marché domestique.



Ce système de contrôle à double vitesse peut donner de meilleurs résultats dans le cadre d'une approche sectorielle.

Exemple de délégation des contrôles officiels au sein d'un système intégré de sécurité sanitaire des aliments



Normes privées

Les normes privées ont une incidence de taille sur les systèmes de contrôle en matière de sécurité sanitaire des aliments. Elles peuvent être utiles à deux niveaux.

➤ **Fournir un mécanisme pour le respect des normes et réglementations officielles**

Certaines normes non officielles telles que celles édictées par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) sont considérées par les régulateurs comme fournissant des mécanismes de vérification formels permettant aux opérateurs du secteur agroalimentaire de se conformer aux normes officielles. Elles ne sont pas considérées comme des normes privées à proprement parler.

➤ **Prouver le respect de critères et régimes de qualité privés**

Certains opérateurs privés du secteur agroalimentaire (notamment la grande distribution dans les pays importateurs) peuvent exiger des producteurs et de leurs fournisseurs qu'ils respectent des normes de qualité privées (GLOBALG.A.P., p. ex.). Il s'agit de normes non officielles utilisées par le secteur agroalimentaire pour accroître la confiance des consommateurs dans leurs produits.

Dans les pays en développement dans lesquels les systèmes de sécurité sanitaire des aliments ne sont pas encore suffisamment développés pour respecter les normes internationales, les normes privées de ce type peuvent constituer un moyen de garantir le

respect de certaines normes internationales (voir paragraphe précédent). Elles permettent l'application sectorielle d'une approche intégrée de la sécurité alimentaire fondée sur la maîtrise des procédés dans les filières exportatrices.

Toutefois, les normes privées peuvent, pour des raisons commerciales, s'avérer plus contraignantes que les normes officielles. Elles ne respectent donc pas forcément les disciplines de l'OMC concernant les normes internationales. Par conséquent, certains pays en développement se sont déjà plaints auprès du comité SPS de ce qu'elles constituaient des obstacles au commerce.

Les normes privées permettent aux producteurs des pays en développement de garantir la conformité des produits destinés à l'exportation. Toutefois, elles peuvent s'avérer onéreuses et constituer des obstacles au commerce si leurs critères dépassent les critères officiels sans justification scientifique.

Les producteurs de denrées alimentaires des pays en développement peuvent également être amenés à respecter plusieurs normes privées différentes en fonction des marchés auxquels ils veulent accéder, ce qui peut s'avérer très onéreux.

Le rôle des normes privées dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments fait l'objet de débats intenses au sein du comité SPS, entre autres instances internationales.

□ HACCP

La méthode HACCP (Analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise) est une méthode universellement reconnue et acceptée pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments au niveau des établissements du secteur agroalimentaire. Elle est avalisée par l'OMS et a été adoptée par le *Codex Alimentarius*. Des régulateurs tels que l'Union européenne recommandent l'utilisation d'approches fondées sur les principes HACCP.

Le système HACCP est une « méthode de maîtrise des procédés consistant à recenser les points du procédé de production des denrées alimentaires auxquels des dangers sanitaires sont susceptibles d'apparaître et à mettre en place des contrôles plus stricts de ces points afin d'empêcher la concrétisation de ces dangers ». De cette manière, les opérateurs du secteur agroalimentaire peuvent garantir l'innocuité de leur production.

Il s'agit d'une méthode préventive pouvant être appliquée dans toute la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation finale. Cependant, elle est souvent plus adaptée aux besoins des transformateurs qu'à ceux des producteurs primaires, qui pourront trouver dans les bonnes pratiques d'hygiène une méthode plus adaptée à leurs besoins et plus facilement applicable.

L'emploi de la méthode HACCP et la mise en place des mesures préalables exigées par celle-ci constituent un outil de vérification du respect des normes officielles. Les inspections effectuées dans le cadre des contrôles officiels doivent donc s'y intéresser.

Le fonctionnement des principes HACCP dépend de l'engagement des opérateurs du secteur agroalimentaire, qui doivent avoir mis en place des mesures préalables fondées sur les bonnes pratiques d'hygiène avant de pouvoir appliquer les principes HACCP. Une fois les conditions préalables réunies, le système HACCP permet d'assurer la maîtrise des étapes du procédé industriel critiques au regard de la sécurité sanitaire des aliments.

HACCP – Analyse des dangers et maîtrise des points critiques

- Le système HACCP est une méthode de maîtrise des procédés adoptée par le *Codex Alimentarius*.
- Il repose sur l'application de mesures de maîtrise à différentes étapes critiques du procédé de production d'une entreprise agroalimentaire donnée.
- Il constitue un outil permettant aux opérateurs du secteur agroalimentaire de s'assurer de l'innocuité des aliments qu'ils produisent.
- Il s'agit d'un outil préventif applicable d'un bout à l'autre de la chaîne agroalimentaire, bien que le respect des bonnes pratiques d'hygiène, plus simples, puisse s'avérer un outil plus adapté pour les producteurs primaires.
- Dans le cadre des contrôles officiels, la méthode HACCP peut constituer un outil de vérification du respect des règles légales.
- L'application d'un système HACCP exige la mise en place préalable de bonnes mesures d'hygiène.
- Le succès des systèmes HACCP exige un engagement sans faille des opérateurs du secteur agroalimentaire.

➤ **Mesures préalables et principes HACCP**

L'emploi de la méthode HACCP exige au préalable la mise en place des mesures d'hygiène suivantes :

- 1) nettoyage et désinfection ;
- 2) entretien ;
- 3) hygiène et formation du personnel ;
- 4) lutte contre les parasites ;
- 5) installations et équipements ;
- 6) locaux et structure ;
- 7) services (air comprimé, glace, vapeur, ventilation, eau, etc.) ;
- 8) stockage, distribution et transport ;
- 9) gestion des déchets ;
- 10) définition de zones (séparation physique des activités afin d'éviter une possible contamination des denrées alimentaires).

La méthode HACCP repose sur sept principes :

1. L'exécution d'une analyse de risques
2. La détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP)
3. La détermination de seuils critiques
4. La mise en place d'un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP
5. La détermination des mesures correctives à prendre en fonction des données de la surveillance
6. L'établissement de procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement
7. La constitution d'un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application

➤ **La méthode HACCP en pratique**

La méthode HACCP a beau constituer une technique éprouvée d'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments dans les établissements du secteur agroalimentaire, les inspecteurs officiels ne peuvent pas partir du principe que le recours à cette méthode serait automatiquement une garantie de sécurité. Pour fonctionner, la méthode HACCP doit être appliquée avec précision et diligence. Les inspecteurs doivent posséder la formation et l'expérience nécessaires pour vérifier le bon fonctionnement du système HACCP dans l'établissement contrôlé.

Pour fonctionner, la méthode HACCP doit être appliquée avec précision et diligence.

Les inspecteurs doivent à tout prix connaître les difficultés susceptibles de survenir dans la mise en œuvre d'un système HACCP, telles que décrites ci-dessous.

- **Analyse des risques**

L'analyse des risques exige la mobilisation d'un savoir-faire et de connaissances spécifiques au sujet des dangers chimiques et microbiologiques et des risques qu'ils présentent. Ce savoir-faire n'est pas forcément toujours présent. Une bonne formation à l'analyse des risques et l'accès à un personnel possédant les bonnes qualifications sont donc importants pour garantir la précision de l'analyse des risques.

- **Validation des seuils critiques**

Les seuils critiques déterminent l'acceptabilité ou non d'une denrée alimentaire. Ils peuvent porter par exemple sur la température ou la durée du traitement thermique. Il est nécessaire de veiller à la bonne validation des seuils critiques. Ils doivent être efficaces et permettre au système HACCP de garantir l'innocuité des denrées produites.

L'opérateur doit procéder à cette validation pour s'assurer que les seuils critiques sont adaptés aux conditions d'exploitation en cours. Cette procédure peut s'avérer particulièrement ardue pour les petites entreprises et peut nécessiter le recours à des spécialistes.

- **Application incohérente des principes HACCP**

L'application de la méthode HACCP passe par la mise en œuvre d'activités de surveillance, de correction et de vérification. Si les procédures consignées par écrit ne sont pas mises en œuvre correctement, le système HACCP peut ne pas garantir une maîtrise suffisante des conditions sanitaires. Des problèmes peuvent survenir si le système HACCP est trop strict. Dans un tel cas, des déviations fréquentes risquent de se produire pendant les heures de travail ; le personnel risque de contourner les procédures HACCP afin de permettre la poursuite de la production et le respect des objectifs. Une telle situation peut se produire si le plan HACCP est mis au point par des experts extérieurs et que ceux-ci n'ont pas coopéré pleinement avec le personnel de la société. Dans un tel cas, les mesures de maîtrise peuvent s'avérer irréalistes.

La mise au point d'un plan HACCP ne peut se faire sans consultation du personnel impliqué directement dans les procédés. Il convient de s'assurer que le plan puisse effectivement être mis en pratique.

- **Vérification interne inadaptée**

La vérification est un outil important pour vérifier le bon fonctionnement du système HACCP. Or les opérateurs du secteur agroalimentaire peuvent confondre les procédures de validation, de surveillance et de vérification. Le processus de vérification globale du système, notamment, peut ne pas être effectué avec la minutie nécessaire, qui comprend l'examen des documents et des relevés.

- **Données issues de la surveillance**

La surveillance HACCP génère des données dont peuvent être dégagées des tendances. L'analyse de ces données exige des connaissances et des compétences que les petites entreprises peuvent ne pas posséder. Il importe de s'assurer que ces données sont recueillies et analysées avec minutie.

➤ **Contrôle officiel du système HACCP au sein d'une entreprise du secteur agroalimentaire**

Les inspecteurs procédant aux contrôles officiels doivent recevoir une formation suffisante aux procédures HACCP afin d'être à même de procéder à une évaluation utile lors de leurs inspections des entreprises du secteur agroalimentaire. Dans son évaluation, l'inspecteur devra tenir compte des aspects suivants :

- l'objectif général du contrôle officiel du système HACCP mis en place dans un établissement est de s'assurer que les sept principes HACCP y sont effectivement mis en pratique, que le plan HACCP et les mesures préalables sont correctement appliqués et que le système est maintenu à jour ;
- l'objectif spécifique de l'évaluation est de déterminer si le système HACCP parvient effectivement à garantir l'innocuité des denrées alimentaires produites par l'établissement ;
- il convient d'évaluer le caractère adapté des mesures préalables, de même que le respect d'autres exigences légales relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

L'inspection devra permettre de déterminer :

- si le plan HACCP tient compte des exigences nécessaires et y répond de manière satisfaisante ;
- si le système permet de garantir un niveau satisfaisant de sécurité sanitaire des aliments ;
- si les procédures appliquées en pratique correspondent aux procédures consignées dans le plan HACCP.

Elle devra passer en revue les points suivants :

- gestion HACCP – conformité passée, niveau de formation, accès aux connaissances techniques requises en interne ou en externe et existence de procédures et systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments écrits suffisamment détaillés ;
- planification HACCP – niveau de précision du plan, description des procédés et schéma opérationnel, niveau de savoir-faire se dégageant du plan, caractère adapté des mesures préalables ;
- analyse des risques – détermination et analyse correcte des dangers, rapports de validation, résultats des échantillonnages, bilan en matière de sécurité des produits, plans génériques, modèles prévisionnels ;

- efficacité des mesures de maîtrise – choix des points critiques pour la maîtrise, choix des seuils critiques, leur réalisme et leurs méthodes de détermination et de validation, et caractère adapté et fréquence de la surveillance ;
- procédures de vérification de l'opérateur – détails et résultats de la vérification, actions entreprises pour remédier aux manquements du système HACCP, autres manquements et nouveaux risques ;
- documentation – description des denrées alimentaires, schéma opérationnel mentionnant l'emplacement des CCP et autres paramètres, feuille de travail HACCP, liste des activités de vérification, relevés des mesures préalables ;
- mise en œuvre globale du système HACCP – caractère adapté de la mise en œuvre, mise à jour et fonctionnement du plan HACCP, formation suffisante des opérateurs et niveau d'exhaustivité des relevés.

Validation, vérification et surveillance du système HACCP



La fréquence des inspections doit être déterminée en fonction des facteurs de risques suivants :

- catégorisation de l'établissement en fonction des risques émanant du procédé ou du produit, de son bilan en matière de conformité et de son système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ;
- existence d'incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments par le passé ; et
- tout autre facteur de risque.

La méthode HACCP et les mesures d'hygiène préalables sont parmi les plus importants instruments de gestion des risques dont disposent les établissements du secteur agroalimentaire. Néanmoins, la méthode HACCP ne suffit pas à elle seule à garantir la sécurité sanitaire des aliments. Elle doit être complétée par d'autres mesures telles que la traçabilité, l'étiquetage et les examens de laboratoire.

La méthode HACCP ne suffit pas à elle seule à garantir la sécurité sanitaire des aliments.

❑ Normes ISO

L'ISO est l'Organisation internationale de normalisation¹. Elle compte actuellement parmi ses membres 164 organismes nationaux de normalisation. L'ISO est une organisation non gouvernementale. Ses normes ne sont pas contraignantes, même si elles ont, dans certains cas, été rendues incontournables par le marché, dans le cas des laboratoires par exemple. L'ISO ne remplit pas elle-même la fonction d'organisme certificateur.

Même si elles ne se veulent pas officielles, les normes ISO s'imposent souvent comme normes formelles au niveau international dans la mesure où l'ISO se base sur les principes et bonnes pratiques énoncés dans les Accords SPS et OTC de l'OMC. Il ne s'agit donc pas de « normes privées », lesquelles ne respectent pas forcément les règles de l'OMC.

Dans les pays en développement, les normes ISO sont importantes pour les producteurs primaires dans la mesure où elles leur permettent d'accroître leurs connaissances techniques et de démontrer leur capacité d'exportation. La norme ISO 22000 relative aux systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments est largement reconnue comme référence pour les entreprises désirant se lancer dans les exportations.

La certification ISO d'un établissement du secteur agroalimentaire témoigne du respect des bonnes pratiques d'hygiène. Elle permet de faciliter les procédures de contrôle officiel et contribue à l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments.

De même, la certification ISO des laboratoires et de certains examens en particulier témoigne de la fiabilité des examens de laboratoire.

6.4.2. Autorités compétentes

Les Autorités compétentes sont chargées par le pouvoir en place de procéder aux contrôles officiels. Leurs missions sont définies par la loi, de sorte que l'Autorité compétente dispose des pouvoirs légaux requis pour l'exécution des contrôles officiels.

Les contrôles officiels dépendent des Autorités compétentes, qui peuvent déléguer certaines tâches à d'autres services publics ou à des organismes de contrôle indépendants.

Si la législation le permet, les Autorités compétentes peuvent déléguer certaines tâches précises à d'autres services publics ou à des organismes de contrôle qualifiés aux niveaux national, régional ou local.

Certaines tâches, telles que l'inspection des viandes, peuvent être déléguées à des organismes de contrôle éventuellement privés, financés par des redevances prélevées auprès des établissements du secteur qui ont recours à leurs services.

L'Autorité compétente doit veiller à la bonne coordination entre les autorités et organismes de contrôle délégués, notamment en ce qui concerne leurs compétences et

¹ www.iso.org/iso/fr.

leurs missions respectives. Chaque entité déléguée doit bien comprendre quelles sont les exigences légales et les procédures auxquelles elle doit se soumettre.

Il importe à tout prix d'éviter les doublons et les recoupements dans l'action des différentes entités déléguées. Au niveau national, il s'agit d'éviter que différents ministères et services publics possèdent des priorités contradictoires.

6.4.3. Objectifs des contrôles officiels

À l'exemple de ce que prévoit la législation de l'UE, les contrôles officiels sont censés :

- garantir le respect du cadre législatif et réglementaire relatif aux denrées alimentaires, surveiller et vérifier son respect par les opérateurs du secteur agroalimentaire à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution ;
- prévenir, éliminer ou réduire les risques pour la santé humaine, qu'ils soient directs ou liés à l'environnement ;
- garantir l'équité des pratiques commerciales dans les secteurs de l'alimentation humaine et animale dans le but de protéger les intérêts des consommateurs, en veillant à l'information de ces derniers *via*, entre autres, l'étiquetage des denrées alimentaires.

Les contrôles officiels sont indispensables pour veiller au respect de la législation applicable aux denrées alimentaires.

6.4.4. Composantes des contrôles officiels

Le système de contrôles officiels peut comprendre les composantes énumérées ci-dessous.

Composantes des contrôles officiels

- Procédures relatives aux contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Programmation des plans de contrôle
- Tâches de contrôle : contrôles aux fins de surveillance, inspections, vérifications, audits, prélèvement d'échantillons
- Examens de laboratoire
- Plans de surveillance
- Le cas échéant, enregistrement et agrément des établissements
- Autorisation et contrôle des médicaments vétérinaires et produits phytopharmaceutiques
- Plans de surveillance des résidus
- Contrôles aux frontières
- Certification officielle
- Autres activités : santé animale, santé des végétaux et santé publique, notamment maîtrise des zoonoses et systèmes de traçabilité

- Communication avec les consommateurs
- Formation du personnel procédant aux contrôles officiels
- Communication, formation et sensibilisation des opérateurs du secteur agroalimentaire

La présente section aborde certaines composantes clés touchant à l'organisation des contrôles officiels : les procédures ; les plans de contrôle ; les tâches d'inspection ; et la communication, la formation et la sensibilisation.

☐ Procédures relatives aux contrôles officiels

Les contrôles officiels doivent être encadrés par des procédures portant sur les aspects suivants :

- l'organisation de l'Autorité compétente centrale et la relation entre les autres entités déléguées pour l'exécution de certains contrôles officiels ;

Différentes structures organisationnelles sont possibles, tant que les compétences et les relations sont clairement définies.

- la relation entre les Autorités compétentes et les organismes de contrôle auxquels elles ont délégué des tâches en lien avec les contrôles officiels ;
- un exposé des objectifs des contrôles officiels ;
- les tâches, les responsabilités et les devoirs des membres du personnel ;
- les procédures d'échantillonnage, les méthodes et techniques de contrôle, l'interprétation des résultats et les décisions qui en découlent ;

Les contrôles officiels doivent être encadrés par des procédures et plans de contrôle consignés par écrit.

- les programmes de suivi et de surveillance ;
- la coopération avec les pays tiers et les organisations internationales ;
- les mesures à adopter dans la foulée des contrôles officiels ;
- la coopération avec d'autres services exerçant des compétences pertinentes ;
- la vérification du caractère adapté des méthodes d'échantillonnage, d'analyse et de détection ;
- toute autre activité ou information pertinentes pour garantir le bon fonctionnement des contrôles officiels.

☐ Plans de contrôle

Les Autorités compétentes, pour l'exécution des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments, doivent mettre au point des plans de contrôle sur la base des procédures décrites à la section précédente.

Le plan de contrôle décrit la structure et l'organisation du système de contrôles officiels d'une Autorité compétente donnée.

Le plan de contrôle décrit la structure et l'organisation du système de contrôles officiels.

Il vise à doter les services d'inspection d'une base solide pour l'exécution de contrôles officiels réguliers. Il doit pouvoir prouver que les contrôles officiels ont lieu conformément aux exigences de l'Autorité compétente. Les contrôles officiels doivent porter sur les ingrédients et les denrées alimentaires importés comme sur la production domestique.

Le plan de contrôle doit décrire, en termes généraux, la structure et l'organisation du système national de contrôle des denrées alimentaires, y compris ses aspects connexes, comme les contrôles en matière de santé et de bien-être animal et de respect de l'environnement, le cas échéant.

Le plan de contrôle doit couvrir les aspects suivants :

- les objectifs stratégiques du plan, ainsi que la hiérarchisation des contrôles et l'affectation des moyens prévus aux fins du respect desdits objectifs ;
- le classement par niveaux de risques des activités concernées ;
- la désignation des Autorités compétentes et de leurs missions aux niveaux central, régional et local, ainsi que les moyens mis à leur disposition ;
- de manière générale, l'organisation et la gestion des contrôles officiels aux niveaux national, régional et local, y compris au niveau des établissements du secteur agroalimentaire ;
- les systèmes de contrôle appliqués aux différents secteurs et la coordination intersectorielle entre Autorités compétentes pour l'exécution des contrôles officiels dans lesdits secteurs ;
- les missions déléguées à d'autres services publics ou organismes de contrôle, le cas échéant ;
- les méthodes déployées afin de respecter une série de critères opérationnels concernant l'efficacité des contrôles, les conflits d'intérêts, les capacités des laboratoires, les équipements et installations, les pouvoirs légaux, les plans d'urgence et les obligations faites aux opérateurs du secteur de coopérer pendant les contrôles officiels ;
- la formation du personnel impliqué dans les contrôles ;
- l'organisation de la coopération et de l'assistance mutuelle.

