



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



Organisation
mondiale de la Santé

7.3

SÉRIE
SÉCURITÉ
SANITAIRE ET
QUALITÉ DES
ALIMENTS

ISSN 2519-0806



OUTIL D'ÉVALUATION
DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

DIMENSION B

FONCTIONS DE CONTRÔLE

OUTIL D'ÉVALUATION
DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

DIMENSION B

FONCTIONS DE CONTRÔLE

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
ROME, 2020

Citer comme suit:

FAO et OMS. 2020. *Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments: Dimension B – Fonctions de contrôle*. Série sécurité sanitaire et qualité des aliments no 7/3 Rome. <https://doi.org/10.4060/ca5346fr>.

Les appellations employées dans ce produit d'information 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 (FAO) ou l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) 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. Le fait qu'une société ou qu'un produit manufacturé, breveté ou non, soit mentionné ne signifie pas que la FAO ou l'OMS approuvent ou recommandent ladite société ou ledit produit de préférence à d'autres sociétés ou produits analogues qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO ou de l'OMS.

ISSN 2664-5203 [En ligne]

ISSN 2519-0806 [Imprimé]

ISBN 978-92-5-132168-3 (FAO)

ISBN 978-92-4-000190-9 [Version électronique] (OMS)

ISBN 978-92-4-000191-6 [Version imprimée] (OMS)

© FAO et OMS, 2020



Certains droits réservés. Cette oeuvre est mise à la disposition du public selon les termes de la Licence Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 3.0 Organisations Intergouvernementales (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode.fr>).

Selon les termes de cette licence, cette oeuvre peut être copiée, diffusée et adaptée à des fins non commerciales, sous réserve que la source soit mentionnée. Lorsque l'oeuvre est utilisée, rien ne doit laisser entendre que la FAO ou l'OMS cautionne tels ou tels organisation, produit ou service. L'utilisation du logo de la FAO ou de l'OMS n'est pas autorisée. Si l'oeuvre est adaptée, le produit de cette adaptation doit être diffusé sous la même licence Creative Commons ou sous une licence équivalente. Si l'oeuvre est traduite, la traduction doit obligatoirement être accompagnée de la mention de la source ainsi que de la clause de non responsabilité suivante: «Cette traduction n'a pas été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ou l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). La FAO et OMS ne sont pas responsables du contenu ni de l'exactitude de la traduction. L'édition originale [langue] est celle qui fait foi».

Tout litige relatif à la présente licence ne pouvant être résolu à l'amiable sera réglé par voie de médiation et d'arbitrage tel que décrit à l'Article 8 de la licence, sauf indication contraire contenue dans le présent document. Les règles de médiation applicables seront celles de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (<http://www.wipo.int/amc/fr/mediation/rules>) et tout arbitrage sera mené conformément au Règlement d'arbitrage de la Commission des Nations Unies pour le droit commercial international (CNUDCI).

Matériel attribué à des tiers. Il incombe aux utilisateurs souhaitant réutiliser des informations ou autres éléments contenus dans cette oeuvre qui y sont attribués à un tiers, tels que des tableaux, des figures ou des images, de déterminer si une autorisation est requise pour leur réutilisation et d'obtenir la cas échéant la permission de l'ayant-droit. Toute action qui serait engagée à la suite d'une utilisation non autorisée d'un élément de l'oeuvre sur lequel une tierce partie détient des droits ne pourrait l'être qu'à l'encontre de l'utilisateur.

Ventes, droits et licences. Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être obtenus sur demande adressée par courriel à: publications-sales@fao.org. Les demandes visant un usage commercial doivent être soumises à: www.fao.org/contact-us/licence-request. Les questions relatives aux droits et aux licences doivent être adressées à: copyright@fao.org.

Photographie de couverture:

© FAO/Bay Ismoyo

TABLE DES MATIÈRES

B.1	ACTIVITÉS COURANTES DE CONTRÔLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES	1
B.1.1	Contrôles à l'intérieur du pays.....	4
B.1.2	Contrôle des importations	27
B.1.3	Contrôles des exportations	42
B.2	FONCTIONS DE SUIVI, DE SURVEILLANCE ET DE RÉPONSE	51
B.2.1	Programmes de suivi relatifs à la chaîne alimentaire	54
B.2.2	Renforcement de la surveillance des maladies d'origine alimentaire	65
B.2.3	Gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments	77



La **DIMENSION B** est centrée sur les processus et les produits du système national de contrôle des aliments.

Elle s'articule autour des fonctions de contrôle que les autorités compétentes doivent exercer pour garantir la sécurité sanitaire et qualité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, et autour des mécanismes qui doivent être en place pour gérer de manière appropriée les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, les risques émergents et les situations d'urgence. Elles englobent à la fois les fonctions de type inspection et supervision, en relation directe avec les exploitants du secteur alimentaire et les fonctions de suivi et de surveillance.

SOUS-DIMENSION B.1**ACTIVITÉS COURANTES DE CONTRÔLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

Cette sous-dimension examine les fonctions de contrôle exercées par les autorités compétentes au niveau des exploitants du secteur alimentaire, tant au niveau national qu'à celui des importations et des exportations, afin de garantir la sécurité sanitaire et qualité des aliments pour les consommateurs nationaux et pour le commerce durable.

Compétence B.1.1 (Contrôles intérieurs) assure que les contrôles intérieurs (comme les inspections inopinées), effectués au niveau des exploitants du secteur alimentaire, sont planifiés et mis en œuvre de manière à assurer la sécurité sanitaire et la qualité des produits mis sur le marché. Comme point de départ, les exploitants du secteur alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire doivent être enregistrés à des fins d'inspection et de contrôle officiel. L'approbation officielle des opérations alimentaires doit être accordée sur vérification des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Un cadre de catégorisation des risques doit être en place ainsi que des procédures standard d'inspection pour la même catégorie d'aliments afin que la gouvernance du contrôle des aliments soit cohérente et mieux respectée. Les moyens d'inspection doivent être déployés sur la base de données factuelles et selon une approche solide fondée sur l'analyse des risques pour contrôler les risques affectant la sécurité sanitaire des aliments. Un échantillonnage approprié doit appuyer la vérification des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments mis en place par les exploitants du secteur alimentaire. Les exploitants du secteur alimentaire doivent disposer de systèmes de traçabilité afin de permettre l'identification des lots non conformes et appuyer le retrait ou le rappel si nécessaire. Les risques pour la sécurité sanitaire des aliments découlant d'activités informelles de ventes d'aliments doivent aussi être pris en compte et traités. Aux fins de l'application cohérente des procédures d'exécution liées à la sécurité sanitaire des aliments, des documents concernant les sanctions et les procédures connexes doivent être à la disposition des inspecteurs.

Compétence B.1.2 (Contrôles des importations) évalue si les contrôles exercés sur les produits alimentaires importés sont planifiés et mis en œuvre d'une manière propre à garantir la sécurité sanitaire et qualité des aliments et s'ils sont en cohérence avec les contrôles nationaux. Les importateurs (ils doivent être définis en fonction du contexte, mais peuvent comprendre les intermédiaires et d'autres catégories) doivent être tenus les premiers responsables de la sécurité sanitaire des aliments qu'ils importent et doivent être identifiés à travers un système d'enregistrement afin que leurs antécédents de conformité soient connus et puissent être utilisés à des fins de planification fondée sur l'analyse des risques. Les contrôles à la frontière doivent être liés aux contrôles des denrées alimentaires nationales et un programme cohérent fondé sur l'analyse des risques doit être en place. Les prises de décision concernant les mesures de contrôle pertinentes à appliquer aux expéditions doivent

reposer sur des informations appropriées et fournies en temps voulu (des systèmes de notification, de notification préalable et de pré-agrément peuvent être en place). À tous les postes d'inspection aux frontières, il doit y avoir une collaboration efficace entre les autorités compétentes et d'autres institutions, les contrôles doivent être effectués de manière harmonieuse, et des installations d'inspection suffisantes et appropriées doivent être disponibles pour permettre les inspections nécessaires des expéditions de denrées alimentaires.

Compétence B.1.3 (Contrôles des exportations) garantit que le système de contrôle des exportations permet de satisfaire aux exigences des marchés étrangers; un système spécifique d'autorisation ou d'octroi de licence doit être en place pour les exploitants du secteur alimentaire désireux d'exporter. La capacité de fournir des certificats crédibles doit exister, pour faciliter le processus de dédouanement tout en fournissant les assurances requises, et ces certificats ne devraient pas faciliter la fraude. Les certificats doivent répondre aux caractéristiques de conception requises par les pays importateurs et être délivrés par des fonctionnaires autorisés par les autorités compétentes. Lorsque plusieurs autorités compétentes sont habilitées à contrôler les exploitants du secteur alimentaire exportateurs, et/ou délivrer des certificats, un mécanisme de coordination doit exister.

SOUS-DIMENSION B.2

FONCTIONS DE SUIVI, DE SURVEILLANCE ET DE RÉPONSE

Cette sous-dimension recense les fonctions et les mécanismes de contrôle au niveau global de l'approvisionnement alimentaire, nécessaires pour déterminer, suivre, prévoir et traiter les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments et les risques émergents, et faire face aux situations d'urgence.

Compétence B.2.1 (Programmes de suivi concernant la chaîne alimentaire) évalue si le programme national de suivi de la sécurité alimentaire fournit les informations pertinentes concernant la situation nationale au regard de dangers spécifiques, et contribue à l'analyse des tendances, à l'évaluation des risques et à l'amélioration du système de contrôle des aliments. Le programme national de suivi de la sécurité sanitaire des aliments doit être fondé sur les résultats du classement des risques et guidé par le cadre de catégorisation des risques concernant l'exploitant du secteur alimentaire, qui permet de mieux cibler et hiérarchiser les locaux aux fins de l'échantillonnage. Afin de faciliter la mise en œuvre, le plan doit être élaboré en collaboration avec toutes les autorités compétentes concernées, tandis que les ressources humaines et financières ainsi que les services d'analyse doivent être déterminés et mobilisés en conséquence. Les résultantes du programme national de suivi doivent être utilisées pour guider et réexaminer la politique de contrôle des aliments et les stratégies associées, et proposer des interventions appropriées.

Lorsqu'un plan de suivi décèle un risque potentiel pour la santé humaine dans la chaîne alimentaire, il doit exister un mécanisme permettant d'informer rapidement l'autorité compétente chargée des maladies d'origine alimentaire et des mesures d'intervention. Dans certains pays, les programmes de suivi sont conçus et mis en œuvre de manière fragmentée, sans une vision nationale qui permet d'assurer que la planification, l'obtention et l'analyse des résultats contribuent en fin de compte à créer une image nationale. Cette convergence nationale est un élément important à évaluer.

Compétence B.2.2 (Surveillance des maladies d'origine alimentaire) évalue le système national de surveillance et son aptitude à assurer une gestion efficace des événements de maladies d'origine alimentaire et d'autres événements graves de santé publique. Des systèmes fonctionnels de surveillance des maladies fondés, d'une part sur des indicateurs et d'autre part sur les événements, doivent être en place pour suivre les tendances et détecter les foyers de maladies d'origine alimentaire et d'autres événements d'origine alimentaire. Les données de laboratoire issues du système fondé sur des indicateurs doivent être utilisées pour attribuer une étiologie aux syndromes et appuyer la détection des épidémies et l'établissement de profils de risques. Des évaluations rapides des risques en cas d'événements graves de santé publique doivent être effectuées et les enquêtes sur les foyers suspects de maladie d'origine alimentaire doivent comporter l'épidémiologie analytique et l'identification de la source la plus probable du foyer. Les résultats des investigations sur les foyers doivent contribuer à définir des mesures de contrôle spécifiques.

Compétence B.2.3 (Gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments) assure qu'un système de gestion coordonnée peut déterminer les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et y répondre, et communiquer de manière efficace avec toutes les parties prenantes, tant au niveau national qu'au niveau international. À la base, un plan national d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments doit être en place dans lequel toutes les autorités compétentes intervenant dans la réponse face aux situations d'urgence sont informées de leurs rôles. Un mécanisme permettant de recueillir et d'analyser l'information doit être en place pour faciliter l'identification de l'événement tandis que la coordination doit assurer des interventions efficaces de la part des autorités compétentes pertinentes. En cas de situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, les actions de gestion des risques doivent être mises en œuvre en temps voulu et, si nécessaire, le cadre de l'analyse des risques doit être utilisé pour structurer l'action. Des stratégies de communication et des orientations doivent être disponibles et les plans d'action face à des situations d'urgence de sécurité sanitaire des aliments doivent faire l'objet d'essais préliminaires et être réexaminés après la survenue d'une situation d'urgence, afin d'améliorer le mécanisme de réponse au fil du temps.



© FAO/Nicoletta Foliano - FAO/FTHEUN Flickr

B.1

ACTIVITÉS COURANTES DE CONTRÔLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

COMPÉTENCE B.1.1

CONTRÔLES À L'INTÉRIEUR DU PAYS

RÉSULTANTE GLOBALE	Les contrôles ordinaires effectués au niveau des exploitants du secteur alimentaire sont planifiés, gérés et mis en œuvre de manière à garantir la sécurité sanitaire et la qualité des produits mis sur le marché.
B.1.1.1	Tous les principaux exploitants du secteur alimentaire sont enregistrés à des fins d'inspection et de contrôle officiel.
B.1.1.2	Tous les exploitants du secteur alimentaire, y compris les établissements de production primaire, sont enregistrés à des fins d'inspection et de contrôle officiel.
B.1.1.3	Le cas échéant, les autorités compétentes ont vérifié les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments mis en œuvre par les exploitants du secteur alimentaire avant l'approbation officielle des opérations alimentaires.
B.1.1.4	Les plans d'inspection périodiques élaborés par les autorités compétentes reposent sur des motivations clairement exposées et sont mis en application.
B.1.1.5	Les plans d'inspection reposent sur un cadre de catégorisation des risques bien documenté.
B.1.1.6	Il existe des procédures documentées pour l'inspection de la même catégorie d'aliments.
B.1.1.7	Dans le cadre de leur approche en matière d'inspection des exploitants du secteur alimentaire, les autorités compétentes procèdent périodiquement à des vérifications et des audits des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.
B.1.1.8	Le plan national d'inspection prévoit l'inspection régulière de toutes les exploitations agricoles enregistrées.
B.1.1.9	Les contrôles officiels mis en œuvre par différentes autorités compétentes à tous les échelons de la chaîne alimentaire sont organisés de manière à être continus, conjoints, approfondis et stratégiquement complémentaires.
B.1.1.10	Une documentation claire des normes alimentaires et des exigences officielles est à la disposition de tous les fonctionnaires chargés de la conformité et de la mise en application.
B.1.1.11	Une documentation claire contenant des procédures d'application et des sanctions (y compris des références à des instruments juridiques) est à la disposition du personnel chargé des contrôles officiels.
B.1.1.12	En cas de non-conformité à la législation, l'autorité compétente notifie officiellement l'exploitant du secteur alimentaire concerné que des mesures correctives doivent être mises en place.
B.1.1.13	Les autorités compétentes assurent le suivi auprès des exploitants du secteur alimentaire en situation de non-conformité pour vérifier que des mesures correctives ont été mises en place.
B.1.1.14	Des directives officielles claires concernant les méthodes d'échantillonnage sont à la disposition des inspecteurs et les échantillons prélevés au cours des inspections sont appropriés.
B.1.1.15	Les autorités compétentes ont mis en place les contrôles appropriés pour garantir que les exploitants du secteur alimentaire sont dotés de systèmes de traçabilité efficaces.
B.1.1.16	Des mécanismes de retrait et de rappel des produits contaminés sont mis en place en collaboration avec le secteur alimentaire.
B.1.1.17	Le cas échéant, des contrôles officiels sont mis en place pour les aliments vendus sur la voie publique afin de réduire les risques sanitaires pour les consommateurs.

COMPÉTENCE B.1.2**CONTRÔLE DES IMPORTATIONS****RÉSULTANTE GLOBALE**

Les contrôles des produits alimentaires importés sont planifiés et mis en œuvre de manière à assurer la sécurité sanitaire et qualité des aliments, en cohérence avec les contrôles effectués sur les produits nationaux (Réf. CXG 47-2003 et le Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques, FAO 2016).

- | | |
|----------------|---|
| B.1.2.1 | Les importateurs sont identifiés à travers un système d'enregistrement et les profils de conformité des importateurs sont établis au fil du temps. |
| B.1.2.2 | Des bonnes pratiques d'importation ont été élaborées et publiées et servent de base aux contrôles des importations. |
| B.1.2.3 | Les autorités compétentes élaborent un programme cohérent de contrôle des importations fondé sur les risques, en fonction d'informations pertinentes et permettant de s'adapter à l'évolution des situations. |
| B.1.2.4 | Le programme de contrôle des importations alimentaires axé sur les risques est mis en œuvre comme prévu, compte tenu des ressources disponibles. |
| B.1.2.5 | Des procédures détaillées sont en place pour les contrôles à la frontière, sont à la disposition de tout le personnel des postes d'inspection frontaliers et mises en application. |
| B.1.2.6 | Un système permettant la notification (et/ou la notification préalable) des livraisons de denrées alimentaires importées est en place et il est étayé par des exigences claires en matière de documentation à présenter par les importateurs. |
| B.1.2.7 | Un système pour l'importation de produits nécessitant une attention particulière est en place, appuyé par des exigences claires en matière de documentation. |
| B.1.2.8 | Des installations d'inspection suffisantes, de conception, d'aménagement et de capacité appropriés, sont à la disposition du personnel chargé de l'inspection sur les sites pertinents. |
| B.1.2.9 | Les collaborations établies entre les autorités compétentes et les autres institutions aux postes d'inspection frontaliers sont efficaces, et les contrôles à la frontière sont liés aux contrôles des denrées nationales. |

COMPÉTENCE B.1.3**CONTRÔLES DES EXPORTATIONS****RÉSULTANTE GLOBALE**

Le système de contrôle des exportations permet de satisfaire aux exigences des marchés étrangers.

- | | |
|----------------|---|
| B.1.3.1 | Un mécanisme de coordination est établi dans les cas où plusieurs autorités compétentes ont le pouvoir de contrôler et de certifier les exploitants du secteur alimentaire souhaitant exporter, ainsi que dans les cas où d'autres parties prenantes sont concernées. |
| B.1.3.2 | Les autorités compétentes sont dotées des capacités voulues pour se conformer aux exigences des pays importateurs. |
| B.1.3.3 | Un dispositif de délivrance d'autorisation ou de permis est en place pour les exploitants du secteur alimentaire qui exportent. |
| B.1.3.4 | Les certificats satisfont aux caractéristiques indiquées par les pays importateurs et sont émis par des agents autorisés des autorités compétentes (qualifiés et dûment formés). |
| B.1.3.5 | Les autorités compétentes sont dotées d'un système qui permet de déterminer et de prévenir les certificats frauduleux et qui donne des orientations claires en cas de situations particulières liées à la certification. |

B.1.1**CONTRÔLES À L'INTÉRIEUR DU PAYS****RÉSULTANTE GLOBALE**

Les contrôles ordinaires effectués au niveau des exploitants du secteur alimentaire sont planifiés, gérés et mis en œuvre de manière à garantir la sécurité sanitaire et la qualité des produits mis sur le marché.

B.1.1.1

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Tous les principaux exploitants du secteur alimentaire sont enregistrés à des fins d'inspection et de contrôle officiel.

ORIENTATIONS

Théoriquement, tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être enregistrés, afin de faciliter le contrôle des autorités compétentes. Ils sont ainsi connus et peuvent être intégrés dans les modèles de catégorisation des risques, la planification des visites d'inspection, etc. Toutefois, il est reconnu qu'il peut être difficile pour certains gouvernements de garantir que tous les exploitants du secteur alimentaire sont réellement enregistrés. L'enregistrement comprend l'octroi de licence, les autorisations, l'approbation, la notification ou tout autre processus qui relie officiellement les exploitants du secteur alimentaire aux autorités compétentes.

Les autorités compétentes doivent s'assurer tout au moins que les **principaux** exploitants du secteur alimentaire sont enregistrés à des fins d'inspection et de contrôle officiel. Chaque pays peut définir le terme "principal" en fonction de ses besoins. Le critère utilisé pour déterminer ce qui constitue un exploitant "principal" du secteur alimentaire sera propre au pays et adapté à son contexte, et doit être documenté. À cet effet, un système doit être en place pour classer par ordre de priorité les principaux exploitants du secteur alimentaire sur la base de données factuelles solides, ou éventuellement sur le risque. L'obligation d'enregistrement doit de préférence relever de la législation alimentaire. Cette obligation peut aussi être inscrite dans d'autres textes de loi (par exemple, loi sur le commerce); les autorités compétentes intervenant dans le contrôle des aliments doivent alors avoir accès aux informations relatives à l'enregistrement, ou aux éléments qui sont requis aux fins du contrôle des aliments.

Note: Les critères d'évaluation B.1.1.1 et B.1.1.2 analysent tous deux la notion d'enregistrement des exploitants du secteur alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire – B.1.1.1 de manière plus générale et B.1.1.2 de manière plus approfondie.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les principaux exploitants du secteur alimentaire relèvent du contrôle réglementaire des autorités compétentes.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Nombre des exploitants du secteur alimentaire enregistrés par rapport au nombre total d'exploitants du secteur alimentaire.
- > Critères et justifications utilisés pour déterminer ce qui définit les exploitants principaux du secteur alimentaire dans le contexte du pays – si ce concept est utilisé.
- > Système en place pour établir l'ordre de priorité des exploitants du secteur alimentaire qui sont officiellement liés aux autorités compétentes.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Liste des exploitants du secteur alimentaire enregistrés.

VOIR ÉGALEMENT

A.1.3.7 [La législation comprend un mécanisme qui permet aux autorités compétentes d'identifier tous les exploitants du secteur alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire]

B.1.1.2

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Tous les exploitants du secteur alimentaire, y compris les établissements de production primaire, sont enregistrés à des fins d'inspection et de contrôle officiel.



ORIENTATIONS

Afin que les autorités compétentes soient en mesure d'exercer les contrôles nécessaires, tous les exploitants du secteur alimentaire, y compris les établissements de production primaire (par exemple, les exploitations agricoles), doivent être enregistrés par les autorités compétentes. Cet enregistrement sert ensuite de base à la catégorisation des établissements selon les risques ainsi qu'à la planification des inspections. Il est reconnu que dans les premières étapes du développement, les pays ne sont pas tous en mesure de démontrer que tous les exploitants du secteur alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire sont sous le contrôle réglementaire des autorités compétentes. Néanmoins, les systèmes plus avancés doivent pouvoir démontrer, à travers l'enregistrement, que la communauté des exploitants du secteur alimentaire dans son intégralité, telle que définie par la loi, est connue et accessible par les autorités compétentes.

Note: Les critères d'évaluation B.1.1.1 et B.1.1.2 analysent tous deux la notion d'enregistrement des exploitants du secteur alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire – B.1.1.1 de manière plus générale et B.1.1.2 de manière plus approfondie.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les exploitants du secteur alimentaire sont sous le contrôle réglementaire des autorités compétentes tout au long de la chaîne alimentaire.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Nombre des exploitants du secteur alimentaire enregistrés par rapport au nombre total d'exploitants du secteur alimentaire.
- > Système en place permettant d'établir l'ordre de priorité des exploitants du secteur alimentaire qui sont officiellement liés aux autorités compétentes.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Liste des exploitants du secteur alimentaire enregistrés.

