



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE



ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA QUALITÉ DES ALIMENTS:

**DIRECTIVES POUR LE RENFORCEMENT
DES SYSTÈMES NATIONAUX
DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE**

Publication conjointe FAO/OMS

Les appellations employées dans cette publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture ni de l'Organisation mondiale de la santé aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

ISBN 92-5-204918-5

Tous droits réservés. Les informations ci-après peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite du détenteur des droits d'auteur. Les demandes d'autorisation devront être adressées au Chef du Service de la gestion des publications, Division de l'information, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie ou, par courrier électronique, à copyright@fao.org

© FAO et OMS 2003

TABLE DES MATIÈRES

1.	PRÉAMBULE	1
2.	INTRODUCTION	2
3.	PRINCIPAUX PROBLÈMES ALIMENTAIRES	4
3.1	Sécurité sanitaire et qualité des aliments, et protection des consommateurs	4
3.2	Considérations générales	5
	a) Commerce international	5
	b) Commission du Codex Alimentarius	5
	c) Accords sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce	6
4.	ÉLÉMENTS D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE	7
4.1	Objectifs	7
4.2	Champ d'application	7
4.3	Éléments constitutifs	7
	a) Législation et réglementation alimentaires	7
	b) Gestion du contrôle des aliments	8
	c) Services d'inspection	8
	d) Services de laboratoire: surveillance des aliments et données épidémiologiques	9
	e) Information, éducation, communication et formation	10
5.	RENFORCEMENT DES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE	11
5.1	Principes de contrôle alimentaire: les enjeux	11
	a) Concept du continuum «de la ferme à la table»	11
	b) Analyse des risques	12
	c) Transparence	13
	d) Évaluation de l'impact réglementaire	13
5.2	Élaboration d'une stratégie nationale de contrôle alimentaire	14
	a) Collecte de l'information	14
	b) Élaboration d'une stratégie	14
5.3	Renforcement des structures administratives des systèmes nationaux de contrôle alimentaire	15
	a) Système à organismes multiples	15
	b) Système à organisme unique	17
	c) Système intégré	17
5.4	Financement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire	19
6.	PROBLÈMES SPÉCIFIQUES DES PAYS EN DÉVELOPPEMENT	20
6.1	Systèmes de production alimentaire	20
6.2	Industrie de la transformation des aliments	20
6.3	Aliments vendus sur la voie publique	20
6.4	Infrastructure de contrôle alimentaire et ressources correspondantes	21
6.5	Assistance technique: rôle des organismes internationaux	21

ANNEXE 1.	Glossaire	23
ANNEXE 2.	Adresses et contacts	26
ANNEXE 3.	Problèmes de sécurité sanitaire des aliments et de protection du consommateur	28
ANNEXE 4.	Connaître la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius	33
ANNEXE 5.	Présentation des Accords de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce	40
ANNEXE 6.	Directives pour l'élaboration d'une législation alimentaire nationale	59
ANNEXE 7.	Présentation des instances mixtes JECFA et JEMRA et évaluation des risques liés aux aliments génétiquement modifiés	64
ANNEXE 8.	Profil par pays - Collecte d'informations	69
ANNEXE 9.	Études de cas - Systèmes nationaux de contrôle alimentaire	71
ANNEXE 10.	Éléments de la structure d'un organisme national de contrôle alimentaire	77
ANNEXE 11.	Activités éventuelles à mener à bien lors de la création d'une Agence nationale de contrôle alimentaire	80

1. PRÉAMBULE

L'efficacité des systèmes nationaux de contrôle alimentaire est essentielle à la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs. Ces systèmes contribuent, en outre, de façon décisive à garantir aux pays la sécurité sanitaire et la qualité de leur production alimentaire faisant l'objet du commerce international et à assurer la conformité des aliments importés aux exigences nationales. Le nouveau contexte mondial du commerce des aliments impose des obligations considérables aux pays importateurs comme aux pays exportateurs, qui sont tenus de renforcer leurs systèmes de contrôle alimentaire et de mettre en œuvre dans ce domaine des stratégies axées sur le risque.

Les consommateurs manifestent un intérêt sans précédent à l'égard des conditions de production, de transformation et de commercialisation des aliments et invitent de plus en plus leurs gouvernements à assumer davantage de responsabilités, tant en matière de sécurité sanitaire des aliments que de protection des consommateurs.

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) sont particulièrement soucieuses de promouvoir des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, fondés sur des principes et des directives scientifiques, et couvrant tous les secteurs de la chaîne alimentaire. Cette préoccupation est particulièrement importante pour les pays en développement désireux, d'améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, ainsi que la situation nutritionnelle de leur population; cette exigence demandera, cependant, une forte implication des responsables politiques et des pouvoirs publics.

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 l'adultération des produits alimentaires et de faciliter le commerce. Les stratégies adoptées dans ce sens permettront aux autorités de retenir, pour leurs systèmes de contrôle alimentaire, les options les plus adaptées du point de vue de la législation, des infrastructures et des mécanismes d'application. Le présent document définit les principes essentiels des systèmes de contrôle alimentaire et donne des exemples d'infrastructures et de conceptions envisageables pour des systèmes nationaux.

Les autorités nationales soucieuses de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments en matière de santé publique et de protection du consommateur, constituent les utilisateurs cibles des présentes directives. Celles-ci pourront également constituer un instrument utile pour différents types d'intervenants, notamment les groupes de consommateurs, les organismes professionnels et commerciaux, les groupes d'exploitants agricoles et tout autre groupement ou association susceptible d'infléchir les orientations nationales dans ce domaine.

2. INTRODUCTION

La publication intitulée **Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments: Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire** a été élaborée, afin de permettre aux autorités nationales, en particulier dans les pays en développement, d'améliorer leurs systèmes de contrôle alimentaire.

Ces directives remplacent la précédente publication FAO/OMS intitulée **Directives pour l'élaboration d'un système national efficace de contrôle alimentaire** (1976) - Collection FAO Contrôle alimentaire N°1, OMS, Contrôle alimentaire N°1. Pendant plus de 25 ans, cette publication a constitué le texte faisant autorité auprès des pays en développement, en matière de planification, d'organisation et de mise en œuvre de leurs programmes nationaux de contrôle alimentaire. Or, de nombreux changements se sont produits entre-temps. Tout d'abord la maîtrise des risques liés à l'alimentation a enregistré des progrès également observés dans le domaine des systèmes d'inspection et de surveillance des aliments. La mondialisation de la chaîne de production alimentaire, l'importance croissante de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que les obligations qui découlent de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), se sont traduites par la manifestation d'un intérêt sans précédent à l'égard de l'élaboration de normes et de règles concernant les aliments, et le renforcement de l'infrastructure de contrôle alimentaire au niveau national.

Les autorités responsables du contrôle alimentaire doivent faire face notamment aux enjeux suivants:

- aggravation du fardeau créé par les maladies d'origine alimentaire et par les risques nouveaux et émergents liés à l'alimentation;
- évolution rapide des technologies dans le domaine de la production, de la transformation et de la commercialisation des aliments;
- mise au point de systèmes de contrôle des aliments scientifiquement fondés et ciblés sur la protection des consommateurs;
- commerce international de produits alimentaires et nécessité d'harmoniser les normes en matière de sécurité et de qualité des aliments;
- évolution des modes de vies, notamment urbanisation rapide; et
- sensibilisation accrue des consommateurs aux problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et exigence accrue d'une meilleure information.

Au niveau mondial, l'incidence des maladies d'origine alimentaire augmente, tandis que de fréquents différends, en matière d'exigences de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, perturbent le commerce international des produits alimentaires. Ainsi, une révision et un renforcement des nombreux systèmes de contrôle s'imposent si l'on veut obtenir des progrès dans ce domaine. La mise en place et l'application d'un système de contrôle alimentaire, fondé sur la notion moderne d'évaluation des risques, n'ont jamais été aussi importantes pour les pays en développement. Les présentes directives fournissent des indications essentielles concernant les principes et les règles du contrôle alimentaire et le passage d'une approche strictement répressive à une approche préventive en la matière.

Dans la plupart des pays, la responsabilité du contrôle alimentaire est partagée entre plusieurs agences ou ministères. Leurs rôles et responsabilités peuvent être très différents et on observe souvent des phénomènes de chevauchement des activités réglementaires, d'éparpillement des tâches de surveillance et du manque de coordination. On peut, en outre, observer une grande disparité en termes de compétences et de moyens dont disposent les différentes agences; de plus, la responsabilité de la protection de la santé publique vient parfois en contradiction avec l'obligation de favoriser le commerce ou de développer une industrie ou un secteur.

Les présentes directives fournissent aux administrations publiques les informations propres à faciliter le développement de systèmes nationaux de contrôle alimentaire et à promouvoir une collaboration effective entre tous les secteurs liés à la gestion et au contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments. Elles privilégient l'importance de la création de relations véritables et d'un soutien mutuel entre les différentes administrations publiques et les institutions qui participent au contrôle alimentaire et les autres parties intéressées, en particulier l'industrie alimentaire et les groupes de consommateurs.

3. PRINCIPAUX PROBLÈMES ALIMENTAIRES

3.1 Sécurité sanitaire et qualité des aliments, et protection des consommateurs

Les termes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments risquent parfois d'induire en erreur. La sécurité sanitaire des aliments tient compte de tous les risques, chroniques ou aigus, susceptibles de rendre les aliments préjudiciables à la santé du consommateur. Cet impératif n'est pas négociable. La qualité désigne toutes les autres caractéristiques qui déterminent la valeur d'un produit pour le consommateur. Parmi celles-ci figurent des caractéristiques tant négatives - telles que l'état de détérioration, la souillure, la décoloration, les odeurs - que des caractéristiques positives telles que l'origine, la couleur, la saveur, la texture, ainsi que la méthode de traitement de l'aliment considéré. La distinction entre sécurité sanitaire et qualité a des implications pour l'action des pouvoirs publics et détermine la nature et la teneur du système de contrôle alimentaire le mieux adapté à des objectifs nationaux préalablement déterminés.

Le contrôle alimentaire désigne:

...une activité officielle obligatoire de la réglementation qui incombe aux autorités nationales ou locales, chargées d'assurer la protection du consommateur et de veiller à la sécurité sanitaire, à l'intégrité et à l'adaptation à la consommation humaine de tous les aliments, au cours des stades de production, manutention, entreposage, transformation et distribution; les autorités doivent également veiller à la conformité des denrées alimentaires de sécurité sanitaire et de qualité, ainsi qu'à l'honnêteté et à l'exactitude de l'étiquetage.

La principale responsabilité en matière de contrôle alimentaire consiste à appliquer la législation des aliments destinée à protéger le consommateur contre les produits insalubres, impurs et frauduleusement présentés, en interdisant la vente d'aliments dont la nature, la substance et la qualité ne sont pas celles demandées par l'acheteur.

La confiance dans la sécurité sanitaire et la pureté de l'alimentation est une exigence importante des consommateurs. Les épidémies de maladies d'origine alimentaire impliquant des agents tels que *Escherichia Coli*, *Salmonella* et des polluants chimiques soulignent les problèmes de sécurité sanitaire des aliments et renforcent la crainte du public selon laquelle les systèmes agricoles modernes, la transformation des produits et leur commercialisation n'offrent pas des garanties satisfaisantes en matière de santé publique. Les facteurs qui contribuent aux risques potentiels que présentent les aliments sont les suivants: pratiques agricoles inadéquates, hygiène insuffisante à tous les stades de la chaîne alimentaire; absence de mesures préventives dans le cadre des opérations de transformation et de préparation des aliments; utilisation à mauvais escient de produits chimiques; contamination des matières premières, des ingrédients et de l'eau; conditions inadéquates ou impropres d'entreposage, etc.

Les préoccupations concernant les risques d'origine alimentaire portent généralement sur les points suivants:

- les risques microbiologiques;
- les résidus de pesticides;
- le mauvais usage des additifs alimentaires;
- les polluants chimiques, notamment les toxines biologiques; et
- la falsification des produits.

Cette liste a été étendue aux organismes génétiquement modifiés, aux allergènes, aux résidus de médicaments vétérinaires et aux hormones de croissance utilisées dans la production animale. Des indications plus détaillées figurent à l'Annexe 3.

Les consommateurs s'attendent à être protégés contre les risques présents tout le long de la chaîne alimentaire, depuis le producteur primaire jusqu'au consommateur (démarche souvent qualifiée de «**de la fourche à la fourchette**» ou «**de la ferme à la table**»). La protection ne sera assurée que si tous les maillons de la chaîne fonctionnent de manière intégrée et si les systèmes de contrôle alimentaire prennent en considération chacun des maillons.

Puisque aucun système de contrôle obligatoire de cette nature ne peut atteindre pleinement ces objectifs, sans la coopération et la participation active de toutes les parties prenantes, notamment des exploitants agricoles, des industries et des consommateurs, l'expression «**système de contrôle alimentaire**» utilisée dans les présentes directives désigne l'intégration d'une approche réglementaire contraignante et de stratégies préventives et éducatives visant à protéger l'intégralité de la chaîne alimentaire. Aussi, un système de contrôle alimentaire idéal devrait-il comporter une application efficace de prescriptions contraignantes parallèlement à des programmes de formation, d'éducation et de vulgarisation, ainsi que des mesures incitant à l'application spontanée des règles. L'introduction d'approches préventives, telles que le Système d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (*Hazard Analysis Critical Control Point System*) (HACCP), a conduit l'industrie à assumer une plus grande part de la responsabilité et à accroître la maîtrise des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Une approche intégrée de ce type promeut la protection du consommateur, stimule efficacement l'agriculture et les industries de transformation alimentaire et en outre le commerce national et international des aliments.

3.2 Considérations générales

a) Commerce international

À la faveur de la croissance de l'économie mondiale, de la libéralisation du commerce des produits alimentaires, des demandes grandissantes des consommateurs et des progrès accomplis par les sciences et les techniques alimentaires, et grâce aussi à l'amélioration des moyens de transport et de télécommunication, le commerce international d'aliments frais et d'aliments transformés continuera à se développer.

L'accès des pays aux marchés des denrées alimentaires restera tributaire de leur capacité à observer les exigences réglementaires des pays importateurs. Ainsi, la création et le maintien d'une demande pour leurs denrées alimentaires sur les marchés mondiaux reposent sur la confiance témoignée par les importateurs et les consommateurs quant à la qualité de leurs systèmes alimentaires. Puisque les économies de la plupart des pays en développement reposent essentiellement sur les productions agricoles, les mesures de protection des aliments jouent un rôle décisif.

b) Commission du Codex Alimentarius

La Commission du Codex Alimentarius (CAC) est une instance intergouvernementale chargée de coordonner les normes alimentaires au niveau international. Elle a pour objectifs principaux de protéger la santé des consommateurs et de garantir la loyauté des pratiques commerciales. La Commission du Codex Alimentarius s'est avérée particulièrement efficace dans la tâche consistant à harmoniser, au niveau international, les exigences de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. La Commission a élaboré des normes internationales pour un vaste éventail de produits alimentaires et des exigences spécifiques relatives aux résidus de pesticides, aux additifs alimentaires, aux résidus de médicaments vétérinaires, à l'hygiène, aux polluants alimentaires, à l'étiquetage, etc. Ces recommandations du Codex sont utilisées par les gouvernements pour définir et préciser les mesures et les programmes mis en œuvre dans le cadre de leurs systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Plus récemment, le Codex s'est engagé dans une série d'activités fondées sur l'évaluation des risques, pour traiter le problème des risques microbiologiques dans les aliments jusqu'à présent non traité. Les activités du Codex ont déclenché une prise de conscience au niveau mondial des problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et de protection du consommateur. Elles ont abouti à un consensus international quant à la façon de traiter scientifiquement ces problèmes, en adoptant une approche axée sur les risques; les principes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments ont ainsi fait l'objet d'une évaluation internationale permanente. On observe une pression de

plus en plus forte en faveur de l'adoption de ces principes dans chaque pays. Des indications plus détaillées figurent à l'Annexe 4.

c) Accords sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce

La conclusion à Marrakech des négociations commerciales multilatérales du Cycle d'Uruguay a conduit à la création de l'OMC le 1^{er} janvier 1995 et à l'entrée en vigueur de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC). Ces deux accords sont applicables quant à l'interprétation des mesures de protection des aliments au niveau national et des règles régissant leur commerce international.

L'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires confirme le droit pour les pays membres de l'OMC d'appliquer des mesures visant à protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou à préserver les végétaux. L'Accord porte sur l'ensemble des lois, décrets, règlements, contrôles, inspection, certification et homologation, ainsi que les spécifications de conditionnement et d'étiquetage directement en rapport avec la salubrité des aliments. Les États Membres sont invités à appliquer seulement des mesures de protection fondées sur des principes scientifiques, uniquement dans la mesure où elles sont nécessaires, et ne risquent pas de constituer une restriction déguisée au commerce international. L'Accord encourage l'utilisation des normes, directives ou recommandations internationales lorsqu'elles existent, et désigne celles du Codex (relatives aux additifs alimentaires, aux médicaments vétérinaires et aux résidus de pesticides, aux polluants, aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ainsi qu'aux codes et directives d'hygiène), comme permettant de satisfaire les dispositions de l'Accord SPS. Les normes du Codex servent par conséquent d'éléments de référence permettant de comparer les mesures sanitaires et phytosanitaires de chaque pays. Bien que l'application des normes du Codex ne soit pas obligatoire pour les pays membres, ils ont tout intérêt à harmoniser leurs normes alimentaires nationales avec celles du Codex.

Aux termes de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce, les règles techniques concernant les facteurs classiques de qualité, les pratiques frauduleuses, l'emballage, l'étiquetage, imposées par les pays ne doivent pas être plus restrictives à l'égard des produits importés qu'elles ne le sont à l'égard des produits d'origine nationale. Il encourage, en outre, l'utilisation des normes internationales. Des indications plus détaillées figurent à l'Annexe 5.

4. ÉLÉMENTS D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE

4.1 Objectifs

Les principaux objectifs des systèmes nationaux de contrôle alimentaire sont les suivants:

- protection de la santé publique en limitant le risque de maladies d'origine alimentaire;
- protection des consommateurs contre des produits alimentaires malsains, gâtés, mal étiquetés ou falsifiés; et
- contribution au développement économique en préservant la confiance du consommateur dans le système de production alimentaire et en instaurant des bases réglementaires judicieuses pour le commerce national et international des produits alimentaires.

4.2 Champ d'application

Les systèmes de contrôle alimentaire doivent s'appliquer à l'ensemble des aliments et produits transformés et commercialisés dans le pays, y compris aux aliments importés. De tels systèmes doivent avoir une base réglementaire et un caractère contraignant.

4.3 Éléments constitutifs

Bien que les composantes et les priorités d'un système de contrôle alimentaire varient d'un pays à l'autre, la plupart des systèmes comprennent généralement les composantes suivantes:

a) *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, nombre de pays ont dans ce domaine une législation inadéquate, ce qui a nécessairement des répercussions sur l'efficacité de toutes les activités en matière de contrôle alimentaire menées au niveau national.

La législation alimentaire a longtemps traditionnellement 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 punir, 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.

Outre la législation, les gouvernements ont besoin de normes alimentaires mises à jour. Ces dernières années, beaucoup de normes très restrictives ont été remplacées par des normes «horizontales» concernant les problèmes généraux liés à la réalisation d'objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments. Bien que les normes horizontales constituent une approche valable pour la réalisation d'objectifs de sécurité sanitaire, elles exigent cependant une chaîne alimentaire soigneusement contrôlée, ainsi que la disponibilité de données rigoureuses sur les risques alimentaires et l'élaboration de stratégies de gestion des risques, soit autant de conditions vraisemblablement difficiles à vérifier pour beaucoup de pays en développement. De façon similaire, nombreuses normes de qualité des aliments ont été abrogées et remplacées par des exigences concernant l'étiquetage.

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.

La législation alimentaire doit couvrir les points suivants:

- assurer un niveau élevé de protection de la santé;
- contenir des définitions claires pour une cohérence accrue et une sécurité juridique renforcée;
- s'appuyer sur des informations scientifiques transparentes, indépendantes et de haut niveau, à la suite d'une évaluation, d'une gestion et d'une communication des risques;
- prévoir le recours à des mesures de précaution et l'adoption de dispositions provisoires lorsqu'un niveau inacceptable de risques pour la santé a été décelé et quand il n'a pas été possible de réaliser une évaluation complète des risques;
- comporter des dispositions stipulant le droit des consommateurs à avoir accès à des informations précises et suffisantes;
- assurer la traçabilité des produits alimentaires et leur rappel en cas de problème;
- comporter des dispositions claires stipulant que la responsabilité première de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments incombe aux producteurs et aux transformateurs;
- spécifier l'obligation de veiller à ce que seuls des aliments sains et présentés de façon loyale soient mis sur le marché;
- reconnaître les obligations internationales du pays, notamment en ce qui concerne le commerce;
- garantir la transparence des travaux d'élaboration de la législation alimentaire ainsi que l'accès à l'information.

L'Annexe 6 contient les directives concernant l'élaboration de la législation alimentaire.

b) Gestion du contrôle des aliments

L'efficacité des systèmes de contrôle alimentaire exige une coordination stratégique et opérationnelle au niveau international. La législation de chaque pays déterminera certes le contenu détaillé des fonctions en question, celles-ci devant néanmoins prévoir la création d'une direction et de structures administratives auxquelles incombe clairement la responsabilité des tâches suivantes: l'élaboration et la mise en œuvre d'une stratégie nationale intégrée de contrôle alimentaire; l'exécution d'un programme national de contrôle alimentaire; l'obtention des moyens financiers nécessaires et l'allocation des ressources; la définition de normes et de règlements; la participation aux activités internationales connexes de contrôle alimentaire; la mise au point de procédures d'intervention en cas d'urgence; la réalisation d'analyses des risques.

Au titre des responsabilités fondamentales figurent l'instauration de mesures réglementaires, l'exploitation d'un système de surveillance, les mesures visant à faciliter une amélioration continue de la situation et enfin, la définition d'orientations générales.

c) 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. La réputation et l'intégrité du système de contrôle alimentaire dépendent dans une très large mesure de son intégrité et de sa compétence. 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. Compte tenu de la complexité des systèmes de contrôle actuels, la compréhension des processus industriels et l'identification des problèmes potentiels de salubrité et de qualité, ainsi que les compétences et l'expérience requises pour inspecter les locaux, prélever les échantillons d'aliments et procéder à une évaluation globale exigent des inspecteurs une formation appropriée dans le domaine des sciences et des techniques alimentaires. L'inspecteur doit impérativement 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. Les inspecteurs doivent par ailleurs être familiers des procédures de collecte de données, de rédaction de rapports d'inspection, de prélèvements d'échantillons et d'envoi à un laboratoire pour analyse. Compte tenu de l'introduction progressive des systèmes HACCP dans l'industrie alimentaire, l'inspecteur doit être dûment formé 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, en particulier de formation d'inspecteurs spécialisés dans des domaines techniques spécifiques.

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.

d) Services de laboratoire: surveillance des aliments et données épidémiologiques

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 organisme ou d'un ministère et un certain nombre d'entre eux peuvent être placés sous l'autorité

des États, des provinces et des administrations locales. La gestion du contrôle alimentaire doit, cependant, 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 de la qualité des analyses et l'accréditation du laboratoire auprès d'un organisme approprié du pays ou de l'extérieur lui permettent de mieux fonctionner et de garantir simultanément la fiabilité, la précision et la répétabilité de ses résultats. Le fait d'imposer des méthodes officielles d'échantillonnage et d'analyse soutient également les efforts déployés dans ce sens.

Un important élément d'un système national de contrôle alimentaire est son intégration au sein d'un système national de sécurité sanitaire des aliments, de façon à pouvoir établir et analyser les liens entre la contamination des aliments et les maladies d'origine alimentaire. À cet effet, 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 enfin, la mise au point de systèmes d'alerte rapide des épidémies et des contaminations alimentaires.

e) *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 oeuvrant 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 parmi les tâches hautement prioritaires 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; elles jouent un rôle préventif essentiel.

5. RENFORCEMENT DES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE

5.1 Principes de contrôle alimentaire: les enjeux

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, et notamment les suivants:

- réduction maximale des risques par l'application aussi stricte que possible du principe de prévention tout au long de la chaîne alimentaire;
- prise en compte de la totalité de la chaîne alimentaire de la ferme à la table;
- instauration de procédures d'urgence pour faire face à des risques particuliers (par exemple rappel des produits);
- élaboration de stratégies de contrôle alimentaire scientifiquement fondées;
- instauration de priorités fondées sur l'analyse des risques et sur l'efficacité de la gestion des risques;
- lancement d'initiatives holistiques, intégrées, ciblant certains risques et leur impact sur la prospérité économique;
- prise de conscience du fait que le contrôle alimentaire est une responsabilité largement partagée exigeant une réelle concertation de toutes les parties intéressées.

Certains des principes de base et des aspects connexes sont passés en revue ci-dessous.

a) **Concept de continuum «de la ferme à la table»**

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 ferme à la table**, 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. Aussi, 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. La stratégie la plus économique et la plus efficace consiste donc à confier aux producteurs et aux opérateurs de l'industrie alimentaire la responsabilité essentielle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments. Les autorités publiques chargées de la réglementation sont alors responsables non seulement de la vérification du bon fonctionnement du système alimentaire, en menant à bien des activités de contrôle et de surveillance, mais aussi du respect des exigences légales et réglementaires.

Les risques alimentaires et la détérioration de la qualité peuvent intervenir en de nombreux points de la chaîne alimentaire, de telle sorte que leur occurrence s'avère difficile et coûteuse à vérifier. La méthode à privilégier pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments consiste à adopter une approche préventive rigoureusement conçue, ciblée sur le contrôle du processus. De fait, l'application de bonnes pratiques, par exemple de bonnes pratiques agricoles, de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques d'hygiène, permet de maîtriser en grande partie, mais non en totalité, les dangers alimentaires potentiels tout au long de la chaîne de production.

Parmi les principales approches préventives susceptibles d'être appliquées à tous les stades de la production, de la transformation et de la manutention des produits alimentaires, figure celle reposant sur le système HACCP¹. Les principes du système HACCP ont été formalisés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire; ils définissent une procédure systématique d'identification et de 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.

b) Analyse des risques

La Commission du Codex Alimentarius définit l'analyse des risques comme un processus comportant trois composantes:

- **Évaluation des risques** - processus fondé sur des données scientifiques comprenant les étapes suivantes: i) identification des dangers; ii) caractérisation des dangers; iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques.
- **Gestion des risques** - processus distinct de l'évaluation des risques, consistant à pondérer les stratégies envisageables, en concertation avec toutes les parties intéressées, compte tenu de l'évaluation des risques et de différents facteurs pertinents du point de vue de la protection de la santé des consommateurs et de la promotion de pratiques commerciales loyales et, s'il y a lieu, choisir des mesures appropriées de prévention et de lutte.
- **Communication des risques** - il s'agit d'un échange interactif d'informations et de points de vue, tout au long du processus d'analyse des risques, en ce qui concerne les dangers et les risques en présence, les facteurs de risque et les perceptions correspondantes, entre les personnes chargées d'évaluer et de gérer les risques, les consommateurs, les industriels, les universitaires et les différentes parties intéressées; cette tâche comporte notamment la présentation des résultats des évaluations de risque et des éléments justifiant les décisions de gestion qui s'y rapportent.