Le plan de contrôle doit être pluriannuel et être revu en fonction des nécessités.

Le plan de contrôle doit tenir compte des principes directeurs suivants :

- adopter une approche cohérente, globale et intégrée des contrôles officiels (comprenant les denrées alimentaires et aliments pour animaux et les aspects de santé et de bien-être des animaux relevant du champ d'application des contrôles officiels) couvrant l'ensemble des secteurs et des étapes de la chaîne agroalimentaire, y compris les aliments pour animaux et les importations ;
- définir des priorités en fonction des risques ainsi que des critères pour le classement en niveaux de risques des activités concernées et déterminer les procédures de contrôle les plus efficaces ;
- définir toute autre priorité et les procédures de contrôle les plus efficaces ;
- recenser les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, y compris au niveau de l'utilisation des aliments pour animaux, constituant la meilleure source d'informations fiables et pertinentes en ce qui concerne le respect des législations applicables ;

- encourager l'adoption de bonnes pratiques à tous les niveaux du système de contrôle ;
- encourager la mise au point de contrôles efficaces des systèmes de traçabilité ;
- fournir des conseils quant au développement de systèmes permettant d'assurer le suivi de l'exécution et des résultats des mesures de contrôle ;
- tenir compte des normes et des recommandations émanant des instances internationales compétentes concernant l'organisation et le fonctionnement des services officiels ;
- déterminer des critères pour l'exécution d'audits ;
- déterminer la structure des rapports et les informations devant y figurer ;
- préciser les principaux indicateurs de performance devant guider l'évaluation de l'exécution des plans de contrôle.

Le plan de contrôle fournit un point de départ pour le suivi de la performance des contrôles officiels.

❑ Tâches relevant des contrôles officiels

Les tâches relevant des contrôles officiels peuvent être de plusieurs natures : contrôles aux fins de surveillance, inspections, vérifications, audits, prélèvements d'échantillons et tests.

La « **surveillance** » renvoie à l'observation attentive d'un ou plusieurs établissements du secteur de l'alimentation humaine et animale, d'un ou plusieurs opérateurs du secteur ou de leurs activités.

Par « **inspection** », on entend le contrôle de tout aspect lié aux denrées alimentaires, à l'alimentation animale, ainsi qu'à la santé et au bien-être des animaux dans le but de vérifier que ledit aspect respecte les exigences de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires, ainsi que les règles en matière de santé et de bien-être des animaux.

La « **vérification** » consiste à contrôler, par l'examen et l'étude d'éléments objectifs, le respect d'exigences données.

Un « **audit** » est un contrôle systématique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats liés correspondent aux plans établis et si ces plans sont effectivement mis en œuvre et sont de nature à permettre le respect des objectifs énoncés.

En fonction des circonstances, les pouvoirs publics doivent pouvoir assurer les tâches suivantes dans le cadre de leur système de contrôles officiels :

- la mise en place de procédures visant à s'assurer, le cas échéant, de l'enregistrement des établissements du secteur de l'alimentation humaine et animale ;
- des contrôles de routine aux fins de surveillance, des inspections, vérifications, audits, prélèvements d'échantillons et tests ;
- des examens de laboratoire sur la base de procédures reconnues au niveau international ;

- des actions efficaces, proportionnées et dissuasives contre les violations de la législation et de la réglementation relatives aux denrées alimentaires ;
- la communication auprès de la population au sujet de la sécurité sanitaire des aliments ;
- la formation du personnel procédant aux contrôles officiels ;
- le contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires pour s'assurer que celles-ci respectent les normes de sécurité sanitaire des aliments applicables à la production locale ou des normes équivalentes.

Les contrôles officiels doivent être exécutés selon une fréquence adaptée, dépendant du degré de risque pour la sécurité sanitaire des aliments représenté par chaque établissement. L'analyse des risques doit se fonder sur les éléments suivants : risques pour l'intégrité des denrées alimentaires ou aliments pour animaux ; bilan de l'opérateur en terme de conformité ; toute information disponible concernant des cas de non-conformité ; et fiabilité des contrôles en place.

Les contrôles officiels doivent être adaptés au degré de risque pour la sécurité sanitaire des aliments.

Les contrôles officiels doivent être menés sans avertissement préalable, sauf lorsqu'il est nécessaire que l'opérateur se prépare à la visite. Des contrôles *ad hoc* peuvent également être effectués. Les contrôles officiels doivent couvrir toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, y compris la production d'aliments pour animaux et la production primaire.

Les contrôles officiels doivent reposer sur des procédures écrites permettant d'en garantir l'uniformité et la cohérence. Si plusieurs organismes de contrôle sont impliqués, leurs actions doivent être suffisamment coordonnées. Une telle coordination est également indispensable lorsque des activités sont déléguées à des entités régionales ou locales. Le personnel procédant aux contrôles officiels doit être correctement formé.

Les contrôles officiels des établissements du secteur agroalimentaire doivent cibler en particulier les points suivants :

- l'application des bonnes pratiques d'hygiène et des principes HACCP, le cas échéant ;
- les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ; et
- la sûreté microbiologique, physique et chimique des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

Les contrôles officiels doivent cibler :

- l'application des principes HACCP ;
- les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ; et
- les critères de sûreté des aliments.

Les opérateurs du secteur agroalimentaire doivent recevoir une copie du rapport d'inspection, au moins en cas de non-conformité.

Communication, formation et sensibilisation

➤ **Formation du personnel impliqué dans les contrôles officiels**

La formation du personnel impliqué dans les contrôles officiels est indispensable pour s'assurer de l'application correcte des techniques de contrôle. Il s'agit également, par la formation, de s'assurer que le personnel prenne des décisions harmonisées, notamment en ce qui concerne les principes HACCP. Il importe par ailleurs de former le personnel de laboratoire participant à l'examen des échantillons prélevés dans le cadre des contrôles officiels.

On peut distinguer les trois niveaux de formation ci-dessous, conformément aux conclusions du 2^e Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments de 2004 (École nationale des services vétérinaires, France).

1. Formation préalable

La formation préalable désigne les qualifications requises au moment du recrutement. Elle concerne tant le personnel spécialisé que le personnel affecté à des tâches d'appui.

2. Formation post-recrutement

La formation post-recrutement désigne la formation à une fonction spécifique dans le cadre de l'exercice d'un emploi. Dans certains pays, cette formation s'acquiert sur le terrain. Dans d'autres pays, une brève formation est donnée pendant quelques jours ou quelques semaines. Dans d'autres encore, c'est le personnel lui-même qui veille à se doter des compétences requises.

3. Perfectionnement professionnel

Le perfectionnement professionnel ou « formation professionnelle continue » est nécessaire pour s'assurer d'être au fait des dernières évolutions techniques et des changements administratifs et pour progresser dans sa carrière professionnelle.

Le perfectionnement professionnel peut porter sur les domaines suivants :

- techniques de contrôle, telles que l'audit, le prélèvement d'échantillons et l'inspection ;
- les procédures de contrôle ;
- la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux ;
- les différentes étapes de la production, de la transformation et de la distribution et les risques possibles pour la santé humaine et, le cas échéant, la santé des animaux et des végétaux et l'environnement ;
- l'évaluation des cas de non-conformité avec la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux ;
- les dangers présents dans la production d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires ;
- l'évaluation de l'application des procédures HACCP ;
- les systèmes de gestion, parmi lesquels les programmes d'assurance de la qualité, appliqués par les établissements des secteurs de l'alimentation humaine et animale, et leur évaluation pour ce qui est des aspects pertinents pour le respect des exigences légales relatives aux denrées alimentaires et aliments pour animaux ;
- les systèmes de certification officielle ;

- les mesures d'urgence, y compris la communication avec les organisations internationales et les pays tiers ;
- les actions en justice et les implications des contrôles officiels ;
- l'examen des documents et des autres relevés, notamment en ce qui concerne les essais d'aptitude, l'accréditation et l'analyse des risques, qui peuvent influencer un constat de conformité avec la législation relative aux denrées alimentaires ou aux aliments pour animaux, y compris, éventuellement, les aspects financiers et commerciaux ;
- tout autre domaine, y compris la santé et le bien-être des animaux, pertinent pour s'assurer de la bonne exécution des contrôles officiels conformément au cadre législatif et réglementaire applicable aux denrées alimentaires.

➤ **Sensibilisation et éducation des opérateurs du secteur agroalimentaire**

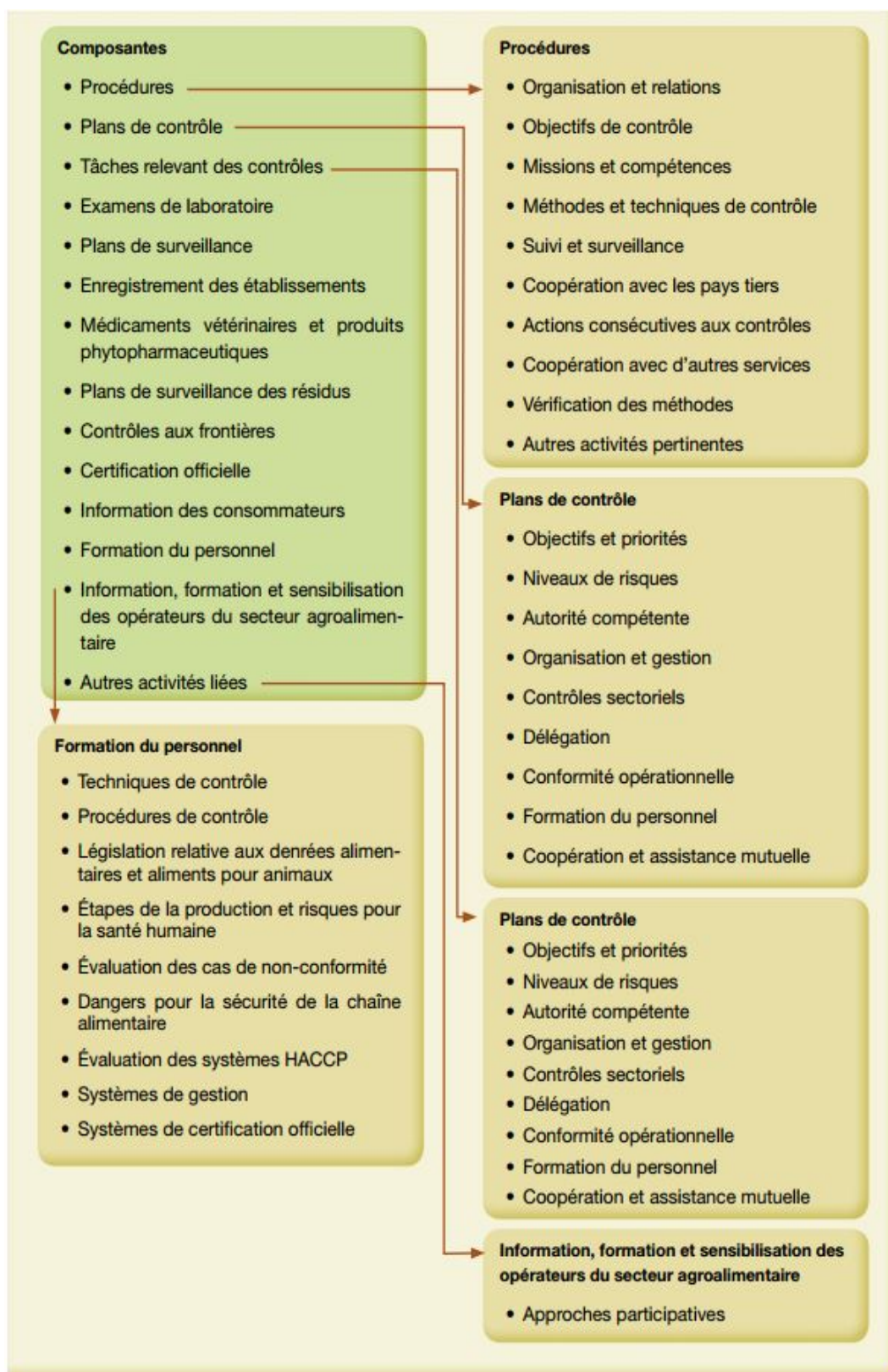
Des études ont révélé que l'implication et l'éducation des opérateurs du secteur agroalimentaire au moyen d'approches participatives, parmi lesquelles la formation, contribuent à une meilleure compréhension des questions de sécurité sanitaire des aliments et, *in fine*, à une meilleure conformité. Ces efforts doivent ensuite être pérennisés au moyen de mesures de contrôle formelles.

L'emploi exclusif de mesures prescriptives peut favoriser une mise en conformité dans l'immédiat, mais ne permet pas le développement du même niveau de compréhension et a donc peu d'effets à long terme.

IMPLIQUER les opérateurs du secteur agroalimentaire pour accroître leur compréhension est préférable à l'emploi de mesures PRESCRIPTIVES de lutte contre les non-conformités.

6.4.5. Aspects clés de l'organisation d'un système de contrôles officiels

Organisation des contrôles officiels



Annexe

A.1. Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius

❑ Section 1 : Objectifs

➤ *Les principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex :*

- définissent les principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour assurer que les aliments soient sûrs et propres à la consommation ; l'objectif étant de garantir des aliments sains et propres à la consommation humaine ;
- recommandent de recourir à la méthode HACCP en tant que moyen d'améliorer la salubrité des aliments ;
- indiquent comment mettre ces principes en application ; et
- fournissent des directives pour l'élaboration de codes spécifiques éventuellement nécessaires pour certains secteurs de la chaîne alimentaire, certains processus, ou certains produits, afin de développer les critères d'hygiène spécifiques de ces domaines.

❑ Section 2 : Champ d'application, utilisation et définition

2.1. *Champ d'application*

2.1.1. Chaîne alimentaire

Le présent document suit la chaîne alimentaire depuis la production primaire jusqu'au consommateur final, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires à la production d'aliments sains et propres à la consommation. Il offre une structure de base pour d'autres codes plus spécifiques applicables à des secteurs particuliers. Ces codes et directives spécifiques devraient être considérés conjointement avec le présent document, ainsi qu'avec le Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et Directives concernant son application (Appendice).

2.1.2. Rôle des gouvernements, des professionnels et des consommateurs

Les gouvernements peuvent considérer le contenu de ce document et décider de la manière optimale d'encourager l'application de ces Principes généraux en vue de :

- protéger convenablement les consommateurs contre les maladies et accidents provoqués par les aliments ; les politiques d'action devront tenir compte de la vulnérabilité de la population ou de divers groupes de population visés ;
- donner la garantie que les aliments sont propres à la consommation humaine ;
- maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce international ;

- établir des programmes d'éducation sanitaire qui inculquent effectivement des principes d'hygiène alimentaire aux professionnels et aux consommateurs.

Les professionnels devraient appliquer les pratiques d'hygiène définies dans ce document afin de :

- fournir des aliments sans danger et propres à la consommation ;
- faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés, qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance/survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire, grâce à des méthodes correctes d'entreposage, de manutention et de préparation ; et
- maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce international.

Les consommateurs doivent prendre conscience de leur rôle en suivant les instructions pertinentes et en respectant les mesures d'hygiène alimentaires voulues.



Chapitre 7

Rôle des laboratoires dans les systèmes de sécurité alimentaire

Introduction	211
Laboratoires internes chargés de la sécurité sanitaire des aliments.....	214
Laboratoires prestataires.....	220
Laboratoires universitaires	221
Réseaux de laboratoires.....	222
Importations alimentaires	232
Le maintien de laboratoires à la pointe de la technique pour contrôler les denrées alimentaires	238



7.1. Introduction

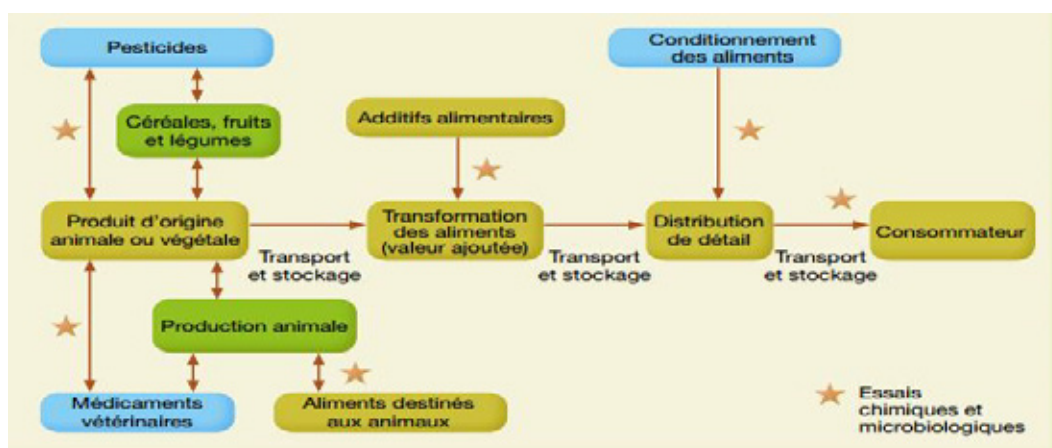
À tous les échelons des systèmes de sécurité sanitaire des aliments, il est nécessaire d'analyser des données produites par des laboratoires spécialisés dans la chimie, la microbiologie, la médecine vétérinaire et la biologie moléculaire. Lors de l'étape d'évaluation des risques, les laboratoires ont pour mission de détecter les problèmes sanitaires posés par les aliments, d'établir des données d'exposition et de réaliser les études toxicologiques nécessaires pour déterminer les risques.

Une fois mises en place, les réglementations relatives à la sécurité microbiologique, aux additifs alimentaires, aux substances résiduelles, aux agents contaminants, à l'authenticité des produits et à leur conditionnement, les exigences suivantes doivent être respectées :

- 1) les entreprises agroalimentaires doivent s'assurer de leur conformité par rapport aux règles en vigueur et pouvoir démontrer qu'elles font preuve d'une « diligence appropriée » ;
- 2) les Autorités garantissent la « discipline » en effectuant des essais en laboratoire, dans le cadre de programmes d'application systématique des règles de contrôle des denrées alimentaires.

Tant les entreprises que les autorités du secteur agroalimentaire doivent donc avoir les capacités d'effectuer des essais et des analyses sur les matières premières et les aliments transformés, tout au long de la chaîne alimentaire, dans des laboratoires adaptés et correctement équipés. Les analyses de denrées alimentaires réalisées par les laboratoires des entreprises comme des pouvoirs publics doivent s'inscrire dans une approche dite « de la fourche à fourchette », avec des degrés de complexité variables en fonction des maillons de la chaîne qui sont concernés. L'encadré suivant montre les niveaux de la chaîne agroalimentaire intégrée au niveau desquels des essais microbiologiques et chimiques doivent être effectués sur les aliments. La prévention est un enjeu fondamental de la sécurité sanitaire des aliments. Effectuer des essais sur les matières premières à un stade précoce de la chaîne alimentaire permet de garantir l'élimination des produits contaminés.

Les essais réalisés tout au long de la chaîne alimentaire



Cet aspect est particulièrement important pour ce qui est d'effectuer des essais sur les aliments pour animaux et pour garantir un usage approprié des médicaments vétérinaires, car il est beaucoup plus simple, dans ces cas de figure, de prévenir l'introduction de résidus et de contaminants au sein de la chaîne alimentaire que de contrôler *a posteriori* des produits finis d'origine animale. Du point de vue des entreprises agroalimentaires, il est économiquement pertinent de procéder aux essais à une étape aussi proche que possible de la production. Les problèmes les plus graves et les plus coûteux surviennent lorsque des produits transformés et conditionnés se retrouvent dispersés tout au long de la chaîne de distribution de détail et qu'il faut les retirer du marché, car les essais en laboratoire ont permis de détecter une contamination chimique ou microbiologique dans un produit fini.

Au niveau national, le gouvernement assume une responsabilité internationale vis-à-vis des échanges bilatéraux avec les autres pays. Les décideurs politiques et les organismes chargés du contrôle des denrées alimentaires doivent s'assurer qu'une législation adéquate soit mise en place, afin de maîtriser l'ensemble des risques agroalimentaires et de garantir la protection des consommateurs. Outre la législation, les pouvoirs publics assument la responsabilité, à tous les niveaux, du financement adéquat des procédures de validation des additifs alimentaires et des agents d'aromatisation avant leur mise sur le marché, ainsi que de l'utilisation de produits agrochimiques et de médicaments vétérinaires. Ces procédures d'agrément nécessitent un suivi en laboratoire pour garantir le respect des exigences légales relatives aux denrées alimentaires.