VOIR ÉGALEMENT

- A.1.3.7** [La législation comprend un mécanisme qui permet aux autorités compétentes d'identifier tous les exploitants du secteur alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire]

B.1.1.3



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Le cas échéant, les autorités compétentes ont vérifié les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments mis en œuvre par les exploitants du secteur alimentaire avant l'approbation officielle des opérations alimentaires.

ORIENTATIONS

La gouvernance moderne du contrôle des aliments exige que les exploitants du secteur alimentaire assument la pleine responsabilité juridique de la sécurité sanitaire des denrées qu'ils produisent ou mettent sur le marché. Les exploitants du secteur alimentaire sont censés mettre en œuvre des systèmes valables de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondés sur les indications fournies par les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex (**CXG 1-1969**), qui doivent servir de base à leurs propres contrôles dans l'ensemble des processus de production alimentaire qui se déroulent dans leurs locaux.

En fonction de la législation, des catégories spécifiques (ou à plus haut risque) d'exploitants du secteur alimentaire peuvent être tenus d'appliquer le système HACCP, ou un système de type, pour leurs propres contrôles (Réf. par. 5 et 25, **CXG 26-1997**). Ce système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit être officiellement agréé par les autorités compétentes avant le démarrage des opérations de production alimentaire, dans le cadre du système d'agrément ou d'octroi de licence, et ensuite examiné périodiquement (Réf. par. 52, 3^{ème} alinéa et 54, **CXG 82-2013**). Les catégories d'exploitation du secteur alimentaire dont les opérations nécessitent une approbation officielle doivent être établies en fonction des risques.

Dans l'hypothèse où le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments est considéré approprié, la reconnaissance officielle doit continuer. Autrement, l'approbation officielle de la production alimentaire dans les locaux doit être modifiée en conséquence, et des mesures appropriées de contrôle doivent être prises pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Note: Tandis que les critères d'évaluation **B.1.1.1** et **B.1.1.2** examinent l'enregistrement de manière plus ou moins exhaustive pour la chaîne alimentaire, le critère d'évaluation **B.1.1.3** met l'accent sur le type d'analyse qui appuie l'approbation des opérations alimentaires.

RÉSULTANTE POSSIBLE

La production sûre de denrées alimentaires par les exploitants du secteur alimentaire est appuyée par des systèmes valables de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Système d'approbation ou d'octroi de licence (ou équivalent) en place.
- > Données factuelles indiquant que des révisions périodiques ont lieu.
- > Compte rendu du processus d'approbation officielle.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Preuves documentaires de l'approbation des autorités compétentes avant la reconnaissance officielle.
- > Documents prouvant que les autorités compétentes vérifient régulièrement que les exploitants du secteur alimentaire disposent des systèmes appropriés de gestion de la sécurité sanitaire des aliments (rapports d'inspection ou d'audit, correspondance avec les exploitants du secteur alimentaire, etc.).

B.1.1.4



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les plans d'inspection périodiques élaborés par les autorités compétentes reposent sur des principes clairement exposés et sont mis en application.

ORIENTATIONS

Les plans d'inspection peuvent reposer sur des principes clairement énoncés, y compris des éléments de preuve, et autres informations comme, par exemple, un modèle très simple et qualitatif de catégorisation des risques pour les entreprises du secteur alimentaire. Les informations comme les résultats d'inspections antérieures, la taille des locaux, le nombre de locaux et les effectifs peuvent en général être prises en compte pour cette approche quantitative de la catégorisation des risques. Chaque autorité compétente ayant un mandat d'inspection doit être en mesure de présenter un plan d'inspection périodique (par exemple, annuel), ou son équivalent.

Il est important que des critères transparents en matière de ciblage des exploitants du secteur alimentaire soient appliqué – par exemple, que les exploitants principaux ou à risque élevé soient visés en priorité dans les plans d'inspection. (En l'absence d'un modèle de catégorisation des risques, les exploitants “sensibles” doivent être identifiés).

Le déploiement des inspecteurs doit être planifié plutôt que ponctuel. Les autorités compétentes doivent maximiser l'impact des contrôles des aliments en déployant les effectifs limités et autres ressources disponibles sur une base logique. À cet effet, les effectifs et les qualifications doivent être pris en compte au stade de la planification.

Une fois que les plans sont établis, ils devraient être mis en œuvre. Leur mise en œuvre, ainsi que tous les problèmes rencontrés à cet égard, devraient être pris en compte dans les révisions et l'amélioration de ces plans.

Ces plans doivent être liés logiquement aux plans opérationnels de contrôle des aliments élaborés par les autorités compétentes pertinentes afin de garantir que les objectifs de la politique sont atteints à terme.

Note: Les critères B.1.1.4 et B.1.1.5 sont tous deux liés à l'existence d'approches simples (B.1.1.4) ou plus élaborées (B.1.1.5) de la catégorisation des risques concernant les exploitants du secteur alimentaire comme base de la planification des inspections.

Un exemple d'approche pour élaborer ce plan est proposé ci-après:

1	TAILLE DES LOCAUX (C.-À-D. PRODUCTION).	LOCAUX Principaux / Moyens / Petits / Micros
2	SENSIBILITÉ DU PRODUIT ALIMENTAIRE.	SENSIBILITÉ (élevée / moyenne/ faible)
3	RÉPARTITION DU TEMPS DE PRÉSENCE D'INSPECTION AUX LOCAUX PAR RAPPORT AUX GRANDES CATÉGORIES DE RISQUE.	<i>(Exemple fourni ici)</i> > Risque élevé 60% > Risque moyen 30% > Risque faible 10%
4	NOMBRE D'EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE ENREGISTRÉS/AYANT UNE LICENCE.	Le nombre de locaux en fonction de la répartition des risques. [Locaux où le gouvernement prévoit de procéder à des inspections pendant la période visée] > Risque élevé: x exploitants > Risque moyen: y exploitants > Risque faible: z exploitants
5	RESSOURCES EN PERSONNEL DISPONIBLES POUR L'INSPECTION (TEMPS).	<i>(Exemple fourni ici)</i> > Unités d'inspection à plein temps (UIPT) > (par ex., 40 heures par semaine x 1 inspecteur = 1 UIPT. > 40 semaines de travail par an (chaque inspecteur à plein temps) = 40 UIPT par an/par inspecteur > 50% temps disponible pour l'inspection (après temps d'administration, temps de déplacement, temps de présentation de rapports) = 20 UIPT par an disponibles pour chaque inspecteur > Nombre d'inspecteurs à plein temps x 20 UIPT = temps disponible pour les inspections
6	RÉPARTITION DU TEMPS D'INSPECTION AUX DIFFÉRENTS LOCAUX.	Répartition rationnelle du temps disponible pour l'inspection compte tenu de: > Classification du risque > Production > Historique des locaux, capacité de la gestion
7	AUTRES RESSOURCES NÉCESSAIRES ET DISPONIBILITÉ. (TRANSPORT ET LOGEMENT)	> Inventaire des ressources de transport (véhicules, carburant, entretien, etc.) pour les cadres d'inspecteur des aliments > Calcul des coûts d'hébergement pour les cadres d'inspecteur des aliments > Budget pour l'hébergement et le transport des cadres d'inspecteur des aliments
8	UN PLAN VALABLE DE PRÉSENCE D'INSPECTION DANS LES LOCAUX À HAUT RISQUE ET PRINCIPAUX.	Un plan de présence dans les locaux enregistrés/autorisés est documenté, disponible, mis en œuvre et opérationnel conformément au plan documenté, et au moins pour les classifications de locaux suivantes: > Locaux principaux (<i>voir 1 ci-dessus</i>) > Locaux à haut risque (<i>voir 2 ci-dessus</i>)

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les ressources d'inspection sont déployées sur la base de données factuelles.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Justification de l'élaboration du plan (éléments objectifs pris en compte à l'appui de la justification y compris, par exemple, les résultats des inspections précédentes).
- > Données factuelles attestant que le plan d'inspection annuel a été mis en œuvre.
- > Autres documents montrant que les autorités compétentes s'efforcent de mesurer et de comprendre les ressources humaines dont elles disposent pour le contrôle des aliments afin d'établir des plans de travail rationnels.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Plan d'inspection annuel.
- > Le rapport (ou fiches de travail) sur le mode de calcul des plans pluriannuel ou annuel d'inspection et d'échantillonnage.

VOIR ÉGALEMENT

- A.1.1.2** [Des plans stratégiques de contrôle des aliments sont établis par les autorités compétentes et traduisent en mesures concrètes les objectifs généraux énoncés dans la politique de sécurité sanitaire et qualité des aliments]
- A.1.3.7** [La législation comprend un mécanisme qui permet aux autorités compétentes d'identifier tous les exploitants du secteur alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire]
- A.3.1.1** [L'État a le devoir de faire en sorte que les autorités compétentes aient accès à un personnel compétent en nombre suffisant, doté des qualifications et aptitudes appropriées]

B.1.1.5



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les plans d'inspection reposent sur un cadre de catégorisation des risques bien documenté.

ORIENTATIONS

Les ressources d'inspection dont disposent les autorités compétentes sont en général limitées et doivent être déployées de façon à assurer le plus grand impact sur le plan de la protection des consommateurs, grâce au contrôle des risques les plus importants. C'est pourquoi le plan d'inspection doit s'appuyer sur un cadre de catégorisation des risques bien documenté pour les entreprises alimentaires.

Un cadre de catégorisation des risques (voir **D.1.3.4**) est un outil qui permet de qualifier et de documenter les différentes catégories de risques qui ont été définies, et d'intégrer ensuite les exploitants du secteur alimentaire enregistrés dans un programme d'inspection fondé sur le risque. Pour autant, les autres risques ne doivent pas être ignorés, mais les ressources d'inspection doivent être réparties en fonction des risques identifiés. Des informations suffisantes doivent être disponibles pour recenser les risques les plus importants à travers un processus de classement

des risques, et déterminer les denrées alimentaires ainsi que les exploitants du secteur alimentaire à haut risque – y compris, par exemple, à l'aide des résultats d'inspections antérieures (Réf. par. 81, **CXG 82-2013**).

Les plans d'inspection doivent assurer de manière rationnelle et proportionnelle que ces risques prioritaires sont couverts au moyen des ressources d'inspection.

Note: Les critères **B.1.1.4** et **B.1.1.5** sont tous deux liés à des approches simples (**B.1.1.4**) ou plus élaborées (**B.1.1.5**) de la catégorisation des risques concernant les exploitants du secteur alimentaire comme base de la planification des inspections.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les ressources des autorités compétentes sont déployées selon une approche solide fondée sur le risque pour contrôler les risques pour la sécurité sanitaire des aliments.

INDICATEURS POSSIBLES

- > L'approche fondée sur le risque est inscrite dans les documents de politique et de stratégie.
- > Il existe un processus documenté de classement des risques des exploitants du secteur alimentaire.
- > Les plans d'inspection tiennent compte du cadre de catégorisation des risques.
- > Les ressources d'inspection sont réparties en proportion des risques déterminés (pièces justificatives, audits, etc.).

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documents de politique et de stratégie.
- > Plans d'inspection.
- > Audits.

VOIR ÉGALEMENT

- A.1.3.4** [La législation introduit le principe de l'analyse des risques, et il est utilisé pour établir des mesures de sécurité sanitaire des aliments]
- D.1.3.3** [Si nécessaire, les autorités compétentes utilisent des profils de risque pour orienter et éclairer l'affectation des ressources dans les contrôles officiels]
- D.1.3.4** [Les autorités compétentes ont collaboré pour établir un cadre de catégorisation des risques concernant les exploitants du secteur alimentaire]

B.1.1.6**CRITÈRE D'ÉVALUATION: Il existe des procédures d'inspection documentées pour la même catégorie d'aliments.****ORIENTATIONS**

La cohérence de l'approche institutionnelle adoptée pour les inspections et les audits de la même catégorie d'aliments est importante. Toutes les inspections de la même catégorie d'aliments doivent être fondées sur des directives structurées et cohérentes (Réf. par. 70, 2^{ème} alinéa, **CXG 82-2013**) – par exemple, en utilisant des listes de contrôle des BPH et BPF pendant les inspections – et doivent en premier lieu vérifier la conformité aux principes généraux d'hygiène des aliments. Ce message cohérent et constant aidera le personnel du secteur alimentaire à se familiariser avec les priorités des autorités compétentes, et à répondre positivement à leurs besoins. Il est important que des procédures administratives soient en place pour documenter le processus et les constatations (Réf. par. 49, **CXG 82-2013**).

Les contrôles doivent porter sur les éléments suivants (Réf. par. 5, **CXG 82-2013**).

- i. Établissements, installations, équipements, personnels et matériaux.
- ii. Produits, de la matière première aux produits finis, y compris les produits intermédiaires.
- iii. Contrôles préventifs, notamment Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), Bonnes Pratiques d'hygiène (BPH), Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) et, le cas échéant, systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments (par ex., de type HACCP).

RÉSULTANTE POSSIBLE

L'application des exigences en matière de BPH et BPF est cohérente et la confiance dans le système de gouvernance du contrôle des aliments est accrue.

INDICATEURS POSSIBLES

- > La portée des inspections des aliments a été normalisée (notamment en ce qui concerne les BPH et les BPF) et reste en première ligne du processus d'inspection.
- > Les autorités compétentes sont dotées de processus standard pour effectuer les inspections HACCP/BPH/BPF et documenter les constatations.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Procédures standard documentées.

VOIR ÉGALEMENT

A.3.2.3 [Les autorités compétentes assurent ou facilitent périodiquement des activités de remise à niveau destinées au personnel chargé d'assurer le contrôle des aliments]

B.1.1.7

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Dans le cadre de leur approche en matière d'inspection des exploitants du secteur alimentaire, les autorités compétentes procèdent périodiquement à des vérifications et des audits des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.



ORIENTATIONS

La gouvernance moderne du contrôle des aliments exige que les exploitants du secteur alimentaire assument la pleine responsabilité juridique de la sécurité sanitaire des denrées qu'ils produisent ou mettent sur le marché. Les exploitants du secteur alimentaire sont donc appelés à mettre en œuvre leurs "propres contrôles" – c'est-à-dire des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et des mesures de prévention valables pour maîtriser la sécurité sanitaire de leur production (Réf. par. 11 et 19, **CXG 82-2013**). L'approche HACCP est largement utilisée par les entreprises du secteur alimentaire dans le monde entier. Le Codex, dans le cadre des Principes généraux d'hygiène alimentaire (**CXC 1-1969**), a présenté des directives sur le système HACCP.

Outre les éléments mentionnés à **B.1.1.6**, le contrôle des aliments implique aussi un panachage d'approches, notamment (Réf. par. 53 et 80, **CXG 82-2013**):

- i. Inspection, vérification et audit, y compris visites sur site;
- ii. Surveillance du marché;
- iii. Prélèvement d'échantillons et l'analyse;
- iv. Examen de la documentation écrite;
- v. Documentation d'observations et autres constatations;
- vi. Examen des résultats de tout système de vérification appliqué par l'établissement.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les autorités compétentes disposent de données factuelles établissant que les exploitants du secteur alimentaire ont mis en place leurs "propres contrôles" fondés sur le risque conformément aux principes HACCP.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Des audits de systèmes HACCP et autres systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments sont notés.
- > Les approches utilisées sont entre autres:
 - i. Inspection, vérification et audit, y compris visites sur site;
 - ii. Surveillance du marché;
 - iii. Prélèvement d'échantillons et l'analyse;
 - iv. Examen de la documentation écrite;
 - v. Documentation des observations et autres constatations;
 - vi. Examen des résultats de tout système de vérification appliqué par l'établissement.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documentation des vérifications et/ou audits des “propres contrôles” adoptés par les exploitants du secteur alimentaire.

B.1.1.8

**CRITÈRE D'ÉVALUATION: Le plan national d'inspection prévoit l'inspection régulière de toutes les exploitations agricoles enregistrées.**

ORIENTATIONS

La sécurité sanitaire des aliments commence au niveau de l'exploitation agricole et dans certains cas dans les industries qui approvisionnent le secteur agricole, comme l'industrie des aliments pour animaux ou les fournisseurs de produits chimiques agricoles. Le concept de la sécurité sanitaire des aliments «de la ferme à la table» doit inclure l'obligation pour les autorités compétentes de garantir la sécurité sanitaire des aliments au niveau de l'exploitation agricole (“en amont”) et pas seulement à celui de la production (“en aval”).

Pour que ces contrôles puissent avoir lieu, les établissements de production primaire doivent donc être recensés et enregistrés, et en fonction du niveau de risques, des régimes d'inspection appropriés doivent être prévus.

Dans de nombreux pays en développement, le secteur primaire est encore informel et l'intégration des premières étapes de la chaîne alimentaire a lieu plus tard lorsque les systèmes arrivent à maturité. Cette situation varie toutefois selon les régions et les pays.

Note: Dans certains pays, les contrôles de la production primaire ne sont exercés qu'en lien avec les exportations. Aux fins du présent critère d'évaluation, et pour être considérés comme exhaustifs, ces contrôles, fondés sur le risque, doivent aussi cibler la production destinée au marché intérieur.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Le cas échéant, les contrôles officiels des aliments sont exercés à un stade précoce de la chaîne alimentaire et les contrôles en aval s'en trouvent plus efficaces.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les établissements de production primaire (par ex., les exploitations agricoles, les bateaux de pêche et l'aquaculture, l'industrie des aliments pour animaux, les fournisseurs de produits agrochimiques) ont été recensés.
- > Les établissements de production primaire sont compris dans le plan national d'inspection.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Le plan national d'inspection.
- > Liste des établissements de production primaire enregistrés.

VOIR ÉGALEMENT

- C.1.1.3** [Des tentatives formelles sont faites pour déterminer les contrôles des aliments qui sont le plus souvent mal exécutés par les exploitants du secteur alimentaire, et ils sont pris en compte dans les activités de développement des capacités conçues et organisées par les autorités compétentes, ou en collaboration avec elles]

B.1.1.9

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les contrôles officiels mis en œuvre par les différentes autorités compétentes à tous les échelons de la chaîne alimentaire sont organisés de manière à être continus, conjoints, approfondis et stratégiquement complémentaires.

**ORIENTATIONS**

Les autorités compétentes sont en général responsables de différents niveaux de la chaîne de production alimentaire. Le cadre institutionnel doit garantir que toutes les responsabilités énoncées dans les textes officiels sont claires, et que les lacunes sont évitées et les chevauchements réduits au minimum. Au niveau opérationnel, une bonne coordination et de bonnes communications doivent exister entre les autorités compétentes afin de garantir que les mandats liés aux mesures de contrôle sont exercés de manière efficace. Des procédures formelles de communication contribueront à assurer que les contrôles officiels des flux de production et de transformation (chaînes de valeur) sont stratégiquement liés et sont efficaces. À titre d'exemple, on peut citer les contrôles des résidus de médicaments vétérinaires

et de pesticides et des contaminants provenant des engrais, reliant la production primaire aux étapes ultérieures de la chaîne alimentaire. On peut également citer la planification conjointe entre les autorités compétentes au niveau central, pour veiller au développement de plans nationaux cohérents, et la mise en œuvre efficace au niveau local (s'agissant des services déconcentrés et/ou décentralisés) afin d'assurer une couverture appropriée des exploitants du secteur alimentaire. Le plan stratégique national de contrôle des aliments, lorsqu'il existe, fournit un cadre conceptuel pour ces actions intégrées. Une coordination et des communications appropriées au sein des autorités compétentes et entre elles favorisent la mise en œuvre de ces actions qui sont au centre du présent critère d'évaluation.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les autorités compétentes mettent en œuvre des contrôles de la “ferme à la table” coordonnés.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Exemples de communication et de coordination entre les autorités compétentes aux niveaux central et décentralisé ou déconcentré (par exemple, programmes communs, transfert d'information, intégration d'informations issues d'autres autorités compétentes dans le programme d'inspection et les approches).
- > Accords formels (tels que mémorandums d'accord) entre les autorités compétentes portant sur les rôles et les activités.
- > Comité permanent mixte formel pour la sécurité sanitaire des aliments, faisant spécifiquement référence à la coordination de l'inspection.
- > Communication entre les autorités compétentes permettant d'assurer une couverture appropriée des exploitants du secteur alimentaire.
- > Existence d'une instance pour assurer la coordination et la collaboration nécessaires aux contrôles officiels.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Dossiers relatifs aux échanges de correspondance/communication aux niveaux central et local afin d'assurer une planification nationale cohérente.
- > Mémorandums d'accord.
- > Mandats de comités permanents mixtes.

VOIR ÉGALEMENT

- A.1.1.2 [Des plans stratégiques de contrôle des aliments sont établis par les autorités compétentes et traduisent en mesures concrètes les objectifs généraux énoncés dans la politique de sécurité sanitaire et qualité des aliments]
- A.1.2.2 [Un mécanisme formel de communication est en place entre les autorités compétentes et les autres parties prenantes intervenant dans le contrôle des aliments, pour partager des informations pertinentes tout au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la santé humaine]

B.1.1.10

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Une documentation fiable et claire des normes alimentaires et des exigences officielles est à la disposition de tous les fonctionnaires chargés de la conformité et de la mise en application.

**ORIENTATIONS**

Une des fonctions principales des autorités compétentes consiste à vérifier que les denrées alimentaires produites par les exploitants du secteur alimentaire sont sans danger pour les consommateurs et conformes aux règlements et aux exigences officielles. Le personnel doit pouvoir accéder aisément aux règlements, normes et exigences alimentaires, ainsi qu'à d'autres documents d'appui (notes internes, etc.) pour étayer le bien-fondé de leurs décisions lorsqu'ils effectuent des inspections et des audits. Il doit aussi disposer d'orientations pertinentes en matière d'échantillonnage si nécessaire (Réf. par. 70, **CXG 82-2013**).

RÉSULTANTE POSSIBLE

La compréhension cohérente des normes et des exigences alimentaires est assurée.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Documentation claire et formelle sur les modalités de contrôle officiel des aliments à l'usage des inspecteurs, agents et personnel d'exécution (produite par les autorités compétentes chargées du contrôle des aliments de la ferme à la table).
- > Facilité d'accès à la documentation pour les inspecteurs.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documentation sur les contrôles officiels des aliments (notes internes, orientations concernant l'échantillonnage, etc.).
- > Entretiens avec le personnel.

B.1.1.11

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Une documentation claire contenant des procédures d'application et des sanctions (y compris des références aux instruments juridiques) est à la disposition du personnel chargé des contrôles officiels.

ORIENTATIONS

Dans l'exercice de leurs missions de contrôle officiel, les inspecteurs peuvent se trouver face à des situations de non-respect de la législation ou de défaillance d'un système d'autocontrôle mis en place par un exploitant du secteur alimentaire. Le personnel doit disposer d'une documentation formelle et claire et de directives opérationnelles* qui exposent les procédures d'application et autres procédures administratives (Réf. par. 49 et 80 **CXG 82-2013**), y compris les références aux instruments juridiques, couvrant un ensemble de sanctions à imposer en cas d'aliments dangereux ou d'incidents de non-conformité. Une formation doit être dispensée au personnel concernant la mise en œuvre des activités de contrôle de l'application des règlements. Les sanctions (telles que présentées) doivent être appuyées d'un point de vue institutionnel et juridique ainsi qu'en termes de procédure dans le contexte du processus judiciaire du pays, qui est disponible et accessible aux autorités compétentes. Les sanctions documentées doivent être mises à la disposition de toutes les parties prenantes, y compris les exploitants du secteur alimentaire, le secteur privé et les consommateurs.