L'analyse des risques est une pratique bien établie pour les dangers chimiques. La FAO et l'OMS étendent actuellement aux dangers microbiologiques l'expérience et les compétences acquises dans ce domaine.

La politique en matière de contrôle alimentaire ainsi que les mesures de protection des consommateurs doivent impérativement s'appuyer sur une analyse des risques. Bien que tous les pays ne disposent pas des moyens scientifiques, des capacités ou des données suffisantes pour mener à bien ce type d'évaluation, l'obtention de données locales à cet effet n'est pas forcément indispensable en toute circonstance. Les pays devraient donc plutôt mettre pleinement à profit les données et les compétences disponibles au niveau international, ainsi que les données provenant d'autres pays, recueillies conformément aux pratiques admises au niveau international. Les évaluations des risques réalisées au niveau international par la JECFA, la JMPR (voir Annexe 7) et différentes instances spécialisées sont particulièrement précieuses. Les pays en développement devraient adopter une approche pragmatique et créer un cadre institutionnel composé de scientifiques chargés d'interpréter ces données et ces évaluations et d'appliquer ces informations à l'élaboration de programmes nationaux de contrôle alimentaire.

Les normes du Codex prennent en considération les évaluations des risques réalisées au niveau international et sont considérées comme scientifiquement fondées en vertu de l'Accord SPS. Leur adoption et leur mise en œuvre dans le cadre des systèmes nationaux de contrôle alimentaire sont par conséquent encouragées.

¹ Codex Alimentarius (1997). Système HACCP et directives pour son application. Annexe à CAC/RCP 1-1969 Rev.3 (1997).

La gestion des risques doit également prendre en compte les conséquences économiques et la faisabilité des options de gestion des risques sans oublier la nécessité d'une souplesse compatible avec les exigences de protection du consommateur.

c) *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, permettent à tous les acteurs de la chaîne alimentaire de participer effectivement, et comportent une explication du fondement de chaque décision. Cela favorisera la coopération de toutes les parties concernées, tout en renforçant l'efficacité des mesures et leur niveau d'observation.

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 adultération. 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.

d) *Évaluation de l'impact réglementaire*

La planification et la mise en œuvre des mesures de contrôle alimentaire doivent prendre en considération les coûts de mise en conformité (ressources, personnels et implications financières) pour l'industrie alimentaire, puisque ces coûts sont en définitive répercutés sur les consommateurs. Les questions à poser sont les suivantes: les avantages de la réglementation en justifient-ils les coûts? Quelle est l'option de gestion la plus efficace? Les systèmes d'inspection des exportations conçus pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments exportés protégeront-ils les marchés internationaux, développeront-ils l'activité économique et assureront-ils des revenus? Les mesures phytosanitaires et celles concernant la santé des animaux améliorent la productivité agricole; en revanche, la sécurité sanitaire des aliments est un objectif essentiel de santé publique et risque d'imposer des coûts aux producteurs, alors que les investissements qui lui sont consacrés ne sont pas toujours immédiatement récompensés sur le marché.

Les évaluations de l'impact réglementaire contribuent de façon de plus en plus importante à la détermination des priorités, tout en aidant les organismes de contrôle alimentaire à adapter ou à revoir leurs stratégies, afin d'optimiser les résultats obtenus. Ces évaluations sont néanmoins difficiles à réaliser. Deux approches ont été proposées pour déterminer le rapport coût/bénéfice des mesures réglementaires en matière de sécurité sanitaire des aliments:

- il est possible d'élaborer des modèles théoriques, permettant d'estimer le consentement à payer (CAP) pour un risque réduit de morbidité et de mortalité; et
- l'évaluation du coût de la maladie, couvrant les coûts médicaux tout au long de l'existence et la perte de productivité.

Ces deux approches exigent l'interprétation d'une quantité de données considérable. Les estimations du coût de la maladie sont vraisemblablement plus faciles à interpréter pour les dirigeants politiques; aussi ont-elles été largement utilisées, afin de justifier des mesures de contrôle alimentaire, bien qu'elles ne déterminent pas intégralement la valeur de la réduction du risque. Il n'est pas étonnant qu'il soit plus facile de réaliser une évaluation de l'impact réglementaire pour une inspection à l'exportation que dans le cadre d'une initiative réglementaire axée sur un objectif de santé publique.

5.2 Élaboration d'une stratégie nationale de contrôle alimentaire

La réalisation des objectifs d'un système de contrôle alimentaire exige la connaissance de la situation actuelle et l'élaboration d'une stratégie nationale dans ce domaine. Les programmes permettant d'atteindre ces objectifs sont généralement propres à chaque pays. Ils dépendent non seulement de considérations socio-économiques, mais aussi de l'incidence des problèmes actuels ou émergents de sécurité sanitaire et de qualité des aliments. Les programmes en question doivent, en outre, prendre en considération la façon dont les risques alimentaires sont perçus au niveau international, les normes internationales, ainsi que les engagements éventuels internationaux dans le domaine de la protection alimentaire. Lors de l'instauration d'un système de contrôle alimentaire, il faut donc examiner systématiquement tous les facteurs susceptibles d'affecter les objectifs et le fonctionnement du système et mettre au point une stratégie nationale.

a) Collecte de l'information

Cette tâche implique le traitement de données pertinentes sous la forme d'un profil de pays (voir Annexe 8). Ces données appuient l'élaboration d'une stratégie, dans la mesure où les différentes parties prenantes sont parvenues à un accord quant aux objectifs, aux priorités, aux politiques, au rôle des différents ministères/organismes, aux responsabilités de l'industrie et aux 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, et 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 toute la mesure possible.

b) 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.

Or, l'élaboration de stratégies de contrôle alimentaire comprenant des objectifs clairement définis n'est pas une tâche simple et l'identification des investissements publics prioritaires en matière de contrôle alimentaire peut s'avérer extrêmement délicate. La stratégie doit faire appel à des intrants multisectoriels; elle doit être fondée sur la nécessité d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et la protection du consommateur contre les produits alimentaires insalubres, altérés, ou falsifiés. Elle doit conjointement prendre en considération les intérêts économiques du pays vis-à-vis des échanges à l'importation/exportation, le développement de l'industrie alimentaire, ainsi que les intérêts des exploitants agricoles et des producteurs alimentaires. La détermination des priorités d'action doit suivre une approche axée sur les risques. 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 firmes de plus grande taille. Il est souhaitable d'introduire des interventions de ce type progressivement. Par exemple, les pays peuvent donner 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;
- l'action en faveur de différentes initiatives d'information du public; notamment d'éducation du consommateur.

5.3 Renforcement des structures administratives des systèmes nationaux de contrôle alimentaire

Compte tenu de l'étendue du domaine de responsabilité des systèmes de contrôle alimentaire, au moins trois types d'organisation peuvent convenir au niveau national:

- système fondé sur plusieurs organismes responsables du contrôle alimentaire - système à organismes multiples;
- système fondé sur un organisme intégré unique chargé du contrôle alimentaire - système à organisme unique;
- système fondé sur une approche nationale intégrée - système intégré.

a) Système à organismes multiples

Tandis que la sécurité sanitaire des aliments constitue l'objectif premier, un objectif économique important des systèmes de contrôle alimentaire consiste également à créer et à maintenir des systèmes durables de production et de transformation des aliments. Dans ce contexte, 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 notamment à titre d'exemple:

- Loi régissant les inspections à l'exportation, désignant les aliments devant faire l'objet d'inspections obligatoires préalablement à l'exportation; mise à la disposition des exportateurs de moyens pour procéder de façon facultative à des inspections et des certifications.
- 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.
- 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.

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 s'avérer alors 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.

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. Or, différentes raisons historiques et politiques empêchent souvent de prévoir une seule structure intégrée, ou un système intégré de contrôle alimentaire. Dans ce type de situation, la stratégie nationale de contrôle alimentaire doit clairement identifier le rôle de chaque organisme, afin d'éviter les doubles emplois et de façon à apporter plus de cohérence. Elle doit par ailleurs définir les parties ou les segments de la chaîne alimentaire qui doivent faire l'objet d'une interprétation spéciale, et bénéficier de moyens supplémentaires afin de renforcer le système de contrôle.

b) *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 de réagir rapidement en cas de circonstances critiques et des 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 dans tous les cas aux besoins et aux moyens définis par les différents contextes socio-économiques et politiques nationales. La décision incombe à chaque pays en propre et toutes les parties intéressées doivent avoir la possibilité de contribuer au processus d'élaboration du système. Malheureusement, les pays ont, en règle générale, rarement l'occasion de mettre sur pied un nouveau système de contrôle des aliments fondé sur un organisme unique.

c) *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. L'Annexe 9 présente des études de cas illustrant des systèmes nationaux de contrôle alimentaire mis en place dans plusieurs pays.

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 de mettre en place les activités stratégiques et opérationnelles nécessaires pour atteindre les objectifs en question. Cet organisme national pourrait notamment exercer les autres fonctions suivantes:

- 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.

Des indications plus détaillées concernant certaines composantes d'un organisme national de contrôle alimentaire figurent à l'Annexe 10.

Enfin, les activités envisageables au cours de la mise en place et du fonctionnement initial d'un organisme national de contrôle alimentaire sont présentées en détail à l'Annexe 11.

5.4 Financement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire

Les fonds et les ressources nécessaires à la réorganisation et au renforcement des systèmes de contrôle alimentaire devraient normalement être fournis par le gouvernement national. 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.

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. 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. 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. 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.

6. PROBLÈMES SPÉCIFIQUES DES PAYS EN DÉVELOPPEMENT

6.1 Systèmes de production alimentaire

Les systèmes de production, de transformation et de commercialisation des produits alimentaires sont complexes. Dans beaucoup de pays en développement ils sont en outre très morcelés et tributaires d'un grand nombre de petits producteurs. Bien que cette organisation puisse comporter des avantages socio-économiques, le fait que d'importantes quantités de nourriture passent par une multitude d'intermédiaires de personnes qui manipulent les aliments, augmente le risque d'exposition à de mauvaises conditions d'hygiène, de contamination et de fraude. 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, etc. En outre, la plupart des personnels qui produisent et manipulent les aliments n'ont pas les connaissances et les compétences appropriées pour appliquer les pratiques agricoles modernes, les règles d'hygiène alimentaire, ainsi que les bonnes pratiques de manipulation des aliments.

Cela ne veut pas dire que tous les aliments de ce type sont insalubres: nombre de pratiques traditionnelles de production et de manutention des aliments comportent des marges de sécurité intrinsèques, fondées sur des années d'expérience. Les problèmes viennent de l'impossibilité de faire face aux conséquences de l'introduction de nouvelles pratiques agricoles intensives, de l'urbanisation de plus en plus poussée, des contraintes exercées sur les ressources naturelles et de nouveaux risques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

6.2 Industrie 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. La taille de ces unités de transformation est très variable - puisqu'à côté d'un petit nombre de grandes usines, la majorité est constituée de petites unités familiales n'ayant guère les moyens d'utiliser des intrants techniques efficaces; au niveau le plus rudimentaire de cette échelle, les locaux utilisés sont mal équipés pour assurer scientifiquement et régulièrement la sécurité sanitaire et la qualité des produits alimentaires. Ces petites unités bénéficient souvent néanmoins d'une aide des pouvoirs publics, du fait qu'elles créent des emplois et fournissent des revenus à leurs exploitants. Les pays en développement sont donc confrontés à la tâche délicate consistant à favoriser un réel essor de ces petites unités pour qu'elles puissent améliorer les technologies employées.

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. Les petites exploitations assurent généralement la production primaire; aussi, les carences d'infrastructures des régions productrices se traduisent par une variabilité de la qualité des matières premières fournies. 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.

6.3 Aliments vendus sur la voie publique

D'après les études consacrées aux pays en développement, de 20 à 25 pour cent des dépenses alimentaires des ménages sont encourues en dehors du foyer et certaines catégories de la population sont entièrement tributaires des aliments vendus sur la voie publique. Il s'agit de l'une des conséquences de l'urbanisation rapide, des millions de personnes n'ayant pas d'accès à une cuisine ou ne disposant pas d'installation de préparation des aliments. Les travailleurs célibataires et sans famille se comptent par millions et une importante population fluctuante entre et sort de la ville pour aller travailler; ces personnes sont donc pour la plupart tributaires des aliments vendus sur la voie publique pour leur nourriture quotidienne.

Dans beaucoup de pays en développement, les vendeurs d'aliments sur la voie publique sont un élément important du circuit d'approvisionnement en nourriture. Bon marché et facile à se procurer, les aliments vendus sur la voie publique répondent à un besoin vital de la population urbaine. Ces aliments et ces boissons prêts à consommer sont préparés et/ou vendus par des vendeurs ou des colporteurs essentiellement dans les rues ou autres lieux appropriés, par exemple à proximité des lieux de travail, des écoles, des hôpitaux, des gares ferroviaires et des gares routières.

La salubrité est un sujet de préoccupation majeur en ce qui concerne les aliments vendus sur la voie publique. En effet, ces aliments sont généralement préparés et vendus dans des conditions anti-hygiéniques, avec des possibilités limitées d'approvisionnement en eau salubre, d'accès aux services sanitaires ou aux installations de traitement des ordures ménagères. Aussi, les aliments vendus sur la voie publique comportent-ils un risque élevé d'intoxication alimentaire par contamination microbienne, et par ailleurs, d'usage inadéquat d'additifs alimentaires, et de contamination d'ambiance.

6.4 Infrastructure de contrôle alimentaire et ressources correspondantes

Dans nombre de pays en développement, l'infrastructure de contrôle alimentaire s'avère généralement inadéquate, en raison de la limitation des ressources disponibles et des carences de gestion souvent observées. Les laboratoires de contrôle alimentaire sont souvent mal équipés et manquent d'analystes convenablement formés. Ces carences sont aggravées lorsque le contrôle alimentaire implique le concours de plusieurs organismes. L'absence d'orientation stratégique globale se traduit par une utilisation inadéquate de ressources limitées. Enfin, les systèmes de contrôle alimentaire risquent de pâtir de l'insuffisance ou de l'inadéquation des mesures d'application adoptées.

Les systèmes modernes de contrôle alimentaire reposent nécessairement sur des processus décisionnels scientifiques et transparents et exigent par conséquent la disponibilité de personnes dûment qualifiées et formées dans des disciplines telles que les sciences et les technologies alimentaires, la chimie, la biochimie, la microbiologie, les sciences vétérinaires, la médecine, l'épidémiologie, l'agronomie, l'assurance qualité, la vérification alimentaire. Les autorités chargées du contrôle alimentaire doivent mieux apprécier le rôle de la science dans le cadre de l'approche axée sur les risques et mettre à profit les moyens scientifiques disponibles au sein de la communauté internationale.

6.5 Assistance technique: rôle des organismes internationaux

Il est largement admis que le renforcement des systèmes de contrôle alimentaire des pays en développement requiert une assistance technique. La FAO et l'OMS sont les deux principales institutions spécialisées du système des Nations Unies engagées avec des pays en développement dans des programmes de coopération technique en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments.

L'aide de la FAO dans le domaine du contrôle et des normes alimentaires est une activité majeure; elle est menée aux niveaux mondial, régional et national. Les manuels publiés concernant le contrôle de la qualité des aliments couvrent un éventail d'aspects différents des systèmes de contrôle alimentaire et sont utilisés partout dans le monde. Des réunions, des séminaires et des ateliers sont organisés dans toutes les régions d'Afrique, d'Asie et du Pacifique, d'Amérique latine et des Caraïbes, d'Europe Orientale, du Proche-Orient et d'Afrique du Nord. Une assistance technique est fournie dans de nombreux domaines, notamment, les suivants:

- Création ou renforcement des systèmes nationaux et des infrastructures de contrôle alimentaire;
- Aide à l'élaboration d'une législation alimentaire et des règlements connexes;
- Tenue d'ateliers consacrés à la mise au point de stratégies nationales de contrôle alimentaire;
- Aide à la constitution ou au renforcement des capacités d'analyse des aliments;

- Évaluation des implications des Accords SPS et OTC (voir Annexe 5);
- Formation fournie aux activités d'inspection, d'analyse et de manutention des produits alimentaires;
- Formation fournie aux formateurs aux systèmes de l'analyse des risques - point critique pour leur maîtrise (HACCP);
- Formation fournie à la gestion des systèmes de contrôle alimentaire; et
- Aide au renforcement des comités nationaux du Codex (voir Annexe 4).

Ces dernières années l'OMS a notablement renforcé la priorité accordée à ses activités en matière de salubrité des aliments aux niveaux international et régional. L'organisation fournit également une assistance technique aux niveaux international, régional et national. Organisation décentralisée, l'OMS est divisée en six régions, dont les bureaux régionaux sont responsables de l'assistance offerte aux États membres en matière d'élaboration et de renforcement de leurs programmes nationaux respectifs de sécurité sanitaire des aliments. Actuellement, les bureaux régionaux poursuivent une série d'actions de renforcement des capacités, conçues pour protéger la santé des consommateurs. La nature et l'ampleur de ces activités sont fonction des ressources disponibles, mais portent notamment sur les aspects suivants:

- Élaboration de politiques et de stratégies régionales et nationales en matière de salubrité des aliments;
- Préparation d'une législation alimentaire de règlements et de normes concernant les aliments, ainsi que de codes de pratiques hygiéniques;
- Mise en place de programmes d'inspection des aliments;
- Action en faveur des méthodes et des techniques conçues pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, notamment grâce à l'application du système HACCP;
- Création ou renforcement des capacités d'analyse des produits alimentaires;
- Mise au point et réalisation de programmes de formation et d'éducation à l'hygiène;
- Création de marchés conformes aux règles d'hygiène et amélioration de la salubrité des aliments vendus sur la voie publique; et
- Action en faveur de la mise en place d'une activité de surveillance des maladies d'origine alimentaire.

L'Accord SPS (Article 9), ainsi que l'Accord OTC (Article 11) se réfèrent spécifiquement à la nécessité de fournir une assistance technique aux pays en développement. Cette assistance peut être dispensée dans des domaines tels que les technologies, les travaux de recherche et l'infrastructure de transformation des produits alimentaires, la création d'instances réglementaires nationales, etc. En particulier, les pays développés importateurs de produits alimentaires auprès de pays en voie de développement sont tenus, sur demande, de fournir une assistance technique aux pays en développement exportateurs pour leur permettre de remplir leurs obligations au titre des Accords SPS ou OTC dans le cadre du commerce international de produits alimentaires. Les clauses détaillées des Accords SPS et OTC figurent à l'Annexe 5. Cette nouvelle possibilité de bénéficier d'une assistance technique en vertu des Accords de l'OMC n'a pas encore été pleinement mise à profit par les pays en développement.

Il est par ailleurs possible d'obtenir une assistance technique dans le domaine du contrôle alimentaire par l'intermédiaire de la Banque Mondiale, des autres banques de développement, et auprès des organismes donateurs bilatéraux. L'accès à ces financements est fonction de la priorité accordée par les pays en développement au renforcement de leurs systèmes de contrôle alimentaire, tel qu'il ressort de leurs plans nationaux de développement.

ANNEXE 1. Glossaire

Analyse des dangers	Processus consistant à recueillir et à interpréter des informations sur les dangers et les conditions responsables de leur apparition pour décider des mesures importantes du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments et devant par conséquent être prises en considération dans le système HACCP.
Analyse des risques	Processus comportant trois volets: l'évaluation des risques, la gestion des risques, la communication sur les risques.
Audit	Examen systématique visant à établir si en réalité les choses se déroulent conformément aux procédures établies.
Bonnes pratiques agricoles	Pratiques des producteurs alimentaires primaires (par exemple, les exploitants agricoles et les pêcheurs) dont l'application est nécessaire à la production de produits agricoles sains et salubres, conformes aux lois et aux règlements alimentaires.
Caractérisation des risques	Estimation qualitative et/ou quantitative, compte tenu des incertitudes inhérentes à l'évaluation, de la probabilité d'apparition et de la gravité des effets adverses connus ou potentiels sur la santé, dans une population donnée, en fonction de l'identification des dangers, de leur caractérisation, et de l'évaluation de l'exposition.
Comités du Codex	Ces organes auxiliaires de la Commission du Codex Alimentarius comprennent neuf comités généraux thématiques, quinze comités relatifs à des produits spécifiques, six comités régionaux de coordination et différents groupes de travail ad hoc intergouvernementaux créés pour un temps limité et concernant des sujets spécifiques.
Commission du Codex Alimentarius	Le Codex Alimentarius est un organe annexe de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la santé. La Commission est chargée de l'élaboration de normes internationales concernant les aliments dans le but de protéger la santé des consommateurs et de garantir l'équité des pratiques en cours dans le commerce des aliments.
Communication des risques	Échange interactif d'informations et d'opinions sur les risques, entre les évaluateurs et les gestionnaires des risques, les consommateurs et les autres parties intéressées.
Contaminant alimentaire	Tout agent biologique ou chimique, corps étranger ou substance qui n'a pas été ajouté délibérément au produit et qui risque d'en compromettre la salubrité ou le caractère approprié.
Contrôle alimentaire	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 au stade de la production, 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.
Danger	Agent biologique, chimique ou physique se présentant à l'état d'aliment pouvant causer un effet néfaste sur la santé.

De la ferme à la table	Ensemble des étapes liées à la production, à l'entreposage et à la manutention, la distribution et la préparation d'un produit alimentaire.
Équivalence	Processus de validation aux termes duquel les mesures sanitaires et phytosanitaires mises en œuvre dans un pays peuvent être jugées équivalentes à celles d'un deuxième pays pour des échanges portant sur le même produit, bien que des mesures de contrôle différentes puissent être appliquées.
Évaluation des risques	Processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes: identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation de l'exposition, et caractérisation des risques.
Gestion des risques	Processus consistant à mettre en balance les différentes politiques alternatives à la lumière des résultats de l'évaluation des risques, et si nécessaire, à sélectionner et à mettre en œuvre des mesures appropriées pour leur maîtrise, notamment des dispositions réglementaires.
Hygiène alimentaire	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.
Inspection des aliments	Examen par une agence habilitée à exercer des fonctions de réglementation et/ou de mise en application de produits alimentaires ou de systèmes de contrôle des matières premières, de leur transformation et de leur distribution. Ces tâches comprennent les essais des produits en cours de fabrication et des produits finis, afin de vérifier leur conformité aux exigences réglementaires.
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires.
JMPR	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides.
OGM	Organisme génétiquement modifié.
OMC	L'Organisation mondiale du commerce est l'organisation internationale qui définit les règles des échanges commerciaux entre les nations. Les accords de l'OMC jouent un rôle fondamental; ils sont négociés et signés par la plupart des puissances commerciales et ratifiés par leurs parlements respectifs. Ils visent à faciliter l'activité économique des producteurs de biens et de services, des exportateurs et des importateurs.
OTC	Accords sur les obstacles techniques au commerce l'Organisation mondiale du commerce (OMC).
Point critique	Étapes de la chaîne alimentaire dont la maîtrise est essentielle afin d'éviter ou d'éliminer un danger pour la sécurité sanitaire des aliments ou de le réduire à un niveau acceptable.
Pratiques de fabrication	Conformité aux codes de pratique, aux normes industrielles, aux règlements et aux lois concernant la production, la transformation, la manutention, l'étiquetage, et la vente de denrées alimentaires décrétés par l'industrie et par les instances locales, infranationales, nationales et internationales, dans l'intention de protéger le public contre les maladies, l'altération des produits et la fraude.
Programme d'analyse des	Document établi conformément aux principes de l'analyse des risques-points critiques pour leur maîtrise, afin de garantir l'élimination des

risques - points critiques pour leur maîtrise	dangers importants du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments et concernant le maillon considéré de la chaîne alimentaire.
RIA	Évaluation de l'impact réglementaire.
SPS	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).
Surveillance	Dans le cadre d'un système HACCP, désigne la réalisation d'une succession préalablement définie d'observations ou de mesures de paramètres témoins, afin d'évaluer la maîtrise d'un point critique.
Surveillance des produits alimentaires	Contrôle continu des approvisionnements alimentaires pour garantir que les consommateurs ne sont pas exposés à la présence dans les aliments de certains éléments, tels que les contaminants chimiques, ou à des dangers biologiques qui constituent un risque sanitaire.
Système d'analyse des risques- points critiques pour leur maîtrise (HACCP)	Le système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise constitue un moyen scientifique systématique d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments, depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale, grâce à l'identification et l'évaluation de dangers spécifiques et des mesures pour leur maîtrise afin de garantir la salubrité d'un produit alimentaire. Le système HACCP est un outil d'évaluation des dangers et de mise en place de systèmes de contrôle axés sur la prévention et ne reposant pas essentiellement sur le contrôle du produit final.
Vérification	Dans le système HACCP, utilisation de méthodes, de procédures, ou d'essais, outre ceux utilisés pour les activités de surveillance visant à déterminer la conformité au système HACCP, et/ou la nécessité de modifier ledit programme afin de renforcer la sécurité sanitaire des aliments.

ANNEXE 2. Adresses et contacts

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

Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires
Division de l'alimentation et de la nutrition
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italie
Site Web: <http://www.fao.org/es/ESN>

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS)

Département salubrité des aliments
Groupe développement durable et milieux favorables à la santé (FOS/SDE)
Organisation mondiale de la santé
20 Avenue Appia
1211 Genève 27
Suisse
Site Web: <http://www.who.int/fsf/>

SECRÉTARIAT MIXTE FAO/OMS DU CODEX

Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Division de l'alimentation et de la nutrition
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italie
Site Web: <http://www.codexalimentarius.net/>

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE (OMC)

Organisation mondiale du commerce
Rue de Lausanne 154
CH-1211 Genève 21
Suisse
Site Web: <http://www.wto.org>

FOOD STANDARDS AUSTRALIA NEW ZEALAND (FSANZ)

Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186
Canberra BC ACT 2610
Australie
Site Web: <http://www.foodstandards.gov.au>
ou
PO Box 10559
The Terrace, Wellington
6036
Nouvelle-Zélande

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE (USDA)

U.S. Department of Agriculture
Room 4861 South Building
1400 Interdependence Avenue, SW
Washington, DC 20250
USA
Site web: <http://www.fsis.usda.gov>

U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)

U. S. Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane
Rockville MD 20857-0001
USA
Site Web: <http://www.fda.gov>
<http://www.cfsan.fda.gov/list.html> FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition

FOOD SAFETY AUTHORITY OF IRELAND (FSAI)

Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lower Abbey Street
Dublin 1
Irlande
Site Web: <http://www.fsai.ie>

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS (ACIA)

Agence canadienne d'inspection des aliments
9 Camelot Drive
Nepean
Ontario K1A 0Y9
Canada
Site Web: <http://www.inspection.gc.ca/>

COMMISSION EUROPÉENNE (CE)

Commission européenne
B-1049 Bruxelles
Belgique
Site Web: http://europa.eu.int/pol/food/index_en.htm

Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA)
Site web: <http://www.efsa.eu.int/>

ANNEXE 3. Problèmes de sécurité sanitaire des aliments et de protection du consommateur

La sécurité sanitaire des aliments est un problème essentiel de santé publique pour tous les pays. Les maladies d'origine alimentaire dues aux agents pathogènes microbiens, aux biotoxines et aux polluants chimiques présents dans les aliments représentent de graves menaces pour la santé de milliards de personnes. De graves épidémies de maladies d'origine alimentaire ont été inventoriées sur tous les continents au cours des décennies passées, faisant apparaître leur l'importance tant pour la santé publique que du point de vue social. Partout dans le monde, les consommateurs sont de plus en plus préoccupés par ces épidémies. Or, celles-ci ne sont peut-être que l'aspect le plus visible d'un problème plus vaste et plus persistant. Les maladies d'origine alimentaire affectent non seulement la santé et le bien-être de la population, mais comportent des répercussions économiques pour les individus, les familles, les communautés, les entreprises et les pays. Ces maladies imposent un lourd fardeau au système de santé et réduisent notablement la productivité économique. Du fait des pertes de revenus qu'elles entraînent, elles perpétuent le cycle de la pauvreté dans lequel se trouvent les personnes les plus démunies qui vivent généralement au jour le jour.