Les analyses réalisées sur les aliments peuvent vite se transformer en « barrières commerciales ». C'est pourquoi les pouvoirs publics participent activement, au niveau national, aux travaux de la Commission du *Codex Alimentarius* de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), qui publie des normes internationales, des recommandations et des orientations sur les denrées alimentaires, qui servent d'étalon pour évaluer la recevabilité de ces produits dans le cadre des échanges internationaux. Ce travail de codification est explicitement reconnu dans les accords de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et doit être scrupuleusement respecté, tant pour l'approvisionnement national que pour les exportations alimentaires, afin de garantir la protection des consommateurs et de prévenir les problèmes internationaux de sécurité alimentaire.

Le rôle de chaque laboratoire dans le système de sécurité sanitaire des aliments dépend de sa position au sein du dispositif, de ses capacités et du « client » de ses services. La classification des laboratoires en fonction de leur clientèle permet d'établir différentes catégories.

Les différentes catégories de laboratoires

- Les laboratoires internes sont ceux dont le client de la prestation fait partie de la même organisation que le laboratoire lui-même, que celle-ci soit publique ou privée.
- Les laboratoires prestataires sont ceux dont le client est une partie tierce, à laquelle le laboratoire vend ses services sur le marché. Les laboratoires prestataires sont généralement privés, mais certains laboratoires publics ou sectoriels réalisent parfois des prestations contractuelles.

- Les laboratoires universitaires sont ceux dont la motivation est l'enseignement et la recherche, et concentrent l'essentiel de l'innovation dans le domaine des méthodes d'analyse.

Ces catégories sont néanmoins poreuses, et il existe des exceptions pour chacune d'entre elles. Cependant, le rôle du laboratoire reste largement déterminé par sa relation au client. Les laboratoires internes qui appartiennent à de grandes organisations sont généralement rattachés à un réseau, sous une forme ou une autre. Celui-ci peut être structuré selon un modèle hiérarchique au sein de l'organisation, ou au contraire rassembler des laboratoires spécialisés afin de concentrer les ressources et les qualifications dans des pôles de compétences. Dans un système hiérarchisé, un criblage de base peut être effectué à un niveau donné, et des analyses de confirmation et des essais plus complexes peuvent être réalisés en transmettant les échantillons douteux en amont de la chaîne. L'organisation autour de laboratoires spécialisés tient compte, quant à elle, du fait qu'il est parfois nécessaire de disposer d'un équipement sophistiqué et de maintenir un flux suffisamment important d'échantillons. Dans ce cas, il est utile de concentrer les compétences dans un seul laboratoire, et de garantir un afflux d'échantillons vers ce pôle de compétences, plutôt que d'effectuer toutes les procédures au même endroit.



7.2. Laboratoires internes chargés de la sécurité sanitaire des aliments

Les laboratoires internes peuvent établir leur programme de travail de manière complètement autonome, ou peuvent avoir un client interne et entretenir une relation client plus formelle de client à prestataire au sein de l'organisation. Le secteur agroalimentaire a tendance à privilégier les laboratoires internes, par exemple les laboratoires d'usine, étroitement associés à la production des aliments. Cependant, une partie du travail d'analyse est parfois externalisée à des laboratoires prestataires ou universitaires. Les agences publiques, les ministères et les Autorités nationales indépendantes responsables de la sécurité sanitaire des aliments peuvent disposer de leurs propres laboratoires internes. Ces derniers sont souvent qualifiés d'instituts nationaux ou de laboratoires nationaux de référence, et se situent au sommet des systèmes hiérarchiques. Les laboratoires publics sont généralement organisés autour de structures territoriales, tant au niveau national que local. Les grands pays fédéraux disposent parfois d'un échelon complémentaire de laboratoires publics, au niveau de l'État fédéré ou de la province. Chaque échelon de la structure publique nationale joue un rôle spécifique pour garantir la sécurité et la qualité globale de l'approvisionnement alimentaire.

Les laboratoires internes se distinguent notamment des établissements prestataires par l'absence de concurrence pour obtenir des contrats sur le marché. Cela se traduit par une pression moindre sur les coûts et la rapidité du travail d'analyse, et donc sur les délais d'exécution. Les laboratoires internes peuvent toutefois faire preuve d'une très grande flexibilité dans leurs services d'analyse, et adoptent parfois une approche plus proactive et plus critique. La qualité et la fiabilité des données, qu'elles soient produites au niveau interne ou externe, tendent aujourd'hui à être comparables, dans la mesure où les laboratoires internes et prestataires respectent le même système d'accréditation ISO 17025, n'utilisent que des méthodes validées et justifient leurs compétences en participant régulièrement à des essais d'aptitudes.

7.2.1. Laboratoires chargés du contrôle des denrées alimentaires



Les laboratoires chargés du contrôle des denrées alimentaires forment un pan essentiel de tous les systèmes nationaux de contrôle des aliments. L'analyse d'échantillons alimentaires pour détecter toute contamination physique, chimique ou microbiologique est importante pour vérifier la sécurité et la qualité des aliments produits sur le territoire national, importés et/ou exportés (y compris leur composition, leur valeur

nutritionnelle, les cas de falsification, la présence de contaminants, etc.), et pour prendre les mesures appropriées, les cas échéant, afin de protéger les consommateurs. Les laboratoires officiels sont également responsables de l'analyse d'échantillons humains et alimentaires lors de l'apparition de foyers de maladies véhiculées par la nourriture, afin d'en détecter les causes et l'origine.

Les Autorités doivent, d'une part, être informées de la destination des exportations alimentaires au départ de leur pays, et s'assurer que les exigences des États importateurs soient respectées. D'autre part, elles sont également responsables du contrôle adéquat des importations alimentaires. Cela signifie qu'il est nécessaire, au niveau national, de contrôler les denrées alimentaires destinées à l'exportation et de délivrer des certificats à cet effet, mais aussi d'examiner, au niveau des points d'entrée des importations alimentaires, les certificats émis par d'autres pays et de commander de nouveaux essais lorsque c'est nécessaire. Les données scientifiques produites par les laboratoires chargés du contrôle des denrées alimentaires permettent également d'étayer et de corroborer les politiques et les décisions relatives à la sécurité et à la qualité des aliments, par exemple, dans le cadre de la mise au point de programmes de surveillance et de suivi visant à cibler les risques prioritaires ou à enquêter sur les cas de falsification, d'informations trompeuses ou de fraude, les plaintes de consommateurs, l'apparition de maladies et d'autres problèmes liés à la qualité et à la sécurité des aliments.

De nombreux pays possèdent un système mixte, au sein duquel le contrôle des aliments est mené à la fois par des laboratoires internes gérés par les Autorités locales et par des établissements prestataires disposant d'un agrément ou d'une licence pour effectuer ces travaux. Par exemple, au Royaume-Uni, les collectivités locales et les Autorités sanitaires portuaires sont responsables du contrôle des aliments, même si c'est l'Autorité nationale compétente (la *Food Standards Agency*) qui supervise la procédure. Certaines Autorités locales disposent de leurs propres laboratoires internes, même s'il existe également des établissements prestataires qui proposent des services compétitifs d'analyse des produits alimentaires.

Les laboratoires officiels sont désignés par les Autorités compétentes pour réaliser un examen chimique ou microbiologique d'échantillons recueillis à des fins de contrôle public. Au Royaume-Uni, ces fonctions sont assumées par les analystes publics et agricoles, l'Agence de protection de la santé et les laboratoires des centres hospitaliers qui travaillent avec les Autorités locales et les conseils de district. D'autres laboratoires travaillent également pour les Autorités centrales, comme la Direction de la réglementation sur les substances chimiques de la *Health & Safety Executive* (HSE), l'Autorité chargée de la sécurité et de la santé. Aucune licence n'est accordée aux laboratoires chargés du contrôle des aliments, mais il existe une reconnaissance officielle de la profession d'« analyste public », qui est seule habilitée juridiquement à signer des certificats d'analyse de produits alimentaires à des fins exécutoires.

Les échantillons officiels recueillis au Royaume-Uni sont divisés en trois parties, l'une étant confiée au laboratoire chargé du contrôle, une autre au producteur ou à l'importateur pour lui permettre de réaliser des essais indépendants s'il le désire, et la dernière étant conservée comme échantillon témoin. En cas de divergences entre les résultats de l'analyse officielle et celle réalisée pour le compte du producteur, le troisième échantillon est examiné par le laboratoire de référence, qui est, au Royaume-Uni, le *Laboratory of the Government Chemist* (LGC). Bien que celui-ci ait été privatisé, il reste fondé en droit pour remplir les fonctions d'autorité publique chargée des analyses chimiques et de laboratoire de référence du Royaume-Uni pour le contrôle des denrées alimentaires.

Dans l'Union européenne (UE), tous les laboratoires chargés du contrôle des denrées alimentaires doivent respecter certaines exigences officielles. Le règlement régissant le contrôle des aliments est la Directive relative au contrôle officiel des denrées alimentaires, complétée, en octobre 1993, par la Directive 93/99/CEE relative à des

mesures additionnelles concernant le contrôle officiel des denrées alimentaires. Cette directive a permis de poursuivre l'harmonisation des mesures d'application de la législation relative aux produits alimentaires dans les États membres, notamment grâce aux éléments suivants :

1. elle exige de l'ensemble des États membres qu'ils disposent ou puissent disposer d'un nombre suffisant d'agents dûment qualifiés et expérimentés en charge du contrôle des aliments ;
2. elle définit des normes à l'intention des laboratoires chargés du contrôle des aliments, ainsi que des critères de validation des méthodes d'analyse ;
3. elle établit un service restreint d'inspection des denrées alimentaires rattaché à la Commission ;
4. elle améliore les échanges d'informations entre les États membres et entre ces derniers et la Commission européenne.

Quelques-unes des normes applicables aux laboratoires officiels figurent dans l'encadré ci-dessous.

Définition d'un laboratoire officiel

Il s'agit d'un laboratoire (y compris un laboratoire public de recherche) actuellement désigné par les pouvoirs publics pour contrôler les aliments, conformément au droit national en vigueur et aux exigences de la Directive 83/397/CEE relative au contrôle officiel des denrées alimentaires et de la Directive 93/99/CEE relative à des mesures additionnelles concernant le contrôle officiel des denrées alimentaires. Ces exigences sont les suivantes :

- la délivrance d'une accréditation par une instance nationale compétente ;
- une performance satisfaisante aux essais d'aptitudes visant à évaluer les compétences ;
- l'utilisation de méthodes validées ;
- l'emploi d'un personnel convenablement qualifié pour effectuer les analyses.

Ces laboratoires sont soumis à un contrôle public et sont responsables en vertu de leur accréditation, qui peut leur être retirée le cas échéant.

Les services d'inspection responsables des échantillonnages et les laboratoires chargés du contrôle des denrées alimentaires doivent travailler en étroite concertation. Il faut tenir compte de leurs relations d'interdépendance pour garantir l'exécution des mesures arrêtées (les contrôles) et optimiser l'allocation des ressources. Les objectifs doivent être convenus d'un commun accord et doivent prendre en considération :

- a. la nécessité, pour les analystes, de préciser les exigences qui doivent être respectées pour obtenir le degré de certitude approprié en vue d'atteindre les objectifs fixés. Par exemple, la taille des échantillons doit être suffisante pour en assurer la représentativité, et il convient d'éviter toute contamination en sélectionnant des conteneurs appropriés pour le stockage ;
- b. la nécessité, pour les inspecteurs, de pouvoir prendre l'initiative d'un échantillonnage lorsqu'ils ont des raisons d'enquêter.

Dans le cadre de l'audit et de la supervision des systèmes d'analyse des dangers et de maîtrise de leurs points critiques (systèmes HACCP), les compétences fondamentales du laboratoire officiel et celles des inspecteurs sont complémentaires. Les chercheurs des

laboratoires officiels peuvent fournir aux inspecteurs une expertise par critères sur les échantillons recueillis à certains points de contrôle critiques de la transformation des aliments et sur les produits finis. Les conclusions des inspecteurs, complétées par l'interprétation des résultats de l'analyse d'échantillons pertinents issus des processus concernés ou des produits finis, sont essentielles pour formuler une expertise en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Les laboratoires bénéficiant d'une reconnaissance officielle doivent jouir d'une image d'indépendance et, surtout, les données qu'ils produisent doivent représenter, tant pour les consommateurs que pour les entreprises du secteur, un gage de la plus haute qualité. Cela passe nécessairement par un dosage adéquat des qualifications, du savoir-faire et de l'expérience, dans un cadre approprié sur le plan de l'équipement, des accréditations et de l'assurance de la qualité. Il est également nécessaire de pouvoir appliquer ces compétences à un large éventail de problèmes potentiels (par opposition aux domaines plus restreints couverts par de nombreux laboratoires spécialisés).

Aux États-Unis, la loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments (dite FSMA) a été adoptée en janvier 2012, et marque un changement de cap dans le contrôle des produits alimentaires nationaux et importés. Pour ce qui est des laboratoires, la loi exige que la FDA, l'Autorité américaine de réglementation chargée de l'alimentation et des médicaments, définisse, d'ici janvier 2014, un programme d'accréditation. La FDA va donc mettre en place un programme permettant de reconnaître les organismes d'accréditation habilités à délivrer un agrément aux laboratoires, sur la base des normes qu'elle aura établies. Ces dernières concerneront notamment les procédures d'échantillonnage et d'analyse, les systèmes internes d'assurance de la qualité et la formation des individus chargés de recueillir les échantillons et d'effectuer les analyses. L'objectif du programme est d'accroître le nombre de laboratoires qualifiés. Aussi bien les laboratoires nationaux que les établissements étrangers peuvent participer au dispositif, et tous doivent respecter les normes fixées. Au bout de deux ans et demi à compter de la ratification de la loi, les laboratoires devront disposer d'une accréditation pour effectuer tout essai réglementaire.

D'ici janvier 2014, les importateurs de denrées alimentaires aux États-Unis devront procéder à une vérification des risques posés par les fournisseurs étrangers, afin de garantir que tous les aliments importés soient produits dans le respect des exigences en matière de prévention, des normes de sécurité et des autres lois et réglementations américaines. La FDA est chargée de formuler, d'ici un an, des lignes directrices pour aider les importateurs à mettre en place des programmes de vérification, et de mettre au point, dans un délai d'un an également, une réglementation détaillant les exigences applicables à ces programmes.

La loi FSMA exige de la FDA qu'elle mette en place un programme de reconnaissance des organismes d'accréditation et des auditeurs tiers. Ces derniers peuvent prendre la forme d'un gouvernement étranger ou d'une entité privée. Les certifications des auditeurs tiers serviront à garantir que le produit proposé à l'importation respecte les lois et les réglementations américaines et à déterminer si un établissement est habilité à proposer des importations alimentaires, dans le cadre du programme volontaire des importateurs agréés. Les dispositions de la FSMA permettent d'harmoniser, dans une large mesure, les exigences applicables aux États-Unis avec celles pratiquées dans l'UE pour les essais en laboratoire sur les denrées alimentaires.

La FAO et l'OMS ont mis au point une série d'indicateurs (encadré suivant) pour les laboratoires officiels, en tenant compte des exigences applicables tant dans l'UE qu'aux États-Unis.

Les analyses officielles ne se limitent pas à la simple communication des résultats obtenus. Leur interprétation par des analystes disposant des compétences et d'une expérience suffisantes pour rendre une expertise reconnue par les tribunaux est également essentielle. Cette compétence est nécessaire pour interpréter la valeur numérique du résultat, en tenant compte des facteurs statistiques liés aux méthodes utilisées et des variations intrinsèques aux produits. L'interprétation du caractère significatif des résultats doit aussi être rapportée aux seuils légaux applicables et aux exigences sanitaires, ainsi qu'à la validité des revendications nutritionnelles et à la composition du produit par rapport à son nom, à sa description et à la liste de ses ingrédients.

D'un point de vue économique, il peut sembler préférable de disposer de grands laboratoires dans les zones desservant des populations importantes (par exemple au-delà d'un million d'individus). Cependant, pour des raisons liées à la topographie, au climat ou à la densité de la population, il n'est parfois possible d'implanter que des laboratoires de petite taille. Ces derniers peuvent néanmoins regrouper leurs forces et coopérer, par exemple en formant des réseaux, leur assurant ainsi les qualifications nécessaires pour réaliser différents types d'analyses sur des produits variés. Les laboratoires officiels qui ne sont pas en concurrence directe se trouvent même dans une position privilégiée pour coopérer au niveau national, voire fusionner.

Indicateurs reconnus sur le plan international pour les laboratoires officiels chargés du contrôle des denrées alimentaires

1. Nombre suffisant de laboratoires de contrôle des aliments établis dans des points stratégiques.
2. Nombre suffisant de laboratoires spécialisés (laboratoires de référence) dans les domaines des contaminants, des organismes à l'origine d'intoxications alimentaires, etc.
3. Procédure écrite d'approbation et d'accréditation des laboratoires officiels de contrôle des aliments conformément aux normes internationales.
4. Établissement d'un réseau de laboratoires officiels de contrôle alimentaire agréés pour procéder à des tests analytiques particuliers et pour révision en appel des résultats, en cas de besoin.
5. Nombre suffisant :
 - d'analystes qualifiés, formés, expérimentés et intègres ;
 - de cadres de direction ;
 - d'employés de soutien.
6. Les laboratoires officiels chargés du contrôle des aliments disposent des infrastructures, locaux, matériel, matières consommables et matériel de référence adéquats et ont accès à l'étalonnage et à l'entretien.
7. Programme effectif d'assurance de la qualité prévoyant la participation à des programmes d'essais d'aptitudes inter-laboratoires.
8. Utilisation de méthodes analytiques validées dans toute la mesure du possible.
9. Mise à disposition d'un manuel sur les méthodes analytiques officielles et les instructions permanentes d'opération.

10. Relations actives entre les laboratoires et le système de contrôle alimentaire, dont les services d'inspection des aliments.
11. Relations actives entre les laboratoires officiels de contrôle alimentaire et les services de santé publique.

Tiré de « Renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire – Guide d'évaluation rapide des besoins en renforcement des capacités », FAO, 2007.



7.3. Laboratoires prestataires

Les laboratoires prestataires se distinguent des établissements internes dans la mesure où ils proposent sur le marché des services d'analyse indépendants. Ils respectent obligatoirement les mêmes normes de qualité (ISO 17025) que les laboratoires internes, et doivent donc garantir un niveau équivalent de précision et de fiabilité. Cependant, il s'agit d'entreprises privées, dont la principale motivation est de conduire une activité prospère, de dégager des bénéfices et d'offrir des services compétitifs. Par ailleurs, le prix et la durée des analyses (délais d'exécution) sont les principaux traits distinctifs des services proposés par les laboratoires prestataires. La rapidité des analyses est déterminée par l'efficacité des travaux réalisés au sein du laboratoire, l'automatisation des méthodes d'analyse et la gestion efficace des processus, de la réception des échantillons à la publication électronique de certificats par l'intermédiaire du système de gestion de l'information du laboratoire (système LIMS). Cela ne signifie pas que les laboratoires internes sont moins efficaces, mais les établissements prestataires sont soumis à des pressions concurrentielles plus importantes, qui les poussent davantage à renforcer leur productivité.

Il est possible d'améliorer l'efficacité grâce à des économies d'échelle : le traitement d'un grand nombre d'échantillons permet en effet de réduire les coûts des analyses et peut justifier un investissement dans des systèmes automatisés. Il est économiquement pertinent d'analyser de grands lots d'échantillons, afin d'exploiter au mieux l'étalonnage et de rationaliser le temps que les techniciens consacrent à la préparation des échantillons. Parmi les principaux laboratoires prestataires, certains réalisent des économies d'échelle en répartissant les échantillons au sein de leur propre réseau, ce qui leur permet également d'exploiter au mieux l'équipement coûteux nécessaire pour effectuer certains essais spécialisés, par exemple pour les dioxines et les PCB. Dans le domaine de la mise au point de méthodes d'analyse pour les résidus chimiques et les agents contaminants, il convient de noter la tendance récente consistant à privilégier les procédures multi-analytes et multi-classes, ce qui permet le criblage simultané d'un grand nombre de composants cible. Bien que ces méthodes nécessitent des instruments coûteux et sophistiqués, dans la mesure où le criblage peut viser plusieurs centaines de composants cibles (par exemple, pour les résidus de pesticides), le coût par analyte est relativement faible. Ces méthodes d'analyse de résidus multiples permettent aux laboratoires d'améliorer de manière significative leur efficacité, et devraient faire l'objet d'un engouement croissant dans les années à venir.