* **Remarque:** Il importe d'établir une distinction entre la documentation et les directives opérationnelles à l'usage du personnel des autorités compétentes, et les "codes d'usages" ou autre matériel d'orientation formel destinés aux exploitants du secteur alimentaire et aux consommateurs.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les procédures d'exécution visant la sécurité sanitaire des aliments sont appliquées de façon cohérente.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Il existe une documentation sur les sanctions et les procédures d'application visant la sécurité sanitaire des aliments à l'usage des inspecteurs de la sécurité sanitaire des aliments et des agents chargés de l'application.
- > La documentation est accessible au personnel officiel.
- > Les sanctions présentées sont appuyées sur le plan institutionnel et juridique ainsi qu'en termes de procédure.
- > Les sanctions documentées sont mises à la disposition de toutes les parties prenantes, y compris les exploitants du secteur alimentaire, le secteur privé et les consommateurs.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documentation sur les sanctions et les procédures d'application visant la sécurité sanitaire des aliments.

VOIR ÉGALEMENT

- A.1.2.7** [La législation prévoit un ensemble de dispositions d'application efficaces ainsi que des voies de recours contre les décisions des autorités compétentes]

B.1.1.12

CRITÈRE D'ÉVALUATION: En cas de non-conformité, l'autorité compétente notifie officiellement l'exploitant du secteur alimentaire concerné que des mesures correctives doivent être mises en place.

**ORIENTATIONS**

La commercialisation des denrées alimentaires non conformes doit être interdite. Les autorités compétentes ont le devoir de faire appliquer les normes ou exigences législatives et de veiller à ce que les exploitants du secteur alimentaire mettent en œuvre les mesures de contrôle. Elles peuvent notamment: i) imposer la rectification immédiate de la non-conformité et le contrôle des denrées alimentaires concernées; ou ii) fixer un délai raisonnable pour la mise en œuvre de la mesure corrective à la satisfaction de l'inspecteur chargé du contrôle des aliments, dans les cas où la non-conformité n'est pas d'une importance immédiate. Dans les scénarios de non-conformité à haut risque, des mesures officielles appropriées concernant la production alimentaire doivent être appliquées pour réduire les risques pour les consommateurs. Les risques associés aux aliments non conformes doivent être évalués et des mesures appropriées prises, ce qui signifie que les produits peuvent être éliminés, traités comme il convient ou redirigés vers d'autres usages. Par exemple, la production alimentaire peut être si nécessaire arrêtée, en attendant que les réparations ou rectifications voulues soient effectuées (Réf. par. 39, 9^{ème} alinéa, et 81, **CXG 82-2013**).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les autorités compétentes veillent à ce que les exploitants du secteur alimentaire mettent en œuvre les mesures correctives.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Données factuelles indiquant que des mesures d'application officielles ont été prises à la suite de cas de non-conformité (par exemple, pourcentage d'exploitants du secteur alimentaire en situation de non-conformité pour lesquels des mesures d'application ont été prises).
- > Mesures d'application directe prises en cas de danger immédiat.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Dossiers de correspondance sur les mesures correctives.

B.1.1.13



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes assurent le suivi auprès des exploitants du secteur alimentaire en situation de non-conformité pour vérifier que des mesures correctives ont été mises en place.

ORIENTATIONS

Les non-conformités à répétition sont souvent le fait d'exploitants du secteur alimentaire laxistes ou négligents. Certaines mesures correctives peuvent aussi ne pas être suffisantes pour assurer un contrôle total des denrées alimentaires. Tout cas de non-conformité ayant fait l'objet d'une forme quelconque de mesure officielle de contrôle doit être soumis à une nouvelle inspection et vérification au moment voulu (Réf. par. 50, 6^{ème} alinéa, 57, 4^{ème} alinéa, et 81, **CXG 82-2013**). Au cas où des mesures correctives ont échoué, ou n'ont jamais été mises en œuvre, des mesures strictes doivent être appliquées immédiatement par l'autorité compétente afin d'assurer la sécurité sanitaire et qualité des aliments.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les autorités compétentes exigent des exploitants du secteur alimentaire qu'ils mettent en œuvre les mesures correctives.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les autorités compétentes assurent le suivi afin de garantir que les exploitants du secteur alimentaire non-conformes ont mis en œuvre les mesures correctives.
- > Les autorités compétentes s'assurent que les mesures correctives ont été efficaces.
- > Les non-conformités et les mesures d'application prises par la suite sont documentées.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Dossiers des contrôles officiels concernant plusieurs exploitants du secteur alimentaire.
- > Preuve documentaire de la vérification par les autorités compétentes de la mise en œuvre des mesures correctives et de leur efficacité.
- > Entretiens avec des inspecteurs ou des agents qui sont chargés du contrôle des aliments auprès des exploitants du secteur alimentaire.

B.1.1.14

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des directives officielles claires concernant les méthodes d'échantillonnage sont à la disposition des inspecteurs; et les échantillons prélevés au cours des inspections sont appropriés.

**ORIENTATIONS**

L'échantillonnage peut être utilisé à l'appui des activités d'inspection. Il peut être déclenché en cas de soupçon de non-conformités ou à l'appui de la mise en œuvre du programme national de suivi (voir B.2.1). En tout état de cause, l'échantillonnage doit être effectué de manière solide afin d'assurer le caractère approprié des résultats des analyses ultérieures. Il est donc important que:

- i. Le matériel approprié soit mis à la disposition des inspecteurs pour l'exécution des activités d'échantillonnage;
- ii. Des orientations suffisantes sur la manière de prélever (et de transporter) les échantillons soient fournies aux inspecteurs;
- iii. Les inspecteurs appliquent ces directives de manière appropriée.

RÉSULTANTE POSSIBLE

L'échantillonnage appuie l'inspection des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments mis en place par les exploitants du secteur alimentaire.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Un matériel d'échantillonnage approprié est mis à la disposition des inspecteurs.
- > Des directives sur la manière de prélever (et de transporter) les échantillons sont fournies aux inspecteurs.
- > Les échantillons sont prélevés de manière appropriée (par exemple, pas d'indication de rapports de laboratoire faisant état d'échantillonnage inapproprié).
- > Les documents d'accompagnement sont examinés (y compris la taille, le type, la température, etc.), du prélèvement de l'échantillon jusqu'à l'analyse, afin de s'assurer que tous les échantillons sont recueillis de manière appropriée.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documents d'accompagnement (y compris la taille, le type, la température, etc.), du prélèvement de l'échantillon jusqu'à son analyse.
- > Entretiens avec les inspecteurs.
- > Matériel d'échantillonnage.
- > Directives sur la manière de prélever (et de transporter) les échantillons.

VOIR ÉGALEMENT

- A.2.2.5** [Du matériel d'échantillonnage, de l'espace et des installations appropriés (comme par exemple, un entreposage à température contrôlée et une infrastructure de transport des échantillons jusqu'aux laboratoires), sont prévus pour les activités de suivi ou de surveillance]
- B.2.1.5** [Le programme national de suivi tient compte des ressources humaines, financières et analytiques disponibles]

B.1.1.15

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes disposent de mécanismes de contrôle appropriés pour garantir que les exploitants du secteur alimentaire sont dotés de systèmes de traçabilité efficaces.

ORIENTATIONS

La traçabilité peut:

- i. Contribuer à la protection des consommateurs contre les dangers d'origine alimentaire et les pratiques de commercialisation trompeuses;
- ii. Faciliter les échanges commerciaux sur la base d'une description fidèle du produit.

Les systèmes de traçabilité (ou systèmes de traçage des produits) peuvent s'appliquer à toutes les étapes ou à des étapes particulières de la chaîne alimentaire, de la production à la distribution. Ces systèmes doivent être en mesure d'identifier, à n'importe quel point de la chaîne alimentaire, l'origine du produit (une étape en amont) ainsi que sa destination (une étape en aval) (Réf. à **CXG 60-2006**). La traçabilité est fondamentale en cas de situation d'urgence ou d'incidents de sécurité sanitaire des aliments mais aussi de fraude. Elle permet de repérer des aliments dangereux ou frauduleux (une étape après, ou en aval commercialement) et de détecter l'origine des produits dangereux ou frauduleux (une étape précédente, ou "en amont" commercialement). Cette traçabilité est facilitée par les informations sur l'origine et la destination que doivent fournir les exploitants du secteur alimentaire concernés. L'«information en amont» doit comprendre des détails sur les lots ou les livraisons ou encore les ingrédients des produits d'alimentation humaine et animal – surtout s'ils sont en vrac – et notamment la nature et la composition du produit, la date de transfert, le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire qui est l'origine du lot (et même, si possible, plus en amont dans la chaîne). L'«information en amont» doit comprendre des détails sur les lots ou les livraisons ou encore les ingrédients des produits d'alimentation humaine et animal – surtout s'ils sont en vrac – et notamment la nature et la composition du produit, la date de transfert, le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire à qui le lot a été consigné.

Les systèmes de traçabilité doivent permettre de déterminer les quantités de produits concernés par la non-conformité. Ils doivent être reliés au plan et aux systèmes de gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments pour rassembler et extraire l'information, et mettre en œuvre une intervention (voir **B.2.3.1**, **B.2.3.2** et **B.2.3.4**).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les systèmes de traçabilité mis en place par les exploitants du secteur alimentaire permettent l'identification des lots non conformes et appuient le retrait ou le rappel si nécessaire.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les documents conservés par les exploitants du secteur alimentaire concernant les mouvements commerciaux des denrées alimentaires (ou autres matériaux conservés à proximité de la production alimentaire, ingrédients, etc.) “une étape en amont” et “une étape en aval”.
- > Données factuelles indiquant que les autorités compétentes respectent l'obligation de tenir des enregistrements sur les mouvements de denrées alimentaires et les quantités concernées au moins une étape en amont et une étape en aval.
- > Capacité des autorités compétentes de produire “sur demande” des statistiques sur les mesures prises concernant les retraits et le retraçage de produits.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Documentation sur les exigences des autorités compétentes concernant la traçabilité.
- > Preuves documentaires que les autorités compétentes font respecter ces exigences.
- > Dossiers des autorités compétentes sur le contrôle de la traçabilité et la vérification de la pertinence des données collectées.

VOIR ÉGALEMENT

- B.1.1.16** [Des mécanismes de retrait et de rappel des produits contaminés sont mis en place en collaboration avec le secteur alimentaire]
- B.2.3.1** [Un plan national d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments approprié a été élaboré de manière participative et les urgences de sécurité sanitaire ont été définies ce qui permet de déclencher une intervention à l'échelle voulue]
- B.2.3.2** [Des mécanismes de collecte et d'analyse des informations sont en place pour permettre d'identifier l'incident]
- B.2.3.4** [Des dispositifs fonctionnels sont en place pour les communications et la mise en œuvre des interventions en cas d'urgence de sécurité sanitaire des aliments]

B.1.1.16

**CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des mécanismes de retrait et de rappel des produits contaminés sont mis en place en collaboration avec le secteur alimentaire.**

ORIENTATIONS

Des mécanismes doivent être en place pour assurer le retrait ou le rappel en temps voulu, suite à l'identification d'un produit contaminé. Ces mécanismes doivent être proposés par les exploitants du secteur alimentaire et validés par les autorités compétentes, mais l'exécution des rappels incombe en premier lieu aux exploitants du secteur alimentaire qui sont cependant tenus d'informer les autorités compétentes. Les mécanismes de retrait et de rappel doivent être planifiés, testés et documentés (Réf. par. 62 et 63, **CXG 82-2013**). (FAO et OMS, 2012).

Ces mécanismes sont fondés sur des systèmes de traçabilité afin de permettre, **dans une première étape**, de déterminer où le produit a été distribué (traçage vers l'aval) et d'arrêter sa distribution. Le contact avec tous les clients (industrie) est essentiel pour les informer des mesures qu'ils sont tenus de prendre pour retirer ou rappeler les produits. Une liste de tous les clients doit être fournie aux autorités compétentes. Le traçage vers l'aval doit être effectué par l'exploitant du secteur alimentaire qui est responsable du rappel. Si l'exploitant du secteur alimentaire ne peut être identifié, ou si aucun exploitant du secteur alimentaire n'a cette capacité, les autorités compétentes doivent elles-mêmes entreprendre cette tâche.

La deuxième étape (traçage vers l'amont) doit permettre d'identifier tout autre produit qui pourrait aussi être concerné (un ingrédient commun, par exemple). Là aussi il est nécessaire de travailler de concert avec l'exploitant du secteur alimentaire responsable. Toutes ces étapes et ces mesures doivent être correctement documentées par les autorités compétentes et par les exploitants du secteur alimentaire.

Dans une troisième étape, la vérification doit être effectuée par les autorités compétentes pour s'assurer que tous les produits ont été traités comme il convient afin de garantir la protection des consommateurs (c'est-à-dire, retirés, réétiquetés, éliminés, etc.). Les autorités compétentes doivent aussi s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire ont pris les mesures nécessaires pour informer les consommateurs, le cas échéant.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les denrées alimentaires non conformes ne sont pas distribuées.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Plans de rappel et de retrait, examinés par les autorités compétentes, disponibles dans le secteur privé.
- > Simulations de rappel et de retrait.

- > Système de traçabilité fonctionnel en place.
- > Systèmes en place pour informer les consommateurs.
- > Mesures de vérification prises par les autorités compétentes pour confirmer l'efficacité des rappels.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Plans de rappel et de retrait.
- > Documents sur les situations d'urgence passées et indications d'enseignements tirés.
- > Liste de tous les clients (industrie).

VOIR ÉGALEMENT

- A.1.3.9** [La législation comprend l'obligation d'assurer la traçabilité des aliments de la ferme à la table]
- B.1.1.15** [Les autorités compétentes disposent de mécanismes de contrôle appropriés pour garantir que les exploitants du secteur alimentaire sont dotés de systèmes de traçabilité efficaces]

B.1.1.17

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Le cas échéant, des contrôles officiels sont mis en place pour les aliments vendus sur la voie publique afin de réduire les risques sanitaires pour les consommateurs.

**ORIENTATIONS**

Les gouvernements doivent envisager d'inclure, le cas échéant, la vente informelle d'aliments sur la voie publique dans leurs plans de contrôle. Les activités informelles de ventes d'aliments sur la voie publique sont généralement menées par des exploitants qui n'ont qu'une connaissance limitée de l'hygiène des aliments, utilisent des installations et équipements à faible investissement et exercent leurs activités dans des lieux où les conditions sont en général non contrôlées (comme par exemple, pas d'endroit où se laver les mains, pas de toilettes, pas de toiture ou de protection contre les éléments tels que le soleil, la poussière, la pluie, les fumées, les ravageurs non contrôlés). Ces scénarios présentent le risque que des dangers liés aux aliments apparaissent en l'absence de contrôles suffisants. Il est notoire que ce secteur est difficile à contrôler de manière systématique et, si certains gouvernements interdisent totalement les activités informelles de ventes d'aliments sur la voie publique, d'autres estiment qu'ils n'ont pas le mandat politique de le faire. Une combinaison de stratégies de contrôle et d'éducation visant les vendeurs, dans le cadre de leurs associations, accompagnées d'activités de sensibilisation des consommateurs, sont en général plus efficaces que les seuls contrôles.

Toutefois, les autorités compétentes locales doivent également avoir une bonne connaissance et compréhension du secteur, afin de cibler de façon appropriée les interventions à mener et les messages à diffuser en priorité.

Les comités régionaux de coordination FAO/OMS ont proposé des directives régionales établissant des codes d'hygiène susceptibles d'être utilisés pour élaborer une approche appropriée pour l'inspection des aliments vendus sur la voie publique et des vendeurs de ces aliments: CCAFRICA (22R-1997, Directives régionales pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique), CCASIA (CXC 76R-2017, Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie), CCLAC (CXC 43R-1995, Codes d'usages régional en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Amérique latine et Caraïbes), et CCNEA (CXC 71R-2013, Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient)) (FAO, 2009a, 2009b; OMS 1996).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les risques de sécurité sanitaire des aliments découlant des activités informelles de vente d'aliments sont atténués de manière appropriée.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Instruments juridiques permettant d'effectuer ces contrôles.
- > Politique relative aux aliments informels comportant des directives techniques, des codes d'usages et des stipulations à l'intention des personnes concernées par la préparation et la vente sur la voie publique d'aliments.
- > Résultats des contrôles effectués.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Dispositions juridiques et/ou politique régissant la vente informelle d'aliments
- > Dossiers sur les contrôles.
- > Entretiens avec les autorités compétentes chargées de la santé publique en milieu urbain ou de la santé environnementale.

VOIR ÉGALEMENT

- C.1.1.1** [Les autorités compétentes analysent les besoins des exploitants du secteur alimentaire en matière de développement des capacités pour étayer et planifier des campagnes de sensibilisation, et des programmes de formation et d'éducation]
- C.1.1.2** [Lorsque des besoins sont déterminés, les autorités compétentes font réaliser des activités de développement des capacités ou les mettent directement en œuvre afin que les différents exploitants du secteur alimentaire (producteurs primaires, transformateurs, petits commerçants, vendeurs d'aliments, etc.) aient une meilleure compréhension des dispositions des réglementations alimentaires]

B.1.2**CONTRÔLE DES IMPORTATIONS**

Les contrôles des produits alimentaires importés sont planifiés et mis en œuvre de manière à assurer la sécurité sanitaire et qualité des aliments, en cohérence avec les contrôles effectués sur les produits nationaux (Réf. CXG 47-2003 et Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques, 2016).

RÉSULTANTE GLOBALE

B.1.2.1

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les importateurs sont identifiés à l'aide d'un système d'enregistrement et les profils de conformité des importateurs sont établis au fil du temps.

**ORIENTATIONS**

Un système de contrôle fondé sur le risque applicable aux contrôles des importations alimentaires doit reposer en premier lieu sur l'accès en temps voulu à l'information utile et organisée concernant un produit alimentaire, son pays d'origine et l'historique de conformité de l'importateur. Pour constituer une telle base d'information, il est nécessaire de disposer d'un système permettant d'identifier les importateurs (Réf. par. 37, CXG 47-2003), en les reliant aux informations suivantes:

- i. Antécédents de conformité de leurs expéditions;
- ii. Antécédents de conformité avec les bonnes pratiques d'importation (BPI);
- iii. Fiabilité des programmes de vérification du fournisseur étranger.

Le système peut varier en ce qui concerne son appellation (par exemple, enregistrement, autorisation, octroi de licence) et comporter une approbation officielle du système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments des importateurs, ces exigences devant être les mêmes que pour les exploitants du secteur alimentaire nationaux (Réf. par. 38, CXG 47-2003). Dans certains pays, les licences seront délivrées en fonction, par exemple, de la conformité aux BPI, alors que dans d'autres pays les permis accordés viseront des importations spécifiques (par exemple, des aliments à haut risque). Sur cette base, les autorités compétentes sont en mesure d'établir le profil des importateurs pour retracer les antécédents de conformité et élaborer une base de données sur les importateurs afin d'éclairer un processus de catégorisation des risques.¹

¹ Voir également: FAO (2016) *Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques* - section 2.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les antécédents de conformité des importateurs sont connus et peuvent être utilisés à des fins de planification fondée sur le risque.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Existence d'un système de contrôle fondé sur le risque pour les importateurs (enregistrement, autorisation, octroi de licence, permis, etc.).

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Registre des importateurs disponible et tenu à jour, avec les informations suivantes:
 - i. Antécédents de conformité des importateurs.
 - ii. Conformité aux BPI.
 - iii. Fiabilité des programmes de vérification du fournisseur étranger.

VOIR ÉGALEMENT

- B.1.2.3** [Les autorités compétentes élaborent un programme cohérent de contrôle des importations fondé sur les risques, en fonction des informations pertinentes et permettant de s'adapter à l'évolution des situations]
- C.1.1.3** [Des tentatives formelles sont faites pour déterminer les contrôles des aliments qui sont le plus souvent mal exécutés par les exploitants du secteur alimentaire, et ils sont pris en compte dans les activités de développement des capacités conçues et organisées par les autorités compétentes, ou en collaboration avec elles]

B.1.2.2



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des bonnes pratiques d'importation ont été élaborées et publiées et servent de base aux contrôles des importateurs.

ORIENTATIONS

Les bonnes pratiques d'importation (BPI) établissent les exigences de base que les importateurs sont tenus de respecter. À ce titre, elles constituent une référence utile tant pour les autorités compétentes que pour les importateurs pour réglementer la sécurité sanitaire et qualité des aliments importés. Elles doivent couvrir les mesures d'hygiène de base concernant les conditions d'entreposage, les bâtiments, le matériel et le personnel, en cohérence avec les principes généraux du Codex en matière d'hygiène des aliments. Des exigences concernant l'importation des produits, les

procédures de mise à jour des documents, la réception et l'évaluation des produits importés doivent aussi être incluses, ainsi que les éléments essentiels dont les importateurs doivent tenir compte pour établir leur propre approche en matière de contrôle². L'évaluation de la vulnérabilité doit aussi être intégrée en tant qu'approche préventive de la fraude.

Si ces BPI contribuent au développement d'un ensemble d'exploitants du secteur alimentaire responsables professionnellement, elles servent aussi de base aux autorités compétentes pour contrôler les importateurs, au même titre que toute autre catégorie d'exploitant du secteur alimentaire.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les importateurs sont tenus responsables au premier chef de la sécurité sanitaire des aliments qu'ils importent.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Un ensemble de bonnes pratiques d'importation (BPI) a été élaboré, en cohérence avec les principes généraux du Codex en matière d'hygiène des aliments, et comprend ce qui suit:
 - i. Exigences relatives à l'importation de produits;
 - ii. Mesures de base en matière d'hygiène concernant: les conditions d'entreposage, les bâtiments, le matériel et le personnel;
 - iii. Évaluation de la vulnérabilité contre les fraudes;
 - iv. Réception et évaluation du produit importé;
 - v. Tenue à jour des documents;
 - vi. Bases nécessaires aux importateurs d'établir leurs autocontrôle.
- > Les exploitants du secteur alimentaire sont bien informés de ces BPI.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > BPI.
- > Rapports d'inspection des importateurs établis sur la base des BPI.
- > Entretiens avec les exploitants du secteur alimentaire.

² Voir également: FAO (2016). *Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques* - section 2.

B.1.2.3



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes élaborent un programme cohérent de contrôle des importations fondé sur les risques, en fonction des informations pertinentes et permettant de s'adapter à l'évolution des situations.

ORIENTATIONS³

Des programmes de contrôle structurés sont nécessaires pour assurer qu'une ligne d'action est conçue pour réaliser les objectifs escomptés et, suivant un ordre logique, évaluer régulièrement si les résultats obtenus permettent de garantir l'obtention des résultantes souhaitées. Lorsque le programme de contrôle des importations est fondé sur le risque il permet aussi aux autorités compétentes de déployer les ressources d'inspection là où les risques sont les plus grands, et de maximiser ainsi les avantages (Réf. Par. 24, **CXG 26-1997**).