L'intégration et le regroupement des industries alimentaires, ainsi que la mondialisation du commerce des aliments modifient ces caractéristiques de la production et de la distribution des produits alimentaires. La distribution des produits d'alimentation humaine et animale s'effectue sur des distances beaucoup plus importantes qu'autrefois, créant ainsi les conditions nécessaires à l'extension des épidémies d'origine alimentaire. Lors d'une crise récente, plus de 1500 exploitations agricoles européennes ont reçu pendant deux semaines des aliments pour animaux contaminés par les dioxines en provenance d'une seule et unique source. Les produits alimentaires obtenus à partir d'animaux nourris au moyen de fourrage contaminé ont été distribués sur tous les continents en quelques semaines. La diffusion internationale de la viande et des farines animales obtenues à partir du bétail atteint de l'encéphalite spongiforme bovine a déjà été largement évoquée. Par contre, le bilan reste encore à faire de toutes les répercussions économiques de ces incidents comme de l'angoisse suscitée, chez les consommateurs.

D'autres facteurs expliquent le fait que la sécurité sanitaire des aliments soit devenue un problème de santé publique. L'urbanisation de plus en plus poussée conduit à des exigences accrues en matière de transport, d'entreposage et de préparation des aliments. Dans les pays en développement, les produits alimentaires sont souvent préparés par des vendeurs de rue. Dans les pays développés, la part du budget alimentaire consacrée aux aliments préparés en dehors du foyer peut atteindre 50%. Toutes ces transformations conduisent à des situations dans lesquelles une source unique de contamination peut avoir des conséquences largement étendues, parfois même à l'échelle mondiale.

La mondialisation du commerce alimentaire comporte de nombreux avantages pour les consommateurs, puisqu'elle permet une diversification accrue d'aliments de grande qualité disponibles sur le marché, peu coûteux et salubres, conformes à la demande des consommateurs. La mondialisation du commerce des produits alimentaires offre des possibilités aux pays exportateurs d'aliments d'obtenir des recettes en devises, condition indispensable au développement économique de nombreux pays. Toutefois, ces mêmes transformations posent par ailleurs de nouveaux défis du point de vue de la production et de la distribution des aliments; il s'est avéré en outre qu'elles ont eu des répercussions considérables en matière de santé.

Les programmes de sécurité sanitaire des aliments privilégient de plus en plus une approche dite de la ferme à la table, en tant que méthode efficace de réduction des dangers d'origine alimentaire. Cette méthode holistique de maîtrise des risques d'origine alimentaire prend en considération chacun des maillons de la chaîne, depuis la matière première jusqu'à la consommation. Les facteurs de risque peuvent en effet s'immiscer dans la chaîne alimentaire au niveau de l'exploitation agricole, mais ils peuvent aussi s'introduire ou s'aggraver en un point quelconque de la chaîne.

Bien que des progrès importants aient été accomplis dans de nombreux pays grâce à une amélioration de la sécurité sanitaire des aliments, des millions de personnes développent chaque année des pathologies suite à la consommation d'aliments contaminés. Le renforcement de la résistance anti-microbienne des bactéries responsables de ces maladies aggrave la situation. Aussi, l'opinion est-elle de plus en plus sensibilisée aux risques représentés par la présence dans la nourriture de microorganismes pathogènes et de produits chimiques. L'apparition de technologies nouvelles, notamment le génie génétique et le traitement par irradiation, dans ce contexte de préoccupation croissante quant à la sécurité sanitaire des aliments lance un autre défi. Certaines technologies nouvelles auront pour effet d'augmenter la production agricole et d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments; toutefois, leur acceptation par les consommateurs exigera la démonstration de leur bien-fondé et de leur innocuité. En outre, elles devront faire l'objet d'une évaluation de type participatif, transparente, et menée conformément à des méthodes reconnues au niveau international.

Jusqu'à une date récente, la plupart des systèmes de réglementation de la salubrité des aliments étaient fondés sur des définitions juridiques des produits alimentaires insalubres, des programmes de mise en application prévoyant le retrait des aliments insalubres du marché et des sanctions à posteriori à l'encontre des responsables. Ces systèmes traditionnels ne sont pas en mesure de répondre aux défis actuels et émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, puisqu'ils ne favorisent pas une approche préventive. La dernière décennie a été marquée par l'adoption progressive du concept d'analyse des risques fondé sur une meilleure connaissance scientifique des maladies d'origine alimentaire et de leurs causes. Cette approche définit un cadre préventif pour l'adoption de mesures réglementaires en matière de sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et international. L'approche axée sur les risques doit s'appuyer sur les informations recueillies concernant les moyens les plus appropriés et les plus efficaces de délimitation des dangers d'origine alimentaire.

Dangers microbiologiques

Les dangers des microorganismes pathogènes d'origine alimentaire sont connus depuis des décennies. Ainsi, le risque de transmission de la tuberculose et des salmonelloses par le lait a été découvert au début du vingtième siècle; le recours à la pasteurisation comptait parmi les premières mesures de lutte adoptées. De manière analogue, les problèmes posés par le botulisme ont été traités en réglant le traitement thermique des aliments à faible acidité dans des récipients hermétiquement clos. En dépit des remarquables progrès des sciences et des techniques alimentaires, les maladies d'origine alimentaire représentent une cause de plus en plus importante de morbidité dans tous les pays, tandis que la liste des agents microbiens pathogènes potentiels d'origine alimentaire ne cesse de s'allonger. En outre, les maladies d'origine alimentaire figurent parmi les principales causes de décès susceptibles d'être évités et constituent un fardeau économique dans la plupart des pays. Malheureusement, la plupart des pays disposent de peu de données concernant les maladies de ce type et leur incidence sur la santé publique.

C'est seulement depuis peu que le coût de la contamination des aliments et des maladies d'origine alimentaire a été systématiquement analysé et quantifié. Les travaux consacrés aux épidémies d'origine alimentaire survenues aux États-Unis, en Australie, en Allemagne, et en Inde ont confirmé l'immensité du problème, puisque ces maladies ont touché ou tué des millions de personnes. D'après les données disponibles, un pourcentage pouvant atteindre 30% de la population dans les pays industrialisés risque d'être affecté par des maladies d'origine alimentaire. Bien que leur incidence au niveau mondial soit difficile à estimer, celle-ci a été évaluée à 2,2 millions de personnes en 1998, dont 1,8 million d'enfants décédés des suites de maladies diarrhéiques.

Le coût économique associé aux maladies d'origine alimentaire causées par des microorganismes n'a été estimé que depuis peu. Aux États-Unis les coûts entraînés par les maladies humaines dues à cet agent pathogène particulier ont été estimés à un montant allant

de 6,5 milliards de dollars E-U à 34,9 milliards de dollars E-U². Les frais médicaux et la valeur des pertes de vies humaines dues à cinq infections d'origine alimentaire en Angleterre et au Pays de Galles ont été estimés au Royaume-Uni à un montant de 300 à 700 millions de £ par an en 1996³. Enfin, le montant annuel du coût des 11500 cas estimés d'intoxications alimentaires quotidiennes en Australie a été évalué à 2,6 milliards de \$ australiens⁴. Par ailleurs, sur la base du revenu par habitant, le fardeau économique supporté par la population en Inde à la suite d'une épidémie d'intoxication alimentaire par *Staphylococcus aureus* s'est avéré encore plus élevé par comparaison à une épidémie similaire survenue aux États-Unis⁵.

Les graves épidémies dues à *E. coli* et *Salmonella* ont mis en évidence des problèmes de sécurité sanitaire des aliments et une aggravation de l'inquiétude de la population face au risque de garanties insuffisantes en matière de santé publique offertes par les systèmes modernes de production agricole, de transformation des aliments et de commercialisation. En dépit des progrès de notre connaissance des caractéristiques écologiques des organismes responsables des intoxications alimentaires et des conditions dans lesquelles ils risquent de se développer et de survivre, les moyens dont nous disposons pour éliminer certains d'entre eux sont plus limités. Cela tient sans doute en partie à la transformation des pratiques de production, à la maîtrise insuffisante des risques au niveau de l'exploitation agricole, aux difficultés de l'industrie à maîtriser les risques au cours de la production, à la demande croissante de produits frais, à l'évolution dans le sens d'un traitement réduit au minimum des denrées alimentaires et enfin, à l'allongement de la durée de stockage de nombreux aliments. Par exemple, *Salmonella* reste une cause importante d'intoxication alimentaire et son incidence progresse. Largement répandue dans les troupeaux de bovins, *Salmonella Typhimurium* DT 104 résiste à plusieurs antibiotiques. Or, l'incidence de cet organisme progresse, ainsi que le nombre d'isolats résistants aux antibiotiques. Plus d'un tiers des personnes contaminées par cet organisme doivent être hospitalisées, quelque trois pour cent des cas étant mortels.

Le danger notable présenté par l'agent pathogène entérohémorragique *Escherichia coli* O157:H7 s'est largement manifesté par des épidémies majeures de cette maladie. Le caractère pathogène de *E. coli* O157:H7 a été identifié pour la première fois en 1982, mais l'absence de méthode de détection suffisamment sensible a gêné dans un premier temps l'identification des réservoirs et des sources de cet organisme. D'autres souches de *E. coli* entérohémorragique (EHECs) posent un problème particulier vu l'impossibilité de les différencier du reste de la flore intestinale. Son identification exige l'utilisation de techniques de pointe.

E. coli O157:H7 illustre les limites de notre connaissance actuelle de nombreux agents pathogènes et de leur mode de contamination de la nourriture. Au cours des dernières décennies une série de microorganismes sont apparus comme autant de causes potentielles de maladies d'origine alimentaire. Plusieurs bactéries relativement peu connues ont été identifiées en tant que cause importante de maladies de ce type, par exemple, *Campylobacter jejuni*, *Vibrio parahaemolyticus* et *Yersinia enterocolitica*. Compte tenu de la capacité d'adaptation des microorganismes, la modification des modes de production, de conservation et de conditionnement des produits alimentaires s'est traduite par une évolution des dangers en termes de salubrité des aliments. Par exemple, des organismes, tels que *Listeria monocytogenes* et dans une moindre mesure *Clostridium botulinum*, sont apparus dans un premier temps, puis réapparus suite à la modification des conditions d'emballage et de transformation.

² Byzby, J.C. et Roberts, T. (1997) Economic costs and trade implications of microbial foodborne illness. World Health Statistics Quarterly, 50^o, (1/2), 57-66.

³ Robert, J.A. (1996) Economic evaluation of Surveillance, Londres, Dept. of Public health and Policy.

⁴ Australia New Zealand Food Authority (1999), Food Safety Standards – Costs and benefits (ANZFA).

⁵ Dudhakar, P. Nageswara Rao, R. ; Bhat, R. Et Gupta, C.P. (1988) The economic impact of foodborne disease outbreak due to *Staphylococcus aureus*, Journal of Food Protection, 51, (11).

Différents types de protozoaires et de virus risquent également de contaminer les aliments, par exemple *Cryptosporidium parvum*, *Toxoplasma gondii*, *Clonorchis sinensis*, *virus Norwalk* et *hepatitis A*. L'efficacité de la prévention et la lutte contre ces organismes exige un effort pédagogique à grande échelle et le cas échéant, de nouvelles initiatives telles l'introduction des systèmes HACCP au niveau de la production primaire.

Dangers chimiques

Les dangers chimiques figurent également parmi les principales causes de maladies d'origine alimentaire, bien que les effets soient souvent difficilement associables à un élément particulier et puissent intervenir longtemps après sa consommation. En particulier, l'usage intempestif de pesticides au stade de la production et de l'entreposage des aliments, provoquant la présence de résidus dangereux, suscite depuis longtemps des inquiétudes quant à la salubrité chimique de certains aliments. De manière analogue, les métaux lourds risquent de polluer les produits alimentaires par l'intermédiaire du sol, de l'eau ou des matériaux placés à leur contact, de même que différents polluants environnementaux comme les PCB. Toutes ces substances peuvent provoquer des maladies aiguës ou chroniques.

Plus récemment, la contamination par les dioxines présents dans les aliments pour animaux a souligné conjointement l'importance du contrôle de toute la chaîne alimentaire et la prise de conscience au niveau international des problèmes posés par les systèmes censés assurer la sécurité sanitaire des aliments. Ainsi, l'usage intempestif et illicite d'additifs alimentaires pose des problèmes spécifiques. Les phthalates dans les produits pour nourrisson, les ingrédients alimentaires dotés d'une activité œstrogène, ainsi que les résidus de médicaments vétérinaires, etc., ont par ailleurs contribué à renforcer l'inquiétude du public.

Ces problèmes ne sont pas limités à la production agricole de denrées alimentaires. Ils mettent également en cause la présence dans le poisson de toxines dues aux algues et l'usage répandu de produits chimiques en pisciculture. Les mycotoxines forment un autre groupe de polluants chimiques fortement toxiques ou cancérigènes d'origine biologique, produits par certaines espèces de champignons. Les aflatoxines, les ochratoxines, les fumonisines, les zéaralenones et les trichothécènes constituent cinq groupes importants de mycotoxines. L'arachide, le maïs, la pistache, les noix et le copra sont susceptibles d'être contaminés par les mycotoxines. Les aflatoxines comptent parmi les mycotoxines les plus étudiées, dont l'ingestion a été incontestablement associée au cancer primaire du foie. Pratiquement tous les produits végétaux peuvent servir de substrat de croissance pour les champignons et entraîner par voie de conséquence une contamination par les mycotoxines de la nourriture humaine et des aliments pour animaux. Or, les aliments pour animaux contaminés de cette façon peuvent entraîner la transmission de toxines au consommateur par l'intermédiaire du lait et des produits carnés.

Tandis que l'importance des dangers chimiques est bien connue, nous connaissons seulement en partie leurs effets dans le domaine des intolérances et des allergies alimentaires, de la perturbation du système endocrinien, de l'immunotoxicité et de certaines formes de cancer. La détermination de la contribution à l'étiologie de ces maladies par la présence de produits chimiques dans les aliments doit faire l'objet de recherches plus poussées. Dans les pays en développement, peu d'informations fiables sont disponibles quant à l'exposition de la population aux produits chimiques présents dans la nourriture.

Falsification des aliments

Les consommateurs, en particulier ceux des pays en développement, sont souvent exposés à une falsification délibérée de leur nourriture; or, cette pratique peut comporter des risques sanitaires et des pertes financières pour le consommateur. Ainsi, la falsification du lait et des produits laitiers, du miel, des épices, des huiles alimentaires, et l'emploi de colorants pour masquer la qualité des produits sont des pratiques courantes. Bien qu'elle n'entraîne généralement que des risques limités, la falsification des aliments suscite l'indignation et la colère du public dans la mesure où elle trouble sa confiance dans l'intégrité des produits alimentaires mis sur le marché. Étant donné que 60 à 70% du revenu des familles des classes moyennes des pays en développement sont consacrés à ce poste budgétaire, la falsification de

la nourriture peut avoir de lourdes conséquences, tant sur le budget de la famille que sur l'état de santé de ses membres.

Organismes génétiquement modifiés (OGM) et aliments non traditionnels

Les biotechnologies modernes, connues également sous le nom de génie génétique, ou de manipulations génétiques, comportent le transfert de matériel héréditaire (ADN, ARN), d'un organisme à un autre, d'une façon qui ne peut être réalisée naturellement, c'est-à-dire, par accouplement ou hybridation. Le génie génétique permet maintenant de transférer le matériel héréditaire, en franchissant les limites d'une espèce à l'autre. Cette possibilité élargit l'éventail des modifications génétiques réalisables et permet de diversifier les denrées alimentaires disponibles. L'accélération des développements dans le domaine des biotechnologies modernes a ouvert une nouvelle ère de la profession alimentaire ce qui aura vraisemblablement un impact considérable sur les systèmes mondiaux d'approvisionnement. Toutefois, on observe des différences très notables de points de vue parmi les scientifiques quant à la salubrité, la valeur nutritionnelle et les répercussions sur l'environnement de ces aliments.

En règle générale, les conséquences de certaines méthodes de transfert génétique sont paraît-il moins prévisibles par comparaison à celles des méthodes traditionnelles de sélection des végétaux et l'agrément de ces denrées alimentaires du point de vue de la nutrition, de la sécurité sanitaire et de l'impact de l'environnement exigera une somme considérable de données scientifiques. Le caractère révolutionnaire des biotechnologies modernes et leur impact probable sur les ressources alimentaires mondiales ont suscité partout dans le monde un intérêt et ouvert un débat parmi les scientifiques, les consommateurs et les industriels comme parmi les responsables politiques aux niveaux national et international.

Urbanisation, nutrition et sécurité alimentaire

En 2020, l'effectif prévu de la population mondiale doit atteindre 7,6 milliards d'habitants, soit un accroissement de 31% par rapport à la population au milieu de l'année 1996, soit 5,8 milliards d'habitants. Environ 98% de l'accroissement démographique de cette période interviendra dans les pays en développement. Bien que l'urbanisation soit un phénomène mondial, de 1995 à 2020 la population urbaine des pays en développement est appelée à doubler d'après les prévisions et atteindra 3,4 milliards d'habitants. Un tel accroissement démographique met sérieusement à l'épreuve au niveau mondial la sécurité alimentaire et les systèmes d'approvisionnement. Aussi, l'accroissement des disponibilités alimentaires afin de répondre aux besoins de populations de plus en plus nombreuses exigera une nouvelle extension des pratiques améliorées d'agriculture et d'élevage, le recours à des mesures visant à prévenir et à limiter les pertes avant et après récolte; une amélioration de l'efficacité des systèmes de transformation et de distribution des aliments; et enfin l'introduction de nouvelles technologies, notamment les applications des biotechnologies.

L'urbanisation croissante et les transformations connexes escomptées dans les modalités de production et de commercialisation des denrées alimentaires se traduiront par un allongement de la chaîne alimentaire et des risques d'introduction ou d'aggravation des dangers d'origine alimentaire.

ANNEXE 4. Connaître la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius

LA COMMISSION

La Conférence de la FAO à sa onzième session, en 1961, et la seizième Assemblée mondiale de la santé, en 1963, ont voté des résolutions portant création de la Commission du Codex Alimentarius. Les deux organes ont également adopté les Statuts et le Règlement intérieur de la Commission.

Les Statuts constituent la base juridique des travaux de la Commission et sont l'émanation officielle des concepts et des raisons qui sous-tendent sa création. L'Article premier des Statuts expose les buts, le mandat et les objectifs de la Commission.

ARTICLE PREMIER

La Commission du Codex Alimentarius est chargée ... d'adresser des propositions aux Directeurs généraux de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), et sera consultée par eux en ce qui concerne toutes les questions intéressant la mise en oeuvre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires dont l'objet est de:

- a) protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire;
- b) promouvoir la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales;
- c) établir un ordre de priorité et prendre l'initiative et la conduite du travail de préparation des projets de normes, par l'intermédiaire des organisations compétentes et avec leur aide;
- d) mettre au point les normes préparées comme indiqué au paragraphe (c) et, après leur acceptation par les gouvernements, les publier dans un Codex Alimentarius, soit comme normes régionales, soit comme normes mondiales, conjointement aux normes internationales déjà mises au point par d'autres organismes comme mentionné au paragraphe (b), chaque fois que cela sera possible;
- e) après une étude appropriée, modifier les normes déjà publiées, à la lumière de la situation.

L'ARTICLE 2 définit les critères d'admission à la Commission, qui est ouverte à tous les États Membres et membres associés de la FAO et de l'OMS. En 1998, la Commission se composait de 163 pays, représentant 97 pour cent de la population mondiale.

Le Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius décrit et formalise les procédures de travail propres à un organe intergouvernemental. Il prévoit:

- les conditions à remplir pour être membre de la Commission;
- la nomination du bureau de la Commission: le Président, trois Vice-Présidents, les coordonnateurs régionaux et un secrétaire, et prescrit leurs responsabilités;
- la mise en place d'un comité exécutif qui se réunit entre les sessions de la Commission, au nom de laquelle il agit en qualité d'organe exécutif;
- la fréquence et l'organisation des sessions de la Commission;
- la nature de l'ordre du jour des sessions de la Commission;
- les procédures de vote;
- les observateurs;
- la préparation des procès-verbaux et rapports de la Commission;

- la création d'organes subsidiaires;
- les procédures à adopter pour l'élaboration des normes;
- le budget et les prévisions de dépenses;
- les langues de travail de la Commission.

La Commission se réunit tous les deux ans, alternativement à Rome, au siège de la FAO, et à Genève, au siège de l'OMS. Entre deux sessions de la Commission le Comité exécutif agit en son nom. Les séances plénières peuvent rassembler jusqu'à 500 personnes. La représentation aux sessions se fait sur une base nationale. Les délégations nationales sont dirigées par de hauts fonctionnaires nommés par leurs gouvernements et peuvent comprendre, comme c'est souvent le cas, des représentants de l'industrie, d'organisations de consommateurs et d'instituts universitaires. Les pays qui ne sont pas encore membres de la Commission prennent parfois part à ses travaux en qualité d'observateurs.

Plusieurs organisations gouvernementales et non gouvernementales internationales ont également un statut d'observateur, qui ne les empêche pas, selon la tradition de la Commission du Codex Alimentarius, de présenter leur point de vue à n'importe quelle étape, sauf lors de la décision finale, qui reste la prérogative des gouvernements membres.

Pour faciliter le contact permanent avec les États Membres, la Commission, en collaboration avec les gouvernements nationaux, a mis en place des Points de contact du Codex, et de nombreux États Membres se sont dotés d'un Comité national du Codex pour coordonner les activités au niveau national.

L'intérêt pour les activités du Codex n'a cessé de croître depuis la création de la Commission et la participation grandissante des pays en développement à ses travaux témoigne des progrès réalisés et de la clairvoyance des fondateurs de la Commission.

Un rôle supplémentaire a par ailleurs été attribué aux travaux du Codex en vertu des Accords SPS et OTC de l'OMC. Les normes du Codex sont en effet explicitement reconnues en tant que référence du règlement des différends commerciaux internationaux.

FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION

La constitution du Codex Alimentarius

L'un des buts principaux de la Commission est la préparation de normes alimentaires et leur publication dans le Codex Alimentarius.

La base juridique des activités de la Commission et les procédures qu'elle est tenue de suivre sont publiées dans le *Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, qui en est à sa douzième édition. Comme tous les autres aspects des travaux de la Commission, les procédures de préparation des normes sont clairement définies, ouvertes et transparentes. En substance, elles comportent:

- *La présentation d'une proposition* d'élaboration de norme par un gouvernement national ou un comité subsidiaire de la Commission;
- *Une décision, rendue par la Commission ou par le Comité exécutif, d'élaborer une norme*, comme proposé. «Des critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités et la création d'organes subsidiaires» aident la Commission ou le Comité exécutif à se prononcer et à désigner ou à créer l'organe subsidiaire chargé d'élaborer la norme;
- *La préparation d'un avant-projet de norme* par le Secrétariat de la Commission, qui est *distribué aux Gouvernements membres* pour observations;
- Les observations sont examinées par l'organe subsidiaire qui a été chargé de la mise au point de l'avant-projet de norme et cet organe peut soumettre le texte à la Commission en tant que *projet de norme*;

- Si la Commission adopte le projet de norme, celui-ci est envoyé aux gouvernements et suit une procédure par étapes, au terme de laquelle le projet devient une *norme Codex*. Le nombre d'étapes requises pour la mise au point d'une norme varie d'un minimum de cinq pour une procédure accélérée à un maximum de huit. Dans certains cas, les étapes peuvent être répétées. Il faut en général plusieurs années pour élaborer une norme;
- Une fois adoptée par la Commission, la norme Codex est insérée dans le Codex Alimentarius.

Les Principes généraux du Codex Alimentarius contiennent un «Plan de présentation des normes Codex intéressant des produits» selon lequel les normes sont élaborées.

- *Champ d'application* - comprend le titre de la norme;
- *Description, facteurs essentiels de composition et de qualité* - définit la norme minimale pour l'aliment;
- *Additifs alimentaires* - seuls ceux qui ont été approuvés par la FAO et l'OMS peuvent être utilisés;
- *Contaminants*;
- *Hygiène et poids et mesures*;
- *Étiquetage* - conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage*.

Outre les normes de produits, le Codex Alimentarius comprend des *normes générales*, qui s'appliquent systématiquement à tous les aliments et ne visent pas un produit en particulier. Il existe des normes ou des recommandations générales pour:

- l'étiquetage des denrées alimentaires;
- les additifs alimentaires;
- les contaminants;
- les méthodes d'analyse et d'échantillonnage;
- l'hygiène alimentaire;
- la nutrition et les aliments diététiques ou de régime;
- les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires;
- les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments;
- les résidus de pesticides dans les aliments.

La Commission et ses organes subsidiaires s'engagent à réviser, si nécessaire, les normes Codex et les textes apparentés, afin de garantir leur compatibilité et leur conformité avec les connaissances scientifiques actuelles. Chaque membre de la Commission est tenu d'identifier et de présenter au comité compétent toute nouvelle information scientifique ou autre pertinente utile pouvant justifier la révision des normes Codex existantes ou des textes apparentés. La procédure de révision suit celle utilisée pour la préparation initiale des normes (décrite au début de la présente section).

Structure du Codex Alimentarius

- Volume 1A - Dispositions générales
- Volume 1B - Dispositions générales (hygiène alimentaire)
- Volume 2A - Résidus de pesticides dans les aliments (textes généraux)
- Volume 2B - Résidus de pesticides dans les aliments (limites maximales pour les résidus de pesticides)
- Volume 3 - Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments

- Volume 4 - Aliments diététiques ou de régime (y compris les aliments pour nourrissons et pour enfants en bas âge)
- Volume 5A - Fruits et légumes traités et surgelés
- Volume 5B - Fruits et légumes frais
- Volume 6 - Jus de fruits
- Volume 7 - Céréales, légumineuses (légumes secs) et produits dérivés et protéines végétales
- Volume 8 - Graisses et huiles et produits apparentés
- Volume 9 - Poisson et produits de la pêche
- Volume 10 - Viande et produits carnés; potages et bouillons
- Volume 11 - Sucres, produits cacao et chocolat et produits divers
- Volume 12 - Lait et produits laitiers
- Volume 13 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Cette collection contient l'ensemble des principes généraux, normes générales, définitions, codes, normes de produits, méthodes et recommandations. La table des matières de chaque volume est présentée de façon à faciliter la consultation. Par exemple:

Volume 1A - Dispositions générales

1. Principes généraux du Codex Alimentarius
2. Définitions aux fins du Codex Alimentarius
3. Code de déontologie pour le commerce international des denrées alimentaires
4. Étiquetage des denrées alimentaires
5. Additifs alimentaires - y compris la norme générale relative aux additifs alimentaires
6. Contaminants dans les aliments - y compris la norme générale relative aux contaminants et aux toxines dans les aliments
7. Aliments irradiés
8. Systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.