Dans certains pays, des laboratoires prestataires peuvent être habilités à assumer la fonction de laboratoires officiels de contrôle et à analyser des échantillons fournis par des entreprises à des fins diverses. Une partie des analyses réalisées pour les entreprises relève des procédures de « vigilance appropriée », de surveillance ou de résolution des problèmes. Les entreprises s'efforcent de plus en plus d'intervenir de manière proactive au niveau de la chaîne d'approvisionnement, et essaient d'anticiper tout problème potentiel dans des domaines non couverts par les normes réglementaires de qualité et de sécurité. Les incidents les plus sérieux, comme les contaminations accidentelles liées aux matériaux de conditionnement des denrées alimentaires ou les cas de falsification, à l'instar du scandale de la mélamine, soulignent la nécessité d'adopter une approche plus proactive, qui passe par le contrôle des denrées alimentaires.

7.4. Laboratoires universitaires

C'est impérativement au niveau national et international qu'il convient de répondre aux besoins de recherche sur la sécurité sanitaire des aliments. Ces travaux doivent revêtir un caractère stratégique et être entrepris par les universités et les laboratoires rattachés aux pouvoirs publics centraux. Dans l'UE, de nombreux projets en matière de sécurité sanitaire des aliments sont menés par des consortiums de laboratoires travaillant en étroite collaboration. L'amélioration des méthodes d'analyse, tant pour les essais chimiques que microbiologiques, reste nécessaire au bon fonctionnement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Les universités sont à l'origine de nombreuses innovations techniques majeures, par exemple dans le domaine de la biologie moléculaire, avec la technique de la polymérisation en chaîne (PCR), mais aussi de certaines améliorations apportées aux instruments, à l'instar de la chromatographie liquide spectrométrie de masse, ainsi que des progrès dans l'utilisation des anticorps monoclonaux et des nanoparticules. Ces grandes avancées sont ensuite exploitées par des entreprises commerciales, telles que les fabricants de machines, puis rendues plus largement disponibles pour l'ensemble des acteurs de la sécurité sanitaire des aliments

C'est souvent la communauté universitaire qui est à l'origine de techniques innovantes, et qui fait la démonstration des applications et des avantages des nouvelles méthodes dans le domaine de la sécurité alimentaire. Les universités sont avant tout guidées par la nécessité de publier des articles soumis à une révision par les pairs. Être le premier établissement à dévoiler une nouvelle application constitue également une forte motivation. Malheureusement, ce comportement peut entraîner la publication de méthodes qui n'ont été que partiellement validées et dont la solidité n'a pas été suffisamment éprouvée. On constate également une multiplication des publications relatives aux méthodes d'analyse dans le domaine de la sécurité alimentaire, ce qui rend difficile la sélection des meilleures d'entre elles et le choix de la plus appropriée pour une application donnée. La validation d'une méthode en interne présente une garantie minimale quant au fait que celle-ci sera potentiellement adaptée à un usage courant par les laboratoires chargés du contrôle des aliments, et l'idéal reste de soumettre chaque méthode à un examen pleinement collaboratif, afin d'en évaluer les différents critères de performance.

Certaines données de surveillance des produits alimentaires sont également publiées par les universités pour faire la démonstration des applications potentielles d'une nouvelle méthode. Malheureusement, les universités ne possèdent généralement pas l'accréditation ISO 17025, et ne disposent pas d'un volume suffisant d'échantillons pour pouvoir déterminer avec certitude si leurs méthodes sont assez solides pour être utilisées de manière courante ou sur une longue période. Par exemple, certaines des méthodes les plus rapides, qui permettent une analyse directe d'extraits bruts de denrées alimentaires, sans purification ou nettoyage, sont souvent insuffisamment spécifiques et posent des problèmes de contamination des instruments, qui entraînent de longs délais de nettoyage et de ré-optimisation. Même si elles sont publiées, ces méthodes se révèlent souvent contre-productives sur le plan de l'efficacité, et ont peu de chances d'être retenues par les laboratoires prestataires ou ceux chargés du contrôle.

7.5. Réseaux de laboratoires

7.5.1. Laboratoires de référence

Dans le cadre de leur système de contrôle des denrées alimentaires, de nombreux pays disposent d'un ou de plusieurs laboratoires de référence, qui remplissent une fonction d'arbitrage en cas de divergences dans l'interprétation d'une analyse. Ce rôle d'arbitre présuppose que le laboratoire désigné soit plus expérimenté, mieux équipé ou plus à même, d'une manière ou d'une autre, de rendre un résultat définitif, que le laboratoire de contrôle qui a réalisé l'analyse initiale. Même si les laboratoires de référence disposent généralement d'instruments plus sophistiqués, ils traitent, par définition, un volume d'échantillons inférieur par rapport aux laboratoires de contrôle, et peuvent donc manquer d'expérience du seul fait qu'ils sont moins souvent sollicités pour effectuer un type d'analyse donné. Dans le cas d'une contamination microbiologique, le laboratoire de contrôle peut réaliser un examen classique de l'échantillon alimentaire, et le rôle d'arbitre peut consister à confirmer les résultats obtenus en procédant à un typage plus sophistiqué par PCR.

Au niveau de l'UE, l'expérience montre que les laboratoires de référence jouent un rôle important d'assistance scientifique et technique dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et des aliments pour animaux, ainsi que de la santé animale. Cet aspect est particulièrement important dans la mesure où des problèmes surviennent parfois dans le commerce d'animaux ou de produits, lorsque des essais aboutissent à des résultats divergents. L'assistance fournie aux gestionnaires des risques par les laboratoires spécialisés s'avère également nécessaire pour traiter les risques émergents. Les laboratoires de référence peuvent aussi apporter une contribution à l'international, par exemple pour la normalisation des méthodes d'analyse. Pour ce qui est des risques microbiologiques, la surveillance des agents zoonotiques (tels que les salmonelles) et les mesures de contrôle (comme la mise en place de critères microbiologiques pour les produits alimentaires) offrent un autre exemple de domaines dans lesquels les analyses en laboratoire sont essentielles. Pour ce qui est des résidus, les laboratoires de référence sont ponctuellement associés à la détection et à la quantification de nouvelles substances chimiques et à la mise au point des méthodes d'analyse. Ils contribuent dans une large mesure à la construction de la législation européenne, en établissant des critères de performance pour les méthodes d'analyse et en assistant les laboratoires dans l'application de la réglementation.

7.5.2. Laboratoires de référence de l'UE (LRUE)

L'UE a mis en place un réseau hiérarchisé de laboratoires de contrôle (LC), de laboratoires nationaux de référence (LNR) et de laboratoires de référence de l'UE (LRUE). Ils se situent au sommet du réseau et travaillent directement avec les LNR, chaque État membre disposant d'un ou de plusieurs LNR. Ces derniers sont responsables de la coordination et de l'information au sein du réseau de LC de leur État membre. Les relations entre les LRUE, les LNR et les LC sont illustrées dans l'encadré suivant.

Relations entre les LRUE, les LNR et les LC



Source : <http://eurl.craw.eu/index.php?page=155> (en anglais)

Les notions de LRUE et de LNR sont définies dans le Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil. L'objectif global de ce système est d'améliorer la qualité, la précision et la comparabilité des résultats des laboratoires officiels de contrôle. La hiérarchisation du réseau illustre en fait davantage l'objectif d'une diffusion en cascade des meilleures pratiques depuis les LRUE jusqu'aux LNR, qui coordonnent et améliorent à leur tour les travaux des laboratoires de contrôle. De cette manière, il est possible d'établir une norme commune pour les laboratoires de contrôle dans toute l'UE.

Cette approche, qui favorise une évolution commune et des liens d'interdépendance entre les LRUE, les LNR et les LC, est illustrée dans l'encadré suivant.

Le travail en collaboration des LRUE, des LNR et des LC



Source : <http://eurl.craw.eu> (en anglais)

Les LRUE ont tous été désignés pour cinq ans par la Commission européenne à la suite d'un appel d'offres public, et chacun d'entre eux est contractuellement tenu de fournir les services détaillés dans l'encadré suivant.

Responsabilités confiées aux LRUE

- Fournir des informations et des orientations relatives à certaines méthodes d'analyse
- Travailler avec les LNR à l'application des méthodes (notamment au moyen d'essais comparatifs)
- Coordonner la recherche sur de nouvelles méthodes
- Organiser des formations et des ateliers
- Collaborer avec les laboratoires des pays tiers
- Fournir une assistance scientifique et technique auprès de la Commission européenne
- Aider les LNR à mettre en place des systèmes d'assurance de la qualité

Tous les ans, chaque LRUE adopte et publie son programme de travail annuel, disponible sur son site internet. L'UE ne prescrit plus de méthodes officielles et privilégie désormais une approche par critères, et les méthodes d'analyse applicables dans chaque domaine de responsabilité du LRUE peuvent être librement consultées. Chaque LRUE est responsable de la coordination d'un groupe comprenant au moins 27 LNR (un ou plus pour chaque État membre), dont les degrés d'expérience diffèrent significativement en fonction des domaines de spécialisation. En mettant en place une série de mesures, le LRUE s'efforce de relever le niveau du LNR le moins expérimenté jusqu'à atteindre celui du plus performant, tout en repoussant les limites des compétences dans la spécialité concernée. Chaque année, les LRUE organisent au moins une série d'essais d'aptitudes pour détecter les carences des LNR, et une réunion des LRUE permet de coordonner les mesures mises en œuvre. Les LRUE sont incités à collaborer avec les pays tiers, en particulier dans les secteurs où les importations vers l'UE sont fréquemment rejetées pour cause de non-respect des normes européennes. Enfin, les LRUE fournissent des ressources techniques aux gestionnaires des risques de la Commission européenne lorsque c'est nécessaire, notamment pour ce qui est des méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

LRUE désignés pour superviser les risques biologiques

1. Salmonelles (RIVM, Pays-Bas), www.eurlsalmonella.eu (en anglais)
2. Risques biologiques pour le lait et les produits laitiers (ANSES, France), www.anses.fr/fr/content/laboratoire-de-s%C3%A9curit%C3%A9-des-aliments-sites-de-maisons-alfort-et-de-boulogne-sur-mer
3. Contamination virale et bactériologique des mollusques bivalves (CEFAS, Weymouth, Royaume-Uni), www.cefass.co.uk (en anglais)
4. Biotoxines marines (AESAN, Espagne), www.aesan.msssi.gob.es/fr/CRLMB/web/home.shtml
5. EST (VLA, Royaume-Uni), science.vla.gov.uk/tse-lab-net (en anglais)
6. *Listeria monocytogenes* (ANSES, France), www.anses.fr/fr/content/list%C3%A9riose

7. Staphylocoques à coagulase positive, y compris le staphylocoque doré (ANSES, France), sites.anses.fr/en/minisite/staphylococci/european-union-reference-laboratory-staphylococci
8. Escherichia coli, (ISS, Italie), www.iss.it/vtec
www.iss.it/vtec/chis/index.php?lang=2&tipo=1
9. Campylobacter (SVA, Suède), www.sva.se/en/service-and-products/eurl-campylobacter (en anglais)
10. Parasites (ISS, Italie), www.iss.it/crlp (en anglais)
11. Résistance antimicrobienne (DTU Food, Danemark), www.crl-ar.eu (en anglais)
12. Protéines animales dans les aliments pour animaux (CRA-W, Belgique), eurl.craw.eu (en anglais)

Le réseau de LRUE est divisé en plusieurs branches :

- 1) risques biologiques (12 LRUE) ;
- 2) risques en matière de santé animale (13 LRUE) ;
- 3) risques chimiques et physiques le long de la chaîne alimentaire (13 LRUE) ;
- 4) organismes génétiquement modifiés (1 LRUE) ; et
- 5) additifs alimentaires (1 LRUE).

La Commission européenne met à la disposition de ces 40 LRUE un budget annuel supérieur à 10 millions d'euros. L'encadré ci-dessus répertorie les LRUE désignés pour superviser les risques biologiques, et l'encadré suivant ceux qui sont compétents pour les risques chimiques et physiques. Quatre LRUE sont responsables des pesticides : une matrice différente est attribuée à chacun d'entre eux, mais les travaux sont coordonnés sur un site internet unique. Le LRUE responsable des mycotoxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux étudie principalement l'aflatoxine B₁, les teneurs totales en aflatoxines, l'ochratoxine A, la patuline, le déoxynivalénol, la zéaralénone, les fumonisines B₁ et B₂, la toxine T-2, la toxine HT-2 et les alcaloïdes de l'ergot de seigle. Le LRUE chargé des métaux lourds présent dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux examine surtout les teneurs en cadmium, en plomb et en mercure dans les produits alimentaires d'origine végétale, les poissons sauvages et les aliments pour animaux. Ces deux LRUE effectuent des travaux complémentaires à ceux des LRUE responsables des denrées alimentaires d'origine animale.

LRUE désignés pour superviser les risques chimiques et physiques

1. Résidus de pesticides, www.eurl-pesticides.eu/docs/public/home.asp?LabID=100&Lang=EN (en anglais)
 - Céréales et aliments destinés aux animaux (DTU, Danemark)
 - Fruits et légumes (Université d'Almeria, Espagne)
 - Denrées alimentaires d'origine animale et matières premières à forte teneur en graisses (CUVA, Allemagne)
 - Méthodes à résidus uniques (CUVA, Allemagne)
2. Mycotoxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (JRC, Belgique), irmm.jrc.ec.europa.eu/EURLs/eurl_mycotoxins/Pages/index.aspx (en anglais)

3. Métaux lourds dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (JRC, Belgique), irmm.jrc.ec.europa.eu/EURLs/EURL_heavy_metals/Pages/index.aspx (en anglais)
4. Dioxines et PCB dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (Institut national d'analyses chimiques et vétérinaires, Allemagne), www.crl-dioxin-freiburg.eu (en anglais)
5. Hydrocarbures aromatiques polycycliques (JRC, Belgique), irmm.jrc.ec.europa.eu/EURLs/EURL_PAHs/Pages/index.aspx (en anglais)
6. Matériaux et articles en contact avec les denrées alimentaires (JRC, Italie), ihcp.jrc.ec.europa.eu/our_labs/eurl_food_c_m (en anglais)

Outre les LRUE cités dans l'encadré ci-dessus, il existe également un LRUE chargé des organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, une fonction actuellement attribuée au *Joint Research Centre*, en Italie (gmo-crl.jrc.ec.europa.eu, en anglais), qui assume également la responsabilité plus générale de l'évaluation scientifique et de la validation des méthodes de détection des OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, dans le cadre de la procédure d'autorisation de l'UE. Le service de biologie moléculaire et de génomique de l'Institut pour la santé et la protection des consommateurs (IHCP) est mandaté pour mener à bien les activités du LRUE chargé des OGM qui sont mises en œuvre en collaboration étroite avec le Réseau européen de laboratoires de référence pour les OGM (ENGL).

À ces 40 LRUE viennent s'ajouter les LRUE initialement établis pour examiner les résidus de médicaments vétérinaires et d'agents contaminants dans les aliments d'origine animale. Ces LRUE sont répartis par classe de substance.

L'Office fédéral allemand pour la protection des consommateurs et la sécurité sanitaire des aliments (BVL, www.bvl.bund.de/EN/09_Laboratories/01_Tasks/02_reference_laboratories/01_reference_laboratories_EURL/reference_laboratories_EU_node.html) est le LRUE désigné pour les groupes de substances suivants :

- les bêta-agonistes (substances actives qui peuvent être utilisées, à certains dosages, pour accroître le rendement à l'engraissement des animaux) ;
- les substances actives pour lutter contre les infestations par vers (anthelmintiques) ;
- les substances actives pour lutter contre les parasites protozoaires (coccidiostatiques) ;
- les anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS).

L'Institut néerlandais pour la sécurité alimentaire (RIKILT, Pays-Bas, www.wageningenur.nl/en/Expertise-Services/Research-Institutes/rikilt.htm) est le LRUE désigné pour :

- les stilbènes ;
- les dérivés des stilbènes, leurs sels et leurs esters ;
- les agents antithyroïdiens ;
- les stéroïdes ;
- les lactones de l'acide résorcylique, y compris le Zéranol ;

- les sédatifs ;
- les mycotoxines.

L'Institut supérieur de la santé en Italie est le LRUE désigné pour les substances chimiques dans les denrées alimentaires d'origine animale : www.iss.it/lcdr (en anglais)

L'ANSES (laboratoire de Fougères, France, www.anses.fr/fr) est responsable des éléments suivants :

- les substances antibactériennes, y compris les sulfonamides et les quinolones ;
- les colorants ;
- le carbadox et l'olaquinox ;
- le chloramphénicol ;
- la dapsonne ;
- les nitrofuranes.

7.5.3. Laboratoires nationaux de référence (LNR)

La Commission européenne a mis en place un réseau de laboratoires nationaux de référence (LNR), coordonnés par les LRUE. Ce réseau de laboratoires a pour mission de définir, à l'échelle de l'Union, les normes applicables aux procédures courantes et à des méthodes d'essai fiables dans les domaines de l'alimentation destinée aux êtres humains et aux animaux et de la santé animale. Chaque État membre doit désigner un LNR rattaché à un LRUE, mais le LNR concerné n'est pas nécessairement situé dans le pays qui prend la décision. Ces laboratoires doivent collaborer avec le LRUE dans leur domaine de compétence particulier, et diffuser au niveau national les informations fournies par le LRUE. En outre, ils fournissent une assistance scientifique et technique aux Autorités nationales compétentes.

Conformément à l'article n° 33 du Règlement (CE) 882/2004, les obligations des LNR consistent notamment à collaborer avec les LRUE et à coordonner les activités des laboratoires officiels, à organiser des essais comparatifs et à en assurer un suivi adéquat, à communiquer aux Autorités compétentes et aux laboratoires nationaux officiels les informations transmises par les LRUE et à apporter une assistance scientifique et technique.

Le Règlement (CE) 882/2004 exige que les LNR :

- a) collaborent avec le LRUE dans leur domaine de compétence ;
- b) coordonnent, dans leur domaine de compétence les activités des laboratoires officiels chargés d'analyser des échantillons ;
- c) organisent des essais comparatifs entre les différents laboratoires nationaux officiels et assurent un suivi adéquat de ces essais ;
- d) veillent à ce que les informations transmises par le LRUE soient communiquées à l'Autorité compétente et aux laboratoires nationaux officiels ;
- e) apportent une assistance scientifique et technique à l'Autorité compétente pour la mise en œuvre des plans de contrôle coordonnés adoptés conformément à l'article 53.

7.5.4. Réseau européen de laboratoires de référence pour les OGM (ENGL)



Le Réseau européen de laboratoires de référence pour les OGM (ENGL) est une plateforme unique d'experts européens, qui joue un rôle prépondérant dans la mise au point, l'harmonisation et la normalisation des moyens et des méthodes d'échantillonnage, de détection, de qualification et de quantification des OGM et de leurs produits dérivés dans une grande variété de matrices, y compris les graines, les céréales, les denrées alimentaires, les aliments pour animaux et les échantillons environnementaux. Le réseau a été inauguré à Bruxelles le 4 décembre 2002 et regroupe actuellement plus de 100 laboratoires nationaux chargés de l'application de la législation, représentant l'ensemble des 27 États membres, ainsi que la Norvège et la Suisse. Les réunions plénières sont ouvertes à certains observateurs, comme les représentants des pays candidats et en voie d'adhésion.

(Source : Joint Research Centre)

Le réseau ENGL accompagne un certain nombre de projets qui concernent directement les laboratoires d'OGM, comme :

- 1) le registre moléculaire ENGL, qui contient toutes les caractéristiques moléculaires des OGM autorisés en Europe et propose des outils en ligne pour analyser les séquences concernées ; il s'articule autour d'une base de données centrale qui permet de stocker les caractéristiques moléculaires des OGM, ainsi que des informations sur les méthodes de détection associées ;
- 2) EnGLnet, qui est un outil de collaboration et un point central d'échange d'informations entre l'ensemble des membres du réseau ENGL ;
- 3) le projet Plasmid, qui regroupe des plasmides contenant des amplicons clonés pour effectuer une analyse qualitative et quantitative des OGM dans le cadre du contrôle des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Les plasmides servent d'échantillons de contrôle, indépendamment de la disponibilité de matériaux de référence produits à partir de plantes séchées.

7.5.5. Le Réseau d'intervention des États-Unis en cas d'urgence alimentaire (FERN)



(Source : dscxn.com)

Le Réseau d'intervention des États-Unis en cas d'urgence alimentaire (FERN) rassemble les laboratoires chargés d'effectuer des essais sur les denrées alimentaires, au niveau local, étatique et fédéral, au sein d'un réseau capable d'intervenir en cas d'urgence liée à une contamination biologique, chimique ou radiologique de produits alimentaires. La structure du FERN garantit une participation transversale des agences fédérales et étatiques, ainsi que leur coopération à l'organisation, au développement et au fonctionnement du réseau. Le FERN assume

plusieurs fonctions essentielles liées à la sécurité et à la défense dans le domaine de l'alimentation, et notamment :

- la prévention, en offrant un outil de détection précoce des facteurs de risque dans l'approvisionnement alimentaire américain ;
- la préparation, en renforçant la capacité des laboratoires américains à répondre aux urgences liées à l'alimentation ;
- l'intervention, en permettant une augmentation exceptionnelle des capacités d'intervention au niveau national en cas d'urgence complexe et étendue, d'origine intentionnelle ou accidentelle, liée à des agents contenus dans les denrées alimentaires ;
- le rétablissement, en renforçant la capacité du pays à restaurer la confiance dans l'approvisionnement alimentaire à la suite d'une menace ou d'une situation d'urgence au niveau de l'approvisionnement alimentaire américain.