Les profils de risque des denrées alimentaires importées constituent un instrument de base pour établir ces programmes fondés sur le risque. Exemples d'informations que les profils de risques doivent prendre en compte:

- i. Information sur le type de produit et ses risques "inhérents";
- ii. Pays d'origine et fiabilité de la certification à l'exportation;
- iii. Fiabilité de l'importateur, y compris système propre de contrôle et/ou utilisation de processus de certification des expéditions (Réf. par. 45, **CXG 82-2013**);
- iv. Information issue des rejets, d'INFOSAN, du Système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), etc.

Pour établir des profils de risque des denrées alimentaires importées, des informations doivent être obtenues à partir notamment des sources suivantes:

- i. Processus de classement des risques (voir **D.1.3.2**);
- ii. Profils de risque (voir **D.1.3.3**);
- iii. Profils des importateurs (voir **B.1.2.1**), y compris les informations provenant des processus d'enregistrement/d'octroi de licence des importateurs, des contrôles montrant la mise en œuvre de bonnes pratiques d'importation et des résultats de contrôles effectués sur des processus d'importation précédents;
- iv. Contrôles des exportations du pays d'origine (voir **C.2.1**), par exemple, moyennant des audits, la reconnaissance ou autres accords d'équivalence (on trouvera des directives relatives à la réalisation d'évaluations de systèmes étrangers d'inspection à l'annexe de **CXG 26-1997**).

³ Voir également: CXG 47-2003, section 4 et 5 de l'annexe.

Pour établir le programme fondé sur les risques, des niveaux de risque différents peuvent être associés à différents types de régime d'inspection, pouvant aller du simple contrôle de la documentation et examen visuel de l'expédition (vérification d'identité), jusqu'à l'échantillonnage et l'analyse, avec des fréquences données⁴ (Réf. par. 4, 22 et 24, **CXG 47-2003**). Dans la mesure du possible, les exigences spécifiées doivent être appliquées de la même façon aux denrées alimentaires nationales et importées (Réf. par. 5, **CXG 47-2003**).

Ce programme doit aussi avoir la capacité intrinsèque de s'adapter à l'évolution des circonstances – comme, par exemple, renforcement ou réduction de l'intensité des contrôles en fonction des contrôles précédents (Réf. par. 81, 1^{er} point, **CXG 82-2013** et section 6 de l'annexe **CXG 47-2003**).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les ressources des autorités compétentes consacrées au contrôle des expéditions de denrées alimentaires importées sont utilisées avec une efficacité maximale pour la protection de la santé et des intérêts économiques des consommateurs.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Existence de profils des denrées alimentaires importées et leur contenu, et sources d'information de ces profils.
- > Existence de programme de contrôle fondé sur le risque, établissant des mesures qui varient en fonction des risques posés par les produits.
- > Degré de réactivité de ce programme face au risque ou à de nouvelles circonstances.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Profils des denrées alimentaires importées.
- > Programme de contrôle des importations alimentaires.
- > Rapport annuel d'activité.

VOIR ÉGALEMENT

- B.1.2.1** [Les importateurs sont identifiés à travers un système d'enregistrement et les profils de conformité des importateurs sont établis au fil du temps]
- C.2.1.1** [Les autorités compétentes appuient le développement de relations commerciales bilatérales ou régionales grâce à une approche de communication ouverte et dynamique sur la réglementation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, ainsi que sur les mesures de contrôle et les exigences en matière de documentation]
- C.2.1.2** [Les partenaires commerciaux accèdent facilement à des informations à jour sur les exigences et les contrôles de sécurité sanitaire et de qualité des aliments]

⁴ Voir également: FAO (2016) *Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques* - section 2.

- C.2.1.4** [Les autorités compétentes des pays importateurs et exportateurs ont la capacité de conclure et de maintenir des ententes et des accords de coopération concernant les mesures de contrôles applicables à certaines catégories de produits alimentaires afin de permettre les échanges]
- D.1.3.2** [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]
- D.1.3.3** [Si nécessaire, les autorités compétentes utilisent des profils de risque pour orienter et éclairer l'affectation des ressources dans les contrôles officiels]

B.1.2.4



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Le programme de contrôle des importations alimentaires axé sur les risques est mis en œuvre comme prévu, compte tenu des ressources disponibles.

ORIENTATIONS⁵

Les programmes de contrôle des importations alimentaires supposent en général un certain degré de contrôle à la frontière, qu'il s'agisse de vérification de la documentation, de contrôle visuel et de vérification d'identité et d'intégrité apparente (par exemple, pas de signe de décongélation, pas de saleté ou d'attaques d'insectes et de rongeurs), de vérification organoleptique, ou d'échantillonnage aux fins d'une analyse de laboratoire. Les inspecteurs doivent donc être présents et en mesure d'exécuter tous les contrôles attendus quel qu'en soit le niveau, en fonction du type de produit importé. Le nombre des effectifs doit être mis en adéquation avec les qualifications et les compétences requises, en particulier pour certains produits à haut risque. Il peut être stratégiquement utile d'examiner les affectations de personnel au regard du volume et du type de produits importés à des postes d'inspection frontaliers spécifiques. Si les affectations de personnel ne permettent pas de couvrir tous les postes d'inspection frontaliers, des décisions doivent être prises en fonction des risques – restrictions concernant le type de denrées alimentaires pouvant être importées à des postes frontaliers spécifiques, collaborations avec d'autres autorités compétentes pour la délégation de certaines tâches, etc. Ces décisions peuvent aussi transparaître dans de nouvelles itérations du programme de contrôle.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les tâches et les procédures associées à l'inspection des expéditions de denrées alimentaires sont exécutées comme prévu pour permettre au programme d'atteindre ses objectifs.

⁵ Voir également: FAO (2016) *Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques* - section 4

INDICATEURS POSSIBLES

- > Présence de personnel qualifié aux postes d'inspection frontaliers affecté en fonction du volume des importations et des types de contrôle.
- > Critères utilisés pour répartir les effectifs.
- > Données factuelles indiquant que le personnel est habilité à effectuer les contrôles à l'importation comme prévu.
- > Examens et itérations au fil du temps du programme de contrôle des aliments.
- > Contenu d'accords de délégation ou de mémorandums d'accord entre les autorités compétentes concernées par les contrôles à la frontière.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Programme de contrôle des importations alimentaires (avec de possibles révisions annuelles).
- > Rapports annuels.
- > Entretiens avec le personnel.
- > Mémorandums d'accord ou accords similaires de délégation.

B.1.2.5

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des procédures détaillées sont en place pour les contrôles à la frontière, à la disposition de tout le personnel des postes d'inspection frontaliers et mises en application.

**ORIENTATIONS**

Dans le cadre du programme général de contrôle des importations qui devrait être fondé sur l'analyse des risques, le personnel ne doit pas être laissé sans directives spécifiques sur la manière de procéder et de prendre des décisions dans leurs champs de compétences. Des procédures opérationnelles standard doivent être élaborées pour aider le personnel (Réf. par. 70, **CXG 82-2013** et par. 14 et 27, **CXG 47-2003**) dans la mise en œuvre de processus critiques, notamment:

- i. Examen de documents et validation de la certification;
- ii. Décision d'inspecter ou non une expédition;
- iii. Processus d'inspection des expéditions;
- iv. Décision de mettre ou non en libre pratique une expédition;
- v. Mise en œuvre de programmes d'échantillonnage spécifiques;
- vi. Directives précises en matière d'échantillonnage des expéditions;
- vii. Directives en cas de non-conformité (y compris différentes options comme mise en conformité du produit, élimination, retraitement, réaffectation à un autre usage, renvoi au fournisseur, réexportation, etc.).

Si les autorités procédant à des inspections d'importations alimentaires n'appliquent pas les mêmes normes, règles et procédures à tous les postes d'inspection frontaliers, les négociants ne tarderont pas à découvrir les postes les plus faciles à traverser avec des expéditions de denrées alimentaires qui sont de moins bonne qualité ou qui présentent des risques plus élevés pour la sécurité sanitaire des aliments. Certains postes d'inspection frontaliers peuvent être réservés aux aliments à haut risque; dans ce cas, des procédures complexes, nécessitant une formation ou du matériel spécifique, s'imposent pour le dédouanement des expéditions de ce type d'aliments.

De plus, le personnel doit connaître les principales capacités requises aux points d'entrée énoncées dans le Règlement sanitaire international (OMS, 2016).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les contrôles sont effectués de manière harmonisée à tous les postes d'inspection frontaliers et sont cohérents entre les autorités compétentes.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Données factuelles indiquant que des procédures sont matériellement disponibles aux postes d'inspection frontaliers:
 - i. Examen de documents et validation de la certification;
 - ii. Décision d'inspecter ou non une expédition;
 - iii. Processus d'inspection des expéditions;
 - iv. Décision de mettre ou non en libre pratique une expédition;
 - v. Mise en œuvre de programmes d'échantillonnage spécifiques;
 - vi. Directives précises en matière d'échantillonnage des expéditions;
 - vii. Directives en cas de non-conformité (élimination, retraitement, etc.).
- > Données factuelles permettant de conclure que des mesures sont prises conformément aux directives.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Procédures documentées.
- > Observation visuelle de la façon de procéder des inspecteurs.

B.1.2.6

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un système permettant la notification (et/ou la notification préalable) des livraisons de denrées alimentaires importées est en place et il est étayé par des exigences claires en matière de documentation à présenter par les importateurs.

**ORIENTATIONS**

Les autorités compétentes doivent recevoir en temps voulu les informations concernant l'expédition de denrées alimentaires importées afin de décider de la façon de procéder, conformément aux procédures établies pour le type spécifique d'aliment et son origine (Réf. par. 21, **CXG 47-2003**). Les moyens pour y parvenir sont les suivants:

- > **Pré-notification** = informations sur les denrées alimentaires importées fournies à l'autorité compétente avant leur arrivée dans le pays importateur; et/ou
- > **Notification** = informations sur les denrées alimentaires importées fournies à l'autorité compétente à leur arrivée dans le pays importateur, ou dans les 48 heures de leur arrivée.

Les notifications et pré-notifications peuvent être présentées selon un formulaire type qui indique la nature de l'expédition (le type d'aliment), l'expéditeur et le destinataire, la destination prévue du produit alimentaire, le type d'inspection auquel est soumis l'aliment en question, et toutes les autres informations que l'autorité compétente demande. Les exigences établies en la matière doivent être respectées, comme par exemple les types de certificats qui doivent accompagner les expéditions, y compris pour des questions spécifiques non liées à la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, certificats de santé animale ou de santé végétale).

Les importateurs doivent être informés du type d'information qu'ils sont tenus de fournir sans ambiguïté et les inspecteurs ne doivent pas à leur tour être à la «chasse» d'informations manquantes, ni prendre en considération d'autres informations (par exemple, d'autres types de certificat) en plus ou au lieu de celles qui sont requises.

Un système doit être en place pour acheminer les informations concernant les expéditions (à venir) aux autorités compétentes concernées en temps voulu afin que des mesures pertinentes puissent être prises en coordination avec les autres autorités compétentes ou institutions (par exemple, les douanes).

- > La notification préalable est préférable lorsque des cargaisons alimentaires sont évaluées afin de déterminer les lots à haut risques susceptibles d'être soumis à inspection, et recommander le refus de cargaisons inacceptables. Les autorités compétentes sont ainsi en mesure d'examiner la documentation présentée en avance et, si nécessaire, de planifier et de se préparer en vue d'un échantillonnage, d'une quarantaine et/ou de tous autres contrôles officiels stratégiques pouvant être considérés comme essentiels.

- > La notification, à l'arrivée ou dans les 48 heures de l'arrivée, convient pour les produits à faible risque et lorsqu'un produit est détenu pour inspection dans l'installation d'entreposage de l'importateur⁶.

RÉSULTANTE POSSIBLE

La prise de décision concernant les mesures de contrôle pertinentes des expéditions repose sur des informations appropriées et disponibles en temps opportun.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Chaque expédition de denrées alimentaires importées fait l'objet d'une notification préalable ou d'une notification en bonne et due forme.
- > Les autorités compétentes peuvent démontrer que le système est mis en œuvre (avec des éléments attestant de notifications et notifications préalables en temps voulu).
- > Les importateurs sont informés et disposent du type d'information qu'ils devraient fournir aux fins de l'importation.
- > Il existe un ensemble d'exigences établies en matière de documentation (par exemple, les types de certificats qui devraient accompagner les expéditions).
- > Aucun problème grave n'a été posé par de récents importateurs de denrées alimentaires.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Notifications/notifications préalables.
- > Modèle de présentation standard pour les notifications et notifications préalables, qui établit:
 - i. Nature de l'expédition (type de denrée alimentaire);
 - ii. Expéditeur et destinataire;
 - iii. Destination prévue du produit alimentaire;
 - iv. Régime d'inspection de l'aliment en question.
- > Exigences écrites en matière de documentation écrite/d'information.
- > Point de vue des importateurs récents/nouveaux (un questionnaire limité pourrait être établi).

⁶ Voir également: FAO (2016) *Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques* - section 2.

B.1.2.7

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un système concernant l'importation de produits nécessitant une attention particulière est en place, et il est étayé par des exigences claires en matière de documentation.

**ORIENTATIONS**

Certains produits alimentaires exigent une attention particulière, soit: i) en raison du niveau de risque qu'ils présentent; ou ii) parce qu'ils sont hautement périssables et ne peuvent tolérer de retards dans le traitement de l'information à la frontière. Dans ce cas, il est essentiel de disposer d'un système qui permette aux autorités compétentes de recevoir l'information et la documentation à l'avance et leur donne mandat pour réagir rapidement (par exemple, avant l'expédition du lot) (Réf. par. 16, CXG 47-2003).

À titre d'exemple d'un tel système, on peut citer l'approche de «pré-agrément», un processus rendu obligatoire par le gouvernement qui repose sur les informations relatives à la vérification du produit (par ex. détails de la procédure d'échantillonnage, résultats d'analyse) à fournir aux autorités compétentes avant l'arrivée du lot à la frontière. Les contrôles des importations alimentaires spécifient les informations qui sont exigées et à qui il revient de les fournir (c'est-à-dire, le pays exportateur, un tiers indépendant reconnu ou l'importateur). La décision d'acceptation du lot est prise par l'autorité compétente avant son expédition, ce qui permet de réduire le plus possible la détérioration d'un produit périssable. (Réf. par. 19 et 20, CXG 47-2003).

Il convient de noter que les résultats de laboratoire obtenus hors d'un processus préétabli, et donc ne pouvant pas être validés, ne doivent pas être utilisés dans le cadre du processus décisionnel⁷.

RÉSULTANTE POSSIBLE

La prise de décision concernant les mesures de contrôle pertinentes des expéditions repose sur des informations appropriées et disponibles en temps opportun.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Système de pré-agrément en place.
- > Éléments attestant que le système est utilisé et qu'il est fonctionnel.
- > Ensemble d'exigences établies en matière de documentation/d'information.

⁷ Voir également: FAO (2016) *Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques* - section 2.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Demandes de pré-agrément documentées.
- > Exigences en matière de documentation écrite/d'information.
- > Point de vue des importateurs récents/nouveaux (un questionnaire restreint pourrait être établi).

B.1.2.8



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des installations suffisantes, de conception, d'aménagement et de capacité appropriées, sont à la disposition du personnel chargé de l'inspection sur les sites pertinents.

ORIENTATIONS

Lorsque des aliments (ou une expédition qui peut être des aliments) sont importés, la marchandise doit généralement être soumise à un certain niveau de contrôle, que ce soit par un contrôle documentaire, un contrôle visuel, ou encore un échantillonnage aux fins d'une analyse de laboratoire. Les inspecteurs doivent, par conséquent, avoir accès aux produits et aux installations pour contrôler les denrées (Réf. par. 38, **CXG 26-1997**). Dans certains cas, les inspecteurs peuvent avoir besoin de détenir physiquement des expéditions, pour des motifs d'inspection ou de mise en application. Des installations doivent être mises à disposition pour examiner les expéditions, prélever des échantillons et détenir physiquement certaines expéditions. Certains produits, comme ceux à haut risque (qui exigent une vérification physique ou des procédures d'échantillonnage spécifiques) ou des produits périssables requièrent des installations (chaîne du froid, chambre d'inspection à température contrôlée) et un matériel spécifiques. Pour des raisons d'ordre stratégique, lorsque des installations d'échantillonnage spécifiques sont nécessaires pour certains produits et ne peuvent être disponibles à tous les points d'inspection frontaliers, un système de points spécialisés peut être mis en place et communiqué aux importateurs. Des installations permettant l'élimination sans danger des aliments non conformes devraient aussi être disponibles⁸ (Réf. par. 22, appendice de **CXG 47-2003**).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Des installations appropriées d'inspection permettent une inspection adéquate des expéditions de denrées alimentaires.

⁸ Voir également: FAO (2016) *Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques* - section 4.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Des installations sont disponibles aux fins suivantes:
 - i. Examiner les expéditions;
 - ii. Prélever des échantillons;
 - iii. Détenir physiquement certaines expéditions.
- > Un système de points d'inspection frontaliers spécialisés dotés d'installations d'échantillonnage spécifiques (c'est-à-dire pour les produits à haut risque et les produits périssables) est en place et a été communiqué à la communauté des importateurs.
- > Des installations sont disponibles pour l'élimination sans danger des denrées alimentaires non conformes.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Liste des installations d'inspection.
- > Observations formulées par les évaluateurs.

VOIR ÉGALEMENT

- A.2.1.6** [Les ressources financières nécessaires pour acheter, renouveler et entretenir les infrastructures et le matériel essentiels (bureau, logistiques, transport, informatique, etc.) sont prévues au budget des autorités compétentes]
- A.2.1.7** [Le financement des activités d'échantillonnage liées au suivi des risques prioritaires en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi qu'à la surveillance de la santé humaine en ce qui a trait aux maladies d'origine alimentaire est prévu au budget des autorités compétentes]
- A.2.2.1** [Les services de contrôle des aliments disposent de locaux appropriés et d'installations spécifiques sur tous les sites où des activités de contrôle des aliments sont effectuées]
- A.2.2.4** [Le personnel chargé des activités d'inspection, de suivi et de surveillance a accès à des technologies modernes fiables permettant de communiquer rapidement dans les bureaux aux niveaux central et local]
- A.2.2.5** [Du matériel d'échantillonnage, de l'espace et des installations appropriés (comme par exemple, un entreposage à température contrôlée et une infrastructure de transport des échantillons jusqu'aux laboratoires), sont prévus pour les activités de suivi ou de surveillance]

B.1.2.9

CRITÈRE D'ÉVALUATION: La collaboration entre les autorités compétentes et les autres institutions aux postes d'inspection frontaliers est efficace, et les contrôles à la frontière sont reliés aux contrôles des denrées nationales.

ORIENTATIONS

L'importation de denrées alimentaires nécessite que des vérifications de types différents soient effectuées par différentes autorités gouvernementales. Outre les contrôles de sécurité sanitaire et qualité des aliments, les autorités douanières perçoivent des droits sur les marchandises qui seront importées et vendues. Les contrôles de sécurité sont aussi nécessaires, parce que des articles importés à des fins illégales peuvent être dissimulés dans toute expédition, y compris des denrées alimentaires. Les inspections de produits alimentaires comportent aussi fréquemment des contrôles à d'autres fins comme la santé végétale et la santé animale. Ces contrôles peuvent être effectués par les autorités compétentes qui sont également responsables de la sécurité sanitaire des aliments, mais qui peuvent aussi ne pas l'être. En ce qui concerne les contrôles des produits alimentaires, lorsque plusieurs autorités compétentes sont appelées à inspecter et à vérifier des expéditions importées, le cadre institutionnel doit permettre un degré efficient d'intégration et de coordination (Réf. par. 6, **CXG 47-2003** et par. 19, **CXG 26-1997**). À des fins d'efficience et d'efficacité, les accords et mémorandums d'accords formels sont des instruments utiles pour assurer que les autorités compétentes et autres autorités partenaires connaissent leurs responsabilités et les procédures requises. La mise en application de ces accords doit faire l'objet d'un suivi et d'un examen périodique (Réf. par. 54, **CXG 26-1997**).

Il est aussi très important que les contrôles à l'importation soient bien reliés au système de contrôle national à travers des fonctions d'alerte rapide et la traçabilité afin de garantir, par exemple, le retrait du marché intérieur de produits importés dangereux dont la distribution aurait été autorisée. Lorsque la planification fondée sur le risque indique que le produit est à faible risque, les pays peuvent opter pour un «régime léger» de contrôles à la frontière (par exemple, uniquement vérification des documents), tout en intégrant le produit dans le champ d'application des plans de suivi des produits alimentaires disponibles au niveau national, ou des programmes d'inspection au niveau du commerce de détail. Dans ce cas, la communication et la coordination entre les autorités compétentes chargées du contrôle des importations et celles chargées des contrôles intérieurs doivent garantir qu'il y a une connaissance réciproque des choix faits et que ces complémentarités apparaissent clairement dans le programme de travail de chacune des autorités compétentes⁹. Il est aussi très important que les informations collectées ou générées par les différentes autorités compétentes soient communiquées et utilisées par tous dans une boucle de rétroaction afin d'améliorer le

⁹ Voir également: FAO (2016) *Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques* - section 2.

ciblage du programme, apporter des adaptations et modifier les stratégies de contrôle (par exemple, un produit initialement déterminé comme à faible risque et intégré dans des stratégies de suivi du marché intérieur peut être requalifié comme à risque moyen et traité avec une approche différente – par exemple, des contrôles à la frontière).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Le produit combiné des autorités compétentes et des autres institutions collaborant aux postes d'inspection frontaliers appuie efficacement les besoins des contrôles officiels des aliments.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Une compréhension claire et des collaborations officielles entre les autorités partenaires et les autorités compétentes sont établies, mises en application et examinées périodiquement.
- > Il existe des données factuelles indiquant que le système de contrôle des importations est relié au système de contrôle à l'intérieur du pays, à savoir:
 - i. Fonctions d'alerte rapide;
 - ii. Systèmes de traçabilité;
 - iii. Intégration des produits importés à faible risque dans les activités de suivi à l'intérieur du pays ou le programme d'inspection au niveau du commerce de détail;
 - iv. Communication, coordination et connaissance réciproque des choix entre les autorités compétentes chargées du contrôle des importations et celles chargées des contrôles intérieurs.
- > Peu ou pas de réclamations à propos du manque d'efficacité entre les autorités aux postes d'inspection frontaliers.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Dossiers d'accords officiels entre les autorités pertinentes (par exemple, contrôle de sécurité sanitaire et qualité des aliments, autorités douanières, contrôles de sécurité).
- > Rapports officiels des autorités chargées des contrôles et inspections alimentaires à l'importation d'expéditions commerciales de denrées alimentaires.
- > Tout registre de réclamations émanant d'importateurs commerciaux.

VOIR ÉGALEMENT

- A.1.2.2** [Un mécanisme formel de communication est en place entre les autorités compétentes et les autres parties prenantes intervenant dans le contrôle des aliments, pour partager des informations pertinentes tout au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la santé humaine]
- A.1.2.3** [La législation comprend des mécanismes de coordination qui permettent aux autorités compétentes d'élaborer une vision commune du contrôle des aliments, de faciliter la planification multisectorielle et la mise en œuvre des mesures de contrôle des aliments, et de promouvoir la communication]

B.1.3**CONTRÔLES DES EXPORTATIONS****RÉSULTANTE GLOBALE**

Le système de contrôles des exportations permet de satisfaire aux exigences des marchés étrangers.

B.1.3.1

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un mécanisme de coordination est établi dans les cas où plusieurs autorités compétentes ont le pouvoir de contrôler et de certifier les exploitants du secteur alimentaire souhaitant exporter, ainsi que dans les cas où d'autres parties prenantes sont concernées.

ORIENTATIONS

Lorsque plusieurs autorités compétentes assurent des services de certification, des certificats multiples ou superflus peuvent être émis. Pour rationaliser ce processus et améliorer l'efficacité et l'efficacité, un certificat unique peut être délivré, couvrant plusieurs attestations par les autorités reconnues (c'est-à-dire, un certificat comprenant des attestations sur la santé végétale et la sécurité sanitaire des aliments, ou la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments) (Réf. par. 8, alinéa G, 29 et 31, **CXG 38-2001**). Une autre solution est qu'une seule autorité compétente délivre le certificat sur la base des informations reçues des autres organismes officiels. Ce mécanisme peut faciliter également les contacts avec les autorités compétentes des pays importateurs afin de mieux comprendre les exigences applicables aux exportations. De plus, pour établir des certificats officiels, les autorités compétentes doivent parfois s'appuyer sur les informations fournies par d'autres parties prenantes, comme les laboratoires pour les résultats d'analyse, ou d'autres organismes de certification. Il importe qu'un mécanisme permette d'accéder aux services ou aux informations rapidement, là où c'est nécessaire et quand il le faut (Réf. par. 39, **CXG 26-1997**). Cela signifie aussi que ces services sont disponibles aux points d'importance majeure. Les exportations ne doivent pas être perturbées par des retards dans le service de certification (Réf. par. 19, **CXG 26-1997**).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les parties prenantes du gouvernement intervenant dans le contrôle des exportations et la certification fournissent des prestations efficaces et efficaces aux exportateurs.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Existence d'un certificat unique avec des attestations multiples pour les exportateurs (par exemple, santé végétale et sécurité sanitaire des aliments, ou santé animale et sécurité sanitaire des aliments).
- > Disponibilité de services de certification aux points d'importance majeure (par exemple, laboratoires pour les résultats d'analyse ou autres organismes de certification).
- > Coordination entre les organismes de certification et les autres organismes pertinents (par exemple, laboratoires).
- > Communication avec les autorités compétentes des pays importateurs.
- > Satisfaction des partenaires commerciaux de voir leurs demandes de certification remplies.
- > Dossiers sur les rejets au motif de certification inadéquate.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Format ou modèle de certificat unique (couvrant des attestations multiples fournies par les autorités reconnues).
- > Dossiers sur les communications entre les organismes de certification et les autres organismes pertinents (par exemple, laboratoires).
- > Entretiens avec les partenaires commerciaux.

B.1.3.2

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes sont dotées des capacités voulues pour se conformer aux exigences des pays importateurs.

**ORIENTATIONS**

Les partenaires commerciaux étrangers important des produits auront des exigences variées, y compris lorsque des accords d'équivalence ou de réciprocité sont en place. Il peut s'agir par exemple des exigences suivantes:

- i. Octroi de licences spécifiques (voir **B.1.3.3**) et contrôle des locaux réservés aux exportations, mis en œuvre par les autorités compétentes du pays exportateur et soumis à des examens périodiques par le partenaire commercial importateur.
- ii. Mise en œuvre de plans de suivi spécifiques par les autorités compétentes du pays exportateur, dont les résultats doivent être communiqués au partenaire commercial importateur (comme par exemple le suivi des conditions environnementales de la production ou d'autres programmes de suivi de certaines combinaisons danger/denrées alimentaires).

En termes plus généraux, il s'agit de la vérification par les autorités du pays exportateur, ou la visite, l'inspection et la vérification par les autorités du pays importateur. Les pays importateurs peuvent procéder à leurs propres inspections et vérification ou s'appuyer sur la vérification de l'autorité nationale de contrôle des aliments. Les pays importateurs peuvent assurer le suivi des importations au moyen d'analyses de laboratoires.

Les accords commerciaux à l'exportation peuvent être subordonnés à la capacité de démontrer que la supervision exercée par l'autorité compétente est suffisante pour certaines combinaisons danger/produit, ou certains contaminants, ou encore les conditions générales de production (y compris, par exemple, la contamination environnementale dans certaines chaînes de valeur, comme l'aquaculture). Pour cela, la fourniture de résultats consolidés et transparents et l'utilisation, par exemple, de plans de suivi spécifiques peuvent suffire.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les importateurs sont assurés que les exploitants du secteur alimentaire habilités à exporter se conforment à leurs exigences.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les autorités compétentes mettent en œuvre des programmes de suivi spécifiques pour les produits d'exportation.
- > La surveillance exercée par l'autorité compétente sur certaines combinaisons danger/produit, ou sur certains contaminants spécifiques, ou encore sur les conditions générales de production, est suffisante.
- > Des informations sont échangées avec les autorités compétentes étrangères et des données leur sont fournies sur l'efficacité des contrôles (mesurée également à travers des programmes de suivi).
- > Des accords d'équivalence sont en place.
- > Des investissements sont effectués dans les capacités nécessaires pour établir l'équivalence ou mettre en œuvre d'autres mesures de contrôle des aliments qui peuvent être convenues avec les partenaires commerciaux ou de potentiels partenaires commerciaux.
- > Les pays importateurs se fient de plus en plus aux contrôles officiels des aliments du pays exportateur.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Accords mutuels d'équivalence des méthodes de contrôle des aliments.
- > Accords commerciaux.
- > Dossiers sur les informations échangées et la fourniture de données.

VOIR ÉGALEMENT

- C.2.1.1** [Les autorités compétentes appuient le développement de relations commerciales bilatérales ou régionales grâce à une approche de communication ouverte et dynamique sur la réglementation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, ainsi que sur les mesures de contrôle et les exigences en matière de documentation]

B.1.3.3

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un dispositif de délivrance d'autorisation ou de permis est en place pour les exploitants du secteur alimentaire qui exportent.



ORIENTATIONS

Certaines denrées alimentaires doivent être produites dans des établissements détenant une autorisation ou une licence d'exportation spécifique délivrée par les autorités compétentes. Cela présuppose un service d'inspection fonctionnel, pleinement qualifié pour ce qui concerne les exigences spécifiques applicables aux exportations. Le pays exportateur peut décider d'adopter ce type de mesure indépendamment de la demande spécifique des pays importateurs – par exemple, pour des produits qui présentent un risque plus élevé ou une importance stratégique pour les exportations.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les denrées alimentaires destinées à l'exportation sont produites dans des conditions qui permettent de satisfaire aux exigences d'exportation.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Le pays est en mesure d'appuyer le processus et les exigences courantes des pays importateurs sur le plan de la vérification (ou revérification) de la conformité aux normes alimentaires dans les locaux pour lesquels est faite une demande (ou une nouvelle demande) d'autorisation d'exportation. (Des exemples du processus devront être présentés et vérifiés).
- > Un service d'inspection pleinement qualifié pour les exigences spécifiques applicables aux exportations est présent.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Licences/autorisations délivrées aux établissements autorisés à exporter.
- > Entretiens avec les autorités du pays importateur. (Sont-elles satisfaites du cadre de procédure en place?).

B.1.3.4

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les certificats satisfont aux caractéristiques indiquées par les pays importateurs et sont émis par des fonctionnaires autorisés des autorités compétentes (qualifiés et dûment formés).

ORIENTATIONS

Les certificats doivent:

- i. Identifier sans ambiguïté l'organisme de certification ainsi que les parties intervenant dans la fourniture d'attestations spécifiques. Dans ce cas, ils doivent être conçus de manière à ce que chaque section du certificat indique clairement ladite partie (par exemple, laboratoire, établissement de production, organisme de certification) (Réf. par. 22, **CXG 38-2001**).
- ii. Clairement décrire le produit et l'expédition auxquels ils font référence, en indiquant les informations suivantes:
 - > Nature de l'aliment (en utilisant, le cas échéant, la classification de l'Organisation mondiale des douanes).
 - > Nom du produit (avec des références aux normes Codex lorsqu'elles existent).
 - > Quantité, dans les unités pertinentes.
 - > Description de la denrée et de l'expédition (identificateur du lot, moyen de transport, code date ou code de sécurité).
 - > Identité, nom et adresse du producteur et/ou des établissements de stockage ainsi que leur numéro d'agrément.
 - > Nom et coordonnées de l'exportateur et des importateurs.
 - > Pays de l'expédition (ou une zone du pays s'il s'agit d'attestations spécifiques – par exemple, santé animale ou santé végétale).
 - > Pays de destination. (Réf. par. 23, **CXG 38-2001**).
- iii. Faire clairement référence aux exigences officielles pour lesquelles le certificat est délivré.
- iv. Contenir toutes les attestations nécessaires de manière à éviter le besoin de nouvelle approbation ou nouvelle attestation du certificat à une étape ultérieure (Réf. Par. 8, alinéa G, et 29, **CXG 38-2001**).
- v. Être rédigé dans une langue comprise par l'agent de certification, dans les pays de transit et par le pays destinataire. En cas de nécessité, le certificat peut être accompagné d'une traduction officielle.

Les certificats doivent être délivrés uniquement par des agents désignés spécifiquement à cet effet (Réf. par. 25, **CXG 38-2001**). Ces agents ne doivent pas avoir de conflit d'intérêts d'ordre commercial vis-à-vis de l'expédition qu'ils sont chargés de certifier.

Ils doivent aussi être au fait des exigences du pays importateur (normes requises, qu'il s'agisse du produit ou du processus) et avoir accès à toutes les informations nécessaires – par exemple, les exigences, les informations ou notes d'orientation diffusées par les autorités compétentes et expliquant les critères auxquels le produit doit satisfaire avant d'être certifié. Ils ne doivent attester que les questions relevant de leurs compétences, ou qui ont été attestées par une autre autorité compétente). Enfin, ils ne doivent certifier que les circonstances pouvant être vérifiées directement à l'aide des documents fournis entre la date de production et la date de délivrance du certificat (Réf. par. 28, CXG 38-2001 et par. 43, 47 et 48, CXG 26-1997).

On trouvera un exemple de modèle générique de certificat officiel à l'annexe de CXG 38-2001.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les certificats facilitent l'autorisation des produits visés tout en fournissant les assurances requises.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Exemples de certificats utilisés qui:
 - i. Désignent sans ambiguïté l'organisme de certification et les autres parties intervenant dans la fourniture d'attestations spécifiques.
 - ii. Décrivent clairement:
 - Le produit et l'expédition auxquels il est fait référence, en indiquant le nom de l'aliment (*en utilisant, le cas échéant, la classification de l'Organisation mondiale des douanes*).
 - Le nom du produit (*avec des références aux normes Codex lorsqu'elles existent*).
 - La quantité, dans les unités pertinentes.
 - Une description détaillée du produit et de l'expédition (*identification du lot, moyens de transport, code date ou code de sécurité*).
 - L'identité, le nom et l'adresse du producteur et/ou des établissements de stockage ainsi que leur numéro d'agrément.
 - Le nom et les coordonnées de l'exportateur et des importateurs.
 - Le pays de l'expédition et le pays de destination.
 - iii. Contiennent toutes les attestations nécessaires de manière à éviter le besoin de nouvelle approbation ou attestation du certificat à une étape ultérieure.
 - iv. Sont rédigés dans une langue comprise par l'agent de certification dans les pays de transit et le pays destinataire.
- > Processus de désignation des agents de certification.

- > Les agents de certification ont accès à toute la documentation et information nécessaires (par exemple, les exigences du pays informateur, informations ou notes d'orientation sur les critères auxquels le produit doit satisfaire avant d'être certifié).

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Copie des certificats
- > Liste des agents de certification au sein des autorités compétentes.
- > Documentation/orientation concernant les exigences et critères de certification.

VOIR ÉGALEMENT

- C.2.1.1** [Les autorités compétentes appuient le développement de relations commerciales bilatérales ou régionales grâce à une approche de communication ouverte et dynamique sur la réglementation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, ainsi que sur les mesures de contrôle et les exigences en matière de documentation]
-

B.1.3.5

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les autorités compétentes sont dotées d'un système qui permet de déterminer et de prévenir les certificats frauduleux et qui donne des orientations claires pour les situations particulières liées à la certification.

**ORIENTATIONS**

L'intégrité d'un système d'exportation, et la crédibilité des autorités compétentes elles-mêmes, sont subordonnées à l'existence d'un système de certification fiable et sûr. Les principes généraux de certification doivent être respectés. Chaque certificat vierge émis doit avoir un numéro d'identification unique et les détails concernant sa délivrance doivent être enregistrés de manière permanente. Chaque certificat délivré doit faire l'objet d'un rapprochement périodique. Les certificats peuvent comporter des caractéristiques de sécurité particulières (papier filigrané pour les certificats papier, ou lignes et systèmes de sécurité pour les certificats électroniques) (Réf. par. 22, 2^{ème} alinéa, **CXG 38-2001**). Des copies des tampons et marques officiels doivent être fournies aux autorités du pays importateur, afin de compléter le registre sur les certificats fournis. Lorsque des certificats ont été perdus ou endommagés, lorsqu'ils contiennent des erreurs, ou lorsque les informations d'origine ne sont plus exactes, des certificats de remplacement peuvent être délivrés. Ils doivent indiquer clairement qu'ils remplacent le certificat d'origine, en précisant son numéro. Le certificat original doit être annulé et être retourné à l'autorité émettrice (Réf. par. 42, **CXG 38-2001**). Les certificats peuvent aussi être annulés. Cette annulation devrait intervenir le plus tôt possible et l'exportateur doit en être avisé. Le numéro du certificat original doit être mentionné et les détails concernant les motifs de l'annulation doivent être fournis. Le pays importateur doit être informé au cas où le produit a déjà été exporté et le certificat original doit être retourné à l'autorité émettrice (Réf. par. 43, **CXG 38-2001**). Lorsque des certificats sont considérés comme non valides parce qu'ils contiennent des informations ou des mentions erronées ou incomplètes, l'autorité compétente chargée de la certification dans le pays exportateur et les autorités du pays importateur doivent communiquer en temps voulu et délivrer un certificat de remplacement ou annuler le certificat (Réf. par. 44, **CXG 38-2001**).

En cas de soupçons de fraude, une enquête doit être rapidement lancée, et la coopération avec les autorités du pays importateur doit être entière afin de déterminer les responsables et prendre les mesures judiciaires appropriées (Réf. par. 50, 2^{ème} alinéa, et par. 81, **CXG 82-2013** et par. 8, alinéa H, 45 et 46, **CXG 38-2001**).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les certificats fournis ne se prêtent pas à la fraude.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les certificats possèdent des caractéristiques spécifiques de sécurité (par exemple, papier filigrané pour les certificats papier, ou lignes et systèmes de sécurité pour les certificats électroniques).
- > Des enquêtes sont rapidement lancées en cas de soupçons de fraude dans un esprit de totale coopération avec les autorités du pays importateur.
- > Les certificats de remplacement indiquent clairement qu'ils remplacent le certificat d'origine, et portent le numéro de celui-ci (et les certificats d'origine sont retournés à l'autorité émettrice).
- > Les autorités compétentes chargées de la certification dans le pays d'exportation et les autorités compétentes dans le pays d'importation communiquent en temps opportun lorsque que des certificats sont considérés non valides et doivent être remplacés ou annulés.
- > Il existe des exemples de pratiques liées au remplacement ou à l'annulation de certificats.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Copie des certificats de remplacement.
- > Documentation relative à des enquêtes passées concernant la fraude.
- > Dossiers concernant la communication entre les autorités compétentes chargées de la certification dans le pays exportateur et les autorités compétentes dans le pays importateur.



B.2

FONCTIONS DE SUIVI, DE SURVEILLANCE ET DE RÉPONSE

COMPÉTENCE B.2.1

PROGRAMMES DE SUIVI RELATIFS À LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

RÉSULTANTE GLOBALE	Le programme national de suivi informe les autorités compétentes de la situation au regard de questions spécifiques de sécurité sanitaire ou de qualité des aliments, facilite l'analyse des tendances et l'évaluation des risques, et contribue à améliorer le ciblage des interventions, en adoptant une approche fondée sur le risque.
B.2.1.1	Un plan de suivi est en place pour détecter et/ou suivre les questions liées à la sécurité sanitaire ou à la qualité des aliments dans la chaîne alimentaire.
B.2.1.2	Les processus de classification des risques jouent un rôle moteur dans l'établissement du plan national de suivi de la sécurité sanitaire et qualité des aliments.
B.2.1.3	Toutes les autorités compétentes pertinentes ont collaboré afin de faciliter la planification, la mise en œuvre, le fonctionnement et l'analyse du programme national de suivi.
B.2.1.4	Le programme national de suivi est étayé par un cadre de catégorisation des risques présentés par les exploitants du secteur alimentaire.
B.2.1.5	Le programme national de suivi tient compte des ressources humaines et financières et des services d'analyse disponibles.
B.2.1.6	Les résultats obtenus par le programme national de suivi sont utilisés pour examiner et orienter les politiques et les stratégies de contrôle des aliments et proposer des interventions et des mesures appropriées.
B.2.1.7	Un mécanisme permet d'informer rapidement les autres autorités compétentes chargées de la surveillance des maladies d'origine alimentaire et des réponses sont en place lorsqu'un plan de suivi détecte un risque potentiel pour la santé humaine dans la chaîne alimentaire.

COMPÉTENCE B.2.2

RENFORCEMENT DE LA SURVEILLANCE DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

RÉSULTANTE GLOBALE	Le système national de surveillance assure une gestion efficace des événements de maladies d'origine alimentaire et d'autres événements graves de santé publique.
B.2.2.1	Un système de surveillance des maladies fondé sur des indicateurs, pleinement fonctionnel, permettant de suivre les tendances et de détecter les épidémies d'origine alimentaire de manière efficace, est en place.
B.2.2.2	Un système de surveillance fondé sur les incidents pleinement fonctionnel, permettant de détecter les incidents d'origine alimentaire, est en place.
B.2.2.3	Un système de surveillance fondé sur des indicateurs, comprenant des analyses de laboratoire pour établir l'étiologie des maladies soupçonnées d'origine alimentaire (en particulier les maladies diarrhéiques), étudier les dangers dans les aliments liés à des cas ou des épidémies, comprendre les tendances des maladies d'origine alimentaire et accroître la sensibilité et la spécificité de la détection des épidémies, est en place.
B.2.2.4	Les capacités de procéder à des évaluations rapides des risques en cas d'épisodes graves de santé publique existent aux niveaux national et infranational.
B.2.2.5	Les capacités de réponse pluridisciplinaire et intersectorielle face à des épidémies existent au niveau infranational et l'épidémiologie analytique est utilisée au cours des enquêtes sur les épidémies.
B.2.2.6	La collaboration multisectorielle facilite l'échange rapide d'information et appuie les essais de laboratoire en cas de foyer de maladie d'origine alimentaire.

COMPÉTENCE B.2.3**GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS****RÉSULTANTE GLOBALE**

Un système de gestion coordonnée permet d'observer et d'identifier les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'y faire face, et de communiquer de manière efficace avec toutes les parties prenantes (nationales, internationales).

B.2.3.1

Un plan national d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments approprié a été élaboré de manière participative et les urgences de sécurité sanitaire ont été définies ce qui permet de déclencher une réponse à l'échelle voulue.

B.2.3.2

Des mécanismes de collecte et d'analyse des informations sont en place pour permettre l'identification des incidents.

B.2.3.3

Un mécanisme central de coordination fonctionnel inclut toutes les autorités compétentes pertinentes pour répondre aux urgences de sécurité sanitaire des aliments.

B.2.3.4

Des dispositifs fonctionnels sont en place pour la communication et la mise en œuvre des réponses en cas d'urgence de sécurité sanitaire des aliments.

B.2.3.5

Des stratégies et des directives de communication avec les partenaires, les parties prenantes, le grand public et les organisations internationales sont en place.

B.2.3.6

Les plans de réponse face à des situations d'urgence de sécurité sanitaire des aliments font l'objet d'essais préliminaires et sont passés en revue après la survenue d'une situation d'urgence.

B.2.3.7

Le cas échéant, le cadre d'analyse des risques est utilisé pour structurer les réponses face aux situations d'urgence de sécurité sanitaire des aliments.

B.2.1**PROGRAMMES DE SUIVI CONCERNANT
LA CHAÎNE ALIMENTAIRE****RÉSULTANTE GLOBALE**

Le programme national de suivi informe les autorités compétentes de la situation au regard des questions spécifiques de sécurité sanitaire ou de qualité des aliments, facilite l'analyse des tendances et l'évaluation des risques, et contribue à améliorer le ciblage des interventions à l'aide d'une approche fondée sur l'analyse des risques.

B.2.1.1

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un plan de suivi est en place pour détecter et/ou suivre les questions liées à la sécurité sanitaire ou à la qualité des aliments dans la chaîne alimentaire.

ORIENTATIONS

Au moins un plan de suivi couvrant les parties du territoire pertinentes pour un danger ou une question de fraude donné a été élaboré, est mis en œuvre et génère des rapports périodiques. Il peut être axé, par exemple, sur une combinaison danger/produit particulière, ou un danger donné commun à un groupe de produits alimentaires, ou une question de fraude spécifique liée à un produit ou un groupe de produits et/ou des conditions environnementales de la production pour un produit/groupe de produits donné. Le programme de suivi peut être fondé sur un ensemble de considérations qualitatives et quantitatives et de données factuelles issues, par exemple, des programmes d'inspection de routine (Réf. par. 51, **CXG 82-2013**). Si le plan est mis en œuvre correctement, il peut contribuer à la création d'une base de données permettant d'évoluer progressivement vers une approche fondée sur le risque et/ou de déterminer les risques émergents ou les comportements frauduleux, et à terme la révision du système de contrôle ou du plan en vigueur.

Remarque 1: Aux fins du présent critère d'évaluation, il est acceptable que le processus décisionnel conduisant à la définition du plan de suivi ne soit pas nécessairement fondé sur le risque d'un point de vue national (par exemple, il peut viser à satisfaire aux exigences d'un marché d'exportation). Il doit, toutefois, être pertinent au niveau national (lorsqu'il concerne la combinaison danger/produit spécifique) et associer les différentes autorités compétentes, le cas échéant.

Remarque 2: Les critères d'évaluation B.2.1.1 et B.2.1.2 portent sur l'existence de programmes de suivi, tandis que B.2.1.3, B.2.1.4 et B.2.1.5 décrivent leur conception de manière plus approfondie.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Pour une ou plusieurs questions de sécurité sanitaire ou de qualité des aliments, une situation nationale peut être caractérisée et des tendances peuvent être analysées.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Existence d'un programme de suivi (simple et limité) documenté.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Dossiers sur la mise en œuvre du programme de suivi.
- > Documentation, ensemble de données, motifs utilisés pour décider de l'existence et de la structure du programme.

B.2.1.2

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les processus de classification des risques jouent un rôle moteur dans l'établissement du programme national de suivi de la sécurité sanitaire et qualité des aliments.

**ORIENTATIONS**

La plupart des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments doivent être maîtrisés par les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments mis en œuvre par les exploitants du secteur alimentaire, et surveillés par les inspections de routine et les contrôles effectués par les autorités compétentes. Cependant, certaines combinaisons danger/produit peuvent présenter un risque plus élevé et doivent faire l'objet d'un suivi prioritaire au moyen de programmes de collecte de données conçus spécifiquement. Ce processus d'établissement des priorités doit être en lien avec les processus d'analyse des risques mis en œuvre au niveau central par le système de contrôle des aliments. Les risques à analyser sont chimiques (y compris, par exemple, la contamination environnementale) et biologiques. Les informations découlant des analyses de la situation épidémiologique des maladies d'origine alimentaire doivent aussi être prises en compte dans ce processus d'établissement des priorités. Dans d'autres cas, les renseignements provenant de sources diverses peuvent aussi guider la mise en place de programmes visant à détecter et à mesurer les tendances liées à des fraudes spécifiques; celles-ci peuvent avoir une incidence sur la sécurité sanitaire

ou des aspects essentiels de la qualité des aliments (par exemple, fraude en rapport avec les programmes d'enrichissement des aliments).

Ces programmes de contrôle peuvent cibler à la fois les processus et les produits. Il faudra décider si les ressources de suivi doivent être axées sur un ou des dangers spécifiques pour la sécurité sanitaire des aliments ou des aspects de qualité à des étapes déterminées de la chaîne alimentaire, ou sur des types d'aliments.

Sur la base de la sélection appropriée des risques à suivre, il faudra décider si ces plans de suivi doivent viser par exemple, à:

- > **Évaluer la prévalence d'un contaminant dans une population donnée** (c'est-à-dire, un produit alimentaire ou une famille de produits alimentaires) et, partant, contribuer à l'évaluation de l'exposition des consommateurs au danger. Dans ce cas, l'échantillonnage est effectué sur une base représentative et il est sans erreur systématique et aléatoire. Les Études de l'alimentation totale sont un exemple de programme global de suivi chimique à grande échelle. Ces programmes peuvent contribuer à définir des mesures possibles de gestion des risques.
- > **Détecter spécifiquement la non-conformité.** Dans ce cas, l'échantillonnage est ciblé en fonction de critères spécifiques (par exemple, sur un certain type d'aliment susceptible de présenter un niveau plus élevé de risque). Ces plans aident à accroître la capacité de détecter et de gérer les non-conformités, et constituent un instrument de gestion des risques. Ils appuient l'évaluation de l'efficacité des mesures de gestion des risques.

Plusieurs plans de suivi bien ciblés contribuent au programme national de suivi.

Note: En ce qui concerne B.2.1.1, ce critère d'évaluation, B.2.1.2, est entièrement fondé sur les risques et revêt une importance particulière au niveau national.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Le programme de suivi est conçu selon une logique fondée sur le risque.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Le programme de suivi est ancré dans une logique axée sur le risque (les priorités sont définies en fonction du niveau de risque).
- > Les combinaisons danger/produit susceptibles de présenter des risques plus élevés sont déterminées.
- > Les informations découlant des analyses de la situation épidémiologique des maladies d'origine alimentaire sont prises en compte.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Preuves documentaires des processus d'analyse des risques utilisés pour identifier les risques.
- > Dossiers sur les risques chimiques et biologiques analysés.

- > Preuves documentaires du processus d'établissement de l'ordre de priorité des risques et de la sélection des risques devant faire l'objet d'un suivi.

VOIR ÉGALEMENT

- B.2.2** [Surveillance des maladies d'origine alimentaire]
- C.1.2.3** [Les exploitants du secteur alimentaire à haut risque disposent de voies de communication spéciales afin de garantir que les messages des autorités compétentes leur parviennent]
- C.1.2.5** [Les autorités compétentes informent les exploitants du secteur alimentaire des résultats des rapports de suivi et d'inspection de routine surveillance et de routine afin de favoriser une collaboration positive avec les pouvoirs publics et améliorer la conformité]
- D.1.2.5** [Un système de surveillance qui intègre l'information provenant de toute la chaîne alimentaire est en place afin de mieux comprendre les risques]
- D.1.3.2** [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]
- D.1.3.3** [Si nécessaire, les autorités compétentes utilisent des profils de risque pour orienter et éclairer l'affectation des ressources dans les contrôles officiels]
- D.1.3.4** [Les autorités compétentes ont collaboré pour établir un cadre de catégorisation des risques concernant les exploitants du secteur alimentaire]

B.2.1.3

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Toutes les autorités compétentes pertinentes ont collaboré afin de faciliter la planification, la mise en œuvre, le fonctionnement et l'analyse du programme national de suivi.



ORIENTATIONS

Toutes les autorités compétences concernées (aux niveaux central et déconcentré/décentralisé) et autres parties prenantes intéressées (services d'analyse, représentants des exploitants du secteur alimentaire, le cas échéant, etc.) doivent être réunies afin que le programme national de suivi, qui peut comporter plusieurs plans spécifiques, soit mis en œuvre de manière coordonnée, concertée et efficiente pour obtenir les produits et les réalisations nécessaires. La coordination entre les autorités compétentes doit s'inscrire dans le cadre de l'approche de «la ferme à la table» du risque considéré et doit déterminer les étapes de la chaîne les plus appropriées pour procéder à l'échantillonnage (en fonction de la mesure de gestion des risques faisant l'objet d'une vérification ou d'une enquête).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Le programme national de suivi est opérationnel.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les autorités compétentes travaillent ensemble à la mise en œuvre du programme de suivi.
- > Preuves de communications entre les autorités compétentes et les parties prenantes concernées.
- > Le programme fonctionne comme prévu, de manière coordonnée.
- > Preuves que les plans ou le programme de suivi sont mis en œuvre de manière coordonnée.
- > Détermination des étapes de la chaîne les plus appropriées pour procéder à l'échantillonnage.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Dossiers sur la communication et la collaboration entre les autorités compétentes et les parties prenantes concernées (par exemple, services d'analyse).
- > Identification documentée des étapes de la chaîne les plus appropriées pour procéder à l'échantillonnage.
- > Entretiens avec les autorités compétentes, les services d'analyse.

VOIR ÉGALEMENT

- C.2.1.1** [Les autorités compétentes appuient le développement de relations commerciales bilatérales ou régionales grâce à une approche de communication ouverte et dynamique sur la réglementation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, ainsi que sur les mesures de contrôle et les exigences en matière de documentation]

B.2.1.4



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Le programme national de suivi est étayé par un cadre de catégorisation des risques présentés par les exploitants du secteur alimentaire.

ORIENTATIONS

Un cadre de catégorisation des risques présentés par les exploitants du secteur alimentaire (voir D.1.3.4) bien structuré peut contribuer à affiner la conception d'un programme national de suivi, grâce à des plans de suivi spécifiques. Le classement des exploitants du secteur alimentaire à l'aide d'une logique fondée sur le risque peut guider l'identification et le ciblage des locaux qui doivent être insérés dans le protocole d'échantillonnage, en particulier pour les plans de suivi visant spécifiquement à détecter la non-conformité (échantillonnage non aléatoire).

En l'absence de cadre de catégorisation des risques des exploitants du secteur alimentaire bien structuré, des critères spécifiques peuvent être pris en compte pour guider la planification et la préparation des plans de suivi, comme par exemple:

- i. Caractéristiques des produits (certains produits sont davantage exposés à des contaminations spécifiques que d'autres; certains sont consommés directement sans qu'il soit possible d'atténuer le risque, etc.).
- ii. Caractéristiques des contrôles (qui à leur tour peuvent être des contrôles internes des exploitants du secteur alimentaire s'agissant de denrées produites dans le pays et des contrôles officiels pour les denrées importées).
- iii. Antécédents de l'exploitant du secteur alimentaire.
- iv. Autres caractéristiques appropriées selon le contexte.

Ces critères doivent être utilisés pour qualifier les exploitants du secteur alimentaire et décider de leur insertion dans le protocole d'échantillonnage. Le plan doit indiquer le nombre et le type d'échantillons à prélever des locaux ciblés, en tenant compte également du temps de personnel.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les locaux et les produits sont identifiés et hiérarchisés aux fins de l'échantillonnage.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Des critères de catégorisation des risques sont définis et peuvent être consultés (par exemple, caractéristiques des produits, caractéristiques des contrôles, antécédents de l'entreprise).
- > Une liste précise des locaux où les échantillons devront être prélevés a été établie et confirmée.
- > La sélection est fondée sur le risque et rationnelle.
- > Le plan de suivi indique le nombre et le type d'échantillons à prélever des locaux ciblés.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Dossiers sur les critères retenus pour la catégorisation des risques.
- > Liste des locaux aux fins de l'échantillonnage.
- > Résultats du plan d'échantillonnage.

VOIR ÉGALEMENT

- D.1.3.2** [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]
- D.1.3.4** [Les autorités compétentes ont collaboré pour établir un cadre de catégorisation des risques concernant les exploitants du secteur alimentaire]

B.2.1.5


CRITÈRE D'ÉVALUATION: Le programme national de suivi tient compte des ressources humaines, financières et analytiques disponibles.

ORIENTATIONS

La mise en œuvre d'un protocole national d'échantillonnage de base à des fins de suivi nécessitera des ressources importantes, qui devront être affectées et mises à disposition. Les ressources nécessaires sont notamment des infrastructures physiques suffisantes, du matériel et des biens fongibles, et des ressources humaines pour le fonctionnement approprié de la composante laboratoire.

À des fins de planification, il faut:

- i. Examiner la capacité de laboratoire actuellement disponible et la rapprocher des effectifs et des échantillons à traiter, tout en tenant compte du calendrier (y compris les facteurs saisonniers), des types de test demandés et des contraintes logistiques.
- ii. Calculer le temps de personnel disponible pour les activités d'échantillonnage. Le temps total de personnel doit être réparti entre toutes les activités du personnel approuvées. Si un temps d'échantillonnage plus important s'avère nécessaire, il faudra soit recruter davantage de personnel soit modifier le ratio des allocations.

Un exemple de calcul de temps de personnel disponible est présenté ci-après. Noter que chaque autorité compétente doit utiliser les chiffres appropriés pour son administration.

EXEMPLE UNIQUEMENT		
EFFECTIFS	HEURES DE TRAVAIL X SEMAINES DE TRAVAIL	TOTAL HEURES DE TRAVAIL
200 agents d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments à plein temps	40 heures par semaine x 45 semaines par an	$200 \times 45 \times 40 = 360\,000$ heures par an
<i>Activité</i>	<i>Affectation en % du temps total de personnel disponible</i>	<i>Calcul (heures par an)</i>
Inspection (totalité)	55%	$360\,000 \times 0.55 = 198\,000$
Administration et rapports (totalité)	25%	$360\,000 \times 0.25 = 90\,000$
Déplacements sur les sites (totalité)	10%	$360\,000 \times 0.10 = 36\,000$
(Autres activités) (totalité)	5%	$360\,000 \times 0.05 = 18\,000$
Échantillonnage (totalité)	5%	$360\,000 \times 0.05 = 18\,000$
18 000 heures d'agent sont disponibles pour toutes les activités d'échantillonnage sur les sites de production, y compris la présentation des échantillons.		

L'objectif est de garantir que le programme national de suivi peut être mis en œuvre, compte tenu des autres travaux prévus et des ressources disponibles.

RÉSULTANTE POSSIBLE

La mise en œuvre du programme national de suivi n'est pas entravée par le manque de ressources.

INDICATEURS POSSIBLES

- > La capacité de laboratoire a été examinée et rapprochée des effectifs et des échantillons devant être traités.
- > L'autorité compétente a calculé le temps d'inspecteurs qui peut être consacré à l'échantillonnage à des fins de suivi.
- > Le temps effectif disponible est suffisant et réaliste pour mettre en œuvre la politique de suivi proposée.
- > Les résultats d'analyse sont fournis, comme demandé dans le plan.
- > La capacité de laboratoire n'est pas citée comme une raison de l'incapacité du plan d'échantillonnage à obtenir les résultats escomptés.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Preuves documentaires de l'évaluation des points suivants:
 - i. Capacité de laboratoire (compte tenu des types d'analyses demandées et des contraintes logistiques).
 - ii. Disponibilité de temps de travail pour les activités d'échantillonnage.

VOIR ÉGALEMENT

- A.2.1.4** [Les ressources financières nécessaires pour recruter, rémunérer et fidéliser un personnel suffisant et qualifié sont prévues et prises en compte dans la planification financière et la budgétisation]
- A.2.1.7** [Le financement des activités d'échantillonnage liées au suivi des risques prioritaires en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi qu'à la surveillance de la santé humaine en ce qui a trait aux maladies d'origine alimentaire est prévu au budget des autorités compétentes]
- A.2.2.5** [Du matériel d'échantillonnage, de l'espace et des installations appropriés (comme par exemple, un entreposage à température contrôlée et une infrastructure de transport des échantillons jusqu'aux laboratoires), sont prévus pour les activités de suivi ou de surveillance]
- A.2.3.1** [Les autorités compétentes et les laboratoires se concertent pour planifier la charge d'analyses nécessaires pour assurer les inspections de routine, les programmes d'échantillonnage pour le suivi des risques prioritaires en matière de sécurité sanitaire des aliments, la surveillance des maladies d'origine alimentaire et autres activités scientifiques connexes]

- A.2.3.2** [Les capacités de laboratoire répondent aux besoins stratégiques du pays en matière d'analyses avec une couverture géographique appropriée de l'ensemble du territoire national, y compris pour les importations et les exportations]
- A.2.3.3** [Le système national de laboratoires est doté des capacités techniques suffisantes pour traiter les dangers prioritaires et les paramètres de qualité aux fins de l'analyse des produits alimentaires, et l'analyse des échantillons cliniques pour la détection des maladies d'origine alimentaire]
- B.1.1.14** [Des directives officielles claires concernant les méthodes d'échantillonnage sont à la disposition des inspecteurs, et les échantillons prélevés au cours des inspections sont appropriés]

B.2.1.6



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les résultats obtenus par le programme national de suivi sont utilisés pour passer en revue et orienter les politiques et les stratégies de contrôle des aliments et proposer des interventions et des mesures appropriées.

ORIENTATIONS

Les résultats obtenus grâce aux protocoles d'échantillonnage sur lesquels s'appuie le programme national de suivi doivent:

- i. Avoir une valeur scientifique (c'est-à-dire, générer des connaissances). Par exemple, ils établissent une comparaison entre les niveaux moyens des contaminants spécifiques détectés et les limites maximales autorisées; ils permettent de mieux comprendre l'exposition des consommateurs; etc.
- ii. Être de quantité suffisante et de qualité appropriée pour guider l'examen des politiques et stratégies de contrôle officiel des aliments (affiner la stratégie de gestion des risques; établir de nouvelles mesures; affiner les critères pour les programmes d'échantillonnage suivants; etc.) (Réf. par. 83, **CXG 82-2013**). Ils doivent aussi conduire à l'examen et/ou à la proposition de mesures appropriées (contrôles et/ou autres approches comme des programmes de formation ou de communication spécifiques) visant à réduire les niveaux de contamination.
- iii. Être de qualité suffisante pour produire des éléments de preuve recevables. L'objectif premier des plans de suivi n'est pas le contrôle de routine des produits alimentaires, mais dans les cas de non-conformité importante, des mesures urgentes doivent être prises (c'est-à-dire, l'organisation de rappels ou de retrait des produits ou autres mesures de contrôle pertinentes) En conséquence, les résultats du programme de suivi doivent être aussi appropriés pour les activités de mise en application).

Au fil du temps, un programme de suivi efficace doit contribuer à:

- i. Une normalisation améliorée des pratiques de mise en œuvre parmi les autorités compétentes, grâce à la coordination et à la planification conjointe des activités.
- ii. Une meilleure vision de la performance des contrôles des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, à travers l'analyse des données. Une gestion conjointe des données doit être établie à cet effet (Réf. par. 50, 5^{ème} alinéa, **CXG 82-2013**).
- iii. Un examen et une mise à jour des plans d'échantillonnage et d'inspection, ainsi que d'autres mesures.

RÉSULTANTE POSSIBLE

L'examen des politiques officielles de sécurité sanitaire et qualité des aliments et des stratégies de contrôle des aliments des autorités compétentes est facilité.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Des données sont produites par le protocole d'échantillonnage qui sont:
 - i. De valeur scientifique.
 - ii. Appropriées pour les activités de mise en application (c'est-à-dire, qu'elles produisent des éléments de preuve recevables).
 - iii. De quantité et de qualité suffisantes pour guider l'examen des politiques et stratégies officielles de contrôle des aliments.
- > Ces données sont analysées et utilisées pour guider et examiner les politiques et stratégies de contrôle des aliments.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Données d'échantillonnage.
- > Analyse des données d'échantillonnage.
- > Documentation sur les conclusions des analyses de données générées par le suivi.
- > Politiques et stratégies de contrôle des aliments qui intègrent les données factuelles issues des programmes de suivi.
- > Modification des plans d'échantillonnage au fil du temps.

VOIR ÉGALEMENT

- D.1.2.6** [Les données issues des programmes ordinaires d'inspection, de suivi et de surveillance sont utilisées pour étayer les activités d'analyse des risques, nouvelles ou en cours]
- D.1.3.2** [Les autorités compétentes utilisent des approches de classement des risques pour cibler les ressources destinées à la gestion des risques]
- D.1.3.8** [Les évaluations des risques et les mesures de gestion des risques sont réévaluées régulièrement et, le cas échéant, mises à jour]

B.2.1.7

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un mécanisme permet d'informer rapidement les autres autorités compétentes chargées de la surveillance des maladies d'origine alimentaire et des réponses sont en place lorsqu'un plan de suivi détecte un risque potentiel pour la santé humaine dans la chaîne alimentaire.

ORIENTATIONS

Un mécanisme de communication doit être en place pour permettre aux autorités compétentes chargées de la mise en œuvre des plans de suivi des dangers spécifiques liés aux aliments d'informer rapidement l'autorité compétente chargée de la surveillance des maladies d'origine alimentaire ainsi que les autorités compétentes chargées des interventions sur la chaîne alimentaire afin de garantir que les informations puissent être échangées et les mesures nécessaires prises. Il peut s'agir notamment des mesures suivantes: contribution au lancement ou à la révision d'une évaluation des risques; établissement de stratégies à long terme de communication avec les consommateurs si le programme de suivi révèle un risque particulier pour une catégorie spécifique de consommateurs (par exemple, dans une zone donnée du pays).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les activités de santé publique sont étayées par l'information issue des programmes de suivi des dangers liés aux aliments.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Existence d'un mécanisme de communication avec des points focaux désignés.
- > Accords opérationnels et logistiques, y compris mandats, listes de contacts, adresses, courriel, etc.
- > Exemples de mesures prises par les autorités compétentes intégrant les informations sur les maladies d'origine alimentaire issues des plans de suivi.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Dossiers sur ces communications et mesures.

B.2.2

SURVEILLANCE DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE (OMS, 2017)

Le système national de surveillance garantit une détection efficace des maladies d'origine alimentaire et contribue à la gestion des événements de sécurité sanitaire des aliments, y compris des épidémies et des situations d'urgence.

RÉSULTANTE GLOBALE

B.2.2.1

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un système pleinement fonctionnel de surveillance des maladies fondée sur des indicateurs est en place et permet de suivre les tendances et de détecter les épidémies d'origine alimentaire de manière efficace.

**ORIENTATIONS**

La surveillance fondée sur les indicateurs s'entend de la collecte, du suivi, de l'analyse et de l'interprétation systématiques et réguliers de données structurées liées à la définition d'un cas ou d'un syndrome (OMS, 2014). Les données concernant les maladies chez des individus (syndromes ou résultats de laboratoires) sont enregistrées systématiquement, analysées, interprétées et diffusées. Des seuils sont souvent appliqués aux données afin de détecter des épidémies et les données peuvent être utilisées pour suivre les tendances et évaluer les interventions. Presque tous les pays disposent d'un système fonctionnel de surveillance fondée sur les indicateurs; ces systèmes sont de complexité variable allant de systèmes de surveillance syndromique à des systèmes de surveillance en laboratoire. Pour qu'un système de surveillance fondée sur les indicateurs soit en mesure de suivre les tendances des syndromes et identifier les épidémies de maladies d'origine alimentaire, les pays doivent disposer de ce qui suit:

- i. Un système de surveillance des maladies à déclaration obligatoire qui collecte des données syndromiques au niveau local, et qui compile et analyse ces données régulièrement au niveau national (avec un système efficace de notification du niveau local vers le niveau central).
- ii. Intégration dans le système de surveillance des maladies et des syndromes pouvant indiquer une maladie d'origine alimentaire (par exemple, la diarrhée).
- iii. Une base de données pour stocker les données de surveillance.
- iv. La capacité d'analyser les données de surveillance régulièrement (par exemple, toutes les semaines ou toutes les deux semaines) afin de suivre les tendances et détecter les épidémies.

- v. La publication régulière de bulletins de surveillance, montrant les tendances des données syndromiques qui peuvent indiquer des maladies d'origine alimentaire.
- vi. Un protocole qui décrit comment le système de surveillance fonctionnera.

Les laboratoires et les agents de santé doivent être informés des situations qui doivent être déclarées et des définitions de cas correspondantes, et avec des instructions pour la déclaration et des formulaires spécifiques pour déclarer les cas.

La base de données du système de surveillance des maladies à déclaration obligatoire doit être accessible à tout moment, et les données peuvent être saisies et extraites facilement à des fins d'analyse. Elle doit comprendre des mécanismes et des seuils permettant de détecter des signaux exigeant une action et enregistrer toutes les informations requises conformément aux exigences minimales de données. Pour de plus amples indications, les publications de la FAO indiquées dans la note de bas de page peuvent être consultées (OMS, 1999, 2006b).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Toutes les maladies d'origine alimentaire prioritaires sont sous surveillance et des mesures sont prises en fonction du produit du système de surveillance fondée sur les indicateurs.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Définitions de cas pour chaque maladie d'origine alimentaire à déclaration obligatoire.
- > Un mécanisme clair de déclaration (par exemple, numéro de télécopie, notification par téléphone, système web).
- > Des laboratoires et des agents de santé qui sont informés de leurs obligations de déclarer au système de surveillance les résultats positifs des examens.
- > La base de données du système de surveillance des maladies à déclaration obligatoire est efficace (accessible à tout moment, les données peuvent être saisies et extraites facilement à des fins d'analyse, et comporte des mécanismes permettant la détection de signaux exigeant une action).

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Entretiens avec les agents de santé.
- > Procédures écrites.
- > Orientations relatives aux situations qui doivent être déclarées et les définitions de cas correspondantes.
- > Formulaire de notification.
- > La base de données du système de surveillance des maladies à déclaration obligatoire.

VOIR ÉGALEMENT

A.1.3.12 [La législation contient des dispositions concernant la surveillance des maladies d'origine alimentaire prioritaires, guidées par la politique de sécurité sanitaire et qualité des aliments]

B.2.2.2

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un système de surveillance fondé sur les événements pleinement fonctionnel permettant de détecter les événements d'origine alimentaire est en place.

**ORIENTATIONS**

Le Règlement sanitaire international (RSI) élargit la notification habituelle des maladies infectieuses pour inclure la surveillance des événements de santé publique de différentes origines (par exemple, nucléaire, chimique ou inconnue), et incite les États membres à développer les capacités de leurs systèmes de surveillance à détecter, évaluer et notifier toutes les urgences de santé ou risques pour la santé pouvant constituer une menace pour la santé humaine, et à y répondre. Lorsqu'il s'agit de détection rapide des épidémies et des événements importants de santé publique, les systèmes de surveillance fondée sur les indicateurs sont souvent défaillants. De plus, ces systèmes ne sont pas adaptés à la détection d'épidémies rares mais à impact élevé (par exemple, les intoxications chimiques aiguës) ou les maladies émergentes et inconnues. Les pays ont donc dû mettre au point des systèmes de surveillance fondée sur les événements qui s'appuient sur la déclaration immédiate des événements et sont conçus pour détecter:

- i. Des événements avant que des cas humains ne se produisent ou avant qu'un événement ne soit détecté et/ou déclaré au moyen de la surveillance conventionnelle fondée sur les indicateurs;
- ii. Des événements rares et nouveaux qui ne sont pas inclus spécifiquement dans la surveillance fondée sur les indicateurs;
- iii. Des événements qui se produisent dans des populations qui n'ont pas accès à des soins de santé par l'intermédiaire des voies formelles.

La surveillance fondée sur les événements s'entend de la collecte, du suivi, de l'évaluation et de l'interprétation organisés d'informations ponctuelles généralement non structurées, concernant des événements de santé ou des risques sanitaires susceptibles de représenter un risque aigu pour la santé humaine. Ces informations comprennent le suivi de l'absentéisme dans les écoles ou les entreprises, les ventes de médicaments et de produits de parapharmacie tels que les répulsifs à insectes, les activités sur internet ou sur les réseaux sociaux et les informations publiées par les journaux, la TV, la radio et autres média publics, etc.

De nombreux pays sont maintenant dotés d'un système de surveillance fondée sur les événements et le renforcement de la sensibilité du système s'agissant des événements d'origine alimentaire est une étape essentielle vers une surveillance efficace des maladies d'origine alimentaire. Les événements d'origine alimentaire s'entendent de tous les événements liés à l'apparition d'une maladie chez l'homme provoquée par des denrées contaminées ou qui est susceptible d'exposer l'homme à des dangers connus ou soupçonnés par le biais de denrées alimentaires.

Pour disposer d'un système de surveillance fondé sur les événements en mesure de détecter des événements d'origine alimentaire, les pays devront:

- i. Désigner un point focal national chargé de centraliser les rapports sur les événements et élaborer un formulaire de rapport d'évènement permettant de saisir systématiquement l'information sur un évènement;
- ii. Établir une base de données permettant de stocker les informations sur les événements déclarés;
- iii. Veiller à ce que les agents de santé et les inspecteurs de la sécurité sanitaire et des aliments aient reçu la formation voulue pour déclarer des événements d'origine alimentaire au système de surveillance fondée sur les événements.

Pour de plus amples indications, prière de consulter les publications de l'OMS indiquées dans la note de bas de page (OMS, 2008b, 2014).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les événements d'origine alimentaire qui résultent d'une série de dangers d'origine alimentaire sont détectés par le système de surveillance fondée sur les événements et une action rapide est menée pour prévenir les cas chez l'homme ou pour limiter la propagation.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Existence d'un système de surveillance fondée sur les événements qui reçoit des rapports du niveau local qui sont compilés dans les 24 heures au niveau national pour évaluation rapide des risques.
- > Agents de santé et inspecteurs de la sécurité sanitaire et des aliments ayant reçu une formation en matière de déclaration d'évènements d'origine alimentaire au système de surveillance fondée sur les événements.
- > Existence d'un point focal ou d'une unité spécifique qui analyse et, si nécessaire, diffuse l'information fournie par le système de surveillance fondée sur les événements.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Rapports depuis le niveau local.
- > Rapport du niveau national, fondé sur les rapports locaux compilés, aux fins d'une évaluation rapide des risques.
- > Matériel de formation.
- > Rapports et certificats relatifs à la formation.
- > Entretiens avec les inspecteurs sanitaires et les inspecteurs des denrées alimentaires.

B.2.2.3

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un système de surveillance fondé sur des indicateurs, comprenant des analyses de laboratoires pour établir l'étiologie des maladies soupçonnées d'origine alimentaire (en particulier les maladies diarrhéiques), étudier les dangers dans les aliments liés à des cas ou des épidémies, comprendre les tendances des maladies d'origine alimentaire et accroître la sensibilité et la spécificité de la détection des épidémies, est en place.

**ORIENTATIONS**

Lorsque les pays établissent leurs systèmes nationaux de surveillance, la surveillance fondée sur les indicateurs est axée essentiellement sur les syndromes qui sont notifiés à travers le système de surveillances des maladies à déclaration obligatoire. À la longue, les capacités de laboratoires augmentent et il devient possible de confirmer certains des agents étiologiques responsables des maladies d'origine alimentaire. Il y aura une période de transition entre un système de surveillance des maladies à déclaration obligatoire fondée sur des syndromes cliniques et un système fondé sur des maladies confirmées en laboratoire. Le renforcement du rôle du laboratoire donne la possibilité de collecter et d'analyser des données provenant de cas individuels au lieu de données agrégées de surveillance. La saisie d'informations spécifiques pour chaque cas, comme l'âge, le sexe et le lieu de résidence, permettra une analyse plus détaillée des données de surveillance. De plus, une caractérisation plus poussée des pathogènes peut fournir d'importantes informations sur les sources possibles de contamination, les liaisons entre les cas et les profils de résistance aux antimicrobiens.

Des protocoles de collecte des échantillons cliniques doivent être en place pour toutes les maladies d'origine alimentaire prioritaires, et comporter des informations sur les échantillons à collecter, quand et comment les collecter (par exemple, échantillons de fèces, de sang, etc. prélevés tous les 20 patients répondant à la définition de cas de diarrhée). La manière dont les échantillons doivent être conservés avant le transport jusqu'au laboratoire et le lieu où ils doivent être transportés doivent aussi être indiqués.

Des protocoles d'analyse des échantillons cliniques doivent aussi être en place pour toutes les maladies d'origine alimentaire prioritaires et comprendre les éléments suivants: une description de la façon dont les essais de laboratoire sont organisés (par exemple, indiquer quels échantillons provenant de quel site de notification vont à quels laboratoires); des procédures pour obtenir des échantillons d'aliments aux fins d'analyse en tant que vecteurs possibles (par exemple, des restes d'aliments provenant de cas); des instructions pour la caractérisation plus poussée des pathogènes d'origine alimentaire (par exemple, sous-typage); des instructions pour les analyses de sensibilité aux agents antimicrobiens des pathogènes d'origine alimentaire et comment les relier au système plus large de surveillance antimicrobienne.

Les autorités compétentes doivent avoir une base de données pour héberger les données de surveillance en laboratoire, avec un dictionnaire des données. Les protocoles de notification des données pour toutes les maladies d'origine alimentaire prioritaires doivent indiquer: quelles données seront transmises au système de surveillance, à quelle fréquence et par qui, et quelles mesures seront prises en fonction de l'information transmise au système de surveillance.

Les analyses de sensibilité aux agents antimicrobiens pour les maladies d'origine alimentaire pertinentes doivent faire partie automatiquement du système de surveillance et il ne doit pas être apporté de modifications trop nombreuses au fil du temps aux champs de données de la base afin de permettre le suivi des tendances.

Les éléments qui appuient le processus de surveillance sont les suivants: dictionnaire des données; journal du système de surveillance; journal de surveillance de maladies spécifiques. L'analyse des données doit être effectuée régulièrement et intégrée dans un bulletin régulier de surveillance qui est accessible à toutes les parties prenantes.

Les protocoles de surveillance doivent comporter la liste des maladies à déclaration obligatoire et chaque maladie doit être assortie des éléments suivants: une définition de cas; la raison de la surveillance; exigence concernant les analyses de données; et exigence concernant l'action de santé publique (par exemple, un cas déclenche une réponse ou la réponse est lancée lorsqu'il y a une concentration).

Pour de plus amples informations, prière de se référer aux publications de l'OMS figurant dans la note de bas de page (OMS et CDC, 2003, 2008).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les données de laboratoire provenant du système de surveillance fondée sur les indicateurs sont utilisées systématiquement pour définir l'étiologie des syndromes, relier les vecteurs de transmission aux cas et appuyer la détection des épidémies et le profil des risques.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Un processus formel de sélection des maladies d'origine alimentaire dont la surveillance est prioritaire.
- > Surveillance en laboratoire pour les maladies d'origine alimentaire prioritaires.
- > Données factuelles montrant que les cas de maladies d'origine alimentaire prioritaires saisis dans le système de surveillance sont confirmés en laboratoire et caractérisés.
- > Responsabilités définies s'agissant de la demande, de la collecte et du transport des échantillons cliniques.
- > Protocoles de collecte des échantillons cliniques pour toutes les maladies d'origine alimentaire prioritaires.
- > Protocoles d'essai des échantillons cliniques pour toutes les maladies d'origine alimentaire prioritaires.

- > Protocoles de notification des données pour toutes les maladies d'origine alimentaire prioritaires.
- > Analyses de sensibilité aux agents antimicrobiens pour les maladies d'origine alimentaire pertinentes.
- > Éléments qui appuient le processus de surveillance (dictionnaire des données, journal du système de surveillance, journal de surveillance de maladies spécifiques).
- > Analyses de données incluses dans un bulletin de surveillance régulier qui est accessible à toutes les parties prenantes.
- > Système de surveillance qui comprend des plans d'analyse appropriés pour suivre les tendances, assortis de seuils pour détecter les concentrations.
- > Protocoles de surveillance qui comportent la liste des maladies à déclaration obligatoire.
- > Pour chaque maladie, éléments suivants:
 - i. Définition de cas;
 - ii. Raison de la surveillance;
 - iii. Exigence concernant les analyses de données;
 - iv. Exigence concernant l'action de santé publique (par exemple, un cas déclenche une réponse ou la réponse est lancée lorsqu'il y a une concentration).

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Protocoles de collecte et d'analyse des échantillons cliniques pour toutes les maladies d'origine alimentaire prioritaires.
- > Protocoles de notification des données pour toutes les maladies d'origine alimentaire prioritaires.
- > Dictionnaire des données.
- > Mandats.

B.2.2.4

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les capacités de procéder à des évaluations rapides des risques en cas d'épisodes graves de santé publique existent aux niveaux national et infranational.



Note: Il convient de noter que l'expression «évaluation rapide des risques» utilisée dans le contexte des urgences de santé publique diffère du processus «d'évaluation des risques» appliqué à la sécurité sanitaire des aliments y compris les situations d'urgence (FAO et OMS, 2011) (voir B.2.3.7) Prière de se reporter au glossaire pour plus de détails.

ORIENTATIONS

L'évaluation rapide des risques lors d'une urgence de santé publique comprend: i) la collecte de l'information; ii) l'évaluation du risque; et iii) l'attribution d'un niveau de risque de propagation des événements d'origine alimentaire, comme par exemple des épidémies. Pour ce faire, les pays doivent disposer de personnel qualifié et désigné à l'avance en nombre suffisant, capables d'évaluer rapidement une urgence de santé publique, et de protocoles qui couvrent la façon de gérer des événements soupçonnés d'origine alimentaire. Lorsqu'un événement d'origine alimentaire ou une épidémie potentielle a été détecté à travers la surveillance fondée sur les événements ou sur les indicateurs, le personnel chargé de la santé publique et de la sécurité sanitaire des aliments doit évaluer la crédibilité du rapport et déterminer si l'événement présente un risque potentiel pour la santé publique qui appelle de nouvelles mesures. L'évaluation rapide des risques est importante: elle documente les données factuelles liées à l'événement, attribue un niveau de risque, et appuie la prise de décision quant aux mesures à prendre pour atténuer l'impact de l'événement sur la santé publique. Des orientations sur la conduite d'évaluations rapides des risques lors d'une urgence de santé publique ont été publiées par l'OMS (2012) et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (2011). Pour de plus amples informations, prière de se référer aux publications de l'OMS figurant dans la note de bas de page (OMS, 2012).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Tous les événements soupçonnés d'origine alimentaire sont évalués dans les 24 heures et des mesures appropriées sont prises.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Une équipe (personnel qualifié) en mesure d'évaluer rapidement les événements graves de santé publique existe au niveau national.
- > Tous les événements soupçonnés d'origine alimentaire sont évalués dans les 24 heures de la signalisation initiale.
- > Le processus d'évaluation est adapté pour évaluer les événements soupçonnés d'origine alimentaire.
- > Lorsque des ressources régionales sont nécessaires, des équipes qualifiées sont disponibles au niveau infranational.
- > Un personnel désigné à l'avance est disponible au niveau infranational pour effectuer des évaluations rapides des risques.
- > La formation du personnel au niveau infranational a été dispensée.
- > La formation comprend des exemples d'événements d'origine alimentaire qui se sont produits.
- > Un mécanisme est en place pour offrir un soutien technique et des avis du niveau national vers le niveau infranational si nécessaire.
- > Les données de laboratoire sont systématiquement utilisées dans le processus d'évaluation rapide des risques.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Liste des membres de l'équipe.
- > Rapports d'évaluation.
- > Rapports de formation.
- > Liste des laboratoires à contacter.

VOIR ÉGALEMENT

- B.2.3.7** [Le cas échéant, le cadre d'analyse des risques est utilisé pour structurer la réponse aux situations d'urgence de sécurité sanitaire des aliments]
- D.1.2.6** [Les données issues des programmes ordinaires d'inspection, de suivi et de surveillance sont utilisées pour étayer les activités d'analyse des risques, nouvelles ou en cours]

B.2.2.5

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les capacités de réponse pluridisciplinaire et intersectorielle face à des épidémies existent au niveau infranational et l'épidémiologie analytique est utilisée au cours des enquêtes sur les épidémies.

**ORIENTATIONS**

Le but principal de toutes les enquêtes sur des foyers de maladie d'origine alimentaire est de déterminer la source, afin de pouvoir intervenir rapidement pour empêcher l'apparition de nouveaux cas. L'OMS a publié des orientations sur l'investigation des foyers de maladies d'origine alimentaire (FAO 2015; OMS, 2008c, 2016). L'investigation épidémiologique est en général menée par une équipe d'intervention face à une épidémie (ORT). Dans l'enquête sur un foyer de maladie soupçonnée d'origine alimentaire, il est important de collecter toutes les données épidémiologiques et de laboratoire probantes sur la maladie et sur toutes les sources alimentaires possibles. Un personnel qualifié en nombre suffisant aux niveaux national et infranational doit être en place pour garantir qu'une épidémiologie analytique peut être effectuée pendant des épidémies d'origine alimentaire. Pour effectuer des études d'épidémiologie analytique pendant les enquêtes sur des foyers de maladies d'origine alimentaire, les autorités compétentes doivent pouvoir:

- i. Formuler des hypothèses sur des sources alimentaires spécifiques sur la base de questionnaires sur l'historique de l'aliment;
- ii. Choisir la méthodologie correcte (étude de cohortes ou étude cas témoin);
- iii. Créer ou adapter des questionnaires pour vérifier les hypothèses quant à la source alimentaire (par exemple, inclure des produits alimentaires soupçonnés être responsables de la maladie);
- iv. Gérer les questionnaires;

- v. Créer une base de données pour stocker les réponses aux questionnaires;
- vi. Saisir les données dans la base de données;
- vii. Gérer et nettoyer les données dans la base de données;
- viii. Extraire les données de la base de données;
- ix. Analyser les données à l'aide d'analyses à variable simple et à variables multiples;
- x. Évaluer l'effet des biais et de confusion sur les résultats de l'analyse;
- xi. Communiquer les constations issues des analyses.

Un protocole de réponse doit documenter chaque mesure que l'équipe d'intervention face à une épidémie doit mener lorsqu'elle enquête sur un foyer de maladie soupçonnée d'origine alimentaire. Pendant chaque réponse à un événement ou à une épidémie, l'équipe d'intervention doit:

- i. Interroger les personnes touchées par la maladie à l'aide d'un questionnaire normalisé;
- ii. Établir et appliquer une définition de cas;
- iii. Décrire le nombre de cas à l'aide d'une liste descriptive;
- iv. Fournir des commentaires descriptifs du syndrome et des sources possibles de la maladie;
- v. Collecter des échantillons cliniques appropriés provenant de cas symptomatiques;
- vi. Collecter des échantillons appropriés des vecteurs alimentaires soupçonnés;
- vii. Enregistrer l'information prioritaire concernant chaque événement et épidémie dans une base de données.

Il doit y avoir au moins un épidémiologiste sur le territoire national qui soit en mesure de mener des études analytiques.

Pour de plus amples informations, prière de consulter les publications de l'OMS indiquées dans la note de bas de page (OMS, 2008a).

RÉSULTANTE POSSIBLE

La plupart des investigations sur les foyers de maladies soupçonnées d'origine alimentaire comprennent l'épidémiologie analytique et l'identification de la source la plus probable du foyer.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Des équipes d'intervention face à une épidémie sont constituées.
- > Des personnes appropriées ont été désignées pour faire partie de l'équipe d'intervention (par exemple, spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments et représentants des laboratoires, agents de santé animale).
- > Les membres de l'équipe d'intervention ont reçu la formation nécessaire pour effectuer des investigations sur les foyers de maladies d'origine alimentaire et collecter les échantillons cliniques appropriés.

- > Il existe un protocole de réponse qui documente chaque mesure que l'équipe d'intervention face à une épidémie doit mener lorsqu'elle enquête sur un foyer de maladie soupçonnée d'origine alimentaire (y compris la collecte et le transport des échantillons).
- > Des échantillons cliniques sont régulièrement collectés durant les enquêtes sur les foyers de maladie d'origine alimentaire.
- > Les équipes d'intervention ont la capacité de collecter les échantillons appropriés et de les transporter jusqu'au laboratoire pour identifier les agents étiologiques.
- > En l'absence de capacité de laboratoire dans le pays, des corridors de services pour les échantillons à analyser dans les laboratoires régionaux ont été documentés.
- > Il doit y avoir au moins un épidémiologiste sur le territoire national qui soit en mesure de mener des études analytiques.
- > Une capacité de réponse en mesure d'effectuer une épidémiologie analytique pendant les enquêtes sur une épidémie existe aux niveaux national et infranational.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Rapports de formation.
- > Échantillons cliniques.
- > Protocole de réponse.
- > Liste à jour des laboratoires pouvant effectuer les analyses nécessaires.
- > Questionnaires pour les pathogènes d'origine alimentaire prioritaires.

VOIR ÉGALEMENT

B.2.3 [Gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments]

B.2.2.6

CRITÈRE D'ÉVALUATION: La collaboration multisectorielle facilite l'échange rapide d'information et appuie les essais de laboratoire réalisés au cours des investigations sur les foyers de maladie d'origine alimentaire.

**ORIENTATIONS**

Les enquêtes sur les foyers de maladie d'origine alimentaire sont en général multidisciplinaires et multisectorielles. Au minimum, il doit y avoir un échange rapide d'information décrivant la source alimentaire possible, plus toute autre information pouvant permettre aux autorités concernées par le contrôle des aliments de procéder à un retraçage afin de déterminer exactement où les mesures de contrôle doivent être ciblées. En principe, les autorités compétentes chargées du contrôle des aliments et de la santé animale participeront le plutôt possible à une investigation

en tant que membres de l'équipe d'intervention face à une épidémie. Cela facilite l'échange d'information et améliore également l'efficacité de l'équipe, car la mise en œuvre des mesures de contrôle incombe souvent aux autorités chargées du contrôle des aliments et de la santé animale.

Les laboratoires qui couvrent l'analyse des échantillons tout au long de la chaîne alimentaire ont aussi un rôle fondamental. Avec la plus grande précision offerte par les nouvelles technologies (par exemple, le séquençage du génome entier), la caractérisation détaillée des pathogènes présents dans les échantillons d'origine humaine, animale, alimentaire et environnementale est entrée dans la routine et constitue un élément clé des systèmes efficaces de surveillance et de réponse. La capacité de partager l'information fournie par les laboratoires tout au long de la chaîne alimentaire pendant une investigation épidémiologique accélère l'identification de la source de contamination et permet de prendre des mesures de contrôle ciblées et plus rapides. Non seulement l'impact sur la santé humaine s'en trouve réduit mais également le coût économique des épidémies d'origine alimentaire.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les résultats des investigations sur les foyers de maladie contribuent à définir des mesures de contrôle spécifiques.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Le personnel chargé de la surveillance et de la réponse sait où se trouvent les points focaux pour la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et les laboratoires clés appelés à analyser les échantillons cliniques et/ou alimentaires collectés pendant un événement.
- > Il existe un mécanisme (formel ou informel) efficace d'échange rapide d'information pendant les investigations sur les foyers de maladie soupçonnée d'origine alimentaire entre toutes les parties prenantes et secteurs pertinents.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Entretiens avec le personnel chargé de la surveillance et de la réponse.
- > Documents attestant de l'échange d'information.

VOIR ÉGALEMENT

B.2.3.3 [Un mécanisme central de coordination fonctionnel inclut toutes les autorités compétentes pertinentes pour répondre aux urgences de sécurité sanitaire des aliments]

B.2.3

GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Un système de gestion coordonnée permet d'observer et d'identifier les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, d'y faire face et de communiquer de manière efficace avec toutes les parties prenantes (nationales et internationales).

RÉSULTANTE GLOBALE

B.2.3.1

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un plan national d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments approprié a été élaboré de manière participative et les urgences de sécurité sanitaire ont été définies ce qui permet de déclencher une intervention à l'échelle voulue.

**ORIENTATIONS**

Dans la norme **CXG 19-1995**, le Codex Alimentarius définit une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments comme «une situation, accidentelle ou intentionnelle, qui existe lorsqu'une autorité compétente identifie un risque grave associé à la consommation de denrées alimentaires qui n'est pas encore maîtrisé et qui exige que des mesures soient prises de toute urgence». La définition d'une telle situation au niveau d'un pays dépendra également du système de contrôle des aliments en place et de ses capacités; ce qui peut être bien géré comme un incident ordinaire dans un pays constitue une urgence de sécurité sanitaire des aliments dans un autre pays.

Pour répondre aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, il importe que les autorités compétentes clés et autres parties prenantes importantes, y compris les décideurs, les dirigeants et les équipes de travail, partagent et comprennent les procédures de réponse. Ces procédures doivent être documentées dans un plan, qui doit:

- i. Indiquer le seuil qui déclenche une réponse à une situation d'urgence. Chaque pays doit décrire une urgence en fonction de son propre système de contrôle, et définir également le seuil de réponse. Les éléments comme le nombre de personnes touchées, la gravité de la maladie, la distribution et le volume des aliments, la source de contamination, les implications pour le commerce international, le niveau de coordination entre les autorités compétentes et l'accès à des "ressources exceptionnelles" nécessaires pour appliquer les mesures de gestion des risques doivent être pris en compte.

- ii. Désigner un mécanisme central de coordination – par exemple, un groupe de coordination interinstitutions.
- iii. Veiller à ce que les rôles et responsabilités de toutes les parties prenantes soient clairement définis.
- iv. Faire référence aux procédures mises en place pour gérer les opérations et les communications.

Les partenaires clés doivent participer à l'élaboration du plan et par la suite être identifiés comme étant réactifs et facilement accessibles. Il s'agit en général de services, notamment: services de surveillance de santé publique; services d'inspection des aliments; services vétérinaires; services de laboratoire officiel; douanes et quarantaine; services agricoles; services juridiques (ainsi qu'application des lois); sciences et technologies alimentaires; médias et communications; autres secteurs pertinents (par exemple, tourisme, département de la sécurité nationale, services environnementaux).

Le plan de réponse à une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments doit faire référence aux règlements pertinents ou à la législation nationale qui constitue la base juridique de sa mise en œuvre. De plus, lorsqu'il existe d'autres plans d'urgence nationaux et internationaux – par exemple, ceux en rapport avec le contrôle des foyers de maladie d'origine alimentaire ou des foyers de maladie animale – le plan de réponse doit être relié à ces plans afin d'assurer une réponse intégrée (Réf. par. 61, **CXG 82-2013**).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Toutes les autorités compétentes qui interviennent dans la réponse à une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments sont informées de leurs rôles et la déclaration des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments est activée si nécessaire.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Un plan documentant les procédures de réponse pour faire face aux urgences de sécurité sanitaire des aliments est disponible et:
 - i. Comprend une définition du déclenchement;
 - ii. Fait référence à la coordination centrale;
 - iii. Établit des rôles et des responsabilités clairs;
 - iv. Établit des procédures de communication.
- > Données factuelles indiquant que le plan a été élaboré de manière participative.
- > Données factuelles indiquant que tous les partenaires clés et les parties prenantes concernées sont informés de manière appropriée de leurs rôles et des procédures de réponse qu'ils seront appelés à appliquer en cas de crise ou d'urgence de sécurité sanitaire des aliments.

- > Les autorités compétentes clés et les autres parties prenantes importantes (y compris, les décideurs, les dirigeants et les équipes de travail) sont toutes pleinement informées des procédures de réponse.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Preuves documentaires concernant le plan d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- > Documents attestant d'une définition d'une situation nationale d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- > Entretiens avec les partenaires clés et les parties prenantes sur la connaissance de leurs rôles et des procédures de réponse.

VOIR ÉGALEMENT

- B.1.1.15** [Les autorités compétentes disposent de mécanismes de contrôle appropriés pour garantir que les exploitants du secteur alimentaire sont dotés de systèmes de traçabilité efficaces]

B.2.3.2

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des mécanismes de collecte et d'analyse des informations sont en place pour permettre d'identifier l'incident.

**ORIENTATIONS**

Des mécanismes permettant de partager rapidement l'information doivent être élaborés par une équipe centrale de gestion. L'information provenant de différentes sources (par exemple, notification internationale, autorités compétentes, secteur alimentaire, partenaires commerciaux, rapports de laboratoire, surveillance des maladies d'origine alimentaire, dossiers d'admission dans les hôpitaux) doit être recueillie et transmise conformément au mandat des autorités compétentes aux fins d'une évaluation et validation collectives. Cela permet d'accroître la capacité de détecter rapidement des incidents de sécurité sanitaire des aliments. Dans la pratique, de tels mécanismes doivent faire partie d'un système de surveillance intégrée de la chaîne alimentaire, qui collecte et compile l'information tout au long de la chaîne alimentaire.

Afin de garantir que les incidents sont identifiés de manière efficace, des liens doivent être établis entre le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire symptomatiques et le système de contrôle des aliments. Les données sur les symptômes et les effets d'une exposition chronique à une contamination d'origine alimentaire doivent être disponibles et régulièrement mises à jour, complétées par les liens pertinents avec le secteur de la santé publique vétérinaire. Des examens réguliers doivent être effectués afin de garantir que le système permet d'identifier efficacement les incidents et de déclencher une réponse appropriée (Réf. par. 87, **CXG 82-2013**).

Au niveau international, RSI et INFOSAN fournissent des mécanismes de notification et d'échange d'information, et chaque pays doit être doté d'un point de contact ou point focal identifié correctement et en contact étroit avec l'équipe nationale de coordination des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments (Réf. par. 68, **CXG 82-2013**). Certains pays ont créé des réseaux nationaux ou régionaux de partage de l'information. Il existe différents types de systèmes d'alerte précoce ou rapide en matière de sécurité sanitaire des aliments, allant des systèmes réactifs qui déterminent les dangers présents dans les produits alimentaires à la surveillance de la santé publique qui détecte les maladies d'origine alimentaires affectant l'homme, et à des systèmes prédictifs qui utilisent des approches fondées sur les risques pour prévoir de nouvelles menaces pour la sécurité sanitaire des aliments.

RÉSULTANTE POSSIBLE

La réaction rapide et le soutien international dans le contrôle des urgences sont facilités.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Mécanismes nationaux en place assurant la collecte et le partage de l'information pertinente pour une évaluation collective (par exemple, réseaux nationaux ou internationaux de partage d'information).
- > Points de contact et points focaux actifs pour INFOSAN, RSI, ou les réseaux régionaux pertinents.
- > Données factuelles attestant de la réception et de la diffusion d'informations provenant du réseau.
- > Données factuelles sur la communication au réseau dans les cas appropriés.
- > Systèmes d'alerte précoce/d'alerte rapide en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- > Examen de l'efficacité du système.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Dossiers sur l'échange d'information et la communication avec les réseaux pertinents aux niveaux international, régional et national.

VOIR ÉGALEMENT

B.1.1.15 [Les autorités compétentes disposent de mécanismes de contrôle appropriés pour garantir que les exploitants du secteur alimentaire sont dotés de systèmes de traçabilité efficaces]

B.2.3.3

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Un mécanisme central de coordination fonctionnel inclut toutes les autorités compétentes pertinentes pour répondre aux urgences de sécurité sanitaire des aliments.

**ORIENTATIONS**

La réponse aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments fait souvent intervenir plusieurs autorités compétentes (par exemple, services de santé publique, services d'inspection alimentaire, services vétérinaires, services de laboratoire officiel, douanes et quarantaine, services agricoles) mais aussi d'autres secteurs pertinents (par exemple, tourisme, département de la sécurité nationale, services environnementaux). Un mécanisme de coordination (c'est-à-dire, un groupe de coordination interinstitutions composé de dirigeants ayant l'autorité d'agir au nom de leurs organisations respectives) doit donc être créé pour permettre une communication facile et rapide entre le niveau central (identification, déclenchement d'un plan de réponse) et le niveau local (mise en œuvre de la réponse). Tous les partenaires de l'équipe de coordination doivent avoir des rôles et des responsabilités clairement définis, en être informés et être joignable. Les membres de l'équipe peuvent être permanents ou ponctuels (établis pour un événement spécifique) mais le mécanisme doit être en place pour permettre une telle coordination. Les autorités compétentes peuvent décider de constituer un autre groupe de coordination interne et de le rattacher au groupe correspondant dans le mécanisme global de coordination. Outre les autorités publiques, la gestion des urgences peut nécessiter des experts spécifiques et des compétences extrêmement diverses. La création de différents scénarios d'urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments sert à décrire les experts, les compétences ou les groupements de spécialistes nécessaires et à établir des contacts utiles avant qu'une urgence ne se produise.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Un mécanisme de coordination permet une réponse efficace de toutes les autorités compétentes concernées.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Un mécanisme de coordination est en place (par exemple, une équipe de coordination interinstitutions):
 - i. Avec une mission claire axée sur la facilitation de la communication entre les niveaux central et local.
 - ii. Avec la participation des autorités compétentes en matière de santé publique, inspection des aliments, services vétérinaires, laboratoires officiels, douane et quarantaine, agriculture, etc.

- iii. Faisant intervenir d'autres secteurs pertinents comme le tourisme, le département de la sécurité nationale, les services environnementaux, etc.
- > Des rôles et des responsabilités clairs sont assignés à tous les partenaires de l'équipe de coordination.
- > Les partenaires de l'équipe de coordination sont joignables.
- > Les autorités compétentes ont envisagé des scénarios possibles et des urgences et événements de sécurité sanitaire des aliments dans des contextes différents.
- > Des exemples peuvent être cités de la façon dont le mécanisme de coordination a fonctionné dans le passé pendant une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Liste actualisée des contacts des partenaires.
- > Listes documentées et à jour des ressources externes possibles (experts, compétences ou groupements de spécialistes).
- > Documentation, rapports ou dossiers sur l'établissement, la mise en œuvre et les activités en cours des mécanismes de coordination.
- > Documents montrant comment le mécanisme de coordination a fonctionné dans le passé pendant une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

VOIR ÉGALEMENT

- B.2.2.6** [La collaboration multisectorielle facilite l'échange rapide d'information et appuie les essais de laboratoire réalisés au cours des investigations sur les foyers de maladie d'origine alimentaire]

B.2.3.4



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des dispositifs fonctionnels sont en place pour les communications et la mise en œuvre des interventions en cas d'urgence de sécurité sanitaire des aliments.

ORIENTATIONS

Les principes et pratiques de communication qui appuient les interventions de gestion des risques face à une urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments doivent être énoncés clairement, acceptés et adoptés formellement par chacune des autorités compétentes. Diverses dispositions de préparation ou d'intervention doivent être en place afin de garantir que l'information circule depuis les principaux partenaires de mise en œuvre des interventions participant à l'enquête vers le mécanisme central de coordination. Pour sa part, sur la base de l'information reçue, le mécanisme central

de coordination doit être à même de communiquer rapidement les mesures à prendre (intervention de gestion des risques attendue des équipes locales, par exemple, ou fourniture de mises à jour).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les interventions de gestion des risques sont mises en œuvre en temps voulu.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Les parties prenantes clés sont informées des principes et des pratiques des systèmes de communication et de contrôle en cas de crise ou d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- > Chaque autorité compétente ou partie prenante dispose d'un point focal pour la communication et le contrôle:
 - i. En "amont" (vers le niveau de commande).
 - ii. En "aval" (vers le niveau de mise en œuvre).

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Principes et pratiques de communication documentés à l'appui des interventions de gestion des risques.
- > Entretiens avec les autorités compétences et les parties prenantes clés.

VOIR ÉGALEMENT

B.1.1.15 [Les autorités compétentes ont mis en place les contrôles appropriés pour garantir que les exploitants du secteur alimentaire sont dotés de systèmes de traçabilité efficaces]

B.2.3.5

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Des stratégies et des directives de communication avec les partenaires, les parties prenantes, le grand public et les organisations internationales sont en place.



ORIENTATIONS

Des communications efficaces sont essentielles et doivent être préparées avant que ne survienne l'urgence de sécurité sanitaire des aliments. Le but est de fournir des informations exactes, en temps voulu et pertinentes à des publics très divers, ayant des besoins différents, et d'assurer une compréhension commune du problème. Outre la communication entre les autorités compétentes (et avec l'équipe centrale de coordination, pour assurer la mise en œuvre de la réponse et le flux d'informations techniques) comme indiqué au critère **B.2.3.4**, les communications doivent aussi cibler:

- i. Les communications inters institutions, y compris avec les administrations locales et les gouvernements étrangers, ainsi que les organisations internationales (c'est-à-dire, l'OMS, en particulier pour ce qui a trait aux exigences du RSI et les points de contact et points focaux INFOSAN);
- ii. Le secteur d'activité;
- iii. Le grand public et les médias.

Une liste détaillée, actualisée et facilement accessible comportant les coordonnées nécessaires est un outil fondamental. Les autres outils utiles qui doivent être préparés à l'avance sont: des modèles de notification des incidents; des communiqués de presse types; des notices de rappel et de retrait; des questions et réponses préparées; etc. Les moyens de diffusion sont notamment les sites web, la télévision, la radio, la presse et le matériel spécifique adapté au niveau d'alphabétisation de la population afin que l'information soit transmise de manière qui la rende accessible à tous, y compris les populations dans des régions rurales ou isolées. Les avis doivent contenir des informations pratiques sur ce qui doit être fait lorsque quelqu'un a consommé le produit en cause; sur ce qui a été et qui est fait pour confiner le produit en cause; et les coordonnées des personnes ou services à contacter pour obtenir des données factuelles et des conseils spécifiques.

Un porte-parole dûment formé, reconnu pour ses compétences en la matière, doit être également disponible.

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les communications sont faites de manière stratégique.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Liste détaillée, actualisée et facilement accessible comportant les coordonnées nécessaires (administrations locales et gouvernements étrangers, organisations internationales, industrie).
- > Porte-parole compétent désigné à l'avance.
- > Moyens de diffusion grand public facilement accessibles (sites web, télévision, radio, presse, matériel spécifique, etc.).
- > Activités visant à préparer des communications efficaces pour des interventions face à une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui ont été menées périodiquement dans le cadre de procédures opérationnelles standard.
- > Investissements qui ont apporté des améliorations tangibles dans la préparation de la réponse du gouvernement face à des urgences de sécurité sanitaire des aliments.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Liste de toutes les coordonnées nécessaires (administrations locales et gouvernements étrangers, organisations internationales, industrie).
- > Modèles de notification des incidents.

- > Communiqués de presse types.
- > Notices de rappel et de retrait.
- > Questions et réponses préparées.

B.2.3.6

CRITÈRE D'ÉVALUATION: Les plans d'intervention face à des situations d'urgence de sécurité sanitaire des aliments font l'objet d'essais préliminaires et sont passés en revue après la survenue d'une situation d'urgence.



ORIENTATIONS

L'amélioration constante est un principe fondamental de la gestion et de la gouvernance modernes. Les plans d'intervention face aux situations d'urgence de sécurité sanitaire des aliments doivent être améliorés avant et après la survenue d'une urgence afin de définir les questions qui doivent être résolues ou améliorées. Avant une situation d'urgence, des exercices de simulation doivent être conduits afin de tester tous les éléments pris en compte dans le plan et de les améliorer en fonction des constations rassemblées à cette occasion. Après une urgence, l'expérience de terrain fournira des retours utiles. Dans les deux cas, l'examen doit prendre en considération: la pertinence des activités de réponse; les différents moyens de communication; les procédures réglementaires à la disposition des inspecteurs pour prendre les mesures nécessaires (par exemple, empêcher la production et la distribution de produits alimentaires); la capacité des services d'analyse; l'efficacité des retraits ou des rappels mis en œuvre; et la capacité globale des services d'inspection et des laboratoires de faire rapport au mécanisme central de coordination (Réf. par. 86, **CXG 82-2013**). Des enseignements doivent être tirés non seulement pour ce qui concerne les améliorations à apporter au plan mais aussi les déficits importants en matière de ressources (personnel, services d'analyse) ou de capacités (besoins complémentaires de formation).

RÉSULTANTE POSSIBLE

Les mécanismes de réponse à une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments sont améliorés au fil du temps.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Exercices de simulation périodiques pour tester le plan de réponse d'urgence.
- > Documents sur les retours d'information issus d'examens des urgences passées, portant sur les points suivants:
 - i. Pertinence des activités de réponse;

- ii. Efficacité des retraits ou rappels mis en œuvre;
 - iii. Procédures réglementaires à la disposition des inspecteurs pour prendre des mesures (par exemple, empêcher la production et la distribution de produits alimentaires);
 - iv. Capacité des services d'analyse;
 - v. Capacité globale des services d'inspection et des laboratoires de faire rapport au mécanisme central de coordination;
 - vi. Moyens de communication;
 - vii. Ressources (personnel, services d'analyse, etc.) et capacités suffisantes (besoins complémentaires de formation?).
- > Investissements ayant apporté des améliorations tangibles dans la préparation du gouvernement à répondre aux urgences de sécurité sanitaire des aliments.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Rapports sur des exercices de simulation périodiques pour tester le plan de réponse d'urgence.
- > Documents sur les retours d'information issus d'examens des urgences passées.

B.2.3.7



CRITÈRE D'ÉVALUATION: Le cas échéant, le cadre d'analyse des risques est utilisé pour structurer les interventions face aux situations d'urgence de sécurité sanitaire des aliments.

ORIENTATIONS (FAO et OMS, 2011)

La gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments nécessite toujours une approche multidisciplinaire. Un groupe de coordination interinstitutions (voir B.2.3.3) contribue à mobiliser la réponse face aux urgences de sécurité sanitaire des aliments. Le cadre d'analyse des risques constitue, par ailleurs, un outil précieux pour structurer la réponse globale et accroître les gains de sécurité sanitaire des aliments (Réf. par. 44, **CXG 82-2013**). Dans leurs activités ordinaires, les autorités compétentes sont concernées par une ou plusieurs composantes du cadre d'analyse des risques. Toutefois, en cas d'urgence, lorsqu'on dispose de peu de temps pour recueillir des informations suffisantes, cette approche peut être considérée comme difficile à mettre en œuvre. Dans ce cas, la préparation est fondamentale. Cela signifie que des outils d'appui peuvent être préparés à l'avance pour les différentes étapes du cadre d'analyse des risques; ainsi, le cadre continue de s'appliquer dans l'ordre prévu, avec des modifications liées au contexte spécifique d'une urgence de sécurité sanitaire des aliments. Les outils d'appui à la préparation peuvent comporter:

- i. Pour les **activités préliminaires de gestion des risques** (identification de l'évènement de sécurité sanitaire des aliments grâce à une enquête préliminaire, activation de la réponse à la situation d'urgence et formulation de questions ciblées à poser aux évaluateurs de risque):
- > Documents type pour la collecte de données;
 - > Rapports de situation type et arbres de décision;
 - > Matériels de références à utiliser en cas d'urgence.

- ii. Pour l'**évaluation des risques**:
- > Bases de données de substitution (par exemple, données toxicologique sur des substances chimiques semblables);
 - > Base de données sur la consommation alimentaire ou accès facile aux bases de données internationales sur la consommation alimentaire;
 - > Partenariats établis avec des experts externes et des groupes consultatifs externes;
 - > Compilation de valeurs de référence publiées par les organismes de réglementation.

Comme il est probable qu'il y aura des limites et des incertitudes à l'étape de l'évaluation des risques, il est important de s'assurer que l'existence et les causes de telles incertitudes sont connues au préalable.

- iii. Pour la **gestion des risques**:
- > Identification des catégories de risque élaborées à l'avance et des options de gestion des risques qui y sont associées;
 - > Modèles types, listes de contrôles et arbres de décision à l'appui des approches de mise en œuvre.

La communication du cadre de catégorisation des risques et des options de gestion des risques qui y sont associées aux exploitants du secteur alimentaire est un moyen utile pour leur permettre d'harmoniser les protocoles de gestion des urgences avec les dispositifs des autorités compétentes et renforcer l'efficacité.

- iv. Pour la **communication sur les risques**:
- > Outils de communication en relation avec les options de gestion des risques prédéfinies;
 - > Identification préalable (en collaboration avec les associations professionnelles) des points de contact des exploitants du secteur alimentaire et discussion des dispositifs qui fonctionneront en cas d'urgence;
 - > La communication avec le grand public ne doit pas sous-estimer la gravité de la situation mais indiquer aussi clairement que possible: ce que l'on sait sur l'urgence de sécurité sanitaire des aliments; les produits alimentaires concernés; la nature des risques, et s'ils sont connus; les niveaux d'exposition qui peuvent être nocifs; ce que le public doit faire; les liens permettant d'accéder à des informations supplémentaires.

RÉSULTANTE POSSIBLE

La réponse aux urgences de sécurité sanitaire des aliments profite du cadre d'analyse des risques qui permet d'optimiser l'impact et de cibler les ressources sur ce qui est le plus nécessaire.

INDICATEURS POSSIBLES

- > Existence d'outils permettant d'appuyer une évaluation initiale rapide et la prise de décisions (documents types pour la collecte de données, rapports de situation type, arbres de décision, matériels de référence à utiliser en cas d'urgence, etc.).
- > Catégories de risque définies à l'avance et options de gestion des risques prédéfinies qui y sont associées.
- > Outils de communication et matériel d'appui préparés de manière anticipée et correspondant aux options de gestion des risques prédéfinies.
- > Exploitants du secteur alimentaire informés du cadre de catégorisation des risques et des options de gestion des risques qui y sont associées (aux fins de l'alignement de l'harmonisation de leurs protocoles de gestion des urgences avec les dispositifs des autorités compétentes).
- > Existence de bases de données de substitution (par exemple, données toxicologiques sur des substances chimiques semblables).
- > Existence de bases de données sur la consommation alimentaire et/ou accès facile aux bases de données internationales sur la consommation alimentaire.
- > Partenariats établis avec des experts et groupes consultatifs externes.
- > Communication auprès du grand public qui indique clairement: les produits alimentaires concernés; la nature des risques; les niveaux d'exposition qui peuvent être nocifs; le comportement recommandé; les liens permettant d'accéder à d'autres informations.

SOURCES DE RÉFÉRENCE

- > Rapports d'enquêtes préliminaires.
- > Liste des options de gestion des risques qui ont été définies.
- > Outils d'évaluation (documents type pour la collecte de données, rapports de situation type, arbres de décisions, matériels de référence à utiliser en cas d'urgence, etc.).
- > Outils de communication.
- > Liste des points de contact des exploitants du secteur alimentaire.
- > Bases de données sur la consommation alimentaire et de données de substitution.
- > Entretiens avec les exploitants du secteur alimentaire.
- > Dossiers sur la communication auprès du grand public.

VOIR ÉGALEMENT

- B.2.2.4** [Les capacités de procéder à des évaluations rapides des risques en cas d'événements graves de santé publique existent aux niveaux national et infranational]
- B.2.3.3** [Un mécanisme central de coordination fonctionnel inclut toutes les autorités compétentes pertinentes pour répondre aux urgences de sécurité sanitaire des aliments]









DIMENSION B

FONCTIONS DE CONTRÔLE

La dimension B se focalise sur les processus et les résultats des activités de contrôle inhérentes à un système national de contrôle. Elle effectue la revue des fonctions de contrôle exercées par les autorités compétentes au niveau des industries agroalimentaires, que ce soit sur le plan domestique ou au niveau des importations et exportations, de façon à garantir des pratiques commerciales loyales, ainsi que la qualité et la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire. Elle analyse également tout au long de la chaîne d'approvisionnement les mécanismes et fonctions de contrôle nécessaires pour l'identification, le suivi, l'anticipation et la maîtrise de dangers et risques émergents pour la sécurité sanitaire des aliments. Les principaux mécanismes qui devraient être en place incluent la collecte de données concernant les produits alimentaires (*programmes de suivi*), et la collecte de données sur les maladies d'origine alimentaire (*programmes de surveillance*), et enfin les programmes visant à gérer les urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments.

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

SECTION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PROTECTION DES CONSOMMATEURS

BUREAU DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE

UNITÉ DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES ALIMENTS

WWW.FAO.ORG/FOOD-SAFETY

ISBN 978-92-5-132168-3 ISSN 2519-0806



9

7 8 9 2 5 1

3 2 1 6 8 3

CA5346FR/1/04.20