Les publications du Codex Alimentarius sont disponibles en anglais, en français et en espagnol et certaines normes peuvent bientôt être consultées sur Internet et sur CD-ROM.

ORGANES SUBSIDIAIRES

En vertu de son Règlement intérieur, la Commission est autorisée à créer deux types d'organes subsidiaires:

- Les *Comités du Codex*, qui préparent les projets de normes à soumettre à la Commission.
- les *Comités de coordination*, qui servent à coordonner les activités sur les normes alimentaires au niveau des régions ou des groupes de pays, y compris la mise au point de normes régionales.

Le système des comités est caractérisé par le fait qu'à quelques exceptions près, chaque comité est accueilli par un pays membre, qui prend à sa charge les coûts afférents au fonctionnement du comité et désigne son président.

Les **Comités s'occupant de questions générales** sont ainsi nommés, car leurs travaux intéressent tous les comités s'occupant de produits; du fait que ces travaux s'appliquent à l'ensemble des normes relatives aux produits, on les appelle parfois «comités horizontaux». Ils sont au nombre de neuf:

- *Comité sur les principes généraux* (France)
- *Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires* (Canada)
- *Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (Hongrie)
- *Comité sur l'hygiène alimentaire* (États-Unis)

- *Comité sur les résidus de pesticides* (Pays-Bas)
- *Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants* (Pays-Bas)
- *Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (Australie)
- *Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime* (Allemagne) (comité s'occupant de questions générales aux fins de la nutrition)
- *Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments* (États-Unis)
- *Comité sur l'hygiène de la viande et de la chair de volaille* (Nouvelle-Zélande)

Les Comités s'occupant de questions générales élaborent, entre autres, des concepts et des principes d'intérêt général s'appliquant à l'ensemble des denrées alimentaires, à des aliments en particulier ou à des groupes d'aliments; ils approuvent ou examinent des dispositions ayant trait aux normes de produits et, en se fondant sur l'avis des organes scientifiques spécialisés, émettent des recommandations relatives à la santé et à la sécurité des consommateurs.

Les **Comités s'occupant de produits** sont chargés de mettre au point des normes sur des aliments spécifiques ou des catégories d'aliments. Pour les distinguer des «comités horizontaux» et reconnaître leurs tâches exclusives, ils sont souvent désignés sous le nom de «comités verticaux». Ils sont au nombre de 13:

- *Comité sur les graisses et les huiles* (Royaume-Uni)
- *Comité sur le poisson et les produits de la pêche* (Norvège)
- *Comité sur le lait et les produits laitiers* (ancien Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers) (Nouvelle-Zélande)
- *Comité sur les fruits et légumes frais tropicaux* (Mexique)
- *Comité sur les produits cacaotés et le chocolat* (Suisse)
- *Comité sur les sucres* (Grande-Bretagne)
- *Comité sur les fruits et légumes traités* (États-Unis)
- *Comité sur les protéines végétales* (Canada)
- *Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses* (États-Unis)
- *Comité sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille* (Danemark)
- *Comité sur les potages et les bouillons* (Suisse)
- *Comité sur l'hygiène de la viande* (Nouvelle-Zélande)
- *Comité sur les eaux minérales naturelles* (Suisse)

Les Comités s'occupant de produits se réunissent selon les exigences et sont suspendus ou dissous lorsque la Commission décide qu'ils ont achevé leurs travaux. De nouveaux comités peuvent être institués en fonction des circonstances pour couvrir des besoins spécifiques en vue de l'élaboration de nouvelles normes.

Les pays hôtes peuvent réunir les organes subsidiaires du Codex, selon les besoins, à des intervalles allant de un à deux ans. La participation à certains comités du Codex est pratiquement aussi vaste que celle des sessions plénières de la Commission.

Les **Comités de coordination** n'ont pas de pays d'accueil permanents. Les réunions sont organisées par les pays d'une région selon les cas d'espèces et en accord avec la Commission. Les comités de coordination sont au nombre de cinq, correspondant aux régions géographiques:

- Afrique
- Asie
- Europe
- Amérique latine et Caraïbes
- Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest

Les Comités de coordination jouent un rôle fondamental en veillant à ce que les travaux de la Commission répondent aux intérêts régionaux et aux préoccupations des pays en développement. Ils se réunissent une fois par an ou tous les deux ans, avec une forte participation des pays des régions respectives. Les rapports de sessions sont soumis pour examen à la Commission.

Groupes d'étude (Groupes d'étude intergouvernementaux ad hoc)

Afin d'accélérer les travaux portant sur des sujets spécifiques, la Commission crée par ailleurs pour une durée limitée des groupes d'étude ad hoc intergouvernementaux, dont le mandat ne dépasse pas cinq ans en règle générale. Créés en 1999, les trois premiers groupes d'étude traitaient des questions suivantes:

- Aliments obtenus au moyen des biotechnologies (pays hôte: Japon)
- Alimentation animale (pays hôte: Danemark)
- Jus de fruits et de légumes (pays hôte: Brésil)

ACCEPTATION DES NORMES CODEX PAR LES ÉTATS MEMBRES

L'harmonisation des normes alimentaires est généralement jugée indispensable pour protéger la santé des consommateurs et faciliter le plus possible le commerce international. C'est pourquoi les accords du Cycle d'Uruguay sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et les obstacles techniques au commerce (OTC) encouragent tous deux l'harmonisation internationale des normes alimentaires.

L'harmonisation ne peut être obtenue que lorsque tous les pays adoptent les mêmes normes. Les Principes généraux du Codex Alimentarius précisent les modalités d'acceptation des normes Codex par les États Membres. Elles varient quelque peu selon qu'il s'agit d'une norme intéressant un produit, d'une norme générale ou d'une norme fixant des limites pour les résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires ou les additifs alimentaires. En général, toutefois, les formes d'acceptation proposées sont les suivantes: *acceptation sans réserve*, *dérogations spécifiées* et *libre distribution*. Elles sont clairement définies dans les Principes généraux et le Comité du Codex sur les principes généraux revoit leur légitimité à la lumière de l'expérience.

Principes généraux, lignes directrices et codes d'usages recommandés

Des instruments tels que principes et codes ont été mis au point dans le but exprès de protéger la santé des consommateurs contre les risques alimentaires. Par exemple, des *principes généraux* ont été élaborés pour l'utilisation d'additifs alimentaires, l'inspection et la certification des importations et des exportations alimentaires et l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.

Le Codex Alimentarius comporte des *directives* très variées visant à protéger les consommateurs, sur des sujets très divers comme l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments et les niveaux de radionucléides dans les aliments à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle, applicables dans le commerce international.

Il comprend également des *codes d'usages*, dont la plupart sont des codes d'usages en matière d'hygiène fournissant des conseils pour une production alimentaire sans danger et adaptée à la consommation, dont le but, autrement dit, est de protéger la santé des consommateurs. Le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* s'applique à tous les aliments. Il est particulièrement important pour protéger la santé des consommateurs car il jette des bases solides pour garantir l'innocuité des aliments et suit la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation finale, en soulignant les principaux contrôles d'hygiène requis à chaque étape.

Des *Codes d'usages en matière d'hygiène* viennent compléter les Principes généraux d'hygiène alimentaire et s'appliquent aux aliments suivants:

- conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides;
- aliments peu acides traités et emballés aseptiquement;
- aliments précuits et cuits dans la restauration de masse;
- préparation et vente d'aliments sur la voie publique (norme régionale - Amérique latine et Caraïbes);
- épices et herbes condimentaires séchées;
- fruits et légumes en conserve;
- fruits séchés;
- noix de coco déshydratée;
- fruits et légumes déshydratés (y compris les champignons comestibles);
- fruits à coque;
- arachides;
- produits traités à base de viande et de chair de volaille;
- viande de volaille;
- produits à base d'œufs;
- traitement des cuisses de grenouilles;
- viande fraîche;
- production, stockage et composition de la viande et de la chair de volaille séparées mécaniquement et destinées à un traitement ultérieur;
- gibier;
- collecte, traitement et commercialisation des eaux minérales naturelles.

Le Codex Alimentarius contient en outre le *Code d'usages international recommandé pour le contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires*, qui vise expressément à prévenir l'utilisation de médicaments vétérinaires pouvant nuire à la santé humaine.

Il comprend également plusieurs *codes d'usages technologiques* destinés à garantir que le traitement, le transport et le stockage d'aliments produits selon les normes Codex donnent lieu à un produit final sain et de la qualité escomptée. Ces codes s'appliquent:

- aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge;
- à l'emballage et au transport des fruits et légumes frais;
- à l'entreposage et au transport des huiles et graisses comestibles en vrac;
- à la transformation et à la manutention des aliments surgelés.

Des indications complémentaires sur la Commission du Codex Alimentarius ses travaux et ses publications sont disponibles sur le site: <http://www.codexalimentarius.net/>.

ANNEXE 5. Présentation des Accords de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce

5.1 ACCORD SUR L'APPLICATION DES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES

Les Membres,

Réaffirmant qu'aucun Membre ne devrait être empêché d'adopter ou d'appliquer des mesures nécessaires à la protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux ou à la préservation des végétaux, sous réserve que ces mesures ne soient pas appliquées de façon à constituer soit un moyen de discrimination arbitraire ou injustifiable entre les Membres où les mêmes conditions existent, soit une restriction déguisée au commerce international,

Désireux d'améliorer la santé des personnes et des animaux et la situation phytosanitaire dans tous les Membres,

Notant que les mesures sanitaires et phytosanitaires sont souvent appliquées sur la base d'accords ou protocoles bilatéraux,

Désireux de voir établir un cadre multilatéral de règles et disciplines pour orienter l'élaboration, l'adoption et l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires afin de réduire au minimum leurs effets négatifs sur le commerce,

Reconnaissant la contribution importante que les normes, directives et recommandations internationales peuvent apporter à cet égard,

Désireux de favoriser l'utilisation de mesures sanitaires et phytosanitaires harmonisées entre les Membres, sur la base de normes, directives et recommandations internationales élaborées par les organisations internationales compétentes, dont la Commission du Codex Alimentarius, l'Office international des épizooties, et les organisations internationales et régionales compétentes opérant dans le cadre de la Convention internationale pour la protection des végétaux, sans exiger d'aucun Membre qu'il modifie le niveau de protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux ou de préservation des végétaux qu'il juge approprié,

Reconnaissant que les pays en développement Membres peuvent rencontrer des difficultés spéciales pour se conformer aux mesures sanitaires ou phytosanitaires des Membres importateurs et, en conséquence, pour accéder aux marchés, et aussi pour formuler et appliquer des mesures sanitaires ou phytosanitaires sur leur propre territoire, et désireux de les aider dans leurs efforts à cet égard,

Désireux, par conséquent, d'élaborer des règles pour l'application des dispositions du GATT de 1994 qui se rapportent à l'utilisation des mesures sanitaires ou phytosanitaires, en particulier les dispositions de l'article XX b)⁶,

Conviennent de ce qui suit:

Article premier **Dispositions générales**

1. Le présent accord s'applique à toutes les mesures sanitaires et phytosanitaires qui peuvent, directement ou indirectement, affecter le commerce international. Ces mesures seront élaborées et appliquées conformément aux dispositions du présent accord.
2. Aux fins du présent accord, les définitions données à l'Annexe A seront d'application.
3. Les annexes du présent accord font partie intégrante de cet accord.
4. Aucune disposition du présent accord n'affectera les droits que les Membres tiennent de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce en ce qui concerne les mesures n'entrant pas dans le champ du présent accord.

⁶ Dans le présent accord, la référence à l'article XX b) inclut aussi le chapeau dudit article.

Article 2
Droits et obligations fondamentaux

1. Les Membres ont le droit de prendre les mesures sanitaires et phytosanitaires qui sont nécessaires à la protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux ou à la préservation des végétaux à condition que ces mesures ne soient pas incompatibles avec les dispositions du présent accord.
2. Les Membres feront en sorte qu'une mesure sanitaire ou phytosanitaire ne soit appliquée que dans la mesure nécessaire pour protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou préserver les végétaux, qu'elle soit fondée sur des principes scientifiques et qu'elle ne soit pas maintenue sans preuves scientifiques suffisantes, exception faite de ce qui est prévu au paragraphe 7 de l'article 5.
3. Les Membres feront en sorte que leurs mesures sanitaires et phytosanitaires n'établissent pas 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. Les mesures sanitaires et phytosanitaires ne seront pas appliquées de façon à constituer une restriction déguisée au commerce international.
4. Les mesures sanitaires ou phytosanitaires qui sont conformes aux dispositions pertinentes du présent accord seront présumées satisfaire aux obligations incombant aux Membres en vertu des dispositions du GATT de 1994 qui se rapportent à l'utilisation des mesures sanitaires ou phytosanitaires, en particulier celles de l'article XX b).

Article 3
Harmonisation

1. Afin d'harmoniser le plus largement possible les mesures sanitaires et phytosanitaires, les Membres établiront leurs mesures sanitaires ou phytosanitaires sur la base de normes, directives ou recommandations internationales, dans les cas où il en existe, sauf disposition contraire du présent accord, et en particulier les dispositions du paragraphe 3.
2. Les mesures sanitaires ou phytosanitaires qui sont conformes aux normes, directives ou recommandations internationales seront réputées être nécessaires à la protection de la vie et de la santé des personnes et des animaux ou à la préservation des végétaux, et présumées être compatibles avec les dispositions pertinentes du présent accord et du GATT de 1994.
3. Les Membres pourront introduire ou maintenir des mesures sanitaires ou phytosanitaires qui entraînent un niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire plus élevé que celui qui serait obtenu avec des mesures fondées sur les normes, directives ou recommandations internationales pertinentes s'il y a une justification scientifique ou si cela est la conséquence du niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire qu'un Membre juge approprié conformément aux dispositions pertinentes des paragraphes 1 à 8 de l'article 5⁷. Nonobstant ce qui précède, aucune mesure qui entraîne un niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire différent de celui qui serait obtenu avec des mesures fondées sur les normes, directives ou recommandations internationales ne sera incompatible avec une autre disposition du présent accord.
4. Les Membres participeront pleinement, dans les limites de leurs ressources, aux activités des organisations internationales compétentes et de leurs organes subsidiaires, en particulier la Commission du Codex Alimentarius et l'Office international des épizooties, et les organisations internationales et régionales opérant dans le cadre de la Convention internationale pour la protection des végétaux, afin de promouvoir, dans ces organisations, l'élaboration et l'examen périodique de normes, directives et recommandations en ce qui concerne tous les aspects des mesures sanitaires et phytosanitaires.

⁷ Aux fins du paragraphe 3 de l'article 3, il y a une justification scientifique si, sur la base d'un examen et d'une évaluation des renseignements scientifiques disponibles conformément aux dispositions pertinentes du présent accord, un Membre détermine que les normes, directives ou recommandations internationales pertinentes ne sont pas suffisantes pour obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire qu'il juge approprié.

5. Le Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires visé aux paragraphes 1 et 4 de l'article 12 (dénommé dans le présent accord le "Comité") élaborera une procédure pour surveiller le processus d'harmonisation internationale et coordonner les efforts en la matière avec les organisations internationales compétentes.

Article 4
Équivalence

1. Les Membres accepteront les mesures sanitaires ou phytosanitaires d'autres Membres comme équivalentes, même si ces mesures diffèrent des leurs ou de celles qui sont utilisées par d'autres Membres s'occupant du commerce du même produit, si le Membre exportateur démontre objectivement au Membre importateur qu'avec ses mesures le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire dans le Membre importateur est atteint. A cette fin, un accès raisonnable sera ménagé au Membre importateur qui en fera la demande pour des inspections, des essais et autres procédures pertinentes.
2. Les Membres se prêteront sur demande à des consultations en vue de parvenir à des accords bilatéraux et multilatéraux sur la reconnaissance de l'équivalence de mesures sanitaires ou phytosanitaires spécifiées.

Article 5
**Évaluation des risques et détermination du niveau approprié
de protection sanitaire ou phytosanitaire**

1. Les Membres feront en sorte que leurs mesures sanitaires ou phytosanitaires soient établies sur la base d'une évaluation, selon qu'il sera approprié en fonction des circonstances, des risques pour la santé et la vie des personnes et des animaux ou pour la préservation des végétaux, compte tenu des techniques d'évaluation des risques élaborées par les organisations internationales compétentes.
2. Dans l'évaluation des risques, les Membres tiendront compte des preuves scientifiques disponibles; des procédés et méthodes de production pertinents; des méthodes d'inspection, d'échantillonnage et d'essai pertinentes; de la prévalence de maladies ou de parasites spécifiques; de l'existence de zones exemptes de parasites ou de maladies; des conditions écologiques et environnementales pertinentes; et des régimes de quarantaine ou autres.
3. Pour évaluer le risque pour la santé et la vie des animaux ou pour la préservation des végétaux et déterminer la mesure à appliquer pour obtenir le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire contre ce risque, les Membres tiendront compte, en tant que facteurs économiques pertinents: du dommage potentiel en termes de perte de production ou de ventes dans le cas de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination d'un parasite ou d'une maladie; des coûts de la lutte ou de l'éradication sur le territoire du Membre importateur; et du rapport coût-efficacité d'autres approches qui permettraient de limiter les risques.
4. Lorsqu'ils détermineront le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire, les Membres devraient tenir compte de l'objectif qui consiste à réduire au minimum les effets négatifs sur le commerce.
5. En vue d'assurer la cohérence dans l'application du concept du niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire contre les risques pour la santé ou la vie des personnes, pour celles des animaux ou pour la préservation des végétaux, chaque Membre évitera de faire des distinctions arbitraires ou injustifiables dans les niveaux qu'il considère appropriés dans des situations différentes, si de telles distinctions entraînent une discrimination ou une restriction déguisée au commerce international. Les Membres coopéreront au Comité, conformément aux paragraphes 1, 2 et 3 de l'article 12, pour élaborer des directives visant à favoriser la mise en oeuvre de cette disposition dans la pratique. Pour élaborer ces directives, le Comité tiendra compte de tous les facteurs pertinents, y compris le caractère exceptionnel des risques pour leur santé auxquels les personnes s'exposent volontairement.

6. Sans préjudice des dispositions du paragraphe 2 de l'article 3, lorsqu'ils établiront ou maintiendront des mesures sanitaires ou phytosanitaires pour obtenir le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire, les Membres feront en sorte que ces mesures ne soient pas plus restrictives pour le commerce qu'il n'est requis pour obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire qu'ils jugent approprié, compte tenu de la faisabilité technique et économique⁸.
7. Dans les cas où les preuves scientifiques pertinentes seront insuffisantes, un Membre pourra provisoirement adopter des mesures sanitaires ou phytosanitaires sur la base des renseignements pertinents disponibles, y compris ceux qui émanent des organisations internationales compétentes ainsi que ceux qui découlent des mesures sanitaires ou phytosanitaires appliquées par d'autres Membres. Dans de telles circonstances, les Membres s'efforceront d'obtenir les renseignements additionnels nécessaires pour procéder à une évaluation plus objective du risque et examineront en conséquence la mesure sanitaire ou phytosanitaire dans un délai raisonnable.
8. Lorsqu'un Membre aura des raisons de croire qu'une mesure sanitaire ou phytosanitaire spécifique introduite ou maintenue par un autre Membre exerce, ou peut exercer, une contrainte sur ses exportations et qu'elle n'est pas fondée sur les normes, directives ou recommandations internationales pertinentes, ou que de telles normes, directives ou recommandations n'existent pas, une explication des raisons de cette mesure sanitaire ou phytosanitaire pourra être demandée et sera fournie par le Membre maintenant la mesure.

Article 6

Adaptation aux conditions régionales, y compris les zones exemptes de parasites ou de maladies et les zones à faible prévalence de parasites ou de maladies

1. Les Membres feront en sorte que leurs mesures sanitaires ou phytosanitaires soient adaptées aux caractéristiques sanitaires ou phytosanitaires de la région d'origine et de destination du produit - qu'il s'agisse de la totalité d'un pays, d'une partie d'un pays ou de la totalité ou de parties de plusieurs pays. Pour évaluer les caractéristiques sanitaires ou phytosanitaires d'une région, les Membres tiendront compte, entre autres choses, du degré de prévalence de maladies ou de parasites spécifiques, de l'existence de programmes d'éradication ou de lutte, et des critères ou directives appropriés qui pourraient être élaborés par les organisations internationales compétentes.
2. Les Membres reconnaîtront, en particulier, les concepts de zones exemptes de parasites ou de maladies, et de zones à faible prévalence de parasites ou de maladies. La détermination de ces zones se fera sur la base de facteurs tels que la géographie, les écosystèmes, la surveillance épidémiologique et l'efficacité des contrôles sanitaires ou phytosanitaires.
3. Les Membres exportateurs qui déclarent que des zones de leur territoire sont des zones exemptes de parasites ou de maladies ou des zones à faible prévalence de parasites ou de maladies en fourniront les preuves nécessaires afin de démontrer objectivement au Membre importateur que ces zones sont, et resteront vraisemblablement, des zones exemptes de parasites ou de maladies ou des zones à faible prévalence de parasites ou de maladies, respectivement. A cette fin, un accès raisonnable sera ménagé au Membre importateur qui en fera la demande pour des inspections, des essais et autres procédures pertinentes.

⁸ Aux fins du paragraphe 6 de l'article 5, une mesure n'est pas plus restrictive pour le commerce qu'il n'est requis à moins qu'il n'existe une autre mesure raisonnablement applicable compte tenu de la faisabilité technique et économique qui permette d'obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire approprié et soit sensiblement moins restrictive pour le commerce.

Article 7
Transparence

Les Membres notifieront les modifications de leurs mesures sanitaires ou phytosanitaires et fourniront des renseignements sur ces mesures conformément aux dispositions de l'Annexe B.

Article 8
Procédures de contrôle, d'inspection et d'homologation

Les Membres se conformeront aux dispositions de l'Annexe C dans l'application des procédures de contrôle, d'inspection et d'homologation, y compris les systèmes nationaux d'homologation de l'usage d'additifs ou d'établissement de tolérances pour les contaminants dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux, et par ailleurs feront en sorte que leurs procédures ne soient pas incompatibles avec les dispositions du présent accord.

Article 9
Assistance technique

1. Les Membres conviennent de faciliter l'octroi d'une assistance technique à d'autres Membres, en particulier aux pays en développement Membres, soit au plan bilatéral, soit par l'intermédiaire des organisations internationales appropriées. Une telle assistance pourra porter, entre autres choses, sur les domaines des techniques de transformation, de la recherche et de l'infrastructure, y compris pour l'établissement d'organismes réglementaires nationaux, et pourra prendre la forme de conseils, de crédits, de dons et d'aides, y compris en vue de s'assurer les services d'experts techniques, ainsi que d'activités de formation et de matériel, afin de permettre aux pays visés de s'adapter et de se conformer aux mesures sanitaires ou phytosanitaires nécessaires pour arriver au niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire sur leurs marchés d'exportation.
2. Dans les cas où des investissements substantiels seront nécessaires pour qu'un pays en développement Membre exportateur se conforme aux prescriptions sanitaires ou phytosanitaires d'un Membre importateur, ce dernier envisagera l'octroi d'une assistance technique qui permettra au pays en développement Membre de maintenir et d'accroître ses possibilités d'accès au marché pour le produit en question.

Article 10
Traitement spécial et différencié

1. Dans l'élaboration et l'application des mesures sanitaires ou phytosanitaires, les Membres tiendront compte des besoins spéciaux des pays en développement Membres, et en particulier des pays les moins avancés Membres.
2. Dans les cas où le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire donnera la possibilité d'introduire progressivement de nouvelles mesures sanitaires ou phytosanitaires, des délais plus longs devraient être accordés pour en permettre le respect en ce qui concerne les produits présentant de l'intérêt pour les pays en développement Membres, afin de préserver les possibilités d'exportation de ces derniers.
3. En vue de permettre aux pays en développement Membres de se conformer aux dispositions du présent accord, le Comité est habilité à les faire bénéficier, s'ils lui en font la demande, d'exceptions spécifiées et limitées dans le temps, totales ou partielles, aux obligations résultant du présent accord, en tenant compte des besoins de leurs finances, de leur commerce et de leur développement.
4. Les Membres devraient encourager et faciliter la participation active des pays en développement Membres aux travaux des organisations internationales compétentes.

Article 11
Consultations et règlement des différends

1. Les dispositions des articles XXII et XXIII du GATT de 1994, telles qu'elles sont précisées et mises en application par le Mémoire d'accord sur le règlement des différends, s'appliqueront aux consultations et au règlement des différends au titre du présent accord, sauf disposition contraire expresse de ce dernier.
2. Dans un différend relevant du présent accord et qui soulève des questions scientifiques ou techniques, un groupe spécial devrait demander l'avis d'experts choisis par lui en consultation avec les parties au différend. A cette fin, le groupe spécial pourra, lorsqu'il le jugera approprié, établir un groupe consultatif d'experts techniques, ou consulter les organisations internationales compétentes, à la demande de l'une ou l'autre des parties au différend ou de sa propre initiative.
3. Aucune disposition du présent accord ne portera atteinte aux droits que les Membres tiennent d'autres accords internationaux, y compris le droit de recourir aux bons offices ou aux mécanismes de règlement des différends d'autres organisations internationales ou établis dans le cadre de tout accord international.

Article 12
Administration

1. Un Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires est institué, qui permettra de tenir régulièrement des consultations. Il exercera les fonctions nécessaires à la mise en oeuvre des dispositions du présent accord et à la réalisation de ses objectifs, en particulier pour ce qui est de l'harmonisation. Il prendra ses décisions par consensus.
2. Le Comité encouragera et facilitera des consultations ou des négociations spéciales entre les Membres sur des questions sanitaires ou phytosanitaires spécifiques. Il encouragera l'utilisation des normes, directives ou recommandations internationales par tous les Membres et, à cet égard, fera procéder à des consultations et à des études techniques dans le but d'accroître la coordination et l'intégration entre les systèmes et approches adoptés aux niveaux international et national pour l'homologation de l'usage d'additifs alimentaires ou l'établissement de tolérances pour les contaminants dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux.
3. Le Comité entretiendra des relations étroites avec les organisations internationales compétentes dans le domaine de la protection sanitaire et phytosanitaire, en particulier avec la Commission du Codex Alimentarius, l'Office international des épizooties et le Secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux, afin d'obtenir les meilleurs avis scientifiques et techniques disponibles pour l'administration du présent accord et d'éviter toute duplication inutile des efforts.
4. Le Comité élaborera une procédure pour surveiller le processus d'harmonisation internationale et l'utilisation des normes, directives ou recommandations internationales. A cette fin, le Comité devrait, conjointement avec les organisations internationales compétentes, établir une liste des normes, directives ou recommandations internationales en rapport avec les mesures sanitaires ou phytosanitaires dont il déterminera qu'elles ont une incidence majeure sur le commerce. La liste devrait comprendre une indication des Membres, précisant les normes, directives ou recommandations internationales qu'ils appliquent en tant que conditions d'importation ou sur la base desquelles les produits importés qui sont conformes à ces normes peuvent avoir accès à leurs marchés. Dans les cas où un Membre n'appliquera pas une norme, directive ou recommandation internationale en tant que condition d'importation, il devrait en indiquer la raison et, en particulier, préciser s'il considère que la norme n'est pas suffisamment rigoureuse pour assurer le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire. Si un Membre revient sur sa position, après avoir indiqué qu'il utilise une norme, une directive ou une recommandation en tant que condition d'importation, il devrait expliquer ce changement et en informer le Secrétariat ainsi que les organisations internationales compétentes, à moins

que cette notification et cette explication ne soient présentées conformément aux procédures énoncées à l'Annexe B.