La structure opérationnelle du FERN comprend un Office national des programmes (NPO), dont le personnel est implanté à Athens en Géorgie et à Rockville dans le Maryland. Il existe aussi des Centres régionaux de coordination (RCC), situés dans chacune des cinq régions couvertes par la FDA aux États-Unis. Le FERN organise des réunions de ses RCC pour établir des lignes directrices sur le fonctionnement et la communication dans chaque région, faire connaître ses objectifs, ses politiques et ses activités, renforcer la collaboration entre les laboratoires du FERN au sein d'une région donnée et permettre aux différentes régions de mettre en place des plans d'intervention adaptés aux politiques mises en place par les États et à leurs besoins spécifiques.

L'Office national des programmes du FERN coordonne les mesures déployées dans le cadre des programmes de mise au point et de validation des méthodes, de formation, d'essais d'aptitudes, de surveillance et de communication électronique.

7.5.6. Réseau d'intervention des laboratoires (LRN)



(Source : nj.gov)

Aux États-Unis, le LRN est un réseau diversifié de laboratoires publics, hospitaliers, chargés du contrôle des denrées alimentaires, vétérinaires et chargés des essais environnementaux, qui sont opérationnels au niveau local, étatique et fédéral, qui fournissent des diagnostics et qui sont en mesure de réagir à des menaces biologiques et chimiques, ainsi qu'à d'autres urgences sanitaires.

Le LRN travaille en collaboration avec des acteurs clés des dispositifs de préparation et d'intervention en cas de risque biologique ou chimique. Les Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC), le Bureau fédéral d'enquête (FBI) et l'Association des laboratoires de santé publique comptent parmi les principaux partenaires du LRN. Fixée en 2005, la mission du LRN consiste à mettre au point, maintenir et renforcer un réseau national et international intégré de laboratoires, capable de répondre rapidement à la nécessité d'effectuer des essais en urgence, d'envoyer des notifications en temps utile et de transmettre de manière sécurisée des résultats afférents aux actes de terrorisme biologique ou chimique et à d'autres urgences de santé publique.

Le réseau comprend plus de 150 laboratoires fédéraux, étatiques, locaux, vétérinaires et alimentaires, implantés dans les 50 États ainsi qu'à l'étranger. Des établissements

nationaux, tels que les CDC et les laboratoires militaires, sont chargés d'effectuer des essais définitifs, et des laboratoires de référence sont désignés pour réaliser des essais de confirmation sur des agents dangereux, tels que *B. anthracis* ou la toxine *C. botulinum*. La composition du LRN est internationale, avec des laboratoires situés en Australie, au Canada, au Mexique, au Royaume-Uni et en Corée du Sud.

7.5.7. Consortium intégré des réseaux de laboratoires des États-Unis (ICLN)

Ces dernières années, plusieurs réseaux de laboratoires ont été mis en place de manière indépendante, en vue de fournir des services coordonnés d'analyse au niveau national pour répondre aux menaces chimiques, biologiques et radiologiques potentielles. L'ICLN a été créé en 2005 dans le cadre d'un protocole d'accord sur un Consortium intégré des réseaux de laboratoires signé par les ministères de l'Agriculture (USDA), du Commerce (DOC), de la Défense (DOD), de l'Énergie (DOE), des Services sociaux et sanitaires (DHHS), de la Sécurité intérieure (DHS), de l'Intérieur (DOI), de la Justice (DOJ) et des Affaires étrangères (DOS), ainsi que par l'Agence pour la protection de l'environnement (EPA).

L'ICLN est un système coordonné et opérationnel intégrant des réseaux de laboratoires, conçu pour fournir en temps utile des résultats interprétables et de haute qualité, qui permettent la détection précoce d'événements exigeant des capacités intégrées d'intervention de la part des laboratoires, par exemple le bioterrorisme. La mission centrale de l'ICLN va bien au-delà de la sécurité sanitaire des aliments, puisque ses responsabilités incluent la détection d'agents biologiques dangereux pour l'être humain, les animaux ou les plantes, et susceptibles de contaminer l'air, l'eau ou l'approvisionnement alimentaire.

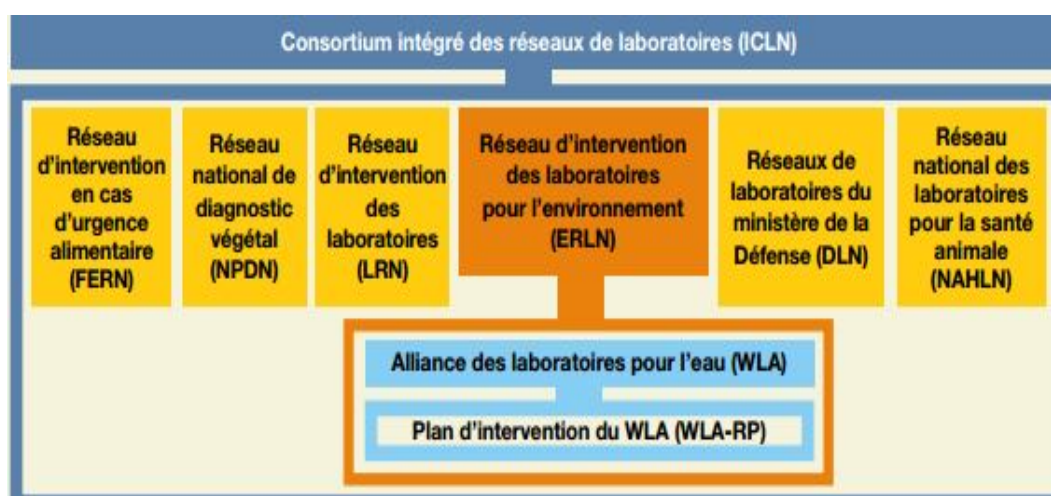
Structure du Consortium intégré des réseaux de laboratoires¹



¹ cahfs.ucdavis.edu/about/national_networks.cfm (en anglais).

Les réseaux de laboratoires qui constituent l'ICLN sont le Réseau d'intervention des laboratoires (LRN), le Réseau national des laboratoires pour la santé animale (NAHLN), les services d'inspection de la santé animale et végétale du ministère de l'Agriculture des États-Unis et du Réseau national de diagnostic végétal de l'Institut national pour l'alimentation et l'agriculture (NIFA), également rattaché à ce ministère, les Services d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments du ministère de l'Agriculture, le Réseau d'intervention en cas d'urgence alimentaire (FERN), rattaché au ministère de la Santé et à celui des Services sociaux via la FDA, ainsi que le Réseau d'intervention des laboratoires pour l'environnement (ERLN) de l'Agence pour la protection de l'environnement.

Composition de l'ICLN²



L'ICLN a mis en place une évaluation des capacités des laboratoires membres du réseau, ainsi que des groupes de travail pour combler les lacunes détectées par ces derniers. En outre, l'ICLN offre une plateforme de discussion pour les représentants des réseaux de laboratoires, en vue de fournir une assistance en cas d'urgence liée à une contamination biologique, chimique ou radiologique.

² water.epa.gov/infrastructure/watersecurity/wla/index.cfm (en anglais).

7.6. Importations alimentaires

7.6.1. Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) de l'UE



(Source : ec.europa.eu)

Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) est un outil de communication utilisé par l'UE pour informer rapidement les Autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments dans les différents États membres des résultats des essais effectués aux postes d'inspection frontaliers.

La Commission européenne a mis en place ce système pour aider les États membres à intervenir plus rapidement et de manière coordonnée en cas de risque sanitaire lié aux denrées alimentaires ou aux aliments pour animaux. Avant la création du RASFF, il était possible, après le rejet d'un chargement de denrées alimentaires au niveau d'un port d'entrée vers l'UE, de tenter de l'importer tout de même dans un port d'un autre État membre.

Depuis la mise en place du RASFF, tout rejet d'un chargement de denrées alimentaires fait l'objet d'une notification immédiate à l'ensemble des États membres. Cette mesure rend impossible sa réintroduction vers l'UE et permet en outre de concentrer les ressources sur des problèmes récurrents.

Dans le cadre du système du RASFF, un point de contact est désigné dans chaque État membre pour transmettre les notifications du RASFF à la Commission.

Les États membres notifient immédiatement à la Commission par le système d'alerte rapide :

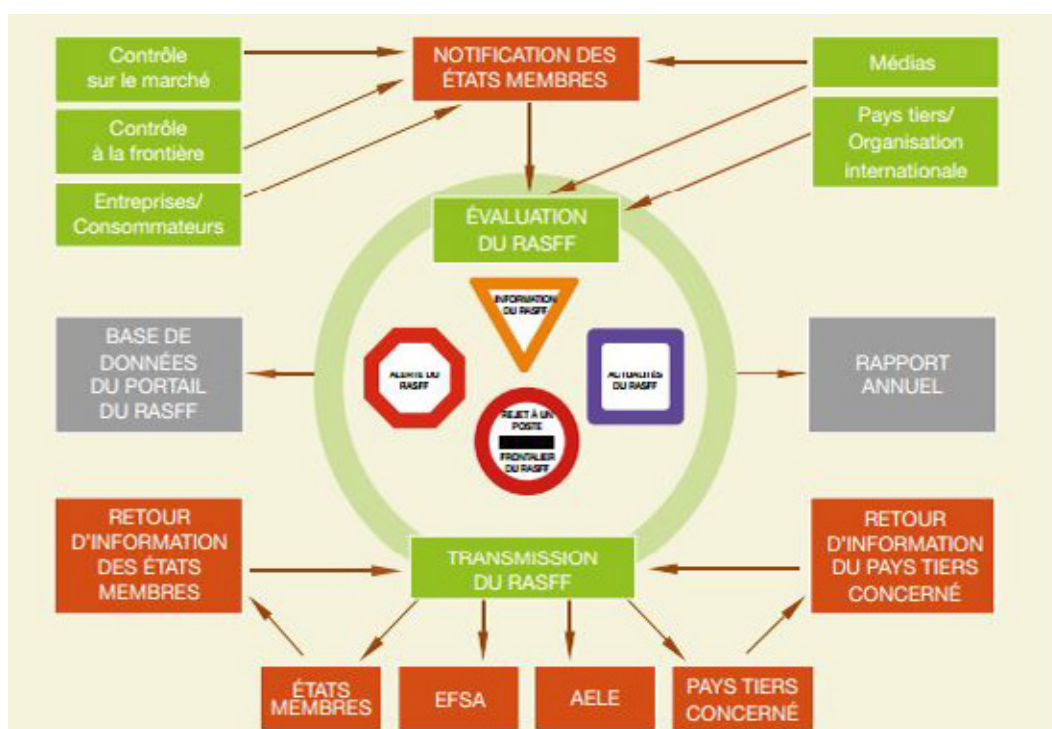
1. toute mesure qu'ils adoptent en vue de restreindre la mise sur le marché ou d'imposer le retrait du marché ou le rappel de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, en raison d'un risque grave pour la santé humaine exigeant une action rapide ;
2. toute recommandation ou accord avec les opérateurs professionnels qui a pour objet, sur une base volontaire ou obligatoire, d'empêcher, de limiter ou de soumettre à des conditions particulières la mise sur le marché ou l'utilisation éventuelle de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en raison d'un risque grave pour la santé humaine exigeant une action rapide ;
3. tout cas de rejet, lié à un risque direct ou indirect pour la santé humaine, d'un lot, d'un conteneur ou d'une cargaison de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, par une Autorité compétente d'un poste frontalier de l'Union européenne.

Toute notification du RASFF est accompagnée d'une explication circonstanciée des motifs qui ont fondé l'intervention des Autorités compétentes de l'État membre dont émane la notification. Elle est suivie, en temps utile, d'informations complémentaires, en particulier lorsque les mesures qui ont fait l'objet de la notification sont modifiées ou retirées. La Commission transmet immédiatement aux membres du réseau la notification

et les informations complémentaires. En cas de rejet d'un lot, d'un conteneur ou d'une cargaison par une Autorité compétente à un poste frontalier de l'Union européenne, la Commission avise immédiatement l'ensemble des postes frontaliers de l'Union européenne ainsi que le pays tiers d'origine.

Lorsqu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ayant fait l'objet d'une notification dans le cadre du système d'alerte rapide est expédié vers un pays tiers, la Commission communique à celui-ci les informations appropriées. Les États membres informent immédiatement la Commission des actions effectuées ou des mesures prises suite à la réception des notifications et informations complémentaires transmises dans le cadre du système d'alerte rapide. La Commission transmet immédiatement cette information aux membres du réseau.

Relations entre le RASFF et les autres systèmes de contrôle des denrées alimentaires³



Les relations entre tous les acteurs du RASFF sont illustrées dans l'encadré ci-dessus. La participation au système et d'alerte rapide peut aussi être ouverte à des pays ayant introduit une demande d'adhésion, à des pays tiers ou à des organisations internationales, dans le cadre d'accords entre l'UE et ces pays ou organisations internationales, selon des modalités définies dans ces accords. Ces derniers sont fondés sur la réciprocité et incluent des dispositions de confidentialité équivalentes à celles qui sont applicables dans l'UE.

³ ec.europa.eu/food/food/rapidalert/about_rasff_en.htm (en anglais).

Les résultats des analyses effectuées par les laboratoires chargés du contrôle des denrées alimentaires dans l'UE jouent un rôle fondamental pour l'ensemble de la procédure d'alerte rapide. Il est essentiel que les laboratoires respectent les mêmes normes et qu'il existe une équivalence dans les méthodes utilisées et les résultats produits. La reconnaissance mutuelle des laboratoires est un aspect central du RASFF.

La Commission européenne assume la responsabilité globale de la gestion du RASFF, en fournissant une plateforme de connaissances et de technologies pour faciliter la transmission et le traitement des notifications du RASFF. Elle reçoit l'ensemble des notifications des membres du réseau et les soumet aux procédures suivantes, avant de les mettre à la disposition de l'ensemble du réseau :

- vérification de l'exhaustivité ;
- vérification des exigences légales ;
- vérification que l'objet entre bien dans le champ d'application du RASFF ;
- traduction en anglais des informations contenues dans le formulaire de notification ;
- classification de la notification ;
- envoi d'une alerte pour que les membres du réseau prennent des mesures ;
- vérification de la récurrence de problèmes similaires, liés au même opérateur professionnel, risque et/ou pays d'origine.

La Commission doit informer les acteurs qui ne sont pas membres du RASFF (pays tiers) si un produit ayant fait l'objet d'une notification a été exporté vers cet État ou si un produit qui en provient a fait l'objet d'une notification. Ainsi, ce pays peut prendre les mesures de correction qui s'imposent, le cas échéant.

Il existe deux types de notification du RASFF : les notifications de marché et les rejets à la frontière. Un membre du réseau envoie une notification de marché lorsqu'il détecte un risque sur un produit alimentaire ou un aliment pour animaux présent sur les circuits commerciaux. Un rejet à un poste frontalier est signalé lorsque l'entrée dans l'UE est refusée à un produit. Il existe deux types de notification de marché : les alertes et les informations. En tout, avec les rejets à un poste frontalier et les annonces d'actualités, il existe quatre types différents de notification :

Alertes



Les notifications d'alerte sont envoyées quand la denrée ou l'aliment pour animaux représentant un risque se trouve déjà sur le marché et qu'une action immédiate est requise. C'est le membre du RASFF qui détecte le problème et prend les mesures qui s'imposent (par exemple retrait de la vente du produit) qui déclenche l'alerte. L'objectif de la notification est de fournir à tous les États membres du RASFF les informations permettant de confirmer si le produit en question est sur leur marché, de façon à ce qu'ils puissent prendre les mesures nécessaires.

Informations



Les notifications d'information sont utilisées lorsqu'un risque a été détecté concernant une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux déjà sur le marché, mais que les autres membres ne doivent pas prendre de mesure immédiate, soit parce que le produit en question n'est pas arrivé jusqu'à leur marché, soit parce qu'il n'y est plus présent, soit parce que la nature du risque n'appelle pas d'action immédiate.

Rejets à un poste frontalier



Les rejets à un poste frontalier concernent les envois de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux qui ont été testés et rejetés aux frontières de l'UE (et de l'Espace économique européen – EEE) lorsqu'un risque a été détecté. Les notifications sont envoyées à tous les postes frontaliers de l'EEE afin de renforcer les contrôles et de veiller à ce que le produit rejeté ne rentre pas dans l'UE via un autre poste frontière.

Actualités

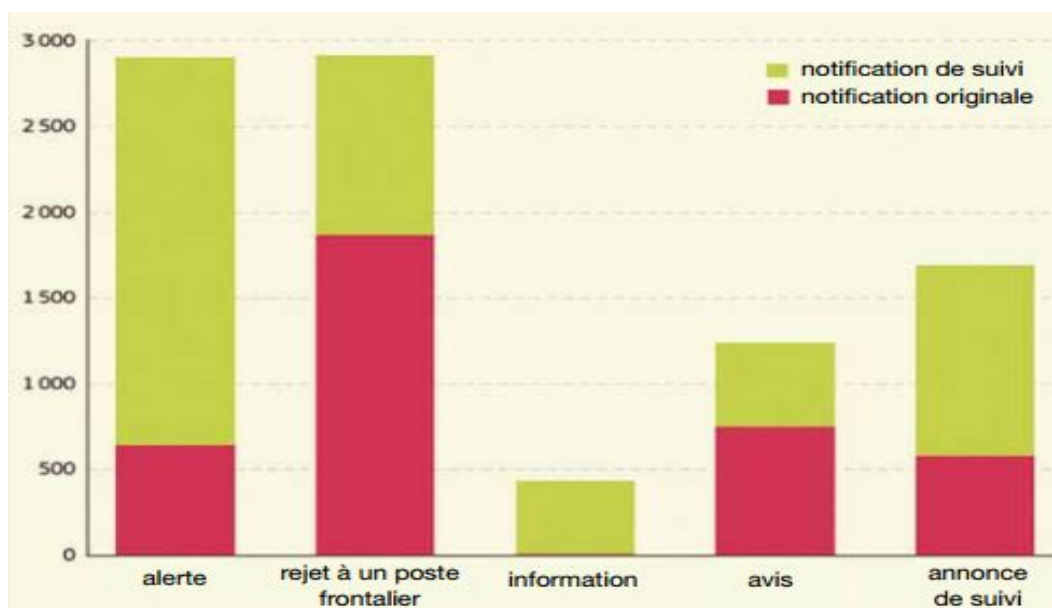


Toute information liée à la sécurité sanitaire des aliments et des aliments pour animaux qui n'a pas été communiquée sous forme de notification d'alerte ou d'information, mais qui est estimée intéressante pour les Autorités de contrôle est transmise aux membres sous la rubrique « Actualités ».

Les rapports annuels du RASFF, en libre accès en ligne, constituent l'une des meilleures sources d'informations sur la sécurité des importations alimentaires vers l'UE et les mesures prises par les Autorités. Les rapports annuels sont disponibles à l'adresse : ec.europa.eu/food/safety/rasff/reports_publications_en (en anglais).

Ces rapports constituent une excellente source d'informations sur les tendances en matière de sécurité alimentaire, et contiennent des diagrammes qui permettent d'illustrer, par exemple, la progression des rejets à la frontière, passés de 1554 en 2010 à 1828 en 2011, soit une hausse de 17,8 %. La ventilation des notifications du RASFF en 2011 figure dans l'encadré suivant. Le rapport annuel pour 2011 classe les notifications par catégories de risques, par type et par base, par pays d'origine et par région du monde. Il existe également une base de données en ligne qui propose des mises à jour hebdomadaires et sur laquelle des recherches peuvent être effectuées par catégories et sur différentes périodes.

Répartition des notifications du RASFF en 2011



7.6.2. Importations alimentaires vers les États-Unis

La loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments de 2011 garantit que les règlements de la FDA et de l'USDA, ainsi que les méthodes d'inspection pour les importations alimentaires, s'appuient sur une analyse fondée sur les risques, que les procédures de réglementation et d'inspection soient appliquées de manière uniforme dans les deux administrations, que les ressources consacrées aux importations soient distribuées de manière égale entre elles et que les instances chargées de la sécurité alimentaire au niveau des États fédérés et respectant les normes fédérales d'accréditation soient considérées comme des partenaires clés dans le cadre des activités d'importation.

Les accords commerciaux internationaux ont considérablement accru la quantité de produits alimentaires exportés et importés depuis et vers les États-Unis. La plupart de ces accords commerciaux abordent la question des barrières non tarifaires et des autres mécanismes souvent utilisés pour soutenir les programmes nationaux de production. Les restrictions phytosanitaires, visant à prévenir l'importation de nuisibles nouvellement apparus, dangereux ou exotiques, existent toujours et restent autorisées dans le cadre des accords conclus. En revanche, l'harmonisation des normes de sécurité alimentaire appliquées par les partenaires commerciaux est un aspect qui n'a pas été suffisamment pris en considération. Si les États-Unis imposent de nombreuses restrictions à leurs producteurs nationaux de denrées alimentaires (usage restreint des pesticides, organisation de la production dans le respect d'un plan HACCP, étiquetage obligatoire et exigences relatives aux conteneurs), ces critères ne sont pas applicables de manière uniforme aux produits importés. Cette situation entraîne des problèmes d'uniformité, tant pour la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs américains que pour l'économie du secteur. L'Association nationale des administrations agricoles d'État (NASDA) encourage fortement les pouvoirs publics fédéraux à engager des réformes législatives et à modifier les accords commerciaux pour garantir l'homogénéité des



normes de sécurité alimentaire, aussi bien pour les denrées alimentaires produites sur le territoire national que pour celles qui sont importées.

Toutes les régions des États-Unis sont en permanence confrontées à des problèmes significatifs concernant la sécurité et les risques posés par certaines importations alimentaires, et font face à la menace du bioterrorisme et d'une contamination délibérée des denrées alimentaires. Les pouvoirs publics fédéraux doivent garantir que tous les aliments importés soient soumis aux mêmes normes de sécurité que celles qui sont imposées aux producteurs américains de denrées alimentaires. À cette fin, l'Agence fédérale devra évaluer, pour une catégorie de produits alimentaires donnée, l'équivalence des exigences appliquées par un pays au produit concerné dans le cadre de son système de sécurité alimentaire, avant que l'importation de l'article vers les États-Unis ne soit autorisée. Par ailleurs, l'Agence fédérale doit également mettre en place des systèmes appropriés d'audit et de contrôle, afin de garantir le bon fonctionnement du système de sécurité sanitaire des aliments. Enfin, pour les produits qui ont déjà été impliqués dans un incident de sécurité ou de contamination, une évaluation complète des risques, des analyses en laboratoire et une certification des produits devraient être exigées avant leur importation.

Les États-Unis importent certains produits depuis des pays étrangers, indépendamment du fait que ces derniers disposent ou non d'un système d'inspection équivalent, permettant d'en garantir la sécurité. Ces importations sont uniquement soumises à des contrôles inopinés à leur arrivée sur le territoire américain, sauf dans les cas où la loi de l'État oblige les Autorités à mettre en place des vérifications plus sévères.

Malgré l'augmentation des ressources allouées à la FDA, moins de 1 % des produits alimentaires importés vers les États-Unis fait l'objet d'un examen physique.



7.7. Le maintien de laboratoires à la pointe de la technique pour contrôler les denrées alimentaires

Les laboratoires constituent une composante essentielle du système de sécurité sanitaire des aliments. Leur mise en place nécessite un investissement financier considérable ; leur entretien et leur fonctionnement sont également coûteux. C'est pourquoi une bonne planification est nécessaire pour en optimiser les résultats. Le nombre et l'implantation des laboratoires doivent être déterminés en fonction des objectifs du système et du volume de travail. Comme nous l'avons vu, dans le cadre des réseaux de laboratoires, si plus d'un établissement doit être mobilisé, il convient de veiller à répartir le travail de manière à obtenir la meilleure couverture possible des analyses à effectuer. Il peut aussi être utile de disposer d'un laboratoire central de référence, équipé pour des analyses définitives et sophistiquées.

Les laboratoires doivent disposer d'installations adéquates pour effectuer des analyses physiques, microbiologiques et chimiques. Outre l'infrastructure nécessaire aux analyses simples et courantes, les laboratoires peuvent posséder des instruments, des équipements et des centres de documentation plus spécialisés, selon les besoins. Ce n'est toutefois pas uniquement l'équipement qui détermine la précision et la fiabilité des résultats des analyses, mais aussi les qualifications et les compétences du personnel, ainsi que la fiabilité de la méthode employée. Les analystes doivent pouvoir se reposer sur une solide expérience dans des domaines de spécialisation bien spécifiques, liés à la sécurité sanitaire des aliments, afin de pouvoir rendre une expertise sur le caractère significatif d'un résultat dans un contexte donné. Cela signifie que l'analyste doit pouvoir déterminer si le résultat d'un essai est plausible, tant sur le plan qualitatif que quantitatif, évaluer la probabilité de détection d'un analyte dans une matrice et juger du caractère vraisemblable des niveaux relevés.

Plusieurs décisions stratégiques difficiles doivent être prises pour gérer un laboratoire chargé de la sécurité sanitaire des aliments. D'une part, il convient de maintenir un système stable, avec des analystes formés à des méthodes validées et officiellement accréditées, qui font partie des prestations couramment fournies par le laboratoire. D'autre part, il existe des pressions commerciales poussant à réduire le coût unitaire des essais réalisés sur les denrées alimentaires, à améliorer la vitesse d'analyse (délais d'exécution) et à intégrer des améliorations techniques. Il s'écoule un laps de temps considérable entre l'émergence d'une nouvelle technologie, la mise au point d'une nouvelle méthode, sa validation et enfin sa mise en place en tant que procédure courante. Le coût de l'introduction d'une nouvelle méthode étant élevé, ses avantages sur le plan commercial doivent être évidents. Néanmoins, un laboratoire qui ne serait pas en permanence à l'affût de nouvelles méthodes risquerait de prendre du retard par rapport à la concurrence et de perdre en compétitivité. Le travail du directeur du laboratoire consiste à maintenir son établissement à jour, par rapport à l'évolution de la technologie, et à déterminer à quel moment un investissement financier doit être réalisé. Dans le même temps, il faut toujours se rappeler que le personnel constitue la principale ressource du laboratoire, et qu'il doit bénéficier d'une formation continue et cohérente par rapport au programme d'investissement du laboratoire.



Chapitre 8

Glossaire des termes relatifs à la sécurité alimentaire



8.1. Glossaire

8.1.1. A

Achat

Point de contrôle à destination des consommateurs visant à leur rappeler qu'ils peuvent maîtriser la sécurité sanitaire d'une denrée alimentaire dès qu'ils la choisissent en rayon.

Activité de l'eau

Quantité d'eau disponible pour la croissance bactérienne. L'activité de l'eau (notée a_w) représente la quantité d'eau disponible pour les réactions de dégradation, mesurée sur une échelle allant de 0 à 1,0. Les bactéries, les levures et les moisissures se reproduisent rapidement lorsque l'activité de l'eau est forte (supérieure à 0,86). L'activité de l'eau pour la viande et les fromages à pâte molle se situe dans cet ordre de valeurs (entre 0,86 et 1,0).

Agent de stérilisation

Produit à double action qui sert à la fois de détergent et de désinfectant.

Agrément

Procédure par laquelle une autorité locale ou régionale reconnaît formellement qu'un organisme (p. ex., un OCI), un laboratoire (p. ex., un laboratoire agréé pour les analyses microbiologiques) ou un individu (p. ex., un inspecteur du système d'autocontrôle) est compétent pour remplir certaines missions spécifiques.

Analyse de régression

Méthode statistique pour l'analyse de données qui examine spécifiquement la relation éventuelle (fonction de régression) entre des variables.

Analyse de scénarios

Dans une analyse de scénarios, différentes mesures de maîtrise du risque (« scénarios ») sont comparées les unes aux autres pour déterminer laquelle permet le mieux de limiter le risque. L'analyse de scénarios peut aussi être utilisée si les connaissances actuelles ne permettent pas d'effectuer une seule évaluation des risques, c'est-à-dire si des informations sont manquantes ou insuffisantes pour pouvoir attribuer une probabilité aux différents scénarios.

Analyse de sensibilité

Méthode utilisée pour examiner quelles variables, dans le modèle d'analyse des risques, ont la plus grande influence sur les résultats de ce modèle.

Analyse des risques

Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider lesquels d'entre eux représentent une menace pour la salubrité des aliments et, par conséquent, devraient être pris en compte dans le plan HACCP.

Apparition d'un foyer d'intoxication alimentaire

Les autorités sanitaires américaines compétentes considèrent qu'un foyer d'intoxication alimentaire est apparu dès lors qu'au moins deux personnes ayant mangé la même denrée alimentaire sont intoxiquées et que des analyses en laboratoire ont permis d'établir que cette denrée est à l'origine de la maladie. Seule exception à cette définition : un cas unique de botulisme est suffisant pour caractériser l'apparition d'un foyer d'intoxication alimentaire.

Article à usage unique

Gobelet, conteneur, couvercle, assiette, paille, nappe, serviette, napperon, cuiller, agitateur, couteau, fourchette, emballage ou article similaire, composé en tout ou partie de papier, d'aluminium, de bois, de plastique ou de toute autre matière synthétique facilement destructible, destinés à n'être utilisés qu'une seule fois et par une seule personne avant d'être jetés.

Audit

Examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents sont conformes aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs (source : Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires, et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux). Le terme « audit » est utilisé dans le cadre de la validation interne des SAC.

Autocontrôle

Ensemble des mesures prises par les exploitants pour veiller à ce que les produits qu'ils gèrent répondent, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire, de qualité des produits et de traçabilité, et pour garantir le respect effectif de ces prescriptions. Le terme « système d'autocontrôle » (SAC) désigne l'application des consignes d'hygiène et la tenue des registres.

Autorité (compétente)

Autorité centrale d'un État (p. ex., une agence de sécurité sanitaire des aliments, un ministère, etc.) compétente pour effectuer les contrôles officiels et valider les systèmes d'autocontrôle.

8.1.2. B

Bactérie

Minuscule micro-organisme unicellulaire présent dans l'environnement. Lorsque les conditions sont adéquates, les bactéries se multiplient rapidement dans les denrées alimentaires, et certaines bactéries peuvent causer des maladies d'origine alimentaire. Certaines bactéries utiles peuvent servir à fabriquer du yaourt, du vinaigre et certains fromages. Les bactéries peuvent se retrouver dans toutes les denrées alimentaires. La plupart sont détruites par des températures élevées, mais certaines peuvent générer des toxines, qui ne sont pas nécessairement éliminées par la chaleur.

8.1.3. C

Campylobacter jejuni

Micro-organisme pathogène qui entraîne une intoxication alimentaire.

Cause

Pratique, facteur ou situation responsable de l'introduction d'un risque ou de l'aggravation de celui-ci jusqu'à un niveau inacceptable.

Centile

Un centile d'un ensemble de données est l'un des 99 points qui partagent l'ensemble ordonné de données en 100 parties de grandeur égale. Le 95^e centile est, par exemple, un nombre auquel 95 % des données sont inférieures ou égales et 5 % sont supérieures ou égales.

Certificat phytosanitaire

Certificat conforme aux modèles préconisés par la CIPV.

CIPV (Convention internationale pour la protection des végétaux)

La CIPV est une convention internationale sur les enjeux phytosanitaires ayant pour but de prendre des mesures contre l'apparition et la diffusion des espèces nuisibles, ainsi que de promouvoir des mesures adéquates pour lutter contre ces espèces nuisibles.

CMEAA (Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires)

Le CMEAA est un comité scientifique international administré conjointement par la FAO et l'OMS. Initialement mis en place pour analyser la sécurité des additifs, ses missions incluent désormais aussi l'évaluation des contaminants et des poisons naturels.

Codex Alimentarius

Recueil de lois et de normes en vigueur au niveau international sur les procédés, directives et recommandations en rapport avec l'alimentation, la production de denrées alimentaires et la sécurité sanitaire des aliments. Mot latin pour « loi alimentaire ». Les textes de ce système de lois et de normes sont élaborés par la Commission du *Codex Alimentarius* (CCA), une institution créée en 1963 par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Conditionnement

Action de placer un produit dans une enveloppe ou un contenant en contact direct avec le produit concerné ; désigne également cette enveloppe ou ce contenant.

Conserver

Maintenir la qualité et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires en évacuant l'humidité et/ou l'air.

Contaminant

Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant en compromettre la sécurité ou la salubrité

Contamination

Introduction ou présence dans une denrée alimentaire, un lieu de stockage, un moyen de transport ou un conteneur, d'organismes nuisibles ou d'autres contaminants réglementés, sans qu'il y ait infestation. Présence, dans une denrée alimentaire, de substances

biologiques ou chimiques, en quantité suffisante pour être dangereuse pour la santé ou rendre cette denrée alimentaire impropre à la consommation humaine.

Contamination croisée

Transfert de bactéries dangereuses d'une denrée alimentaire à une autre. Les bactéries dangereuses peuvent non seulement se transmettre d'une denrée alimentaire à une autre, mais également par l'intermédiaire du contact avec les mains. La contamination croisée désigne la propagation de bactéries sur des denrées alimentaires, des surfaces ou des équipements.

Contrôle pré-récolte

Contrôle de certaines espèces maraîchères et fruitières, effectué avant la récolte par une organisation de producteurs agréée ou par un autre organisme agréé. Ce contrôle consiste en l'échantillonnage du lot, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé (par exemple, pour rechercher la présence de certains résidus et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, assurer le suivi du lot concerné).

Critère de performance

Résultat requis d'une ou de plusieurs mesures de maîtrise lors d'une ou de plusieurs étapes de production, qui sont mises en œuvre dans le but de garantir la sécurité sanitaire des aliments. Si l'on établit des critères de performance, il faut prendre en considération le degré initial de contamination d'une denrée alimentaire par le facteur de risque microbiologique et les changements qui se produisent avec ce degré de contamination au cours de la production, de la transformation, de la distribution, du stockage, de la préparation et de la consommation de cette denrée.

Critère microbiologique

Un critère microbiologique applicable à un aliment définit le caractère acceptable d'un produit ou d'un lot de produits en fonction de la présence ou du nombre de micro-organismes, y compris les parasites, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites par unité de masse, de volume ou de superficie, ou par lot.

Cryptosporidium parvum

Forme animale unicellulaire (protozoaire) qui peut entraîner une intoxication alimentaire.

Cuisson

Point de contrôle à destination des consommateurs visant à leur rappeler qu'une cuisson complète permet d'éliminer les bactéries dangereuses.

Culture

Toute activité ou pratique agricole visant à maintenir ou améliorer les conditions permettant la croissance des fruits et légumes dans les champs.

8.1.4. D

Date limite de vente

Date retenue par les distributeurs pour gérer la rotation de leur stock.

Déclaration supplémentaire

Déclaration à faire figurer sur le certificat phytosanitaire, exigée par le pays importateur, donnant des renseignements complémentaires spécifiques sur un lot de marchandises en relation avec les organismes nuisibles réglementés.

Denrée (alimentaire)

Substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

Denrée alimentaire potentiellement dangereuse

Toute denrée périssable en situation d'abriter une croissance rapide ou progressive de micro-organismes infectieux ou toxigènes. Sont notamment concernés les denrées alimentaires humides, à forte teneur en protéines, faiblement acides et entièrement ou partiellement composées de lait ou de dérivés du lait, les œufs en coquille, les viandes, les volailles, les poissons, les coquillages, les pommes de terre bouillies ou cuites au four, le tofu et d'autres denrées alimentaires à base de soja et à forte teneur en protéines, les denrées alimentaires à base de végétaux qui ont subi un traitement thermique, les germes crus et les ingrédients de synthèse.

Denrée périssable

Toute denrée alimentaire dont la nature ou l'état peut entraîner son altération ; les denrées alimentaires stockées dans des conteneurs hermétiquement fermés, soumises à un traitement thermique ou à une autre méthode visant à prévenir leur altération et convenablement conditionnées, et les denrées alimentaires sèches, déshydratées ou en poudre, dont la teneur en humidité est suffisamment faible pour ralentir le développement des micro-organismes, ne sont pas considérées comme des denrées rapidement périssables.

Denrée stockée

Produit végétal non manufacturé destiné à la consommation ou à la transformation, entreposé à l'état sec (comprenant notamment les grains, les fruits et les légumes secs).

Désinfectant

Produit chimique qui élimine les bactéries.

Désinfection

Réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques, du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.

Détergent

Produit chimique utilisé pour éliminer la graisse, la saleté et les résidus alimentaires, comme le liquide pour vaisselle.

Diagramme des opérations

Représentation systématique de la séquence des étapes ou opérations de la production ou de la fabrication d'un produit alimentaire donné.

Distribution

Mise sur le marché d'un produit sans modification importante de sa nature.

Dose-effet

Détermination de la relation entre l'ampleur de l'exposition (dose) à un agent chimique, biologique ou physique et la gravité et/ou la fréquence des effets associés sur la santé (effet).

8.1.5. E

Eau potable

Eau respectant les normes de qualité de l'eau de boisson décrites dans les directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS.

Eau propre

Eau qui ne compromet pas la sécurité sanitaire des aliments selon l'usage prévu.

Échantillon de laboratoire

Échantillon destiné au laboratoire ou reçu par lui. Quantité représentative de matière prélevée sur l'échantillon en vrac.

Échantillon élémentaire

Quantité de matière prélevée en un seul point du lot ou du sous-lot.

Échantillon global

Agrégation de tous les échantillons élémentaires prélevés sur le lot ou le sous-lot.

Échantillonnage

Contrôle d'un produit sur la base d'un échantillon recueilli en vue de son analyse. Action de prélever un échantillon.

Efficacité (du traitement)

Effet défini, mesurable et reproductible obtenu par un traitement prescrit.

Emballage en bois

Article en bois ou produit à base de bois (à l'exception du papier), utilisé pour soutenir, protéger ou porter une marchandise (y compris le bois de calage) (NIMP n° 15, 2002).

Employé

Toute personne travaillant pour ou à l'intérieur d'un établissement servant des denrées alimentaires et qui participe à la préparation ou au service des denrées alimentaires, qui transporte des denrées alimentaires ou des conteneurs alimentaires, ou qui entre en contact avec un ustensile ou un équipement alimentaire.

Empoisonnement alimentaire

Maladie qui se déclenche chez un individu ayant ingéré une denrée alimentaire contaminée par des germes dangereux (en particulier des bactéries ou des virus) ou des toxines (substances toxiques).

Enregistrement

- 1) Document d'un système qualité ;
- 2) Donnée ;
- 3) Identification d'un produit ou d'un opérateur et de son activité.

Équipement

Tous les matériels de cuisson et de mise en température, hottes, plans de découpe, comptoirs, réfrigérateurs, congélateurs, éviers, lave-vaisselle, tables à vapeur et articles similaires, autres que des ustensiles, utilisés dans le cadre de son activité par un établissement servant des denrées alimentaires.

Établissement

Tout bâtiment ou toute zone où les aliments sont manipulés, ainsi que leurs environs relevant de la même direction.

Établissement alimentaire fixe

Établissement servant des denrées alimentaires, dont l'activité s'effectue sur un site spécifique et qui est raccordé au réseau électrique, au réseau de distribution d'eau et à un système d'élimination des eaux usées.

Établissement proposant des services alimentaires limités

Tout établissement proposant des services alimentaires limités sur le plan de la quantité et de la nature des denrées alimentaires préparées et de l'équipement utilisé, qui pose dès lors un risque moins important pour la santé publique et nécessite, aux fins de la collecte de droits, une durée de surveillance inférieure.

Établissement servant des denrées alimentaires

Tout bâtiment où des denrées alimentaires sont préparées et destinées au service de portions individuelles, incluant le site où celles-ci sont fournies.

Étalonnage

Procédure de normalisation d'un instrument de contrôle de la température pour s'assurer que celui-ci effectue des mesures comprises à l'intérieur d'une plage donnée de températures, pour laquelle l'instrument est spécifiquement conçu.

Étape

Procédure, opération ou stade de la chaîne alimentaire (y compris les matières premières), depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale.

Évaluation des risques déterministe

La méthode déterministe utilise, pour chaque variable du modèle, une estimation ponctuelle (par exemple, la moyenne) pour déterminer le résultat du modèle.

Évaluation des risques probabiliste

Dans la méthode probabiliste, les variables du modèle sont considérées comme des valeurs de répartition.

Exploitant

Personne physique ou morale responsable du respect des prescriptions fixées dans la réglementation relative à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire dont elle a la surveillance.

Exportation

Envoi de plantes, produits végétaux ou autres marchandises vers des pays tiers.



8.1.6. F

Facteur de risque

Agent biologique, chimique ou physique présent dans une denrée alimentaire, ou état d'une denrée alimentaire, pouvant être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale.

FAO (Organisation pour l'alimentation et l'agriculture)

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture est une organisation qui a pour objectif de lutter contre la faim dans le monde.

Frais

Vivant ; n'ayant pas subi de séchage, de congélation ou tout autre procédé de conservation.

Fruits et légumes

Catégorie de marchandises correspondant aux parties fraîches de plantes, destinées à la consommation ou à la transformation et non à la plantation (FAO, 1990 ; révisé CIMP, 2001).

Fumiers

Excréments d'animaux qui peuvent avoir été mélangés à de la litière ou à d'autres matériaux.

8.1.7. H

HACCP

Méthode qui permet de définir, évaluer et maîtriser les dangers qui menacent la salubrité des aliments.

Hygiène alimentaire

Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (et garantir qu'ils conviennent à la consommation humaine).

Hygiène personnelle

Moyens par lesquels un individu maintient sa santé, son apparence et sa propreté.

8.1.8. I

Incertitude

Aussi appelée incertitude épistémique, il s'agit d'un manque de connaissance parfaite. Associée à la variabilité, l'incertitude rend impossible la prédiction des événements à venir.

Incidence

Nombre de nouveaux cas d'une maladie par unité de temps, dans une population donnée. L'incidence ne doit pas être confondue avec la prévalence, qui indique le nombre de personnes/d'animaux d'une population donnée qui souffrent d'une maladie à un moment donné.

Infection alimentaire

Une infection alimentaire se produit lors de la consommation d'une quantité « suffisante » de cellules bactériennes vivantes qui se sont reproduites dans une denrée alimentaire ou dans l'intestin grêle, ou dans les deux. La sévérité de l'infection dépend de la virulence des bactéries, de la résistance de la victime et du nombre de cellules ayant survécu à la digestion.

Infection latente

Infection pour laquelle aucun signe clinique d'infection ne peut être détecté.

Inspecteur

Personne autorisée par une organisation publique ou privée, nationale ou internationale, à remplir les fonctions de cette dernière. Synonyme de « contrôleur ».

Inspection

Contrôle de la performance du système d'autocontrôle, soit par un OCI agréé soit par un service officiel de contrôle.

Inspection de produits

Contrôle de l'adéquation de la qualité et des quantités d'un lot par rapport aux conditions visées au bon de commande.

Inspection phytosanitaire

Examen visuel officiel de végétaux, de produits végétaux ou d'autres articles réglementés afin de déterminer la présence ou l'absence d'organismes nuisibles et/ou de s'assurer du respect de la réglementation phytosanitaire (FAO, 1990 ; révisé CEMP, 1999)

Intoxication alimentaire

Action d'un poison ou d'une toxine issue de la reproduction de cellules bactériennes dans une denrée alimentaire ou dans le corps humain. Les toxines bactériennes présentent des degrés variables de résistance à la chaleur ; certaines peuvent même survivre à l'ébullition. D'autres toxines peuvent être naturellement présentes dans les denrées alimentaires, par exemple dans certains types de champignons.

Itération

Processus qui se répète, permettant d'effectuer un calcul.

8.1.9. L

Laboratoire agréé/accrédité

Laboratoire officiellement agréé, sur base de ses performances, pour procéder à des examens d'échantillons (éventuellement officiels). Il peut, en outre, être « accrédité » selon la norme ISO 17025.

Législation

Ensemble des lois, décrets, règlements, directives et autres arrêtés administratifs adoptés par des pouvoirs publics. La législation phytosanitaire désigne les réglementations phytosanitaires de la FAO.

Lieu de production

Tout lieu ou ensemble de champs exploités comme une seule unité de production agricole. Un lieu de production peut comprendre des sites de production exploités séparément pour des raisons phytosanitaires.

Lieu de stockage

Lieu ou ensemble des lieux où les denrées alimentaires sont stockées.

Limite/Niveau d'action

Valeur déterminée pour un paramètre dans une matrice donnée. Seuil établi pour déclencher une « action » : notification, rappel de produit, contre-analyse, destruction. Les seuils sont établis sur la base des valeurs limites admissibles réglementaires (p. ex. : LMR). Lorsqu'il n'existe pas de norme de référence, le seuil est proposé par le secteur et validé par une autorité.

Limite de détection (LD)

Plus petite quantité d'une substance qui peut être distinguée, par un test d'analyse, de l'absence de cette substance, avec une certitude statistique acceptable, définie au préalable. Lorsqu'il s'agit de substances pour lesquelles il n'y a pas de teneur admissible, la capacité de détection désigne la plus faible concentration à laquelle une méthode peut démontrer qu'un échantillon est effectivement pollué.

Limite de notification

Valeur à partir de laquelle un exploitant, un laboratoire ou un organisme de certification ou d'inspection doit obligatoirement notifier l'autorité d'un paramètre ou d'une matrice donné(e).

Limite maximale en résidu (LMR)

Concentration maximale du résidu d'un pesticide autorisé dans ou sur les denrées alimentaires ou aliments pour animaux, fixée sur la base des bonnes pratiques agricoles et de la plus faible exposition possible permettant de protéger tous les consommateurs vulnérables.

Liste d'organismes nuisibles à un hôte

Liste des organismes nuisibles qui infestent une espèce végétale, globalement ou dans une zone déterminée.

Liste d'organismes nuisibles d'une marchandise

Liste des organismes nuisibles présents dans une zone et susceptibles d'être associés à une marchandise donnée.

Liste de contrôle (ou *check-list*)

Outil de travail qui comprend un inventaire complet des points à contrôler, rempli par les inspecteurs sur la base de leurs constatations.

Lot (pour les animaux)

Groupe d'animaux vivant ensemble.

Lot (végétaux)

Ensemble d'unités (végétaux ou produits végétaux) :

- 1) faisant partie d'une seule parcelle ou d'une partie de cette parcelle, plantée ou semée à peu près au même moment, traitée de la même manière, et dont la récolte n'a pas encore débuté ;

- 2) provenant d'une même marchandise, reconnaissable par son homogénéité de composition, d'origine, etc., et faisant partie d'un envoi.

Selon la norme NIMP n° 31, aux fins de l'échantillonnage (contrôle avant envoi), un lot devrait être constitué d'un ensemble d'unités provenant d'une même marchandise, reconnaissable d'après un certain nombre de caractéristiques homogènes, telles que :

- l'origine ;
- le producteur ;
- le site d'emballage ;
- l'espèce, la variété ou le degré de maturité ;
- l'exportateur ;
- la zone de production ;
- les organismes nuisibles réglementés et leurs éléments caractéristiques ;
- le traitement à l'origine ;
- le type de transformation.

8.1.10. M

Maîtrise

Situation dans laquelle les méthodes suivies sont correctes et les critères sont satisfaits.

Maladie d'origine alimentaire

Terme général souvent utilisé pour désigner toute maladie causée par l'ingestion d'une denrée alimentaire ou d'une boisson contaminées.

Marchandise

Type de végétal, de produit végétal ou autre article transporté lors d'échanges commerciaux ou pour d'autres raisons.

Marque

Cachet ou estampille officiels et reconnus à l'international, appliqués sur un produit pour attester de sa situation phytosanitaire.

Matériel de cuisine

Ensemble des ustensiles polyvalents, autres que la vaisselle (marmites, poêles, etc.).

Mésophile (flore ou germe)

Les micro-organismes mésophiles se multiplient à des températures de 20 à 45 °C, avec un optimum de 37 °C. On les décèle dans les aliments conservés à une température ambiante. Les principales espèces de germes et de bactéries peuvent être classées comme des mésophiles, notamment les micro-organismes pathogènes, mais également les germes d'altération.

Mesure corrective

Toute mesure à prendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau d'un PCC indiquent une perte de maîtrise.

Mesure de maîtrise

Toute intervention ou activité à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la salubrité d'un aliment ou pour le ramener à un niveau

acceptable. Toute intervention nécessaire pour garantir et maintenir le respect des critères établis dans le plan HACCP.

Micro-organismes

Levures, moisissures, bactéries, virus et parasites, ou tout autre être vivant non observable à l'œil nu. Le terme « microbes » est parfois utilisé.

8.1.11. N

Nettoyage

Élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

Niveau de tolérance (pour un organisme nuisible)

Incidence d'un organisme nuisible qui constitue un seuil pour l'action de lutte contre cet organisme nuisible ou de prévention de sa dissémination ou de son introduction.

NOAEL (dose sans effet nocif observé)

Niveau d'exposition, exprimé par exemple en µg/kg de poids corporel par jour, pour lequel aucun effet négatif sur la santé n'est observé ; ce niveau est déterminé à partir d'analyses expérimentales sur des animaux.

Norme

- 1) Limite fixée réglementairement ;
- 2) Document établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats, garantissant un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné.

Norme privée

Norme sectorielle de production, détaillée dans des systèmes de référence ou des cahiers des charges. On parle aussi de norme volontaire ou de norme privée volontaire.

Nuisible

Tout animal ou tout insecte susceptible de contaminer les denrées alimentaires avec des germes pathogènes et posant ainsi un risque important pour la santé publique : cafards, rongeurs, etc.

8.1.12. O

Objectif de performance

Il s'agit d'une fréquence et/ou d'une concentration maximale d'un facteur de risque pour une denrée alimentaire à une étape spécifique de la chaîne alimentaire, avant qu'elle ne soit consommée. L'objectif de performance contribue à atteindre un objectif de sécurité des aliments (OSA).

OIE (Organisation mondiale de la santé animale)

Organisation intergouvernementale responsable de la promotion de la santé animale au niveau mondial.

OMS

L'Organisation mondiale de la santé est une organisation des Nations Unies ayant pour objectif de dresser un aperçu des aspects mondiaux de la santé publique, de coordonner les activités sur le plan de la santé publique et d'améliorer la santé de la population mondiale.

Organisme

Toute entité biologique capable de se reproduire ou de se multiplier à l'état naturel (NIMP n° 3, 2005). Un organisme de quarantaine est un organisme nuisible qui a une importance potentielle pour l'économie de la zone menacée et qui n'est pas encore présent dans cette zone ou bien qui y est présent, mais n'y est pas largement disséminé et fait l'objet d'une lutte officielle.

8.1.13. P

Parasite

Très petit organisme qui peut être à l'origine d'une maladie grave. Les parasites ont besoin des éléments nutritifs présents sur leur hôte pour achever leur cycle de vie. Ils sont toujours associés aux viandes et poissons crus ou insuffisamment cuits, notamment la viande de porc, d'ours, etc.

Pathogène

Micro-organisme susceptible de provoquer une lésion ou une maladie.

Personnel chargé de la manutention des aliments

Toute personne qui manipule directement les aliments emballés ou non emballés, l'équipement et les ustensiles alimentaires ou les surfaces en contact avec les aliments, et devant donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène alimentaire.

pH

Mesure du degré d'acidité ou d'alcalinité d'une substance, sur une échelle de 0 à 14,0.

Plan d'échantillonnage

Étapes, méthode de prélèvement et nombre d'échantillons qui doivent être prélevés et testés pour assurer le contrôle et la surveillance d'un processus.

Plan d'échantillonnage attributif (n, c, m, M)

Un plan d'échantillonnage attributif à 3 classes est déterminé par le nombre d'échantillons à tester (n), le niveau (ou le nombre de germes) autorisé (m), la limite supérieure maximale autorisée (M) et le nombre d'échantillons présentant un résultat compris entre m et M (c).

Plan HACCP

Document préparé conformément aux principes HACCP en vue de maîtriser les dangers qui menacent de manière significative la salubrité des aliments sur le maillon de la chaîne alimentaire concerné.

Point de contrôle critique (PCC)

Étape lors de laquelle une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un facteur de risque menaçant la sécurité sanitaire d'un aliment ou pour la ramener à un niveau acceptable.

Point de maîtrise

Étape d'un système lors de laquelle des procédures spécifiques peuvent être appliquées pour atteindre un résultat précis qui peut être mesuré, surveillé, maîtrisé et corrigé.

Points de contrôle à destination des consommateurs

Étapes du processus de préparation des denrées alimentaires au cours desquelles des micro-organismes dangereux peuvent contaminer les aliments, lorsque les conditions (moment, température, humidité, etc.) favorisent la croissance des micro-organismes. Les pratiques de manipulation des denrées alimentaires qui permettent de prévenir les maladies d'origine alimentaire sont essentielles lors de ces étapes.

Préparation

Point de contrôle à destination des consommateurs visant à leur rappeler que les denrées alimentaires peuvent causer des maladies lorsque les conditions et l'environnement favorisent la croissance bactérienne.

Préparation de denrées alimentaires

Manipulation de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, incluant notamment le fait de laver, trancher, peler, écailler, éplucher, vider et/ou découper un produit.

Prévalence

Nombre de personnes/d'animaux d'une population donnée qui souffrent à un moment donné d'une maladie.

Principe de précaution

Le règlement (CE) n° 178/2002 décrit le principe de précaution comme suit : dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer un niveau élevé de protection de la santé, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque.

Procédure de vérification de la conformité (de marchandises)

Procédure officielle utilisée pour vérifier la conformité d'une cargaison aux exigences phytosanitaires à l'importation ou aux mesures phytosanitaires se rapportant au transit.

Production primaire

Étapes de la chaîne alimentaire incluant notamment, la récolte, l'abattage, la traite et la pêche. Ensemble des étapes de la culture et de la récolte des fruits et légumes frais, comme l'ensemencement, la plantation, l'irrigation et l'application d'engrais et de produits chimiques agricoles.

Production primaire végétale

Production de plantes, de fruits et de produits végétaux destinés au négoce et à la transformation en produits alimentaires, au marché du frais et à l'alimentation animale. Production primaire : production ou culture de produits primaires, y compris la récolte.

Produits chimiques

Les intoxications alimentaires d'origine chimique sont parmi les plus mortelles. Les produits chimiques (par exemple, les résidus de pesticides) et les toxines « naturelles » qui se forment dans les denrées alimentaires incluent notamment des agents tels que la scombrottoxine et la ciguatoxine. Les produits de nettoyage doivent être stockés dans une

zone différente de la zone de stockage des denrées alimentaires. Les substances telles que les produits de nettoyage et les agents de stérilisation peuvent constituer un risque chimique.

Produits végétaux

Produits non manufacturés d'origine végétale (y compris les grains) ainsi que les produits manufacturés qui, étant donné leur nature ou celle de leur transformation, peuvent constituer un risque d'introduction ou de dissémination d'organismes nuisibles.

Propagation

Transfert d'une contamination sur des (parties de) végétaux sains via le contact avec des (parties de) végétaux malades. La propagation est souvent associée à la présence d'exsudat sur les (parties de) végétaux infectés par la bactérie ; il s'agit de grandes quantités de bactéries accumulées dans une substance visqueuse (exsudat) qui se forme dans des conditions spécifiques. Dans cet exsudat, les bactéries sont également protégées contre les conditions extérieures défavorables telles que le dessèchement, la lumière du soleil et la chaleur. Dans l'exsudat, les bactéries peuvent survivre plusieurs mois.

Propre

Exempt de souillures apparentes.

8.1.14. Q

Qualité

Toutes les caractéristiques relatives à la nature, à l'état, à la composition, aux aspects nutritionnels, au conditionnement et à l'étiquetage.

Quarantaine

Confinement officiel des produits, pour observation et recherche ou pour inspection, analyses et/ou traitements ultérieurs.

8.1.15. R

Rappel

Toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

Résidus de pesticides

Reliquats, y compris substances actives, métabolites et/ou produits issus de la dégradation ou de la réaction des substances actives utilisées actuellement ou par le passé, présents comme contaminants sur ou dans une denrée alimentaire.

Retrait

Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur.

Risque

Probabilité qu'un facteur de risque engendre un effet considéré comme « néfaste » à la santé du consommateur (risque sanitaire) ou à celle des plantes (risque phytosanitaire).

La détection des facteurs de risque et l'analyse des risques permettent généralement de prévoir leurs conséquences sur la santé. Le risque alimentaire désigne le risque auquel est exposé le consommateur en s'alimentant.

Risque biologique

Exposition de denrées alimentaires à des micro-organismes ou toxines pathogènes présents dans certaines plantes et poissons. Ces micro-organismes peuvent entraîner des maladies d'origine alimentaire.

Risque physique

Présence de particules étrangères dans une denrée alimentaire, par exemple du verre ou du métal.

8.1.16. S

Salmonellose

Infection due aux salmonelles, présentes dans les viandes, les volailles, les œufs et les produits laitiers.

Salubrité des aliments

Assurance que les aliments conviennent à la consommation humaine conformément à l'usage prévu.

Saprophyte (flore ou germe)

Micro-organismes se développant à partir de produits alimentaires ou de matières organiques non vivantes (lait, excréments, humus, etc.) qu'ils décomposent et putréfient. De nombreux champignons et bactéries sont saprophytes. Même si souvent ils ne sont pas directement pathogènes, certains produisent des toxines qui peuvent entraîner une intoxication.

Sécurité sanitaire des aliments

Assurance que les aliments conviennent à la consommation humaine conformément à l'usage prévu.

Service

Point de contrôle à destination des consommateurs visant à leur rappeler de privilégier un mode de service des denrées alimentaires aussi rapide que possible, tout en maintenant une température souhaitable.

Seuil critique

Critère qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité. Écart : non-respect d'un seuil critique.

Seuil d'action

Seuil au-delà duquel il convient de déterminer la source de la contamination et de prendre des mesures pour la réduire ou la supprimer. Voir « Limite d'action ».

Solution basique

Substance dont le pH est supérieur à 7,0. Parmi les substances basiques figurent notamment le savon (pH de 10,0) et l'ammoniaque (pH de 11,2).

Solution de stérilisation

Une cuiller à café d'eau de Javel pour environ 4 litres d'eau propre.

Staphylocoque

Certaines souches de *Staphylococcus aureus* produisent des toxines ; on les retrouve souvent dans les plats cuisinés contenant de la crème, le jambon, la volaille, les œufs, les pommes de terre en salade, les sauces crémeuses et les garnitures de sandwich.

Stériliser

Éliminer les teneurs dangereuses en micro-organismes pathogènes et autres contaminants potentiellement dangereux.

Stockage

Point de contrôle à destination des consommateurs visant à leur rappeler qu'un stockage approprié maintient la qualité des denrées alimentaires et contribue à prévenir les contaminations.

Surface en contact avec les denrées alimentaires

Surface d'un équipement ou d'un ustensile qui entre normalement en contact avec des denrées alimentaires ou à partir de laquelle des denrées alimentaires peuvent s'écouler, goutter ou provoquer des éclaboussures sur une surface normalement en contact avec des denrées alimentaires.

Surveillance

Examen attentif des événements posant un risque ou exerçant une influence de nature significative sur la santé. Les plans de surveillance nationaux constituent un outil essentiel de la sécurité sanitaire des aliments et contribuent à la valorisation des produits exportés :

- leur réalisation effective et complète permet d'apporter une garantie de la qualité des produits ;
- la publication régulière de leurs résultats permet d'informer sur la rigueur des contrôles exercés par les services de contrôle et phytosanitaires de l'État pour préserver la santé des consommateurs.

Surveiller

Procéder à une série programmée d'observations ou de mesures afin de déterminer si un PCC est maîtrisé.

8.1.17. T

Température

Mesure essentielle pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité de nombreuses denrées alimentaires.

Température sûre

Température moyenne applicable aux denrées alimentaires dangereuses, inférieure ou égale à 5 °C et supérieure ou égale à 60 °C.

Teneur en humidité

Quantité d'eau présente dans une denrée alimentaire.



Teneurs maximales autorisées

Teneurs maximales admises en résidus de produits phytopharmaceutiques et en nitrates, comme fixées respectivement dans le règlement (CE) n° 396/2005 et le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Tierce partie

Partie qui n'a pas d'intérêt engagé dans son action.

Toxine botulique

Toxine produite par *Clostridium botulinum*.

Traçabilité

Capacité de retracer le cheminement d'un produit, à travers toutes les étapes de la production, de la distribution et de la transformation.

Transmission fécale-orale

Mode de transmission d'un agent pathogène présent dans les fèces (excréments), qui est involontairement ingéré lorsque les mains souillées sont portées à la bouche ou quand cet agent a été déposé sur des aliments par contact avec des mains sales ou des objets souillés. Beaucoup de parasites sont transmis de cette façon.

8.1.18. U

Ustensiles

Éléments tels que les marmites, les poêles, les louches ou les conteneurs, utilisés lors de la préparation, du stockage, du transport ou du service de denrées alimentaires.

8.1.19. V

Vaisselle

Objets à usages multiples, utilisés pour manger et boire, et incluant notamment la vaisselle plate, les couteaux, les fourchettes, les cuillers, les verres, les tasses, etc.

Validation

Obtention de preuves que les éléments du plan HACCP sont efficaces.

Variabilité

Hétérogénéité ou diversité au sein d'une population définie au préalable. La variabilité est aussi la conséquence de connaissances imparfaites ; dès lors, associée à l'incertitude, elle rend impossible la prédiction des événements à venir.

Variabilité interspécifique

Variabilité entre des espèces différentes.

Vérification

Application de méthodes, procédures et analyses, en plus de la surveillance, afin de déterminer si le plan HACCP est respecté et/ou s'il doit être modifié.

Virus

La croissance et la reproduction des virus n'interviennent que sur des cellules vivantes. Ils sont souvent présents dans les eaux usées ou non traitées, et les virus présents sur les excréments humains et les mains sales peuvent se transmettre à d'autres individus par l'intermédiaire des denrées alimentaires. Une cuisson normale peut réduire le risque de maladie, mais n'élimine pas tous les virus.

VTR (valeur toxicologique de référence)

Expression générale pour désigner différents paramètres toxicologiques tels que la DJA (dose journalière admissible), le NAEO (niveau acceptable d'exposition de l'opérateur), etc.



Abréviations et acronymes les plus utilisés



Abréviations et acronymes les plus utilisés

AC	Autorité compétente
ACP	Afrique – Caraïbe – Pacifique (pays du Groupe des ACP, ayant signé une série d'accords particuliers avec l'UE appelés « accords de Cotonou »)
ADPIC	Aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce
AGCS	Accord général sur le commerce des services
AESAN	<i>Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición</i> (Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et l'alimentation)
AINS	Anti-inflammatoires non stéroïdiens
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail
APE	Accords de partenariat économique
Aw	Activité de l'eau
BLV	<i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i> (Office fédéral allemand pour la protection des consommateurs et la sécurité sanitaire des aliments)
BPA	Bonnes pratiques agricoles
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BPH	Bonnes pratiques d'hygiène
BRC	<i>British Retail Consortium</i>

CCA	Commission du <i>Codex Alimentarius</i>
CDB	Convention sur la diversité biologique
CDC	<i>Centers for Disease Control and Prevention</i> (Centres pour le contrôle et la prévention des maladies)
CEE	Commission économique européenne
CEFAS	<i>Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science</i>
CEI	Commission électrotechnique internationale
CEMP	<i>Community Environmental Management Program</i> (Plan de gestion globale de l'environnement)
CIMP	Commission intérimaire des mesures phytosanitaires
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
CMEAA	Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires
CMP	Commission des mesures phytosanitaires
COLEACP	Comité de liaison Europe-Afrique-Caraïbes-Pacifique
CNUCED	Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement
DDT	Dichlorodiphényltrichloroéthane
DHHS	<i>US Department of Health and Human Services</i> (Ministère des services sanitaires et sociaux États-Unis)
DHS	<i>US Department of Homeland Security</i> (Ministère de la Sécurité intérieure États-Unis)



DHTP	Dose hebdomadaire tolérable provisoire
DJA	Dose journalière admissible
DJMTP	Dose journalière maximale tolérable provisoire
DOC	<i>US Department of Commerce</i> (Ministère du Commerce États-Unis)
DOD	<i>US Department of Defence</i> (Ministère de la Défense États-Unis)
DOE	<i>US Department of Energy</i> (Ministère de l'Énergie États-Unis)
DOI	<i>US Department of the Interior</i> (Ministère de l'Intérieur États-Unis)
DOJ	<i>US Department of Justice</i> (Ministère de la Justice États-Unis)
DOS	<i>US Department of State</i> (Ministère des Affaires étrangères États-Unis)
DRfA	Dose de référence aiguë
DSP	<i>Diarrheic shellfish poison</i> (toxine diarrhéique)
EFA	<i>European Food Authority</i> (Autorité alimentaire européenne)
EFSA	<i>European Food Safety Authority</i> (Autorité européenne de sécurité des aliments)
ENGL	<i>European Network of GMO Laboratories</i> (Réseau européen de laboratoires de référence pour les OGM)
EPA	<i>Environmental Protection Agency</i> (Agence pour la protection de l'environnement)
ERLN	<i>Environmental Response Laboratory Network</i> (Réseau d'intervention des laboratoires pour l'environnement)



ESB	Encéphalite spongiforme bovine
FANDC	Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce
FAO	<i>Food and Agriculture Organization</i> (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)
FBI	<i>Federal Bureau of Investigation</i> (Bureau fédéral d'enquête)
FDA	<i>Food and Drug Administration</i>
FERG	<i>Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group</i> (Groupe de référence pour l'épidémiologie du poids de maladies d'origine alimentaire)
FERN	<i>Food Emergency Response Network</i> (Réseau d'intervention des États-Unis en cas d'urgence alimentaire)
FOS	<i>Department of Food Safety and Zoonoses</i> (Département de la sécurité sanitaire des aliments et des zoonoses)
FSMA	<i>Food Safety Modernization Act of 2011</i> (Loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments)
FSA	<i>UK Food Standards Agency</i> (Agence des normes alimentaires du Royaume-Uni)
GATT	<i>General Agreement of Tariffs and Trade</i> (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce)
GFN	<i>Global Foodborne Infections Network</i>
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> (Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise)
HAP	Hydrocarbure aromatique polycyclique
HSE	<i>Health & Safety Executive</i>
ICLN	<i>Integrated Consortium of Laboratory Networks</i> (Consortium intégré réseaux de laboratoires des États-Unis)



IHCP	<i>Institute for Health and Consumer Protection</i> (Institut pour la santé et la protection des consommateurs)
IICA	<i>Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture</i> (Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture)
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
IPPC	<i>Integrated Plant Protection and Control</i> (Directive relative à la prévention et à la réduction intégrées de la pollution)
ISO	<i>International Standards Organization</i> (Organisation internationale de normalisation)
ITC	<i>International Trade Center</i>
JECFA	<i>Joint Expert Committee for Food Additives</i> (Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires)
JEMRA	<i>Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment</i> (Réunions conjointes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques)
JMPR	<i>Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues</i> (Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides)
JOCE	<i>Journal officiel des Communautés européennes</i>
JOUE	<i>Journal officiel de l'Union européenne</i>
LC	Laboratoire de contrôle
LD	Limite de détection
LGC	<i>Laboratory of the Government Chemist</i>
LIMS	<i>Laboratory Information Management System</i> (Système de gestion de l'information du laboratoire)
LMR	Limite maximale de résidus

LMRE	Limite maximale de résidus d'origine étrangère
LMRMV	Limite maximale de résidus pour les médicaments vétérinaires
LNR	Laboratoires nationaux de référence
LRN	<i>Laboratory Response network</i> (Réseau d'intervention des laboratoires)
LRUE	Laboratoires de référence de l'UE
MOA	Maladies d'origine alimentaire
NAEO	Niveau acceptable d'exposition de l'opérateur
NAHLN	<i>National Animal Health Laboratory Network</i> (Réseau national des laboratoires pour la santé animale)
NASDA	<i>National Association of State Departments of Agriculture</i> (Association nationale des administrations agricoles d'État)
NIFA	<i>National Institute of Food and Agriculture</i> (Réseau national de diagnostic végétal de l'Institut national pour l'alimentation et l'agriculture)
NIMP	Norme internationale pour les mesures phytosanitaires
NOAEL	<i>No Observable Adverse Effect Level</i> (Dose sans effet nocif observé)
NPF	Nation la plus favorisée
NPO	<i>National Program Office</i> (Office national des programmes)
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
OCI	Organismes de coopération internationale

OGM	Organisme génétiquement modifié
OIE	Organisation mondiale de la santé animale (ex Office international des épizooties)
OIRSA	Organisation internationale régionale pour la protection des plantes et la santé animale
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
ONG	Organisation non gouvernementale
ONPV	Organisation nationale de la protection des végétaux
ONU	Organisation des Nations Unies
ONUDI	Organisation des Nations Unies pour le développement industriel
ORPV	Organisation régionale de la protection des végétaux
OSA	Objectif de sécurité des aliments
OTC	Obstacles techniques au commerce
PCB	Polychlorobiphényles
PCC	Point de contrôle critique
PCR	<i>Polymerase chain reaction</i> (technique de la polymérisation en chaîne)
PEC	Procédure d'évaluation de la conformité



PEMD	Petites entreprises moins développées
pH	Potentiel hydrogène
PIP	Programme de coopération européen géré par le COLEACP « Pour un développement durable du secteur fruits et légumes ACP »
PMA	Pays les moins avancés
PME	Petites et moyennes entreprises
POP	Polluants organiques persistants
PPI	Portail phytosanitaire international
PSP	<i>Paralytic Shellfish Poisoning</i> (Toxines paralysantes)
RASFF	<i>Rapid Alert System for Food and Feed</i> (Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux)
RCC	<i>Regional Coordination Centres</i> (Centres régionaux de coordination)
RIKILT	Institut néerlandais pour la sécurité alimentaire
RIVM	<i>Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu</i> (Institut national de santé publique et de l'environnement)
RSI	Règlement sanitaire international
SAC	Système d'autocontrôle
SIN	Système international de numérotation
SNCA	Systèmes nationaux de contrôle alimentaire

SPS (Accord)	Sanitaire et phytosanitaire (Accord)
UE	Union européenne
USDA	<i>US Department of Agriculture</i> (Ministères de l'Agriculture États-Unis)
VHA	Virus de l'hépatite A
VTR	Valeur toxicologique de référence
WAHID	<i>World Animal Health Information Database</i> (Base de données mondiale d'informations sanitaires)



Références bibliographiques



Références bibliographiques

CE, « Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and on official food controls », guide,
ec.europa.eu/food/food/controls/docs/interpretation_imports.pdf.

CE, « Lignes directrices relatives à la mise en œuvre de la législation générale relative aux denrées alimentaires », ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm.

CE, « Livre blanc sur la sécurité sanitaire des aliments, 2000 »,
ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_fr.pdf.

CE, « Principales obligations des opérateurs du secteur de l'alimentation humaine et animale », ec.europa.eu/food/food/foodlaw/responsibilities/obligations_fr.pdf.

CE, « Principes généraux de la législation alimentaire, orientations pour la mise en œuvre », ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance.

CE, DG TRADE, « Private food standards and their impacts on developing countries », trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2006/november/tradoc_127969.pdf.

COLEACP, Manuel de formation, *Réglementation, normes et standards privés*

DEBAR, J.C., « Les échanges alimentaires mondiaux : essor de l'Asie et l'Amérique du Sud, marginalisation de l'Afrique », FARM (Fondation pour l'Agriculture et la Ruralité dans le Monde), note n° 1, février 2012, www.fondation-farm.org/zoe/doc/notefarm_num1_2012-02.pdf.

FAO, Banque de ressources EASYPol pour l'élaboration des politiques,
www.fao.org/easypol/output/index.asp?lang=FR&idlang=3&first=y.

FAO, « Les négociations commerciales multilatérales sur l'agriculture », Manuel de Référence III, *L'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce*, 2001,
www.fao.org/docrep/003/X7354F/x7354f00.htm.

FAO, Deuxième Forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, Bangkok, 2004,
www.fao.org/docrep/meeting/008/y5871f/y5871f00.htm#Contents.

FAO, « Renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Directives pour l'évaluation des besoins en renforcement des capacités », 2006,
ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0601f/a0601f00.pdf.

FAO, « Renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Guide d'évaluation rapide des besoins en renforcement des capacités », 2006,
ftp.fao.org/docrep/fao/010/a1142f/a1142f00.pdf.

- FAO, « Réduire le décalage entre les politiques de sécurité sanitaire des aliments et leur mise en œuvre », Conférence de la FAO, 2007, <ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/012/k0924f.pdf>.
- FAO/OMS, *Rapport de l'évaluation du Codex Alimentarius et autres activités de la FAO et de l'OMS sur les normes alimentaires*, 2002, www.who.int/foodsafety/codex/en/codex_eval_report_fr.pdf.
- FAO/OMS, « Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire », n° 76, 2003, www.wto.org/french/res_f/booksp_f/agrmtseries4_sps_f.pdf.
- FAO/OMS, Deuxième forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, Bangkok, 2004, <ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/008/y5871f/y5871f00.pdf>.
- FAO/OMS, « Comprendre le *Codex Alimentarius* », 3^e éd., 2006, ftp.fao.org/codex/Publications/understanding/Understanding_FR.pdf.
- FAO/OMS, « Cadre FAO/OMS pour la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition », 2007, <ftp.fao.org/docrep/fao/010/a1296f/a1296f00.pdf>.
- GUPTA, K.B. et SAGHAIAN, S.H., « An Institutional Framework for Meeting International Food-Safety Market Standards from a Developing-Country Perspective » (Cadre institutionnel de respect des normes internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments observé par le prisme des pays en développement), *Journal of Food Distribution Research*, 39:1, 2008.
- LO FO WONG, D., « Defining the responsibilities of stakeholders within a national strategy for food safety and control », présentation, Technical University of Denmark, www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/files/Presentation/11%20-%20Danilo%20LO%20FO%20WONG.pdf.
- MILLSTONE, E. et THOMPSON, J., « Foresight Project on Global Food and Farming Futures » (Projet prospectif sur le devenir de l'agriculture et de l'alimentation mondiales), The STEPS Centre, Institute of Development Studies, University of Sussex, 2011.
- OMC, « La série des accords de l'OMC. Mesures sanitaires et phytosanitaires », 2010, www.wto.org/french/res_f/booksp_f/agrmtseries4_sps_f.pdf.
- OMS, « Developing national food safety policies and legislation », fiche n° 8, www.afro.who.int/groupes-organiques-et-programmes/dnc/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=1711&Itemid=2111.
- OMS, « Improved coordination and harmonisation of national food safety control services », www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0009/120303/E74473.pdf.
- OMS, « Food Safety and Nutrition Food Law Guidelines », www.afro.who.int/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=1722.
- OMS, « La salubrité des aliments: un enjeu de santé publique essentiel pour le nouveau millénaire », 1999, whqlibdoc.who.int/hq/1999/WHO_SDE_PHE_FOS_99.4_fre.pdf.

OMS, « Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments », 2002, www.who.int/publications/list/9241545747/fr.

OMS/FAO, « Initiative OMS pour estimer la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire », Note d'information INFOSAN (Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments) n° 5, 2008, www.who.int/foodsafety/fs_management/No_05_FBD_July08_fr.pdf.

POUDELET, E., « Regulatory Aspects Applicable to Nanomaterials in Food », 2010, www.favv-afsc.fgov.be/scientificcommittee/symposia/2010/_documents/10_Poudelet.pdf

SCALLAN, E., HOEKSTRA, R.M., ANGULO, F.J., TAUXE, R.V., WIDDOWSON, M.-A., ROY, S.L., JONES, J.L. et GRIFFIN, P.M., « Foodborne illnesses acquired in the United States– major pathogens » (Infections d'origine alimentaire acquises aux États-Unis – principaux pathogènes), *Emerg Infect Dis*, 17, 2011, pp. 7-15.

VAPNEK, M. et SPREIJ, J., *Perspectives et directives de législation alimentaire et nouveau modèle de loi alimentaire*, Rome, FAO, 2005.

WOLFF, C. et SCANNEL, M., « Implication of private standards in international trade of animals and animal products », OIE, 2008, www.oie.int/fileadmin/Home/eng/International_Standard_Setting/docs/pdf/A_private_20standards.pdf.

YAPP, C. et FAIRMAN, R., « An evaluation of effective enforcement approaches for SMEs in food safety », Londres, Kings College, 2003, www.foodbase.org.uk/results.php?f_category_id=&f_report_id=206.

YAPP, C. et FAIRMAN, R., « Factors affecting food safety compliance within small and medium-sized enterprises: implications for regulatory and enforcement strategies » (Facteurs influant sur la conformité en matière de sécurité sanitaire des aliments au sein des petites et moyennes entreprises pour les stratégies réglementaires et d'application de la législation), *Food Control*, 17, 2006, pp. 42–51.





Sites Web utiles



Sites Web utiles

Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición :
www.aesan.msssi.gob.es

Anses : www.anses.fr

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit : www.bvl.bund.de

CEE/ONU : www.unece.org/fr/info/ece-homepage.html

Cefas : www.cefas.co.uk

CIPV : www.ippc.int/fr

COLEACP : www.coleacp.org

Codex Alimentarius : www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/fr

Department for Environment Food & Rural Affairs : www.defra.gov.uk

EFSA : www.efsa.europa.eu/fr

EUFIC : www.eufic.org

EURL : eurl.craw.eu

EUR-LEX : eur-lex.europa.eu

FAO : www.fao.org/home/fr

Food and Drug Administration : www.fda.gov

Food Standard Agency : www.food.gov.uk

Istituto Superiore di Sanità : www.iss.it

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt France : agriculture.gouv.fr

National Food Institute : www.crl-ar.eu

NCBI : www.ncbi.nlm.nih.gov

OCDE : www.oecd.org/fr

OIE : www.oie.int/fr

OMC : www.wto.org/indexfr.htm



OMS : www.who.int/fr

SVA : www.sva.se

United States Environmental Protection Agency : www.epa.gov

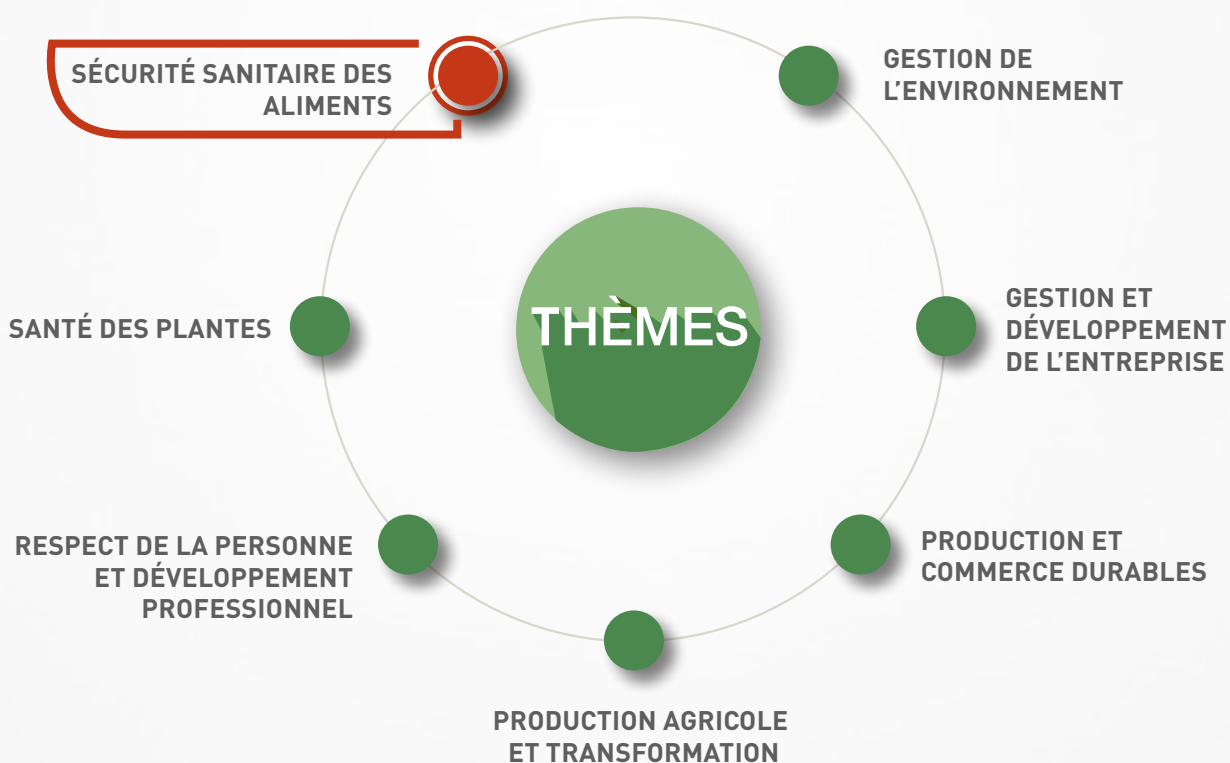
Wageningen University Reserach : www.wur.nl/fr.htm



PLATEFORME E-LEARNING DU COLEACP

RECEVEZ VOTRE ACCÈS À NOTRE PLATEFORME DE FORMATION À DISTANCE RÉSERVÉE AUX ACTEURS DU SECTEUR AGRICOLE DANS LES PAYS D'AFRIQUE, DES CARAÏBES ET DU PACIFIQUE.

TESTEZ ET AMÉLIOREZ VOS CONNAISSANCES À VOTRE RYTHME !



<https://training.coleacp.org>

**PRODUCTION ET COMMERCE
DURABLES**

SANTÉ DES PLANTES

**SÉCURITÉ SANITAIRE DES
ALIMENTS**

**PRODUCTION AGRICOLE ET
TRANSFORMATION**

**RESPECT DE LA PERSONNE
ET DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL**

**GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT**

**GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DE
L'ENTREPRISE**

**MÉTHODOLOGIES DE
FORMATION**

FÉVRIER 2018