5. Afin d'éviter une duplication inutile, le Comité pourra décider, selon qu'il sera approprié, d'utiliser les renseignements obtenus dans le cadre des procédures, de notification en particulier, qui sont en vigueur dans les organisations internationales compétentes.
6. Le Comité pourra, à l'initiative de l'un des Membres, inviter par les voies appropriées les organisations internationales compétentes ou leurs organes subsidiaires à examiner des questions spécifiques concernant une norme, une directive ou une recommandation particulière, y compris le fondement des explications relatives à la non-utilisation données conformément au paragraphe 4.
7. Le Comité examinera le fonctionnement et la mise en oeuvre du présent accord trois ans après la date d'entrée en vigueur de l'Accord sur l'OMC, et ensuite selon les besoins. Dans les cas où cela sera approprié, le Comité pourra présenter au Conseil du commerce des marchandises des propositions d'amendements du texte du présent accord compte tenu, entre autres choses, de l'expérience acquise au cours de sa mise en oeuvre.

Article 13 **Mise en oeuvre**

Les Membres sont pleinement responsables au titre du présent accord du respect de toutes les obligations qui y sont énoncées. Les Membres élaboreront et mettront en oeuvre des mesures et des mécanismes positifs pour favoriser le respect des dispositions du présent accord par les institutions autres que celles du gouvernement central. Ils prendront toutes mesures raisonnables en leur pouvoir pour faire en sorte que les entités non gouvernementales de leur ressort territorial, ainsi que les organismes régionaux dont des entités compétentes de leur ressort territorial sont membres, se conforment aux dispositions pertinentes du présent accord. En outre, ils ne prendront pas de mesures qui aient pour effet, directement ou indirectement, d'obliger ou d'encourager ces entités régionales ou non gouvernementales, ou les institutions publiques locales, à agir d'une manière incompatible avec les dispositions du présent accord. Les Membres feront en sorte de n'avoir recours aux services d'entités non gouvernementales pour la mise en oeuvre de mesures sanitaires ou phytosanitaires que si ces entités se conforment aux dispositions du présent accord.

Article 14 **Dispositions finales**

Les pays les moins avancés Membres pourront différer l'application des dispositions du présent accord pendant une période de cinq ans à compter de la date d'entrée en vigueur de l'Accord sur l'OMC, en ce qui concerne leurs mesures sanitaires ou phytosanitaires affectant l'importation ou les produits importés. Les autres pays en développement Membres pourront différer l'application des dispositions du présent accord, autres que celles du paragraphe 8 de l'article 5 et de l'article 7, pendant une période de deux ans à compter de la date d'entrée en vigueur de l'Accord sur l'OMC en ce qui concerne leurs mesures sanitaires ou phytosanitaires existantes affectant l'importation ou les produits importés, lorsque cette application sera empêchée par l'absence de connaissances techniques, d'infrastructure technique ou de ressources.

ANNEXE A

DÉFINITIONS⁹

1. *Mesure sanitaire ou phytosanitaire* - Toute mesure appliquée:
 - a) les végétaux des risques découlant de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites, maladies, organismes porteurs de maladies ou organismes pathogènes;
 - b) pour protéger, sur le territoire du Membre, la santé et la vie des personnes et des animaux des risques découlant des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux;
 - c) pour protéger, sur le territoire du Membre, la santé et la vie des personnes des risques pour protéger, sur le territoire du Membre, la santé et la vie des animaux ou préserver découlant de maladies véhiculées par des animaux, des plantes ou leurs produits, ou de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites; ou
 - d) pour empêcher ou limiter, sur le territoire du Membre, d'autres dommages découlant de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites.

Les mesures sanitaires ou phytosanitaires comprennent toutes lois, tous décrets, toutes réglementations, toutes prescriptions et toutes procédures pertinents, y compris, entre autres choses, les critères relatifs au produit final; les procédés et méthodes de production; les procédures d'essai, d'inspection, de certification et d'homologation; les régimes de quarantaine, y compris les prescriptions pertinentes liées au transport d'animaux ou de végétaux ou aux matières nécessaires à leur survie pendant le transport; les dispositions relatives aux méthodes statistiques, procédures d'échantillonnage et méthodes d'évaluation des risques pertinentes; et les prescriptions en matière d'emballage et d'étiquetage directement liées à l'innocuité des produits alimentaires.

2. *Harmonisation* - Établissement, reconnaissance et application de mesures sanitaires et phytosanitaires communes par différents Membres.
3. *Normes, directives et recommandations internationales*
 - a) pour l'innocuité des produits alimentaires, les normes, directives et recommandations établies par la Commission du Codex Alimentarius en ce qui concerne les additifs alimentaires, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, les contaminants, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ainsi que les codes et les directives en matière d'hygiène;
 - b) pour la santé des animaux et les zoonoses, les normes, directives et recommandations élaborées sous les auspices de l'Office international des épizooties;
 - c) pour la préservation des végétaux, les normes, directives et recommandations internationales élaborées sous les auspices du Secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux en coopération avec les organisations régionales opérant dans le cadre de ladite Convention; et
 - d) pour les questions qui ne relèvent pas des organisations susmentionnées, les normes, directives et recommandations appropriées promulguées par d'autres organisations internationales compétentes ouvertes à tous les Membres et identifiées par le Comité.

⁹ Aux fins de ces définitions, le terme "animaux" englobe les poissons et la faune sauvage; le terme "végétaux" englobe les forêts et la flore sauvage; le terme "parasites" englobe les mauvaises herbes; et le terme "contaminants" englobe les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires et les corps étrangers.

4. *Évaluation des risques* - Évaluation de la probabilité de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination d'un parasite ou d'une maladie sur le territoire d'un Membre importateur en fonction des mesures sanitaires et phytosanitaires qui pourraient être appliquées, et des conséquences biologiques et économiques qui pourraient en résulter; ou évaluation des effets négatifs que pourrait avoir sur la santé des personnes et des animaux la présence d'additifs, de contaminants, de toxines ou d'organismes pathogènes dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux.
5. *Niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire* - Niveau de protection considéré approprié par le Membre établissant une mesure sanitaire ou phytosanitaire pour protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou préserver les végétaux sur son territoire.

NOTE: De nombreux Membres dénomment ce concept «niveau acceptable de risque».

6. *Zone exempte de parasites ou de maladies* - Zone, qu'il s'agisse de la totalité d'un pays, d'une partie d'un pays ou de la totalité ou de parties de plusieurs pays, identifiée par les autorités compétentes, dans laquelle un parasite ou une maladie spécifique n'existe pas.

NOTE: Une zone exempte de parasites ou de maladies peut entourer une zone, être entourée par une zone ou être adjacente à une zone - qu'il s'agisse d'une partie d'un pays ou d'une région géographique englobant des parties ou la totalité de plusieurs pays - dans laquelle il est connu qu'un parasite ou une maladie spécifique existe mais qui fait l'objet de mesures régionales de contrôle telles que l'établissement d'une protection, d'une surveillance et de zones tampons qui circonscriront ou éradiqueront le parasite ou la maladie en question.

7. *Zone à faible prévalence de parasites ou de maladies* - Zone, qu'il s'agisse de la totalité d'un pays, d'une partie d'un pays ou de la totalité ou de parties de plusieurs pays, identifiée par les autorités compétentes, dans laquelle un parasite ou une maladie spécifique existe à des niveaux faibles et qui fait l'objet de mesures efficaces de surveillance, de lutte ou d'éradication.

ANNEXE B

TRANSPARENCE DES RÉGLEMENTATIONS SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES

Publication des réglementations

1. Les Membres feront en sorte que toutes les réglementations sanitaires et phytosanitaires¹⁰ qui auront été adoptées soient publiées dans les moindres délais de manière à permettre aux Membres intéressés d'en prendre connaissance.
2. Sauf en cas d'urgence, les Membres ménageront un délai raisonnable entre la publication d'une réglementation sanitaire ou phytosanitaire et son entrée en vigueur, afin de laisser aux producteurs des Membres exportateurs, en particulier des pays en développement Membres, le temps d'adapter leurs produits et méthodes de production aux exigences du Membre importateur.

Points d'information

3. Chaque Membre fera en sorte qu'il existe un point d'information qui soit chargé de répondre à toutes les questions raisonnables posées par des Membres intéressés et de fournir les documents pertinents concernant:
 - a) toutes réglementations sanitaires ou phytosanitaires adoptées ou projetées sur son territoire;
 - b) toutes procédures de contrôle et d'inspection, tous régimes de production et de quarantaine et toutes procédures relatives à la tolérance concernant les pesticides et à l'homologation des additifs alimentaires, appliqués sur son territoire;
 - c) les procédures d'évaluation des risques, les facteurs pris en considération, ainsi que la détermination du niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire;
 - d) l'appartenance ou la participation de ce Membre, ou d'organismes compétents de son ressort territorial, à des organisations et systèmes sanitaires et phytosanitaires internationaux et régionaux ainsi qu'à des accords et arrangements bilatéraux et multilatéraux relevant du présent accord, et le texte de ces accords et arrangements.
4. Les Membres feront en sorte que, dans les cas où des exemplaires de documents seront demandés par des Membres intéressés, ces exemplaires soient fournis aux demandeurs au même prix (le cas échéant), abstraction faite des frais d'expédition, qu'aux ressortissants¹¹ du Membre concerné.

Procédures de notification

5. Chaque fois qu'il n'existera pas de norme, directive ou recommandation internationale, ou que la teneur d'une réglementation sanitaire ou phytosanitaire projetée ne sera pas en substance la même que celle d'une norme, directive ou recommandation internationale, et si la réglementation peut avoir un effet notable sur le commerce d'autres Membres, les Membres:
 - a) publieront un avis sans tarder de manière à permettre aux Membres intéressés de prendre connaissance du projet d'adoption d'une réglementation déterminée;
 - b) notifieront aux autres Membres, par l'intermédiaire du Secrétariat, les produits qui seront visés par la réglementation, en indiquant brièvement l'objectif et la raison d'être de la réglementation projetée. Ces notifications seront faites sans tarder, lorsque des modifications pourront encore être apportées et que les observations pourront encore être prises en compte;

¹⁰ Mesures sanitaires et phytosanitaires telles que lois, décrets ou ordonnances d'application générale.

¹¹ Lorsqu'il est question de "ressortissants" dans le présent accord, ce terme sera réputé couvrir, pour ce qui est d'un territoire douanier distinct Membre de l'OMC, les personnes, physiques ou morales, qui sont domiciliées ou ont un établissement industriel ou commercial réel et effectif sur ce territoire douanier.

- c) fourniront, sur demande, aux autres Membres le texte de la réglementation projetée et, chaque fois que cela sera possible, identifieront les éléments qui diffèrent en substance des normes, directives ou recommandations internationales;
 - d) ménageront, sans discrimination, un délai raisonnable aux autres Membres pour leur permettre de présenter leurs observations par écrit, discuteront de ces observations si demande leur en est faite, et tiendront compte de ces observations et des résultats de ces discussions.
6. Toutefois, dans les cas où des problèmes urgents de protection de la santé se poseront ou menaceront de se poser à un Membre, celui-ci pourra, selon qu'il le jugera nécessaire, omettre telle ou telle des démarches énumérées au paragraphe 5 de la présente annexe à condition de:
- a) notifier immédiatement aux autres Membres, par l'intermédiaire du Secrétariat, la réglementation en question et les produits visés, en indiquant brièvement l'objectif et la raison d'être de la réglementation, y compris la nature du (des) problème(s) urgent(s);
 - b) fournir, sur demande, le texte de la réglementation aux autres Membres;
 - c) ménager aux autres Membres la possibilité de présenter leurs observations par écrit, discuter de ces observations si demande lui en est faite, et tenir compte de ces observations et des résultats de ces discussions.
7. Les notifications adressées au Secrétariat seront établies en français, en anglais ou en espagnol.
8. Les pays développés Membres, si d'autres Membres leur en font la demande, fourniront, en français, en anglais ou en espagnol, des exemplaires ou, s'il s'agit de documents volumineux, des résumés des documents visés par une notification spécifique.
9. Le Secrétariat communiquera dans les moindres délais le texte de la notification à tous les Membres et à toutes les organisations internationales intéressées, et il appellera l'attention des pays en développement Membres sur toute notification relative à des produits qui présentent pour eux un intérêt particulier.
10. Les Membres désigneront une seule autorité du gouvernement central qui sera responsable de la mise en oeuvre, à l'échelon national, des dispositions relatives aux procédures de notification, conformément aux paragraphes 5, 6, 7 et 8 de la présente annexe.

Réserves générales

11. Aucune disposition du présent accord ne sera interprétée comme imposant:
- a) la communication de détails ou de textes de projets ou la publication de textes dans une autre langue que celle du Membre, sous réserve des dispositions du paragraphe 8 de la présente annexe; ou
 - b) la divulgation par les Membres de renseignements confidentiels qui ferait obstacle à l'application de la législation sanitaire ou phytosanitaire ou porterait préjudice aux intérêts commerciaux légitimes d'entreprises.

ANNEXE C

PROCÉDURES DE CONTROLE, D'INSPECTION ET D'HOMOLOGATION¹²

1. En ce qui concerne toutes procédures visant à vérifier et à assurer le respect des mesures sanitaires ou phytosanitaires, les Membres feront en sorte:
 - a) que ces procédures soient engagées et achevées sans retard injustifié et d'une manière non moins favorable pour les produits importés que pour les produits similaires d'origine nationale;
 - b) que la durée normale de chaque procédure soit publiée ou que la durée prévue soit communiquée au requérant s'il le demande; que, lorsqu'il recevra une demande, l'organisme compétent examine dans les moindres délais si la documentation est complète et informe le requérant de manière précise et complète de toutes les lacunes; que l'organisme compétent communique les résultats de la procédure au requérant aussitôt que possible et de manière précise et complète afin que des correctifs puissent être apportés en cas de nécessité; que, même lorsque la demande comportera des lacunes, l'organisme compétent mène la procédure aussi loin que cela sera réalisable, si le requérant le demande; et que, s'il le demande, le requérant soit informé du stade de la procédure, ainsi que des raisons d'éventuels retards;
 - c) que les demandes de renseignements soient limitées à ce qui est nécessaire pour que les procédures de contrôle, d'inspection et d'homologation, y compris l'homologation de l'usage d'additifs ou l'établissement de tolérances pour les contaminants dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux, soient appropriées;
 - d) que le caractère confidentiel des renseignements concernant les produits importés, qui peuvent résulter du contrôle, de l'inspection et de l'homologation ou être fournis à cette occasion, soit respecté d'une façon non moins favorable que dans le cas des produits d'origine nationale et de manière à ce que les intérêts commerciaux légitimes soient protégés;
 - e) que toute demande de spécimens d'un produit, aux fins du contrôle, de l'inspection et de l'homologation, soit limitée à ce qui est raisonnable et nécessaire;
 - f) que les redevances éventuellement imposées pour les procédures concernant les produits importés soient équitables par rapport à celles qui seraient perçues pour des produits similaires d'origine nationale ou originaires de tout autre Membre et ne soient pas plus élevées que le coût effectif du service;
 - g) que les critères employés pour le choix de l'emplacement des installations utilisées pour les procédures et le prélèvement des échantillons soient les mêmes pour les produits importés que pour les produits d'origine nationale de façon à réduire au minimum la gêne pour les requérants, les importateurs, les exportateurs ou leurs agents;
 - h) que chaque fois que les spécifications d'un produit seront modifiées après le contrôle et l'inspection de ce produit à la lumière des réglementations applicables, la procédure pour le produit modifié soit limitée à ce qui est nécessaire pour déterminer s'il existe une assurance suffisante que le produit répond encore aux réglementations en question; et
 - i) qu'il existe une procédure pour examiner les plaintes concernant l'application de ces procédures et apporter des correctifs lorsqu'une plainte est justifiée.

¹² Les procédures de contrôle, d'inspection et d'homologation comprennent, entre autres, les procédures d'échantillonnage, d'essai et de certification.

Dans les cas où un Membre importateur appliquera un système d'homologation de l'usage d'additifs alimentaires ou d'établissement de tolérances pour les contaminants dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux, qui interdit ou restreint l'accès de produits à ses marchés intérieurs pour cause d'absence d'homologation, il envisagera de se fonder sur une norme internationale pertinente pour permettre l'accès en attendant qu'une détermination finale soit établie.

2. Dans les cas où une mesure sanitaire ou phytosanitaire prévoira un contrôle au niveau de la production, le Membre sur le territoire duquel la production a lieu fournira l'assistance nécessaire pour faciliter ce contrôle et le travail des autorités qui l'effectuent.
3. Aucune disposition du présent accord n'empêchera les Membres d'effectuer une inspection raisonnable sur leur propre territoire.

5.2 EXTRAITS DE L'ACCORD SUR LES OBSTACLES TECHNIQUES AU COMMERCE

NOTE: Les documents présentés ci-après sont extraits du texte intégral de l'**ACCORD SUR LES OBSTACLES TECHNIQUES AU COMMERCE**. La présence des signes conventionnels ¶¶¶¶ indique les passages supprimés. Les lecteurs sont vivement invités à prendre connaissance des documents originaux afin de bien comprendre les implications de l'Accord OTC.

Les Membres,

Eu égard aux Négociations commerciales multilatérales du Cycle d'Uruguay,

Désireux de favoriser la réalisation des objectifs du GATT de 1994,

Reconnaissant l'importance de la contribution que les systèmes internationaux de normalisation et d'évaluation de la conformité peuvent apporter à cet égard en renforçant l'efficacité de la production et en facilitant la conduite du commerce international,

Désireux, par conséquent, d'encourager le développement des systèmes internationaux de normalisation et d'évaluation de la conformité,

Désireux, toutefois, de faire en sorte que les règlements techniques et normes, y compris les prescriptions en matière d'emballage, de marquage et d'étiquetage, et les procédures d'évaluation de la conformité aux règlements techniques et aux normes ne créent pas d'obstacles non nécessaires au commerce international,

Reconnaissant que rien ne saurait empêcher un pays de prendre les mesures nécessaires pour assurer la qualité de ses exportations, ou nécessaires à la protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux, à la préservation des végétaux, à la protection de l'environnement, ou à la prévention de pratiques de nature à induire en erreur, aux niveaux qu'il considère appropriés, sous réserve que ces mesures ne soient pas appliquées de façon à constituer soit un moyen de discrimination arbitraire ou injustifiable entre des pays où les mêmes conditions existent, soit une restriction déguisée au commerce international, et qu'elles soient par ailleurs conformes aux dispositions du présent accord,

Reconnaissant que rien ne saurait empêcher un pays de prendre les mesures nécessaires à la protection des intérêts essentiels de sa sécurité,

Reconnaissant la contribution que la normalisation internationale peut apporter au transfert de technologie des pays développés vers les pays en développement,

Reconnaissant que les pays en développement peuvent rencontrer des difficultés spéciales dans l'élaboration et l'application de règlements techniques, de normes et de procédures d'évaluation de la conformité aux règlements techniques et aux normes, et désireux de les aider dans leurs efforts à cet égard,

Conviennent de ce qui suit:

Article premier
Dispositions générales

- 1.1. Les termes généraux relatifs à la normalisation et aux procédures d'évaluation de la conformité auront normalement le sens qui leur est donné par les définitions adoptées dans le système des Nations Unies et par les organismes internationaux à activité normative, compte tenu de leur contexte et à la lumière de l'objet et du but du présent accord.
- 1.2. Toutefois, aux fins du présent accord, les termes et expressions définis à l'Annexe 1 auront le sens qui leur est donné dans cette annexe.
- 1.3. Tous les produits, c'est-à-dire les produits industriels et les produits agricoles, seront assujettis aux dispositions du présent accord.

ΨΨΨΨ¹³ - **texte non reproduit**

RÈGLEMENTS TECHNIQUES ET NORMES

Article 2
Élaboration, adoption et application de règlements techniques
par des institutions du gouvernement central

En ce qui concerne les institutions de leur gouvernement central:

- 2.1. Les Membres feront en sorte, pour ce qui concerne les règlements techniques, qu'il soit accordé aux produits importés en provenance du territoire de tout Membre un traitement non moins favorable que celui qui est accordé aux produits similaires d'origine nationale et aux produits similaires originaires de tout autre pays.
- 2.2. Les Membres feront en sorte que l'élaboration, l'adoption ou l'application des règlements techniques n'aient ni pour objet ni pour effet de créer des obstacles non nécessaires au commerce international. A cette fin, les règlements techniques ne seront pas plus restrictifs pour le commerce qu'il n'est nécessaire pour réaliser un objectif légitime, compte tenu des risques que la non-réalisation entraînerait. Ces objectifs légitimes sont, entre autres, la sécurité nationale, la prévention de pratiques de nature à induire en erreur, la protection de la santé ou de la sécurité des personnes, de la vie ou de la santé des animaux, la préservation des végétaux ou la protection de l'environnement. Pour évaluer ces risques, les éléments pertinents à prendre en considération sont, entre autres, les données scientifiques et techniques disponibles, les techniques de transformation connexes ou les utilisations finales prévues pour les produits.
- 2.3. Les règlements techniques ne seront pas maintenus 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.
- 2.4. Dans les cas où des règlements techniques sont requis et où des normes internationales pertinentes existent ou sont sur le point d'être mises en forme finale, les Membres utiliseront ces normes internationales ou leurs éléments pertinents comme base de leurs règlements techniques, sauf lorsque ces normes internationales ou ces éléments seraient inefficaces ou inappropriés pour réaliser les objectifs légitimes recherchés, par exemple en raison de facteurs climatiques ou géographiques fondamentaux ou de problèmes technologiques fondamentaux.

¹³ ΨΨΨΨ – **Signe conventionnel indiquant l'emplacement des passages non essentiels l'Accord MSP qui ne sont pas reproduits.**

- 2.5. Lorsqu'il élaborera, adoptera ou appliquera un règlement technique pouvant avoir un effet notable sur le commerce d'autres Membres, un Membre justifiera, si un autre Membre lui en fait la demande, ce règlement technique au regard des dispositions des paragraphes 2 à 4. Chaque fois qu'un règlement technique sera élaboré, adopté ou appliqué en vue d'atteindre l'un des objectifs légitimes expressément mentionnés au paragraphe 2, et qu'il sera conforme aux normes internationales pertinentes, il sera présumé - cette présomption étant réfutable - ne pas créer un obstacle non nécessaire au commerce international.
- 2.6. En vue d'harmoniser le plus largement possible les règlements techniques, les Membres participeront pleinement, dans les limites de leurs ressources, à l'élaboration, par les organismes internationaux à activité normative compétents, de normes internationales concernant les produits pour lesquels ils ont adopté, ou prévoient d'adopter, des règlements techniques.
- 2.7. Les Membres envisageront de manière positive d'accepter comme équivalents les règlements techniques des autres Membres, même si ces règlements diffèrent des leurs, à condition d'avoir la certitude que ces règlements remplissent de manière adéquate les objectifs de leurs propres règlements.
- 2.8. Dans tous les cas où cela sera approprié, les Membres définiront les règlements techniques basés sur les prescriptions relatives au produit en fonction des propriétés d'emploi du produit plutôt que de sa conception ou de ses caractéristiques descriptives.

ΨΨΨΨ

Article 4
Élaboration, adoption et application de normes

- 4.1. Les Membres feront en sorte que les institutions à activité normative de leur gouvernement central acceptent et respectent le Code de pratique pour l'élaboration, l'adoption et l'application des normes, qui est reproduit à l'Annexe 3 du présent accord (dénommé dans le présent accord le "Code de pratique").

ΨΨΨΨ

- 4.2. Les institutions et organismes à activité normative qui auront accepté et qui respecteront le Code de pratique seront reconnus par les Membres comme respectant les principes du présent accord.

CONFORMITÉ AUX RÈGLEMENTS TECHNIQUES ET AUX NORMES

Article 5
**Procédures d'évaluation de la conformité appliquées par
des institutions du gouvernement central**

- 5.1. Dans les cas où il est exigé une assurance positive de la conformité à des règlements techniques ou à des normes, les Membres feront en sorte que les institutions de leur gouvernement central appliquent les dispositions ci-après aux produits originaires du territoire d'autres Membres:
 - 5.1.1. les procédures d'évaluation de la conformité seront élaborées, adoptées et appliquées de manière que les fournisseurs de produits similaires originaires du territoire d'autres Membres y aient accès à des conditions non moins favorables que celles qui sont accordées aux fournisseurs de produits similaires d'origine nationale ou originaires de tout autre pays, dans une situation comparable;

ΨΨΨΨ

- 5.1.2. l'élaboration, l'adoption ou l'application des procédures d'évaluation de la conformité n'auront ni pour objet ni pour effet de créer des obstacles non nécessaires au commerce international.

5.2. Lorsqu'ils mettront en oeuvre les dispositions du paragraphe 1, les Membres feront en sorte:

5.2.1. que les procédures d'évaluation de la conformité soient engagées et achevées aussi vite que possible et dans un ordre qui ne soit pas moins favorable pour les produits originaires du territoire d'autres Membres que pour les produits similaires d'origine nationale;

5.2.2. que la durée normale de chaque procédure d'évaluation de la conformité soit publiée ou que la durée prévue soit communiquée au requérant s'il le demande;

ΨΨΨΨ

5.2.3. que les demandes de renseignements soient limitées à ce qui est nécessaire pour évaluer la conformité et déterminer les redevances;

ΨΨΨΨ

5.2.5. que les redevances éventuellement imposées pour l'évaluation de la conformité de produits originaires du territoire d'autres Membres soient équitables par rapport à celles qui seraient exigibles pour l'évaluation de la conformité de produits similaires d'origine nationale ou originaires de tout autre pays;

ΨΨΨΨ

5.3. Aucune disposition des paragraphes 1 et 2 n'empêchera les Membres d'effectuer des contrôles par sondage raisonnables sur leur territoire.

5.4. Dans les cas où il est exigé une assurance positive que des produits sont conformes à des règlements techniques ou à des normes, et où des guides ou recommandations pertinents émanant d'organismes internationaux à activité normative existent ou sont sur le point d'être mis en forme finale, les Membres feront en sorte que les institutions de leur gouvernement central les utilisent.

ΨΨΨΨ

Article 6

Reconnaissance de l'évaluation de la conformité par des institutions du gouvernement central

En ce qui concerne les institutions de leur gouvernement central:

6.1. Sans préjudice des dispositions des paragraphes 3 et 4, les Membres feront en sorte, chaque fois que cela sera possible, que les résultats des procédures d'évaluation de la conformité d'autres Membres soient acceptés, même lorsque ces procédures diffèrent des leurs, à condition d'avoir la certitude que lesdites procédures offrent une assurance de la conformité aux règlements techniques et aux normes applicables équivalente à leurs propres procédures.

ΨΨΨΨ

6.3. Les Membres sont encouragés à bien vouloir se prêter, à la demande d'autres Membres, à des négociations en vue de la conclusion d'accords de reconnaissance mutuelle des résultats de leurs procédures d'évaluation de la conformité. Les Membres pourront exiger que ces accords satisfassent aux critères énoncés au paragraphe 1, et leur donnent mutuellement satisfaction quant à la possibilité de faciliter les échanges des produits considérés.

ΨΨΨΨ

Article 9

Systèmes internationaux et régionaux

9.1. Dans les cas où il est exigé une assurance positive de la conformité à un règlement technique ou à une norme, les Membres, chaque fois que cela sera réalisable, élaboreront et adopteront des systèmes internationaux d'évaluation de la conformité et en deviendront membres ou y participeront.

ΨΨΨΨ

Article 11
Assistance technique aux autres Membres

- 11.1. Si demande leur en est faite, les Membres conseilleront les autres Membres, en particulier les pays en développement Membres, au sujet de l'élaboration de règlements techniques.
- 11.2. Si demande leur en est faite, les Membres conseilleront les autres Membres, en particulier les pays en développement Membres, et ils leur fourniront une assistance technique selon des modalités et à des conditions convenues d'un commun accord en ce qui concerne la création d'organismes nationaux à activité normative et leur participation aux travaux des organismes internationaux à activité normative. Ils encourageront leurs organismes nationaux à activité normative à agir de même.
- 11.3. Si demande leur en est faite, les Membres prendront toutes mesures raisonnables en leur pouvoir pour que les organismes réglementaires de leur ressort territorial conseillent les autres Membres, en particulier les pays en développement Membres, et ils leur fourniront une assistance technique, selon des modalités et à des conditions convenues d'un commun accord, en ce qui concerne:
 - 11.3.1. la création d'organismes réglementaires, ou d'organismes d'évaluation de la conformité aux règlements techniques; et
 - 11.3.2. les méthodes permettant le mieux de se conformer à leurs règlements techniques.
- 11.4. Si demande leur en est faite, les Membres prendront toutes mesures raisonnables en leur pouvoir pour que des conseils soient donnés aux autres Membres, en particulier les pays en développement Membres, et ils leur fourniront une assistance technique selon des modalités et à des conditions convenues d'un commun accord en ce qui concerne la création d'organismes d'évaluation de la conformité aux normes adoptées sur le territoire du Membre qui aura fait la demande.
- 11.5. Si demande leur en est faite, les Membres conseilleront les autres Membres, en particulier les pays en développement Membres, et ils leur fourniront une assistance technique selon des modalités et à des conditions convenues d'un commun accord en ce qui concerne les mesures que leurs producteurs devraient prendre s'ils désirent avoir accès à des systèmes d'évaluation de la conformité appliqués par des organismes, gouvernementaux ou non gouvernementaux, du ressort territorial du Membre sollicité.
- 11.6. Si demande leur en est faite, les Membres qui sont membres de systèmes internationaux ou régionaux d'évaluation de la conformité, ou qui y participent, conseilleront les autres Membres, en particulier les pays en développement Membres, et ils leur fourniront une assistance technique selon des modalités et à des conditions convenues d'un commun accord en ce qui concerne la création des institutions et du cadre juridique qui leur permettraient de remplir les obligations que comporte la qualité de membre de ces systèmes ou la participation à ces systèmes.
- 11.7. Si demande leur en est faite, les Membres encourageront les organismes de leur ressort territorial, qui sont membres de systèmes internationaux ou régionaux d'évaluation de la conformité ou qui y participent, à conseiller les autres Membres, en particulier les pays en développement Membres, et ils devraient prendre en considération leurs demandes d'assistance technique concernant la création des institutions qui permettraient aux organismes compétents de leur ressort territorial de remplir les obligations que comporte la qualité de membre de ces systèmes ou la participation à ces systèmes.
- 11.8. Lorsqu'ils fourniront des conseils et une assistance technique à d'autres Membres aux termes des paragraphes 1 à 7, les Membres accorderont la priorité aux besoins des pays les moins avancés Membres.

Article 12

Traitement spécial et différencié des pays en développement Membres

- 12.1. Les Membres accorderont aux pays en développement Membres qui sont parties au présent accord un traitement différencié et plus favorable, par l'application des dispositions ci-après et des dispositions pertinentes d'autres articles dudit accord.
- 12.2. Les Membres accorderont une attention particulière aux dispositions du présent accord concernant les droits et les obligations des pays en développement Membres, et tiendront compte des besoins spéciaux du développement, des finances et du commerce de ces Membres, dans la mise en oeuvre du présent accord au plan national et dans l'application des dispositions institutionnelles qui y sont prévues.
- 12.3. Dans l'élaboration et l'application des règlements techniques, des normes et des procédures d'évaluation de la conformité, les Membres tiendront compte des besoins spéciaux du développement, des finances et du commerce des pays en développement Membres, pour faire en sorte que ces règlements techniques, normes et procédures d'évaluation de la conformité ne créent pas d'obstacles non nécessaires aux exportations des pays en développement Membres.
- 12.4. Les Membres reconnaissent que, bien qu'il puisse exister des normes, guides ou recommandations internationaux, dans les conditions technologiques et socio-économiques particulières qui sont les leurs, les pays en développement Membres adoptent certains règlements techniques, normes ou procédures d'évaluation de la conformité visant à préserver des techniques et des méthodes et procédés de production indigènes compatibles avec les besoins de leur développement. Les Membres reconnaissent par conséquent que l'on ne saurait attendre des pays en développement Membres qu'ils utilisent, comme base de leurs règlements techniques ou de leurs normes, y compris les méthodes d'essai, des normes internationales qui ne sont pas appropriées aux besoins de leur développement, de leurs finances et de leur commerce.
- 12.5. Les Membres prendront toutes mesures raisonnables en leur pouvoir pour faire en sorte que la structure et le fonctionnement des organismes internationaux à activité normative et des systèmes internationaux d'évaluation de la conformité soient de nature à faciliter une participation active et représentative des organismes compétents de tous les Membres, en tenant compte des problèmes spéciaux des pays en développement Membres.

ANNEXE 1

TERMES ET DÉFINITIONS UTILISÉS AUX FINS DE L'ACCORD

Lorsqu'ils sont utilisés dans le présent accord, les termes indiqués dans la sixième édition du Guide ISO/CEI 2: 1991 - Termes généraux et leurs définitions concernant la normalisation et les activités connexes, auront le même sens que celui qui leur est donné dans les définitions dudit guide, compte tenu du fait que les services sont exclus du champ du présent accord.

Les définitions suivantes s'appliquent toutefois aux fins du présent accord:

1. Règlement technique

Document qui énonce les caractéristiques d'un produit ou les procédés et méthodes de production s'y rapportant, y compris les dispositions administratives qui s'y appliquent, dont le respect est obligatoire. Il peut aussi traiter en partie ou en totalité de terminologie, de symboles, de prescriptions en matière d'emballage, de marquage ou d'étiquetage, pour un produit, un procédé ou une méthode de production donnés.

ΨΨΨΨ

2. *Norme*

Document approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques pour des produits ou des procédés et des méthodes de production connexes, dont le respect n'est pas obligatoire. Il peut aussi traiter en partie ou en totalité de terminologie, de symboles, de prescriptions en matière d'emballage, de marquage ou d'étiquetage, pour un produit, un procédé ou une méthode de production donnés.

ΨΨΨΨ

3. *Procédures d'évaluation de la conformité*

Toute procédure utilisée, directement ou indirectement, pour déterminer que les prescriptions pertinentes des règlements techniques ou des normes sont respectées.

ΨΨΨΨ

4. *Organisme ou système international*

Organisme ou système ouvert aux organismes compétents d'au moins tous les Membres.

5. *Organisme ou système régional*

Organisme ou système qui n'est ouvert aux organismes compétents que de certains des Membres.

6. *Institution du gouvernement central*

Le gouvernement central, ses ministères ou ses services et tout autre organisme soumis au contrôle du gouvernement central pour ce qui est de l'activité dont il est question.

ΨΨΨΨ

ANNEXE 6. Directives pour l'élaboration d'une législation alimentaire nationale

La version originale de ces Directives publiée en 1976 sous le nom **Directives FAO/OMS pour l'élaboration d'un système national efficace de contrôle alimentaire** contenait un modèle de législation alimentaire qui a été utilisé dans de nombreux pays en développement. Malheureusement, ce modèle n'était pas toujours parfaitement adapté étant donné que ses préceptes n'étaient pas compatibles avec tous les systèmes juridiques. Par ailleurs, il ne reflétait pas les évolutions de concepts et d'enjeux que la législation alimentaire avait connu au cours du temps. Enfin, la stricte application des termes du modèle a conduit de nombreux pays à faire abstraction des dispositions, des principes et des normes requis par leurs propres contextes, leurs structures administratives et leurs cadres juridiques.

Dans ce document, un ensemble de principes directeurs ont été mis au point. Ces principes définissent une méthode générale d'élaboration de la législation alimentaire et devraient en tant que tels être applicables à différents systèmes juridiques. Rien ne saurait remplacer toutefois une analyse approfondie du cadre juridique et du contexte institutionnel qui régit directement ou indirectement la production alimentaire, les importations, les exportations, la distribution, la manutention et la distribution dans un pays donné. Seule cette approche permet de répondre aux besoins particuliers et spécifiques d'un pays.

Outre la législation, les gouvernements ont besoin de normes alimentaires dûment mises à jour et reconnues au niveau international. Ces dernières années, nombre de normes à caractère fortement prescriptif ont été remplacées par des normes horizontales liées à la réalisation d'objectifs de sécurité sanitaire et de qualité des aliments. Le recours aux normes horizontales est une approche viable par la réalisation des objectifs de sécurité sanitaire, mais il implique une surveillance étroite de la chaîne alimentaire, la disponibilité de données de bonne qualité sur les risques en matière de sécurité des aliments, ainsi que l'adoption de stratégies de gestion des risques et tant de conditions risquent de ne pas être réalisables par de nombreux pays en développement.

Dans la préparation de leur réglementations et normes alimentaires, les pays devraient mettre pleinement à profit les normes du Codex, ainsi que les leçons apprises par d'autres pays. Prendre en compte l'expérience des autres pays tout en adaptant les informations, les concepts et les exigences au contexte national représente la seule méthode fiable pour mettre au point un cadre réglementaire moderne qui répondra d'une part, aux besoins du pays, et d'autre part aux exigences de l'Accord SPS, de l'Accord OTC et à celles des partenaires commerciaux.

FORME ET TENEUR DE LA LEGISLATION ALIMENTAIRE

Les dispositions juridiques concernant les denrées alimentaires réglementent des activités spécifiques, à savoir leur production, leur transformation et leur vente et sont par ailleurs conçues à des fins particulières, notamment la protection de la santé et/ou l'action en faveur de l'équité du commerce des produits alimentaires. De manière générale, elles sont inscrites dans une législation globale couvrant tous les produits alimentaires. La loi traite d'aspects particuliers tels que la sécurité sanitaire, la fraude, la qualité et le contrôle des aliments, notamment les inspections, l'utilisation des additifs, la prévention de la contamination des aliments, leur étiquetage et le contrôle des importations.

La plupart des législations alimentaires modernes comportent une loi fondamentale sur laquelle s'appuient tous les autres instruments réglementaires. Toutefois, un certain nombre de pays ont promulgué parallèlement à cette loi fondamentale applicable aux produits alimentaires en général, d'autres lois régissant soit un secteur distinct de la législation alimentaire, soit certains types d'opérations de transformation des aliments, soit encore des aspects juridiques spécifiques de la production ou du commerce des denrées alimentaires.

La forme générale de la loi fondamentale dépend des traditions juridiques propres aux pays considérés. Une pratique établie dans les pays de Common Law fortement industrialisés consiste à adapter des textes détaillés complets qui regroupent pratiquement toutes les dispositions générales susceptibles de concerner les produits alimentaires. En pareille circonstance, la marge d'initiative laissée aux autorités administratives est limitée, en dehors de la prescription des procédures techniques d'application et des dispositions détaillées concernant des produits alimentaires particuliers.

Une autre approche envisageable consiste à limiter la teneur de la loi fondamentale aux dispositions d'habilitation (c'est-à-dire celles qui instituent les structures administratives chargées d'appliquer la loi), outre un petit nombre de principes très généraux. Cette approche est suivie dans les pays moins avancés, et également dans de nombreux pays de droit romain, germanique ou scandinave. Ce système comporte une souplesse intrinsèque dans la mesure où, à l'intérieur du cadre général fixé par la loi, les pouvoirs nécessaires sont délégués aux autorités compétentes chargées d'établir les règles régissant l'administration de la loi et de prescrire les règlements techniques et les normes relatifs à des produits alimentaires particuliers.

Cette deuxième approche comporte un autre avantage dans tous les systèmes juridiques; puisqu'il s'agit d'une loi fondamentale et que toutes les modalités détaillées sont consignées dans les réglementations et les normes, les modifications peuvent se faire plus facilement et plus rapidement. Par exemple, les progrès scientifiques peuvent exiger une modification des réglementations et des normes; alors, au lieu de s'adresser au Parlement pour amender la loi, les ministères compétents sont généralement habilités à promulguer toute réglementation ou nomenclature appropriée, ce qui permet de prendre en compte l'évolution intervenue.

En principe, une législation alimentaire fondamentale comporte 8 catégories de dispositions:

a) *Champ d'application et définitions*

La première catégorie définit la portée de la loi et présente les instruments juridiques nécessaires à son interprétation. Une clause de la législation alimentaire énonçant sa finalité, ses objectifs et/ou son champ d'application doit précéder clairement toutes les autres. Cette clause n'a pas nécessairement une fonction juridique véritable, mais tient lieu plutôt de déclaration de principe expliquant pourquoi la loi a été promulguée et quel est normalement son rôle. Cette clause peut également définir les domaines couverts par la loi.

Les pays incluent souvent une liste des définitions des principaux termes utilisés. Pour élaborer les définitions, il convient de consulter des sources convenues d'un commun accord à un niveau international, ainsi que les autres législations nationales portant sur des domaines connexes. Il faut souligner que la liste des définitions n'est pas un glossaire des termes généraux de contrôle alimentaire. Les définitions mentionnées doivent se limiter à celles qui apparaissent dans le texte même de la loi; elles ne doivent pas être exagérément détaillées, mais conçues uniquement pour les besoins liés à l'application et à l'interprétation de la loi. En particulier, les définitions doivent être élaborées en tenant compte des Parties susceptibles de contester la loi à une date ultérieure quelconque. Par exemple, si la loi contient une définition du verbe **vendre**, selon laquelle **vendre signifie échanger contre de l'argent**, et si la loi interdit la vente d'aliments altérés, alors une personne accusée d'enfreindre la loi a la possibilité de dissimuler les preuves de la vente et de tenter de démontrer que la loi n'a pas été enfreinte puisque la personne a cédé les produits alimentaires gratuitement (et non contre de l'argent).

b) *Principes généraux*

Dans certains systèmes juridiques, la législation alimentaire fondamentale contient un ensemble de dispositions exprimant les principes généraux qui régiront le système de contrôle alimentaire. Par exemple, la loi peut prévoir que tous les produits alimentaires en circulation dans le pays ne doivent présenter aucun danger pour la consommation humaine, ou la loi peut interdire la falsification des produits alimentaires. D'autres dispositions peuvent énoncer les règles fondamentales à observer par toutes les personnes participant à des activités de production, de transformation, ou de vente de produits alimentaires. Il convient de ne pas perdre de vue

néanmoins l'existence de nombreuses différences d'un pays à l'autre. Certains présentent un énoncé détaillé des principes dans la loi fondamentale, tandis que d'autres réservent l'exposé de ces mêmes principes aux règles générales d'application et que d'autres encore se contentent d'exposer les objectifs et les fonctions de la loi (tel qu'indiqué ci-dessus) sans aucunement développer les principes.

c) Dispositions d'habilitation

Toute législation doit définir la nature et les limites des pouvoirs à exercer en vertu de ses dispositions, et doit désigner les autorités publiques auxquelles ces mêmes pouvoirs doivent être conférés. On distingue deux catégories de pouvoirs, notamment de formulation et de contrôle, qui généralement ne sont pas délégués à la même autorité et ne sont pas nécessairement exercés au même niveau d'autorité. Naturellement, la loi doit en outre énoncer des directives et des limites quant à l'exercice de ces pouvoirs. Les dispositions d'habilitation établissent la légitimité des règles d'application énoncées par l'autorité responsable et protègent par ailleurs les particuliers contre l'arbitraire ou les abus de pouvoir de cette même autorité.

Les pouvoirs conférés au gouvernement ou à l'autorité responsable en vertu de ces dispositions d'habilitation concernent la formulation des règles d'application de la loi et d'intervention de l'autorité, afin de veiller à l'observation des lois et des réglementations connexes.

d) Dispositions administratives

La plupart des législations alimentaires contiennent une catégorie de dispositions qui définissent les structures administratives particulières permettant de mener à bien les activités nécessaires à l'application de la loi. Par exemple, la loi peut instituer une agence de contrôle alimentaire qui rassemble les principaux acteurs officiels des différents ministères auxquels incombent les responsabilités de contrôle alimentaire au niveau national. Généralement, la législation alimentaire ne développe pas de façon très détaillée le fonctionnement de ce type d'organismes, mais décrit en revanche sa mission, définit sa composition et énonce certaines règles de base concernant la nomination et la démission de ses membres ainsi que la constitution de comités techniques, et prévoit éventuellement la création d'un secrétariat. La législation peut en outre prévoir que toutes les autres modalités détaillées régissant les activités de l'agence de contrôle alimentaire seront établies par les règlements ou les statuts élaborés par l'agence elle-même. Les autres structures administratives susceptibles d'être créées ou définies en vertu de la législation alimentaire comprennent le service d'inspection et l'administration chargée d'octroyer des licences (par exemple, des licences destinées aux producteurs ou aux importateurs de denrées alimentaires). La loi peut enfin habiliter l'agence à déléguer ou à concéder certains types d'activités de mise en application à différents organismes publics.

e) Dispositions d'application

Aucune sanction ne pouvant être infligée sinon par une autorité légale, les lois alimentaires contiennent des dispositions déléguant à une autorité d'application le pouvoir de sanctionner et d'adopter des mesures préventives dans l'intérêt du public. Il va sans dire que les limites de ces pouvoirs et les conditions de leur exercice doivent être énoncées précisément dans la loi fondamentale. A cet effet, il faut définir les infractions, ainsi que la nature et les limites des sanctions susceptibles d'être imposées, outre les procédures exécutoires correspondantes une fois dûment établie la réalité de l'infraction. La loi peut par ailleurs définir différentes mesures nécessaires à la protection du public, notamment la saisie et la confiscation d'aliments suspects ou le rappel de certains produits. Il convient de noter toutefois que dans certains pays les infractions et les sanctions précises correspondantes ne sont pas définies; en revanche, la législation alimentaire se réfère simplement aux dispositions générales du code pénal et du code de procédure pénale.

Compte tenu de la tendance à abandonner l'approche coercitive en matière de contrôle alimentaire, certains pays ont intégré à leur législation alimentaire des principes d'auto contrôle, notamment le système HACCP. En règle générale, les réglementations annexes permettent de parvenir à ce résultat d'une manière plus efficace que la législation proprement dite, dans la mesure où les règlements en question peuvent comporter des éléments tels que des directives

concernant la mise en place du service d'inspection. Dans une optique purement coercitive, les activités non conformes (conditionnement, transport, etc.) seraient définies dans la loi, laquelle conférerait à un inspecteur le rôle consistant à identifier l'infraction et à lui donner suite. Selon une approche plus coopérative et préventive, les inspecteurs peuvent, par contre, être chargés de contrôler simplement le fait qu'une entreprise de production alimentaire applique ses propres contrôles à ses systèmes de production.

f) Dispositions de fond

La législation alimentaire doit contenir de nombreuses dispositions de fond concernant le contrôle, la production et l'importation, l'exportation, le transport, la distribution et la vente des produits alimentaires. Il peut s'agir de dispositions très générales (tous les produits alimentaires disponibles dans le pays doivent être «propres à la consommation humaine») ou plus détaillés, auquel cas, les spécifications figurent plus vraisemblablement dans la législation annexe. Par exemple, les règlements édictés en vertu de la législation alimentaire peuvent énoncer toutes les indications précises qui doivent figurer sur les étiquettes (poids, nom du fabricant, date de mise en vente, etc.) et peuvent même comporter parfois des modèles d'étiquettes conformes à un format spécifique dont l'utilisation est obligatoire sur tout le territoire national.

g) Règlements

Dans la plupart des systèmes juridiques, la législation alimentaire contient une ou plusieurs dispositions dressant la liste des nombreuses questions pouvant faire l'objet de règlements édictés par le ministère aux fins de l'application de la loi. Les règlements ont pour principal avantage d'être facilement modifiables. La liste des règlements peut être extrêmement détaillée ou indiquer les grandes caractéristiques des domaines d'intervention du ministère. Dans un cas comme dans l'autre, les pouvoirs du ministère sont rarement limités, puisque dans pratiquement tous les cas la législation alimentaire énonce un principe général en vertu duquel le ministre peut «adopter tous les règlements jugés nécessaires aux fins de l'application de cette loi».

h) Abrogation et clauses de sauvegarde

Lorsqu'une nouvelle législation alimentaire apporte d'importants changements au système de contrôle alimentaire, les lois ou règlements existants peuvent devoir être modifiés ou abrogés. En pareil cas, la législation devra établir la liste des dispositions en vertu desquelles d'autres lois doivent être abrogées ou modifiées. Toutefois, pour ne pas démanteler complètement le système de contrôle alimentaire, de nombreuses lois contiennent une disposition stipulant que tout règlement, promulgué en vertu d'une disposition abrogée par la nouvelle législation, reste en vigueur, comme s'il avait été promulgué par la nouvelle législation elle-même.

FORME ET CONTENU DES REGLEMENTS ALIMENTAIRES

Tel qu'indiqué, les points susceptibles d'être couverts par les règlements promulgués par l'autorité gestionnaire au titre de la loi fondamentale peuvent être très divers. En général, ils relèvent de quatre grandes catégories:

a) Règlements affectant les produits alimentaires génériques

D'ordinaire, cette catégorie de règlements a pour objet d'établir des règles générales concernant le contenu, la manutention, le conditionnement et l'étiquetage des produits alimentaires. Les règlements de ce type revêtent une importance particulière dans les pays dont la loi fondamentale ne contient pas de règle déterminant les conditions de fabrication, de transformation et de vente des produits alimentaires, laissant néanmoins au ministère le soin d'adopter les règlements d'application détaillés. Toutefois, indépendamment du fait que des principes généraux soient ou non énoncés dans la loi fondamentale, une instance publique ou une autre doit être chargée de leur mise en application au niveau technique.

b) Règlements affectant des produits alimentaires spécifiques

Dans de nombreux pays les dispositions particulières à chaque produit alimentaire peuvent constituer des règlements spécifiques et distincts (nouveaux aliments, aliments pour enfants, ou aliments diététiques spéciaux). Dans plusieurs autres pays, il s'est néanmoins développé une pratique consistant à regrouper les dispositions de ce type sous des rubriques différentes, de façon à obtenir un ensemble complet de règlements relatifs aux produits alimentaires. En la matière, les traditions juridiques peuvent varier de façon notable d'un pays à l'autre.

c) Règlements édictés à des fins d'organisation ou de coordination

Bien que le principal corpus de règlements mettant en application la législation alimentaire relève des deux catégories ci-dessus, un grand nombre de règlements internes ou de règles «maison» sans implication directe pour le public sont néanmoins indispensables au bon fonctionnement des unités administratives créées ou habilitées en vertu de la législation. Par exemple, les règlements peuvent concerner le fonctionnement de l'agence de contrôle alimentaire éventuellement créée; l'octroi, la suspension et la révocation de licences de divers types; la direction des services d'inspection et d'analyse, etc.

d) Annexes

De nombreux pays incluent des annexes détaillées dans les textes législatifs annexes de la législation alimentaire fondamentale. Elles contiennent par exemple des listes de droits d'inspection et d'échantillonnage/analyse; des spécimens de formules de demandes ou des certificats utilisés conformément à la législation, et différents points de détail.

ANNEXE 7. Présentation des instances mixtes JECFA et JEMRA et évaluation des risques liés aux aliments génétiquement modifiés

ÉVALUATION DES RISQUES EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS - COMITÉS SCIENTIFIQUES INTERNATIONAUX

Évaluation des risques: fondement scientifique des mesures de salubrité des aliments

La FAO et l'OMS encouragent la mise en œuvre d'une évaluation des risques dans tous les domaines impliquant la sécurité sanitaire des aliments. Cette tâche doit s'appuyer sur des avis et des données scientifiques fiables fournis par des comités d'experts compétents et indépendants. L'évaluation des risques est une composante de leur analyse - les deux autres étant leur gestion et leur communication.

D'après la définition de la Commission du Codex Alimentarius, l'évaluation des risques désigne un processus scientifique comprenant les quatre étapes suivantes: i) identification des dangers; ii) caractérisation des dangers; iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques. Le processus d'évaluation des risques permet d'obtenir une estimation de la probabilité et de la gravité des maladies imputables à une combinaison particulière d'agents pathogènes et de denrées alimentaires. Le processus en quatre étapes permet de réaliser les opérations de manière systématique, bien que le niveau d'accomplissement de chaque étape dépende du champ couvert par l'évaluation des risques. Cet aspect peut être clairement défini par un dialogue permanent entre les personnes chargées respectivement de la gestion et de l'évaluation des risques.

Les évaluations des risques fournissent des informations permettant d'identifier et de caractériser les dangers des aliments. 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.

Il existe à présent deux comités permanents chargés de conseiller le Codex, les gouvernements et l'industrie. Il s'agit du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et des contaminants (JECFA) et les Réunions mixtes FAO/OMS d'experts sur les résidus de pesticides (JMPR). En outre, la FAO et l'OMS organisent des consultations d'experts ad hoc requises pour traiter des questions spécifiques qui ne sont pas de ressort des comités permanents. Ces dernières années, plusieurs consultations d'experts ont eu lieu sur les dangers microbiologiques des produits alimentaires, sur l'évaluation des risques des aliments obtenus au moyen des biotechnologies, ainsi que le lien entre l'alimentation animale et la sécurité sanitaire des aliments. La FAO et l'OMS étudient actuellement la possibilité de créer un organe d'experts général responsable de l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui superviserait l'ensemble des travaux dans ce domaine et assurerait le niveau voulu d'interaction, de concertation et d'harmonisation entre les activités des divers comités spécialisés et des consultations d'experts.

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

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), comité scientifique international d'experts administré conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), se réunit depuis 1956. Initialement, il était chargé d'évaluer l'innocuité des additifs alimentaires, mais aujourd'hui, il s'occupe aussi de l'évaluation des contaminants, des substances toxiques naturellement présentes et des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. À ce jour, le JECFA a évalué plus de 1 300 additifs alimentaires, à peu près 25 contaminants et substances toxiques naturellement présentes et les résidus de quelque 80 médicaments vétérinaires. Il a également élaboré des principes pour l'évaluation de l'innocuité des substances chimiques présentes dans les aliments; ces principes sont conformes à l'état actuel des

connaissances en matière d'évaluation des risques et tiennent compte de l'évolution récente de la toxicologie et des autres sciences pertinentes. A la date du mois de juin 2001, le Comité s'était réuni 57 fois.

Le JECFA sert d'organe scientifique consultatif à la FAO, à l'OMS, aux gouvernements des États Membres de la FAO et de l'OMS et à la Commission du Codex Alimentarius. Il rend généralement ses avis à la Commission du Codex Alimentarius concernant les additifs alimentaires, les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes dans l'alimentation par l'intermédiaire du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et ses avis relatifs aux résidus de médicaments vétérinaires, par l'intermédiaire du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF).

Tous les pays doivent avoir accès à des évaluations fiables des risques pour les produits chimiques présents dans les aliments, mais rares sont ceux qui disposent des compétences et des moyens financiers nécessaires pour effectuer des évaluations distinctes des risques pour un grand nombre de substances chimiques. Le JECFA joue un rôle essentiel en fournissant une source fiable d'avis d'experts et certains pays utilisent les informations qu'il fournit pour formuler leurs propres programmes de réglementation. De la même manière, le CCFAC et le CCRVDF élaborent des normes pour des substances chimiques présentes dans les aliments sur la base des évaluations du JECFA.

Pour les additifs alimentaires, les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes dans les aliments, le Comité:

- élabore des principes pour l'évaluation de leur innocuité;
- procède à des évaluations toxicologiques et établit des doses journalières admissibles (DJA) ou doses tolérables;
- prépare des normes de pureté pour les additifs alimentaires; et
- évalue les doses.

Pour les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, le Comité:

- élabore des principes pour l'évaluation de leur innocuité;
- établit des DJA et recommande des limites maximales de résidus (LMR);
- établit des critères applicables aux méthodes appropriées d'analyse pour la détection
- et/ou le dosage des résidus dans les aliments.

Pour les additifs alimentaires, le JECFA établit habituellement les DJA sur la base des renseignements toxicologiques et autres dont il dispose. Des normes d'identité et de pureté sont également élaborées pour les additifs alimentaires. Elles aident à garantir que le produit commercialisé est de qualité appropriée, peut être fabriqué de façon suivie et est équivalent à la substance qui a fait l'objet des essais toxicologiques.

Pour les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes, les niveaux correspondant à des doses "admissibles", telles que la dose journalière maximale tolérable provisoire (DJMTP) ou la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP), sont habituellement établis lorsqu'il y a un niveau identifiable sans effet observé. Lorsque ce niveau ne peut pas être identifié, le Comité peut fournir d'autres avis selon les circonstances.

En ce qui concerne les médicaments vétérinaires, les données relatives aux bonnes pratiques sont évaluées et les LMR correspondantes dans les tissus animaux, le lait et/ou les œufs sont recommandées. Ces 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.

On trouvera des informations sur le JECFA sur les sites web de la FAO et de l'OMS:

<http://www.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa.htm>

<http://www.who.int/pcs/jecfa/jecfa.htm>, respectivement)

REUNION CONJOINTE FAO/OMS SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES (JMPR)

La JMPR se compose de la réunion conjointe du Comité d'experts FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et dans l'environnement, et du Groupe principal d'évaluation de l'OMS. La JMPR effectue des évaluations toxicologiques des résidus de pesticides, conduisant normalement à une estimation de la dose journalière admissible. En outre, elle propose des limites maximales de résidus (LMR) pour des pesticides particuliers contenus dans des denrées alimentaires spécifiques ou présents à leur surface. Ces limites maximales de résidus 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 bonnes pratiques agricoles. Lorsque les estimations initiales font apparaître une probabilité de dépassement des doses journalières admissibles, des calculs plus détaillés des doses absorbées sont effectués sur la base des données nationales de consommation de produits alimentaires et des informations provenant des programmes de surveillance de résidus de pesticides.

Ces comités d'experts établissent des normes de salubrité chimique sur la base des différentes études toxicologiques consacrées aux animaux de laboratoire particulièrement sensibles. Ils prennent en considération un niveau de salubrité adéquat, appliquent des procédures d'évaluation des risques, tiennent compte des caractéristiques d'utilisation et de consommation, et enfin définissent les spécifications d'identification et de pureté chimique des produits de qualité alimentaire à envoyer.

On trouvera des informations sur la JMPR sur les sites web de la FAO et de l'OMS:

http://www.fao.org/ag/agp/agpp/pesticid/jmpr/pm_jmpr.htm

<http://www.who.int/pcs/jmpr/jmpr.htm>

ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES

Depuis 1999, et à la demande de la Commission du Codex Alimentarius, la FAO et l'OMS ont entrepris une série de consultations d'experts mixtes afin d'évaluer le risque associé à la contamination microbiologique des aliments (JEMRA). Ces activités ont fait suite à l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius des principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques.

Ces consultations mixtes d'experts ont pour objectif de présenter un bilan clair des données scientifiques sur l'état des connaissances en matière d'évaluation du risque microbiologique et de définir les moyens à mettre en œuvre pour établir des évaluations fiables des risques associés à des combinaisons spécifiques d'agents pathogènes et de denrées alimentaires. Cette tâche comporte un examen des évaluations de risques existants; un bilan des données disponibles et de méthodologies actuelles d'évaluation des risques, faisant apparaître leurs points forts et leurs lacunes, ainsi que les possibilités d'application correspondantes; et enfin la présentation d'exemples et l'identification des besoins/lacunes en matière de données et d'informations. Un autre objectif de ces consultations consiste à élaborer des directives concernant les différentes étapes de l'évaluation des risques, par exemple, la caractérisation des dangers et l'évaluation de l'exposition. Ces directives ont pour objectif d'aider la personne qui évalue les risques, celle qui les gère et les autres parties intéressées, à mieux comprendre les principes et les fondements scientifiques des différentes étapes de l'évaluation.

Une série de consultations de ce type a déjà été organisée. Elles ont porté sur l'évaluation du risque de *Salmonella* spp dans les rôtissoires, de *Salmonella Enteritidis* dans les œufs, de *Listeria monocytogenes* dans les produits alimentaires prêts à consommer, de *Campylobacter* dans les poulets rôtis et de *Vibrio* spp. dans les fruits de mer. Le programme de travail et les priorités en matière d'évaluation des risques biologiques sont établis en étroite collaboration avec le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Des informations plus détaillées sont disponibles sur les sites web de la FAO et de l'OMS:

http://www.fao.org/es/esn/food/risk_mra_jemra_en.stm

<http://www.who.int/fsf/micro/index.htm>

ÉVALUATION DES RISQUES LIES AUX ALIMENTS GENETIQUEMENT MODIFIES

La modification génétique de végétaux, de microorganismes et d'animaux au moyen des biotechnologies modernes, appliquées à la production et à la transformation des produits alimentaires suscite de nouvelles inquiétudes auprès de groupements de consommateurs. L'OMS et la FAO sont conscients du fait que les biotechnologies modernes offrent des possibilités d'augmentation de la production agricole, de réduction de la dépendance à l'égard de produits chimiques dangereux et d'amélioration de la valeur nutritionnelle des aliments. Toutefois, ces organisations sont également conscientes des risques éventuels tant pour la santé humaine que pour les animaux et l'environnement et de la nécessité d'une évaluation au cas par cas.

La FAO et l'OMS ont organisé conjointement une série de consultations d'experts afin d'étudier les caractéristiques générales en termes de salubrité et de valeur nutritionnelle des aliments obtenus au moyen des biotechnologies modernes. Les consultations ont porté notamment sur les thèmes suivants: «Stratégies d'évaluation de la salubrité des aliments produits au moyen des biotechnologies» en 1990, «Biotechnologies et salubrité des aliments» en 1996 et «Aspects de la salubrité des aliments génétiquement modifiés d'origine végétale» en 2000 et en 2001. Les dernières consultations ont traité plus particulièrement des questions de salubrité soulevées par le groupe de travail spécial intergouvernemental ad hoc du Codex sur les aliments produits au moyen des biotechnologies. En 2000, la Consultation a formulé le concept d'équivalent en substance et défini un ensemble de questions prioritaires devant faire l'objet des futures consultations FAO/OMS. La Consultation de 2001 a réexaminé les directives internationales sur l'évaluation du caractère potentiellement allergène des nouvelles protéines recombinantes de façon à répondre à une gamme plus étendue de préoccupations ou de critiques concernant l'approche précédemment suivie. Une deuxième consultation en 2001 a été organisée afin d'étudier les critères indispensables à l'évaluation des risques associés aux aliments et aux ingrédients alimentaires produits au moyen de microorganismes transgéniques viables ou non viables.

Des informations plus détaillées sont disponibles sur les sites web de la FAO et de l'OMS:

http://www.fao.org/es/ESN/food/risk_biotech_en.stm

<http://www.who.int/fsf/GMfood/index.htm>

SELECTION DES EXPERTS

JECFA

La FAO et l'OMS ont des fonctions complémentaires en matière de sélection des membres du JECFA. La FAO sélectionne les membres chargés de l'élaboration des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires et de l'évaluation des concentrations de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. L'OMS sélectionne les membres qui s'occupent de l'évaluation toxicologique des substances examinées. Les membres chargés d'évaluer les doses sont invités par les deux organisations. Ils ne sont retenus qu'après examen approfondi des compétences scientifiques des divers candidats: l'équilibre entre les compétences scientifiques et l'expérience dans d'autres domaines est considéré comme essentiel. La FAO et l'OMS ont établi des listes d'experts parmi lesquels sont choisis ceux qui doivent participer aux consultations. La FAO et l'OMS lancent des avis de recrutement qui présentent les qualifications essentielles des candidats, les procédures de sélection à partir de la liste et différentes informations appropriées. Les listes sont publiées sur les sites Web respectifs de l'OMS et de la FAO. La FAO et l'OMS prennent à leur charge les frais de participation des experts aux réunions du JECFA.

JMPR

La FAO et l'OMS ont instauré une nouvelle méthode d'identification, de sélection et de désignation des membres de leur comité JMPR. Un avis d'appel de candidatures a été publié et largement diffusé.

Cet avis décrit l'objectif et les critères de participation au Comité. Le processus de sélection des candidatures reçues sera mené à bien de façon concertée par la FAO et l'OMS avec le concours d'experts reconnus indépendants et pleinement respectés.

NOUVELLES PROCEDURES FAO/OMS

De nouvelles procédures d'identification et de sélection des experts participant aux comités mixtes et aux consultations d'experts FOA/OMS ont été adoptées en 2000 et appliquées depuis cette date. Cette nouvelle procédure privilégie les principes de transparence, d'égalité des chances, d'excellence et d'indépendance et s'emploie à harmoniser les procédures de travail entre les différents organes d'experts et entre la FAO et l'OMS. La nouvelle procédure comporte les étapes suivantes:

1. Un avis de recrutement d'experts est publié préalablement à chaque réunion d'experts. Cet avis présente le contexte, l'objectif et l'ordre du jour de la réunion/consultation d'experts et indique le profil d'experts recherché. L'avis mentionne clairement les critères de sélection pris en compte, notamment les compétences et la charge de travail impliquée. L'avis est largement diffusé, par différents moyens notamment: via Internet, communications avec les États membres, points de contact du Codex et listes de distribution appropriées.
2. Un Comité de sélection de cinq membres constitué:
 - d'un représentant de la FAO (issu du service technique concerné);
 - d'un représentant de l'OMS (issu du service technique concerné);
 - de trois experts désignés par la FAO et par l'OMS.

Le Comité examine les candidatures et désigne les experts qui remplissent toutes les conditions stipulées dans l'avis.

3. Les candidats retenus sont invités à signer une déclaration d'intérêt standard et à indiquer leur affiliation institutionnelle avant que leur nom ne soit inscrit dans la liste. Tenue à jour par le Secrétariat, la liste est publiée sur Internet.
4. Le Secrétariat choisit les personnes de la liste appelées à participer à une réunion d'experts particulière, sur la base de critères préétablis, notamment l'ordre du jour de la réunion, la représentation géographique, la représentation des différentes écoles de pensée, etc.
5. Le Secrétariat invite les experts en leur rappelant qu'ils participent au titre de leur capacité personnelle et non en tant que représentants de leurs gouvernements respectifs ou des institutions dont ils sont issus. Il souligne en outre le caractère confidentiel des documents, des délibérations et des conclusions des travaux jusqu'à la publication du rapport.

ANNEXE 8. Profil par pays - Collecte d'informations

L'élaboration d'une stratégie nationale de contrôle alimentaire exige la collecte, la compilation et l'évaluation des types d'informations suivants:

Situation du secteur de l'alimentation et de l'agriculture

- Données et renseignements concernant: production alimentaire et agricole primaire; industrie de transformation des aliments (c'est-à-dire type et nombre d'établissements, capacité de traitement, valeur de la production, etc.); distribution et commercialisation des produits alimentaires.
- Renseignements concernant le secteur formel (structuré) et informel (unités familiales ou domestiques, aliments vendus sur la voirie).
- Potentiel de développement industriel.
- Chaîne alimentaire et identification des principaux intermédiaires dont peut dépendre la qualité et la salubrité des aliments.
- Infrastructure de commercialisation: points forts et lacunes.
- Programmes de gestion de la salubrité et de la qualité, notamment niveau de mise en œuvre du système HACCP dans l'industrie.
- Données sur la consommation de produits alimentaires. Les informations concernant les consommateurs porteront notamment sur l'apport énergétique/protéinique, le pourcentage de la population tributaire d'une économie de subsistance, le revenu par habitant, etc.
- Les données culturelles, anthropologiques, sociologiques sont également importantes, notamment les habitudes et les préférences alimentaires.

Sécurité alimentaire, importations d'aliments et objectifs nutritionnels

- Demande alimentaire correspondant aux besoins nutritifs; pertes alimentaires après récolte; types et quantités d'aliments importés.

Attentes des consommateurs

Attente des consommateurs en matière de salubrité, de qualité et d'information (étiquetage).

Exportations alimentaires

- Quantité et valeur des produits alimentaires exportés et potentiel de croissance du commerce à l'exportation.
- Données sur les consignes ou les rappels d'aliments exportés.
- Informations concernant le nombre et le type de plaintes émanant d'acheteurs et actions correctives.
- Identification des aliments offrant des possibilités d'exportation et pays cibles correspondants.

Données épidémiologiques

- Information concernant la prévalence et l'incidence des maladies d'origine alimentaire; procédures d'investigation et de notification des maladies d'origine alimentaire; informations concernant les aliments incriminés; pertinence des données recueillies du point de vue de l'évaluation des risques.

Données sur les contaminants des produits alimentaires

- informations concernant la prévalence et le niveau de contamination des aliments; programmes de surveillance de la contamination biologique et chimique des aliments; pertinence des données recueillies du point de vue de l'évaluation des risques.

Ressources humaines et besoins d'information

- informations concernant le nombre et la qualification des personnes participant aux activités de contrôle des aliments, par exemple, personnel des services d'inspection, d'analyse et d'épidémiologie; informations concernant la formation permanente et les activités éducatives; prévision des besoins futurs en personnel et en formation.

Services de vulgarisation et de conseil

- Informations concernant les actuels services de vulgarisation et de conseil dans le secteur alimentaire, assurées par les pouvoirs publics, l'industrie, les associations professionnelles, les associations non gouvernementales et les institutions éducatives; activités de type formation des formateurs; analyse des besoins de formation.

Éducation et participation du public

- Initiatives d'éducation des consommateurs dans le domaine de l'hygiène alimentaire; possibilités de participation accrue et d'interactions entre les pouvoirs publics, les associations de consommateurs, les organisations non gouvernementales et les institutions d'enseignement eu égard aux activités de communication des risques, de communication des risques visant à empêcher les maladies d'origine alimentaire et aux améliorations possibles.

Organisation par les pouvoirs publics des systèmes de contrôle alimentaire

- Liste des administrations et organismes publics concernés par les activités en matière de salubrité des aliments et de contrôle alimentaire.
- Description du système de contrôle alimentaire et présentation des ressources, des responsabilités, des fonctions et de la coordination entre les différentes entités, méthodes d'établissement des priorités d'action; options disponibles pour dégager des ressources.

Législation alimentaire

- Dispositions législatives actuelles concernant les produits alimentaires, notamment règlements, normes, codes de pratique.
- Informations concernant les autorités habilitées à élaborer des règlements et des normes; modalités de la coordination de leurs activités et de concertation avec l'industrie et des organisations de consommateurs.
- Moyens disponibles pour effectuer des évaluations des risques.

Infrastructure et ressources de contrôle alimentaire

- Organisation des activités d'inspection, de surveillance et de mise en application (aux niveaux national, provincial et local).
- Effectif et qualification du personnel d'inspection.
- Ressources disponibles au sein de l'Agence d'inspection et évaluation des points forts et des points faibles. Infrastructure d'analyse disponible (nombre de laboratoires, installations et matériel, programmes de surveillance, etc).
- Codes de Bonnes pratiques d'hygiène.
- Arrangements en matière d'octroi de licences pour les services d'alimentation.

ANNEXE 9. Études de cas - Systèmes nationaux de contrôle alimentaire

Une meilleure connaissance de l'approche fondée sur les risques et une sensibilisation accrue à l'impact de la salubrité des aliments sur la santé publique et l'économie nationale ont conduit de nombreux pays à introduire des changements importants dans leurs systèmes de contrôle alimentaire au cours de ces dernières années. La nécessité de répondre aux besoins de protection des consommateurs contre des dangers alimentaires récemment identifiés jointe à celle d'utiliser efficacement les ressources publiques a pratiquement contraint les autorités nationales de nombreux pays industrialisés à considérer cette tâche comme prioritaire.

Le contexte actuel du contrôle alimentaire, en particulier les travaux de la Commission du Codex Alimentarius et les accords relativement récents de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, et sur les obstacles techniques au commerce, ont renforcé la nécessité d'introduire dans les processus décisionnels en la matière des données scientifiques appropriées, et accéléré les activités menées dans de nombreux pays afin de réexaminer et de réorganiser leurs systèmes de contrôle. Bien qu'il s'agisse d'une tâche permanente et que plusieurs transformations soient toujours en perspective dans de nombreux pays, il est intéressant d'étudier quelques modèles ou approches plus récents qui font leur apparition dans le domaine important des infrastructures de contrôle alimentaire.

Tous les pays qui ont réexaminé ou réactualisé leurs systèmes de contrôle alimentaire en attendent des avantages en termes d'efficacité accrue, de plus grande aptitude à assurer un contrôle de la ferme à la table de la salubrité des aliments et de meilleur accès au marché international. Hormis un choix plus objectif des mesures de protection et de regroupement de leurs activités, les gouvernements ont tendance à confier à l'industrie alimentaire la responsabilité de veiller à la salubrité des aliments, les pouvoirs publics assumant un rôle d'audit ou de contrôle.

Étude de cas - Canada

Généralités

Au Canada, la sécurité sanitaire des aliments relève de la responsabilité conjointe du Gouvernement fédéral (Santé Canada et Agence canadienne d'inspection des aliments) (ACIA), des gouvernements des Provinces et/des Territoires, de l'industrie alimentaire et des consommateurs.

Le système canadien de sécurité sanitaire des aliments a été élaboré de façon à pouvoir suivre l'évolution rapide de la nature des produits alimentaires, la mondialisation accrue du commerce alimentaire et l'évolution des attentes de la population en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le système de sécurité sanitaire des aliments s'appuie sur trois principes fondamentaux:

- a) la santé de la population doit rester primordiale;
- b) les décisions des pouvoirs publics doivent être fondées sur des données scientifiques; et
- c) tous les secteurs économiques et toutes les autorités doivent collaborer dans le but de protéger les consommateurs.

Cadre réglementaire

La *Loi sur les aliments et les drogues* est la principale législation fédérale en matière de sécurité sanitaire des aliments; elle interdit la fabrication ou la vente de produits alimentaires dangereux ou altérés partout au Canada. L'autorité de la loi repose sur le Code pénal; elle est complétée par des règlements conçus pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et leur qualité nutritionnelle.

D'autres lois fédérales se réfèrent à la *Loi sur les aliments et les drogues* et imposent des exigences supplémentaires: par exemple, la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur*

l'inspection des viandes, la Loi sur l'inspection du poisson, la Loi relative aux aliments du bétail et la Loi sur les pesticides. etc.

Au niveau local, les Provinces et les Territoires sont responsables de la santé publique, notamment de la surveillance des produits alimentaires, de leur mise en conformité et des investigations. Par conséquent, Provinces et Territoires promulguent également des lois réglementant les denrées alimentaires produites et vendues à l'intérieur de leurs juridictions respectives. Ces lois sont censées compléter les dispositions légales fédérales. Étant donné que le pouvoir législatif ne peut être délégué d'un niveau de gouvernement à un autre, les gouvernements coopèrent dans les domaines de juridiction partagés, par exemple en matière d'inspection des denrées alimentaires et créent des partenariats pour garantir l'efficacité et le bon fonctionnement des programmes. La législation des Provinces et des Territoires autorise en outre les municipalités à promulguer des règlements en matière d'inspection des denrées alimentaires.

Santé - Canada

Élaboration de normes et de règles

Santé Canada définit des normes et des règles concernant la salubrité et la valeur nutritionnelle de toutes les denrées alimentaires vendues sur le territoire canadien. Le gouvernement est responsable au premier chef de l'identification des risques pour la santé liés à l'approvisionnement alimentaire, de l'évaluation de la gravité et de la probabilité des préjudices ou des dommages subis et de l'élaboration de stratégies nationales de gestion des risques. Le Canada a adopté un processus d'analyse des risques qui constitue un mécanisme unique, cohérent, de portée générale et scientifiquement fondé permettant d'identifier, d'évaluer et de gérer les risques potentiels pour la santé publique. Par conséquent, toutes les décisions de principe touchant aux produits alimentaires sont prises de façon transparente et rationnelle.

Santé Canada poursuit également des activités de surveillance des maladies d'origine alimentaire, à titre de système de détection avancé et de base d'évaluation des stratégies de contrôle.

Pour veiller à l'équilibre des pouvoirs au sein du système fédéral, le Ministère de la santé est chargé d'évaluer l'efficacité des activités de l'Agence touchant à la sécurité sanitaire des aliments.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments - mesures d'application et de mise en conformité

L'application des règles et des normes fédérales de sécurité sanitaire des aliments incombe à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Mission et objectifs

Pour accomplir sa mission axée sur la sécurité sanitaire *des aliments, l'accès au marché et la protection des consommateurs*, l'ACIA s'est fixé les objectifs suivants:

- a) contribuer à la sécurité sanitaire des approvisionnements alimentaires et à l'exactitude des informations concernant les produits;
- b) contribuer au maintien du bon état de santé des animaux et à la préservation des végétaux, dans le but de protéger notre base de ressources;
- c) faciliter le commerce de produits alimentaires, d'animaux, de végétaux et de produits qui en sont dérivés.

Activités

Créée en 1997, l'ACIA assure les services fédéraux d'inspection dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, comme de la protection des végétaux et de la santé des animaux. L'Agence mène son action au titre de treize lois fédérales, de trente quatre groupes de règlements et s'acquitte de ses responsabilités en exécutant quatorze programmes distincts.

L'ACIA est responsable de tous les services d'inspection des aliments, de mise en conformité et en quarantaine, mandatés par les autorités fédérales. Jusqu'en 1997 ces activités incombaient à Agriculture et Agroalimentaire Canada, Industrie Canada et Pêches et Océans Canada. L'ACIE met au point et administre des programmes d'inspection, d'application, de mise en conformité et de contrôle, et fixe des normes de services. Par ailleurs, l'Agence négocie des partenariats avec d'autres niveaux de gouvernement et différentes organisations non gouvernementales (ONG), comme avec des partenaires industriels et commerciaux, en matière de programmes d'inspection et de mise en conformité; elle offre enfin le concours de ses laboratoires pour les activités d'inspection, de mise en conformité et de quarantaine. L'ACIA édicte également des rappels d'urgence de produits alimentaires et effectue des inspections, des suivis et des mises en conformité, tout au long de la chaîne alimentaire. L'Agence bénéficie du concours d'un réseau national de laboratoires de soutien.

L'ACIA a le mandat d'appliquer et de veiller à l'exécution des lois suivantes: Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire, Loi sur les produits agricoles au Canada, Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Loi relative aux aliments du bétail, Loi sur les engrais, Loi sur l'inspection du poisson, Loi sur la santé des animaux, Loi sur l'inspection des viandes, Loi sur la protection des obtentions végétales, Loi sur la protection des végétaux, Loi sur les semences. L'Agence est également chargée de faire appliquer les dispositions de la *loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, et les dispositions de la Loi sur les aliments et drogues qui ont trait aux aliments, à l'exception de celles qui concernent la santé publique, la salubrité ou la nutrition, qui restent sous la responsabilité du Ministère de la santé.

Partenariats relatifs à la sécurité sanitaire des aliments

Un certain nombre de comités et de protocoles d'accords établis assurent la coordination des activités dans le cadre du système de contrôle alimentaire canadien. Par exemple, Santé Canada et l'Agence ACIA participent aux activités internationales touchant à la sécurité sanitaire des aliments. La coordination est assurée par un Comité Santé Canada/ACIA sur la sécurité sanitaire des aliments au niveau international. Quant au système canadien d'inspection alimentaire, il s'agit d'une initiative conjointe fédérale provinciale et territoriale visant à faciliter l'harmonisation au niveau national, à simplifier les procédures d'inspection et à réduire les contraintes imposées à l'industrie par la réglementation. Cette initiative est gérée par le groupe canadien de mise en place du système d'inspection des aliments, (CFSIG) auquel participent des représentants du gouvernement fédéral (Santé Canada et ACIA) comme des gouvernements des Provinces et des Territoires.

Plusieurs mécanismes s'emploient à favoriser la coopération entre les pouvoirs publics, l'industrie, les universitaires, les consommateurs et les ONG au Canada. En s'appuyant sur une conception de systèmes intégrés d'inspection, l'ACIA coopère avec les fabricants et les importateurs de produits alimentaires pour mettre au point et gérer un système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Les activités de mise en conformité et d'application du système canadien d'inspection des aliments ont pour objectif de s'affranchir des inspections gouvernementales pour faire davantage appel à des audits des activités industrielles menés à bien par les pouvoirs publics. Les audits s'appuient sur la notion de risque et font appel à des instruments efficaces de contrôle de la conformité et de mise en application. Le degré d'intervention et de contrôle permanent des pouvoirs publics est fonction des antécédents propres à chaque entreprise et du risque associé à son produit.

L'Agence canadienne ACIA facilite par ailleurs l'élaboration de programmes de sécurité sanitaire tout au long de la chaîne alimentaire, dont le programme canadien de sécurité sanitaire des aliments à la ferme est un exemple.

Sous la direction de Santé Canada, le Comité fédéral/provincial/territorial de l'inspection alimentaire (CFPTIA) élabore, coordonne, et anime les tâches liées aux règles et aux normes de sécurité sanitaire des aliments, aux programmes éducatifs et à l'échange d'informations de sécurité alimentaire touchant aux questions d'importance régionale, nationale et internationale. Le système canadien d'inspection des aliments résulte d'une initiative fédérale/

provinciale/territoriale visant à faciliter l'harmonisation au niveau national, à simplifier les procédures d'inspection et à réduire les contraintes réglementaires imposées à l'industrie. Enfin, l'harmonisation par rapport aux normes internationales figure parmi les objectifs de toutes les actions menées par le SCIA.

Le protocole de réponse aux épidémies d'origine alimentaire est un partenariat entre les gouvernements des Provinces et des Territoires, Santé Canada et l'Agence ACIA qui désigne une mesure intégrée de réaction aux épidémies nationales et régionales, responsables de taux élevés de morbidité ou de mortalité. Le protocole veille à la notification rapide de tous les organismes responsables et travaille en collaboration afin d'atténuer et de limiter les risques.

Approche axée sur les risques

Santé Canada a adopté un cadre décisionnel permettant d'identifier, d'évaluer et de gérer les risques de façon cohérente et complète. De manière analogue, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a également adopté une conception axée sur les risques des processus d'application, de mise en conformité et de contrôle. Le principe de précaution fait partie intégrante du processus d'analyse des risques, de Santé Canada et de l'Agence ACIA. Les incertitudes des données scientifiques sont soigneusement prises en considération lors de l'évaluation du niveau de risque auquel le public peut être exposé et lors du choix de la stratégie appropriée de gestion des risques.

La gestion des risques est mise en œuvre grâce à l'instauration et à l'application d'exigences légales et réglementaires, et par ailleurs en faisant appel à des initiatives non réglementaires telles que directives, conseils, activités éducatives et action en faveur de la mise en conformité volontaire des entreprises.

Le choix d'une mesure appropriée de gestion des risques tient compte d'un certain nombre de facteurs, notamment de l'autorité législative, des obligations au titre du commerce international, des politiques nationales et de la faisabilité, comme de différents facteurs socio-économiques touchant notamment à la culture, aux préoccupations des consommateurs et à la situation démographique.

Poursuite de l'élaboration du dispositif de sécurité sanitaire des aliments

Le Gouvernement du Canada poursuit l'examen des modalités d'optimisation de l'efficacité opérationnelle du système et de la façon d'assurer la participation des différents intervenants aux activités en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Les raisons qui ont incité le Canada à réexaminer et à réorganiser son système d'inspection des aliments ne sont pas particulières à ce pays. En effet, la nécessité de mieux utiliser des ressources publiques limitées tout en veillant à une protection adéquate des consommateurs est un défi auquel doivent faire face aussi bien les pays développés que ceux en voie de développement.

Étude de cas - Irlande

Généralités

En dehors de considérations de santé publique, l'importance de la production alimentaire pour l'économie irlandaise exige des garanties indépendantes et vérifiables quant à la qualité et à la sécurité de ses produits alimentaires; le gouvernement irlandais a entrepris en 1996 de faire le bilan des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.

Ce bilan a conduit à formuler une recommandation visant à la création de l'Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments en tant qu'organe statutaire, indépendant et à caractère scientifique, chargé de contrôler toutes les fonctions en rapport avec la réglementation de l'industrie alimentaire du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments. Le 1^{er} janvier 1999, l'Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments a été officiellement créée en vertu de la *Food Safety Authority of Ireland Act*, de 1998.

La Loi:

- a) créait l'autorité en tant qu'organe indépendant responsable auprès du Ministre de la santé et de l'enfance;
- b) transférait à l'Agence irlandaise de sécurité sanitaire des aliments toutes les responsabilités en matière de contrôle de la conformité à la législation dans ce domaine;
- c) conférait des pouvoirs à l'Autorité (notamment les pouvoirs établis en vertu de la législation existante de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que de nouveaux pouvoirs de mise en application);
- d) prévoyait que les arrangements actuels en matière de mise en application des contrôles alimentaires aux niveaux local et national resteraient en vigueur, mais seraient menés à bien dans le cadre de contrats conclus avec l'Agence irlandaise de sécurité sanitaire des aliments, par différents organes publics concernés par la fourniture de services en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- e) prévoyait des mécanismes permettant à la FSAI de tenir un suivi des activités de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et d'établir des rapports à l'attention du Ministère de la santé et de l'enfance, sur ces questions, en particulier sur les possibilités de meilleure coordination et d'amélioration des services d'inspection alimentaire.

Mission

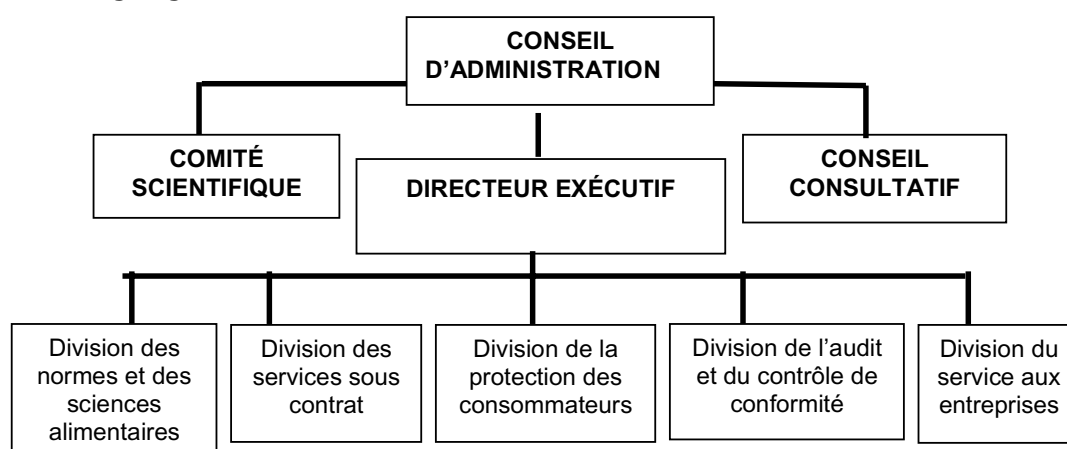
L'Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments a pour mission de protéger la santé des consommateurs en veillant à ce que la nourriture consommée, distribuée, commercialisée ou produite en Irlande soit conforme aux normes les plus strictes de sécurité sanitaire et d'hygiène alimentaire.

Structure

L'Agence est un organisme statutaire, indépendant et à caractère scientifique, dirigé par un Conseil d'Administration de 10 membres nommés par le Ministère de la santé et de l'enfance. Un Conseil consultatif recueille les points de vues des parties intéressées en rapport avec la production et la consommation d'aliments sains. Un Comité scientifique élabore des avis scientifiques sur les questions de sécurité sanitaire des aliments. Les décisions en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène tiennent compte des avis et des informations scientifiques les plus récents et les plus pertinents obtenus auprès d'experts indépendants.

À la tête de la FSAI un directeur exécutif supervise une équipe multidisciplinaire, regroupant de nombreux spécialistes de différents domaines, par exemple médecine (praticiens), sciences alimentaires, hygiène de l'environnement, microbiologistes, relations publiques, etc.

Organigramme de l'Autorité irlandaise de la sécurité sanitaire des aliments



Activités

Le rôle principal de l'Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments consiste à prendre toutes les mesures justifiées pour veiller à ce que les aliments produits, distribués ou commercialisés en Irlande soient conformes aux normes les plus strictes raisonnablement applicables de sécurité sanitaire et d'hygiène des aliments et de veiller à ce que les produits alimentaires soient conformes aux exigences légales ou s'il y a lieu aux codes reconnus de bonne pratique.

La FSAI administre le programme national de contrôle de conformité de la sécurité sanitaire des aliments au moyen de services contractuels mis en place avec les organismes participant actuellement à l'application de la législation alimentaire. Il s'agit notamment du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et du Développement rural, du Ministère de la Marine et des Ressources naturelles, du Ministère de l'environnement et des administrations locales, ainsi que des bureaux de santé régionaux et des autorités locales.

La FSAI est également chargée de promouvoir la communication, l'éducation et l'information en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments (communication des risques). Cette mission inclut l'établissement et la gestion de relations publiques et d'activités promotionnelles outre la définition et la mise en place d'une politique de communication, d'éducation et d'information à l'intention des consommateurs, de l'industrie et des fonctionnaires chargés des tâches de contrôle de conformité.

Contexte de la sécurité sanitaire des aliments

La responsabilité de la définition d'une politique de la sécurité sanitaire des aliments (gestion des risques) incombe à un certain nombre de Ministères parmi lesquels le Ministère de la Santé et de l'enfance joue un rôle de coordonnateur. Les avis scientifiques sur lesquels s'appuient les décisions d'orientation (évaluation des risques) sont obtenus auprès du Comité scientifique de l'Autorité irlandaise de la sécurité sanitaire des aliments. Les services de sécurité sanitaire des aliments (gestion des risques) sont assurés par un certain nombre d'administrations publiques et d'organismes aux niveaux national, régional et local. Il incombe à l'Autorité irlandaise de sécurité sanitaire des aliments de veiller à ce que ces organismes assurent les services prescrits de sécurité sanitaire des aliments de façon coordonnée, efficace et transparente.

L'application de la législation en matière de salubrité des aliments concernant les activités à la ferme ne relève pas de la FSAI, mais du Département de l'agriculture, de l'alimentation et du développement rural et du Département de la marine et des ressources naturelles.

ANNEXE 10. Éléments de la structure d'un organisme national de contrôle alimentaire

Située à l'interface entre les pouvoirs publics et les divers intervenants de la chaîne alimentaire, l'Agence nationale de contrôle alimentaire doit être conçue comme une unité séparée distincte, dotée d'objectifs bien définis. Elle doit être pourvue d'un personnel convenablement formé assurant la gestion des principaux programmes de contrôle alimentaire et offrir un mécanisme transparent de contrôle tout au long de la chaîne, c'est-à-dire protection des consommateurs, promotion de l'industrie et du commerce alimentaires, en garantissant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, et lutte contre les pratiques frauduleuses.

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.

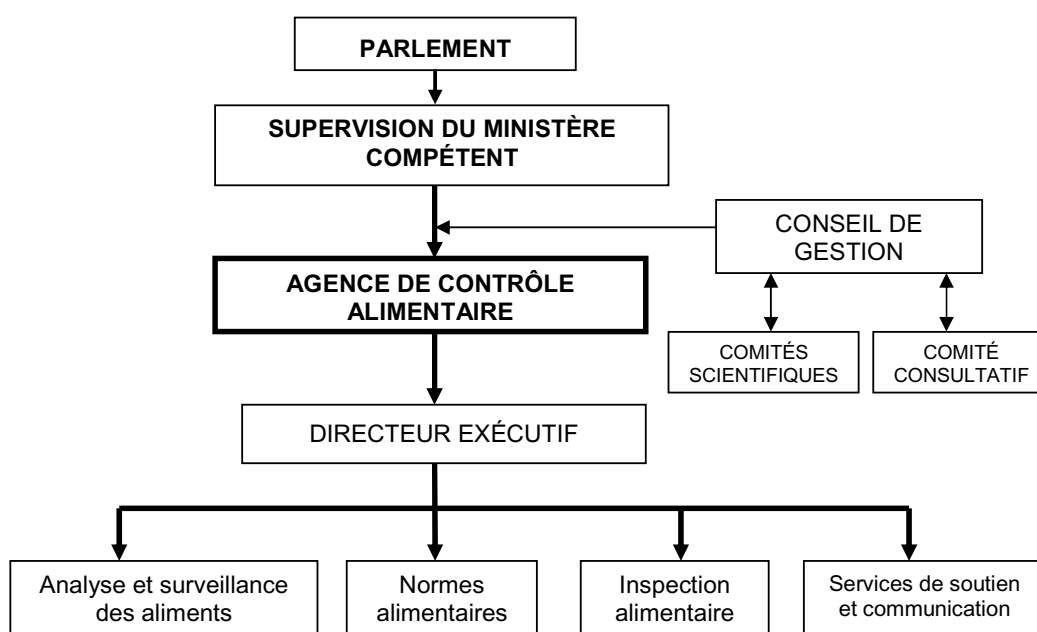
- indépendance vis-à-vis de tout intérêt sectoriel particulier/Ministère et de l'industrie alimentaire;
- direction par un conseil de gestion doté d'un président et de directeurs;
- conseil de gestion doté de pouvoirs étendus, notamment celui de formuler la politique de contrôle alimentaire et de conseiller 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 dûment informés;
- 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 advenant une carence ou une négligence des instances chargées des contrôles de conformité dans l'accomplissement de leurs fonctions.

Conseil de gestion

Le Conseil de gestion doit assurer l'organisation des pouvoirs au sein de l'Agence. Le Conseil doit s'assurer de la pertinence des systèmes en place aux différents niveaux, adopter les mesures de suivi nécessaires, et conseiller les ministères concernés sur toutes les questions liées au mandat 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. Le nombre, les conditions de recrutement et la durée du mandat des membres du Conseil seront déterminés en fonction des dispositions légales en vigueur. Outre 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.

Figure 2: Organisation possible d'une Agence de contrôle alimentaire



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 de gestion 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 de gestion 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. La formulation d'avis à l'intention du Conseil, l'élaboration de textes de lois et la représentation de l'Agence dans le cadre des négociations internationales concernant les normes alimentaires figurent également parmi ses attributions.

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:

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

ANNEXE 11. Activités éventuelles à mener à bien lors de la création d'une Agence nationale de contrôle alimentaire

ACTIVITÉ	RÉSULTAT
Examen des besoins et des moyens nationaux en matière de contrôle alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Mise au point d'une stratégie nationale de contrôle alimentaire et d'un avant-projet définissant les objectifs nationaux de contrôle alimentaire et présentant le programme. • Identification des ressources nécessaires au programme
Projet de législation instituant une Agence nationale de contrôle alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Établissement d'une Agence nationale autonome de contrôle alimentaire • Obtention des ressources financières nécessaires au fonctionnement de l'Agence
Création de l'Agence, du comité d'administration, des comités et recrutement du personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Formation du conseil de gestion • Choix du Président et des membres • Formation du Comité scientifique et du Comité de coordination • Mise au point d'un plan sur 5 ans et soumission au Ministre • Établissement de relations avec les autres organismes de mise en application • Organisation des nominations de personnel et détermination des conditions d'engagement
Établissement de l'Agence nationale de contrôle alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Engagement du personnel de l'Agence • Mise au point des programmes de l'Agence • Élaboration des procédures opérationnelles régissant les activités de l'Agence
Mise au point des lois, des règlements et des normes alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Examen de la législation alimentaire et élaboration si nécessaire d'une nouvelle législation alimentaire • Mise en évidence de la nécessité de règlements et de normes alimentaires et de leur harmonisation avec le Codex • Intégration du système HACCP à la réglementation alimentaire
Examen de l'infrastructure, des ressources et des capacités en matière d'analyse des aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place des principaux laboratoires régionaux de référence • Définition des besoins d'investissement et des besoins de fonctionnement du réseau de laboratoires régionaux d'analyse • Formation du personnel de laboratoire • Élaboration des procédures opérationnelles et mise au point de méthodes standard d'analyse des aliments • Mise au point de programmes d'assurance de la qualité interlaboratoires et spécification des critères d'utilisation des laboratoires en dehors du secteur public
Examen des activités d'inspection des aliments et des besoins en ressources humaines	<ul style="list-style-type: none"> • Élaboration d'un programme national coordonné d'inspection des aliments notamment des matières premières et des produits agricoles. • Élaboration de procédures d'inspection et de notification à l'intention des inspecteurs. • Examen des besoins de formation des inspecteurs • Mise au point d'un programme permanent de valorisation des ressources humaines à l'intention du personnel d'inspection et de mise en application
Examen des autres besoins en termes de moyens et d'infrastructures	<ul style="list-style-type: none"> • Existence d'un matériel pédagogique concernant l'hygiène alimentaire • Notification au niveau national des données concernant la qualité des aliments et les maladies d'origine alimentaire, les mises sous consigne du commerce alimentaire • Mise au point de procédures nationales de rappel des aliments • Élaboration de stratégies de communication concernant l'information des consommateurs et de l'industrie en matière de salubrité des aliments
Examen des engagements et des besoins en matière de recherche alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des domaines prioritaires de recherche sur la base des données épidémiologiques et des données de surveillance des aliments • Identification des moyens nécessaires aux activités de recherche • Lancement de programmes opérationnels de recherche • Collecte et évaluation d'informations scientifiques sur les dangers d'origine alimentaire, l'évaluation des risques et la gestion des risques.

CAHIERS TECHNIQUES DE LA FAO

ÉTUDES FAO: ALIMENTATION ET NUTRITION

1/1	Review of food consumption surveys 1977 – Vol. 1. Europe, North America, Oceania, 1977 (A)	14/17	Défauts visibles inacceptables des récipients, 1998 (A E F)
1/2	Review of food consumption surveys 1977 – Vol. 2. Africa, Latin America, Near East, Far East, 1979 (A)	15	Les glucides en nutrition humaine, 1980 (A E F)
2	Rapport de la Conférence mixte FAO/OMS/PNUE sur les mycotoxines, 1977 (A E F)	16	Analyse des données d'enquêtes sur la consommation alimentaire, 1981 (A E F)
3	Rapport d'une consultation mixte d'experts FAO/OMS sur le rôle des graisses et huiles alimentaires en nutrition humaine, 1977 (A E F)	17	Normes d'identité et de pureté: édulcorants, émulsifiants, aromatisants et autres additifs alimentaires, 1981 (A F)
4	JECFA specifications for identity and purity of thickening agents, anticaking agents, antimicrobials, antioxidants and emulsifiers, 1978 (A)	18	Bibliography of food consumption surveys, 1981 (A)
5	Directives générales pour l'usage des normes d'identité et de pureté, 1981 (A F)	18 Rev. 1	Bibliography of food consumption surveys, 1984 (A)
5 Rév. 1.	Directives générales pour l'usage des normes d'identité et de pureté, 1983 (A F)	18 Rev. 2	Bibliography of food consumption surveys, 1987 (A)
5 Rev. 2.	JECFA – guide to specifications, 1991 (A)	18 Rev. 3	Bibliography of food consumption surveys, 1990 (A)
6	The feeding of workers in developing countries, 1976 (A E)	19	Normes d'identité et de pureté: pour des solvants entraîneurs, des émulsifiants et stabilisants, des préparations d'enzymes, des aromatisants, des colorants alimentaires, des édulcorants et d'autres additifs alimentaires, 1982 (A F)
7	Normes d'identité et de pureté pour des colorants alimentaires, des préparations enzymatiques et d'autres additifs alimentaires, 1980 (A F)	20	Les graines de légumineuses dans l'alimentation humaine, 1982 (A E F)
8	Les femmes et la production alimentaire, la manutention des aliments et la nutrition, 1979 (A E F)	21	Mycotoxin surveillance – a guideline, 1982 (A)
9	Arsenic and tin in foods: review of commonly used methods of analysis, 1979 (A)	22	Alimentation, nutrition et agriculture: lignes d'orientation pour les programmes de formation agricole en Afrique, 1982 (A F)
10	Prévention des mycotoxines, 1979 (A E F)	23	Gestion des programmes d'alimentation des collectivités, 1982 (A E F P)
11	La valeur économique de l'allaitement au sein, 1980 (A F)	23 Rév. 1	Gestion des programmes d'alimentation des collectivités, 1995 (A E F)
12	Normes d'identité et de pureté pour des colorants alimentaires, des aromatisants et d'autres additifs alimentaires, 1980 (A F)	24	Evaluation of nutrition interventions, 1982 (A)
13	Perspectives sur les mycotoxines, 1983 (A E F) <i>Manuels sur le contrôle de la qualité des produits alimentaires:</i>	25	Normes d'identité et de pureté: pour tampons et sels, émulsifiants, épaississants, stabilisants, aromatisants, colorants alimentaires, édulcorants et autres additifs alimentaires, 1982 (A F)
14/1	Food control laboratory, 1979 (A Ar)	26	Food composition tables for the Near East, 1983 (A)
14/1 Rev. 1	The food control laboratory, 1986 (A)	27	Review of food consumption surveys 1981, 1983 (A)
14/2	Additives, contaminants, techniques, 1980 (A)	28	Normes d'identité et de pureté pour tampons et sels, émulsifiants, épaississants, stabilisants, solvants d'extraction, aromatisants, édulcorants et autres additifs alimentaires, 1983 (A F)
14/3	Commodities, 1979 (A)	29	Pertes de qualité des graines alimentaires après la récolte, 1984 (A F)
14/4	Analyse microbiologique, 1981 (A E F)	30	FAO/WHO food additives data system, 1984 (A)
14/5	Food inspection, 1981 (A Ar) (Rév. 1984, A E)	30 Rev. 1	FAO/WHO food additives data system, 1985 (A)
14/6	Food for export, 1979 (A E)	31/1	Normes d'identité et de pureté des colorants alimentaires, 1985 (A F)
14/6 Rev. 1	Food for export, 1990 (A E)	31/2	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, 1985 (A F)
14/7	Food analysis: general techniques, additives, contaminants and composition, 1986 (A C)	32	Résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments, 1985 (A/E/F)
14/8	Food analysis: quality, adulteration and tests of identity, 1986 (A)	33	Nutritional implications of food aid: an annotated bibliography, 1985 (A)
14/9	Introduction à l'échantillonnage des aliments, 1989 (A Ar C E F)	34	JECFA specifications for identity and purity of certain food additives, 1986 (A F**)
14/10	Training in mycotoxins analysis, 1990 (A E)	35	Review of food consumption surveys 1985, 1986 (A)
14/11	Management of food control programmes, 1991 (A)	36	Guidelines for can manufacturers and food canners, 1986 (A)
14/12	Assurance de la qualité dans le laboratoire d'analyse microbiologique des aliments, 1992 (A E F)	37	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, 1987 (A F)
14/13	Analyse des résidus de pesticides dans les laboratoires de contrôle de la qualité des aliments, 1995, (A F)	38	JECFA specifications for identity and purity of certain food additives, 1988 (A)
14/14	Quality assurance in the food control chemical laboratory, 1993 (A)		
14/15	Imported food inspection, 1993 (A F)		
14/16	Radionuclides in food, 1994 (A)		

39	Le contrôle de la qualité dans l'industrie du traitement des fruits et légumes, 1987 (A E F)	47/6	Utilisation des aliments tropicaux: sucres, épices et stimulants, 1990 (A E F)
40	Directory of food and nutrition institutions in the Near East, 1987 (A)	47/7	Utilisation des aliments tropicaux: fruits et feuilles, 1990 (A E F)
41	Residues of some veterinary drugs in animals and foods, 1988 (A)	47/8	Utilisation des aliments tropicaux: produits animaux, 1990 (A E F)
41/2	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Thirty-fourth meeting of the joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1990 (A)	48	Numéro non assigné
41/3	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Thirty-sixth meeting of the joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1991 (A)	49	JECFA specifications for identity and purity of certain food additives, 1990 (A)
41/4	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Thirty-eighth meeting of the joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1991 (A)	50	Traditional foods in the Near East, 1991 (A)
41/5	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fourtieth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1993 (A)	51	L'évaluation de la qualité des protéines. Rapport de la consultation conjointe d'experts FAO/OMS, 1993 (A F)
41/6	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Forty-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1994 (A)	52/1	Compendium of food additive specifications – Vol. 1, 1993 (A)
41/7	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Forty-third meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1994 (A)	52/2	Compendium of food additive specifications – Vol. 2, 1993 (A)
41/8	Residues of some veterinary drugs in animals and foods, 1996 (A)	52 Add. 1	Compendium of food additive specifications – Addendum 1, 1992 (A)
41/9	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Forty-seventh meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1997 (A)	52 Add. 2	Compendium of food additive specifications – Addendum 2, 1993 (A)
41/10	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Forty-eighth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1998 (A)	52 Add. 3	Compendium of food additive specifications – Addendum 3, 1995 (A)
41/11	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fiftieth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 1999 (A)	52 Add. 4	Compendium of food additive specifications - Addendum 4, 1996 (A)
41/12	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fifty-second meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 2000 (A)	52 Add. 5	Compendium of food additive specifications – Addendum 5, 1997 (A)
41/13	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fifty-fourth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 2000 (A)	52 Add. 6	Compendium of food additive specifications – Addendum 6, 1998 (A)
41/14	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fifty-eighth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 2002 (A)	52 Add. 7	Compendium of food additive specifications – Addendum 7, 1999 (A)
41/15	Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Fifty-eighth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 2002 (A)	52 Add. 8	Compendium of food additive specifications – Addendum 8, 2000 (A)
42/1	Edible plants of Uganda. The value of wild and cultivated plants as food, 1989 (A)	52 Add. 9	Compendium of food additive specifications – Addendum 9, 2001 (A)
43	Guidelines for agricultural training curricula in Arab countries, 1988 (Ar)	52 Add. 10	Compendium of food additive specifications – Addendum 10, 2002 (A)
44	Review of food consumption surveys 1988, 1988 (A)	53	Meat and meat products in human nutrition in developing countries, 1992 (A)
45	Exposure of infants and children to lead, 1989 (A)	54	A parasite
46	Les aliments vendus sur la voie publique, 1990 (A/E/F)	55	Sampling plans for aflatoxin analysis in peanuts and corn, 1993 (A)
47/1	Utilisation des aliments tropicaux: céréales, 1990 (A E F)	56	Body mass index – A measure of chronic energy deficiency in adults, 1994 (A)
47/2	Utilisation des aliments tropicaux: racines et tubercules, 1990 (A E F)	57	Les graisses et huiles dans la nutrition humaine – Rapport d'une consultation mixte d'experts, 1996 (A E F Ar)
47/3	Utilisation des aliments tropicaux: arbres, 1990 (A E F)	58	Application des principes du système de l'analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) dans le contrôle des produits alimentaires, 1995 (A E F)
47/4	Utilisation des aliments tropicaux: légumineuses tropicales, 1990 (A E F)	59	L'éducation nutritionnelle du public, 1996 (A E F)
47/5	Utilisation des aliments tropicaux: graines oléagineuses tropicales, 1990 (A E F)	60	Food fortification - Technology and quality control, 1996 (A)
		61	Biotechnology and food safety, 1996 (A)
		62	Nutrition education for the public – Discussion papers of the FAO Expert Consultation, 1996 (A)
		63	Alimentation de rue, 1997 (A/E/F)
		64	Worldwide regulations for mycotoxins 1995 – A compendium, 1995 (A)
		65	Risk management and food safety, 1997 (A)
		66	Carbohydrates in human nutrition, 1998 (A E)
		67	Les activités nutritionnelles au niveau communautaire – Expériences dans les pays du Sahel, 1998 (F)
		68	Validation of analytical methods for food control, 1998 (A)
		69	Animal feeding and food safety, 1998 (A)
		70	The application of risk communication to food standards and safety matters, 1999 (A)

- 70 Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods, 2000 (A)
- 71 Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods, 2000 (A)
- 72 Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'évaluation du risque microbiologique dans les aliments – Caractérisation des risques liés à la présence de *Salmonella* spp. dans les œufs et les poulets de chair et de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer, 2002 (A E F)
- 73 Manual on the application of the HACCP system in mycotoxin prevention and control, 2001 (A)
- 74 Safety evaluation of certain mycotoxins in food, 2001 (A)
- 71 Risk assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens and *Vibrio* spp. in seafood, 2003 (A)
- 72 Assuring food safety and quality – Guidelines for strengthening national food control systems, 2003 (A)
- 73 Manuel sur l'application du Système de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HCCP) pour la prévention et le contrôle des mycotoxines, 2003 (A E F)
- 74 Safety evaluation of certain mycotoxins in food, 2001 (I)
- 75 Evaluation des risques pour *Campylobacter* spp. dans les poulets et pour *Vibrio* spp. dans les produits de la pêche, 2003 (A E F)
- 76 Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments – Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003 (A E F)

Disponibilité: septembre 2003

A – Anglais	Multil. – Multilingue
Ar – Arabe	* Epuisé
C – Chinois	** En préparation
E – Espagnol	
F – Français	
P – Portugais	

On peut se procurer les Cahiers techniques de la FAO auprès des points de vente des publications de la FAO, ou en s'adressant directement au Groupe des ventes et de la commercialisation, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie.