

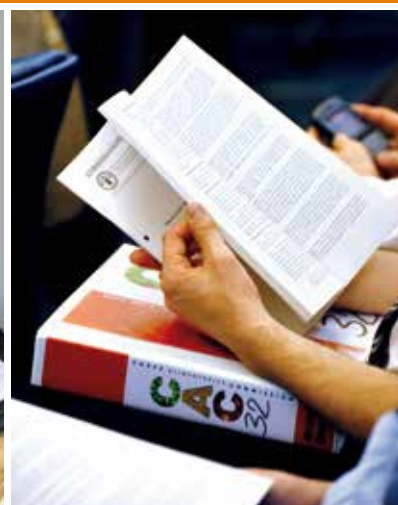


Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

1

SÉRIE
SÉCURITÉ
SANITAIRE ET
QUALITÉ DES
ALIMENTS

ISSN 2519-0806



MANUEL SUR LE CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES FONDÉ SUR LES RISQUES

MANUEL SUR LE CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES FONDÉ SUR LES RISQUES

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) 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. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue 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.

ISBN 978-92-5-209070-0

© FAO, 2017

La FAO encourage l'utilisation, la reproduction et la diffusion des informations figurant dans ce produit d'information. Sauf indication contraire, le contenu peut être copié, téléchargé et imprimé aux fins d'étude privée, de recherches ou d'enseignement, ainsi que pour utilisation dans des produits ou services non commerciaux, sous réserve que la FAO soit correctement mentionnée comme source et comme titulaire du droit d'auteur et à condition qu'il ne soit sous-entendu en aucune manière que la FAO approuverait les opinions, produits ou services des utilisateurs.

Toute demande relative aux droits de traduction ou d'adaptation, à la revente ou à d'autres droits d'utilisation commerciale doit être présentée au moyen du formulaire en ligne disponible à www.fao.org/contact-us/licence-request ou adressée par courriel à copyright@fao.org.

Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être achetés par courriel adressé à publications-sales@fao.org.

Photographies de couverture (de gauche à droite):

© FAO/Sue Price; © FAO/Alessandra Benedetti; © Daiva Gailiute; © FAO/Olivier Asselin

Conception graphique et mise en page: Pietro Bartoleschi, Elisabetta Cremona and Malica Worms (studio Bartoleschi)

TABLE DES MATIÈRES

Préface	ix
Liste des sigles	xi
INTRODUCTION	1
Portée et objectifs du manuel	1
Public ciblé.....	2
Utilisation du manuel	3
Renforcement des capacités nationales.....	4
Outil d'appui et orientations 1	
LISTE DE VÉRIFICATION DU RENFORCEMENT ET DU DÉVELOPPEMENT DES CAPACITÉS	7
Cadre du contrôle des importations alimentaires	8
Cadre juridique et institutionnel.....	11
Services de soutien.....	13
SECTION 1	
OBJECTIF DES CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES	19
Objectifs.....	20
Principes et concepts des contrôles des importations alimentaires	21
Aptitude à l'emploi.....	22
Fondement juridique et transparence	23
Non-discrimination.....	23
Rôles et responsabilités clairement définis	24
Prise de décision fondée sur les risques, la science et les données factuelles.....	24
Reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments d'autres pays	25
Conception et mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires	25
Cadre fondé sur les risques	26
Cadre juridique et institutionnel.....	28
Fonctions de soutien	30
SECTION 2	
CADRE DU CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES	33
Introduction.....	34
Contrôle des importations alimentaires	36
Rôles et responsabilités	36
Exigences en matière d'information.....	37
Profil des denrées alimentaires, de l'importateur et du pays exportateur	37
Catégorisation des risques	39
Échange d'informations et communication	40

Mesures de gestion des risques.....	41
Contrôles avant la frontière.....	42
Contrôles à la frontière.....	47
Contrôles après la frontière/dans le pays.....	58
Outil de soutien et orientations 2.1	
PROFILS DES DENRÉES IMPORTÉES, DE L'IMPORTATEUR ET DU PAYS EXPORTATEUR.....	62
Profil de l'importateur.....	63
Profil des denrées importées.....	64
Profil du pays exportateur.....	66
Outil de soutien et orientations 2.2	
CATÉGORISATION DES RISQUES.....	69
Outil de soutien et orientations 2.3	
ARRANGEMENTS DE RECONNAISSANCE.....	77
Outil de soutien et orientations 2.4	
VALIDATION DE LA DOCUMENTATION.....	81
Outil de soutien et orientations 2.5	
BONNES PRATIQUES D'IMPORTATION.....	86
Produits alimentaires, spécifications et procédures.....	87
Bâtiments (intérieur et extérieur), assainissement, services collectifs, personnel.....	90

SECTION 3

CADRE JURIDIQUE ET INSTITUTIONNEL.....	97
Introduction.....	98
Cadre juridique des contrôles des importations alimentaires.....	98
Concepts juridiques de base.....	98
Éléments techniques.....	103
Cadre institutionnel du contrôle des importations alimentaires.....	112
Coordination et partage de l'information.....	113
Cadre institutionnel.....	113

SECTION 4

CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES – FONCTIONS DE SOUTIEN.....	121
Introduction.....	122
Gestion centrale.....	123
Collecte de l'information, analyse des systèmes et planification.....	124
Conception et maintien du programme.....	127
Gestion et réponse du programme.....	128
Soutien scientifique.....	129
Avis scientifiques.....	129
Stratégie d'échantillonnage et plans d'échantillonnage annuels.....	130
Laboratoires.....	132

Services d'inspection	136
Avant la frontière	136
À la frontière	137
Après la frontière/à l'intérieur du pays	139
Autres fonctions de soutien.....	140
Soutien des services juridiques	140
Soutien administratif	141
Outil de soutien et orientations 4.1	
PLANIFICATION	148
Planification du programme: processus de planification pluriannuelle.....	148
Planification annuelle (opérationnelle).....	150
Outil de soutien et orientations 4.2	
CONCEPTION DU PROGRAMME – CONSEILS ET INFORMATIONS DESTINÉS AUX IMPORTATEURS	152
Délivrance de licences	152
Origine du produit.....	153
Notification, contrôle, entreposage et identification du produit importé	153
Processus de contrôle et d'inspection du produit	154
Outil de soutien et orientations 4.3	
ÉLABORATION DE PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES STANDARDS	155
Outil de soutien et orientations 4.4	
EXEMPLES DE STRATÉGIES D'ÉCHANTILLONNAGE	159
Stratégie d'échantillonnage en vue du suivi et de la conformité.....	159
Stratégie d'échantillonnage en fonction de la catégorisation.....	160
Outil de soutien et orientations 4.5	
INSPECTION ET ÉCHANTILLONNAGE – PROCÉDURES	162
Procédures d'inspection.....	162
Procédures d'échantillonnage	163
Outil de soutien et orientations 4.6	
DESCRIPTIONS DE POSTES ET CATÉGORIES DE PERSONNEL	165
Soutien scientifique	165
Soutien de l'inspection.....	166
Soutien à la gestion centrale	166
Soutien administratif.....	167
Outil de soutien et orientations 4.7	
FORMATION	168
Glossaire.....	170

LISTE DES FIGURES

Figure 1. Illustration d'un cadre simplifié de contrôle des importations alimentaires.....	25
Figure 2. Cadre de contrôle des importations alimentaires présentant les principaux éléments (par exemple, profils, catégorisation des risques) et options de gestion des risques	35
Figure 3. Examen de documentation et certification – approche systématique	52
Figure 4. Arbre de décision à l'appui du choix de l'inspection	54
Figure 5. Arbre de décision pour la documentation et les certificats	82
Figure 6. Principaux éléments des fonctions de soutien du contrôle des importations alimentaires	122
Figure 7. Cycle de planification des opérations.....	151

LISTE DES COLLABORATEURS

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) tient à remercier les nombreuses personnes qui ont fourni des conseils et des orientations lors de l'élaboration de la présente publication.

La direction et la coordination d'ensemble ont été assurées par Catherine Bessy, Spécialiste de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, qui a agi à titre d'éditrice technique, et Renata Clarke, Responsable de l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.

L'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments de la FAO remercie l'auteure principale, Mary Ann Green, consultante de la FAO, ainsi que Dennis Bittisnich, consultant de la FAO, et Carmen Bullon, Juriste, Bureau juridique de la FAO, qui ont travaillé avec nous pour élaborer le présent document.

Les conseils fournis par les personnes énumérées ci-après se sont avérés d'une grande utilité pour la conception de la structure et le choix du contenu du manuel:

- > Dennis Bittisnich, consultant de la FAO
- > Cathy Carnevale, consultante de la FAO
- > Peggy Douglass, consultante de la FAO
- > Alison Pinsent, Canada
- > Ann Reason, Royaume-Uni
- > Maria Eduarda de Serra Machado, Brésil
- > Rima Zumot, consultante de la FAO

Une réunion d'examen du premier projet a été organisée au siège de la FAO à Rome (Italie), du 13 au 15 mars 2012 avec la participation de:

- > Dennis Bittisnich, consultant de la FAO
- > Louis Carson, États-Unis d'Amérique
- > Hélène Coulibaly, consultante de la FAO
- > Mary Ann Green, Agence canadienne d'inspection des aliments, Canada
- > Domenic Veneziano, US Public Health Service, États-Unis d'Amérique
- > Jack Vera, Office de la sécurité des aliments et des produits de consommation, Pays-Bas.

Le projet final du manuel a été soumis à l'examen critique des personnes suivantes:

- > Dennis Bittisnich, Centre australien de recherche agronomique, Australie
- > Penny Campbell, Directeur: Contrôle alimentaire, Ministère de la santé, Afrique du Sud

- > Guilherme da Costa Junior, Département des négociations non tarifaires, Ministère de l'agriculture, de l'élevage et des approvisionnements alimentaires, Brésil
- > Michael Glavin, Chef des politiques en matière d'importations et d'exportations, Agence britannique des normes alimentaires, Royaume-Uni
- > Patricia Langhammer, Stephen Curzon et Bruno Saimour, Direction générale Santé et Sécurité alimentaire, Commission européenne
- > Hajime Toyofoku, Université de Yamaguchi (Japon)

Sont aussi remerciés chaleureusement les collègues de la FAO pour leur contribution, notamment Anna Maria Bruno, dans les premiers stades de la conception, Cornelia Boesch pour les figures, et Mary Kenny et Shashi Sareen dans la révision de la version finale du manuel.

La FAO souhaite remercier le Canada du financement partiel apporté dans le cadre du projet GCP/GLO/452/CAN.

PRÉFACE

En 2013, les produits alimentaires comptent pour plus de 80 pour cent des exportations agricoles totales. Ces dernières se situent, en valeur, au troisième rang des groupes de produits faisant l'objet d'échanges internationaux, derrière les combustibles et les produits chimiques non pharmaceutiques¹. Nombre de pays, y compris des pays en développement, importent une partie importante de leurs approvisionnements alimentaires. Certains s'appuient presque entièrement sur les importations pour assurer leur sécurité alimentaire.

Alors qu'ils mettent en place des systèmes d'importation de denrées alimentaires, les pays établissent progressivement des mesures d'inspection afin de protéger la santé de leurs populations et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce. Au fil du temps, les volumes croissants des importations alimentaires, ainsi que la diversification des provenances et la complexité accrue des technologies utilisées dans la fabrication des denrées alimentaires, rendent nécessaire de réviser l'approche du contrôle des importations alimentaires. L'approche traditionnelle, fondée sur une inspection aléatoire ou systématique du produit à la frontière, n'est plus considérée comme efficace.

L'approche des contrôles alimentaires, en général, a cessé d'être essentiellement réactive, fondée sur l'inspection du produit fini, pour devenir préventive et fondée sur les risques, en tenant compte de l'ensemble de la filière alimentaire. En ce qui concerne les importations alimentaires, la difficulté principale réside dans le fait que les autorités compétentes chargées des contrôles officiels n'exercent aucune surveillance directe sur le processus de production de leurs partenaires commerciaux. Le développement des relations commerciales, le renforcement du dialogue entre les autorités compétentes des pays importateurs et des pays exportateurs, l'utilisation de mécanismes de certification et la surveillance accrue de la communauté des importateurs sont quelques-unes des options pouvant aider à améliorer l'efficacité des contrôles des importations alimentaires.

Ces deux dernières décennies, des accords internationaux (à savoir les accords de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC) ont défini un cadre pour les mesures de contrôle destinées à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des aliments. La Commission mixte FAO/Organisation mondiale de la santé (OMS) du Codex Alimentarius établit les normes internationales auxquelles il est fait référence dans les deux accords de l'OMC en matière de sécurité sanitaire des aliments et de normes alimentaires, et a publié des lignes directrices spécifiques pour les contrôles officiels fondés sur le risque, notamment les «Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires» (CAC/GL 47-2003) et autres textes apparentés².

Approche préventive visant à traiter les risques prioritaires tout au long de la chaîne alimentaire.

Orientations actualisées de la FAO en matière de contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques en harmonie avec le Codex Alimentarius.

¹ Statistiques du commerce international 2014 publiées par l'Organisation mondiale du commerce.

² Voir www.codexalimentarius.org/committees-and-task-forces/fr/?provide=committeeDetail&cidList=5

Les normes, directives et recommandations du Codex constituent un cadre global utile sur lequel les pays devraient fonder leurs mesures de contrôle adaptées à la situation, aux défis et aux ressources qui leurs sont propres. Cependant, de nombreux pays en développement ou en transition ont exprimé le besoin d'un soutien et d'orientations supplémentaires pour l'élaboration de ces mesures dans la pratique.

À la demande des États Membres, la FAO a établi des lignes directrices globales pour le contrôle des aliments importés fondé sur les risques. Les présentes orientations s'avèrent nécessaires parce qu'il n'existe pas de solution unique et que chaque pays présente un ensemble spécifique de défis et de possibilités. Ce manuel de la FAO a pour but d'aider les autorités compétentes à élaborer un plan d'action personnalisé, sur la base d'une analyse de la situation spécifique de leur pays. Il illustre, à l'aide d'exemples concrets, les diverses façons dont les directives du Codex peuvent être mises en œuvre. Tout en respectant les principes, les orientations et les objectifs approuvés par la Commission du Codex Alimentarius, différentes mesures de contrôle peuvent être sélectionnées et combinées pour mettre en œuvre un ensemble cohérent de contrôles à l'importation, qui réponde le mieux aux besoins de chaque pays. Des exemples de mesures mises en œuvre par un certain nombre de pays sont présentés afin de montrer qu'il existe souvent plusieurs solutions pour atteindre un but commun.

Une attention particulière est accordée à la programmation fondée sur les risques afin d'aider les pays à affecter les ressources disponibles de façon à cibler les risques prioritaires de la manière la plus appropriée. Le commerce et la situation de la sécurité alimentaire, la structure institutionnelle, le cadre juridique, les services d'appui disponibles etc., sont pris en considération.

Les présentes directives, fondées sur les textes du Codex, sont centrées sur le contrôle à l'importation des produits alimentaires. La FAO reconnaît que la sécurité sanitaire des aliments pour animaux a un impact déterminant sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Il convient de noter que la majorité des approches élaborées dans ce manuel pour le contrôle des importations alimentaires peuvent aussi s'appliquer aux aliments pour animaux.

L'élaboration de lignes directrices pratiques et largement applicables a été rendue possible par l'expérience acquise par la FAO dans le cadre de ses nombreux projets portant sur les questions de contrôle alimentaire, en particulier les contrôles des importations alimentaires. Plus spécifiquement, des sections de ce manuel ont été expérimentées au Gabon, en Inde, au Bangladesh et en Jordanie (approche régionale).

Le présent manuel complète d'autres directives de la FAO visant à renforcer les services d'inspection des aliments fondée sur les risques mis en place dans ses États Membres.

LISTE DES SIGLES

ANASE	Association des nations de l'Asie du Sud-Est
AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
BPA	Bonnes pratiques agricoles
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BPH	Bonnes pratiques en matière d'hygiène
BPI	Bonnes pratiques d'importation
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CAD/OCDE	Comité d'aide au développement de l'Organisation de coopération et de développement économiques
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
CS/IT	Systèmes informatiques/technologies de l'information
EEE	Espace économique européen
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FEFO	Premier expiré, premier sorti
FFPM	Forces, faiblesses, possibilités et menaces
FIFO	Premier entré, premier sorti
GATT	Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce
HACCP	Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise
ICMSF	Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments
IHR	Règlement sanitaire international
ILAC	Coopération internationale pour l'accréditation des laboratoires
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JEMRA	Consultation mixte FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques
JMPR	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
OTC	Obstacles techniques au commerce (Accord de l'OMC)
PCP	Programme de contrôle national pluriannuel
POS	Procédure opérationnelle standard
RASFF	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
SPS	Mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord de l'OMC)
TRACES	Système expert de contrôle des échanges
UE	Union européenne
USFDA	Service fédéral du contrôle des produits pharmaceutiques et alimentaires des États-Unis



INTRODUCTION

PORTÉE ET OBJECTIFS DU MANUEL

Le présent manuel a pour but de fournir des orientations, que les pays peuvent consulter lors de la conception de contrôles des importations alimentaires adaptés à leurs besoins spécifiques. Il peut être utilisé pour élaborer des directives concernant le programme et les procédures au niveau régional ou national. Il propose des options aux autorités compétentes en matière de conception, d'évaluation et de gestion des contrôles des importations alimentaires, conformes au mandat de la FAO et du Codex Alimentarius

NOTE

Les orientations relevant des mandats de l'Organisation mondiale de la santé animale et de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), n'entrent pas dans le cadre du présent manuel. Cependant, il précise les domaines où la coopération et la coordination peuvent être utiles aux autorités compétentes chargées de la sécurité sanitaire des aliments, et aux autres institutions chargées de la santé et du bien-être des animaux ou de la protection des végétaux. Pour de plus amples détails sur les orientations en matière de santé et de bien-être des animaux ou de protection des végétaux, il est important de consulter les documents établis par l'OIE et la CIPV à cet égard.

Chaque pays mettra en œuvre des contrôles des importations alimentaires dans le cadre qui lui est spécifique (par ex., économique, social, juridique et politique). Afin d'aider les pays à résoudre les problèmes qui se posent à cet égard, ce manuel fournit des orientations sur les options de gestion des risques, des éléments à prendre en considération pour les cadres juridiques et institutionnels et des fonctions d'appui.

Orientations et options que les pays peuvent prendre en considération dans l'élaboration de contrôles des importations alimentaires adaptés à leur contexte spécifique.

Le but est que les pays disposent des outils qui leur permettent d'élaborer et de mettre en œuvre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques, bien conçus et cohérents, malgré les limitations auxquelles ils peuvent se heurter en termes de capacités et de ressources, et de faire le meilleur usage stratégique possible de ce qui est disponible, tout en planifiant des améliorations.

Le manuel contient les sections suivantes:

- > **Section 1: Objectif des contrôles des importations alimentaires.** Cette section offre une vue d'ensemble des principes et des orientations clés du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) ayant trait aux contrôles des importations alimentaires, et une introduction aux concepts techniques et juridiques qui les sous-tendent.
- > **Section 2: Cadre du contrôle des importations alimentaires.** Cette section décrit les différentes mesures de gestion des risques. Elle présente aux pays une série d'options envisageables pour la conception d'un «cadre» ou «programme» de contrôle cohérent fondé sur la situation spécifique du pays. Elle présente une vue d'ensemble des exigences en matière d'information (par ex. profils de l'importateur, des denrées importées ou du pays exportateur; catégorisation des risques) dont les gouvernements devraient tenir compte lors de la sélection de la ou des mesures de gestion des risques les plus efficaces — avant la frontière, à la frontière ou après la frontière/dans le pays — pour les contrôles des importations alimentaires.
- > **Section 3: Cadre juridique et institutionnel.** Cette section présente les concepts juridiques de base qui doivent être pris en considération lorsqu'il s'agit d'élaborer les lois et les réglementations nécessaires à la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires. Elle décrit aussi les différentes modalités permettant d'établir des mécanismes de collaboration entre les autorités compétentes et les autres institutions qui jouent un rôle dans les importations alimentaires.
- > **Section 4: Fonctions de soutien.** Cette section présente des orientations et des options qui devraient permettre aux autorités compétentes de réaliser des contrôles des importations alimentaires dans le cadre juridique et institutionnel décrit aux sections 2 et 3. Elle contient des concepts essentiels comme par exemple la gestion centrale, la planification et l'établissement de rapports, l'élaboration du programme et de politiques, les services d'avis scientifiques et de laboratoires, et les services d'inspection.

Destiné aux autorités compétentes pour élaborer, maintenir, mettre en œuvre et réexaminer leurs contrôles des importations alimentaires.

PUBLIC CIBLÉ

Ce manuel est destiné aux autorités compétentes chargées des contrôles des importations alimentaires qui pourront l'utiliser comme référence technique dans la conception, l'évaluation et la gestion de ces contrôles. Il peut aussi être utile aux organismes et aux experts internationaux chargés d'examiner ou de contribuer au renforcement des capacités dans le domaine des contrôles des importations alimentaires.

Il n'a pas pour but d'être un manuel de formation. Il pourrait constituer toutefois un bon document de base pour construire une formation nationale, spécifiquement adaptée aux besoins d'un pays.

UTILISATION DU MANUEL

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Amélioration continue: un système national de contrôle des aliments devrait avoir la faculté de tirer des enseignements par le biais d'un procédé de réévaluation et de refonte faisant appel à des mécanismes qui vérifient et évaluent si le système est en mesure d'atteindre ses objectifs.»

CAC/GL 82-2013

Les autorités compétentes sont encouragées à prendre en considération les orientations fournies dans le présent manuel lorsqu'elles mettent au point ou examinent leurs contrôles des importations alimentaires. Les autorités peuvent être appelées à réexaminer ces contrôles pour diverses raisons, comme par exemple en cas de crise (par ex., une maladie d'origine alimentaire associée à des denrées importées), un nombre élevé de rejets de denrées alimentaires importées, l'élaboration de nouveaux règlements, une pression exercée par l'industrie ou les consommateurs, ou dans le cadre d'un processus continu d'amélioration. Ce réexamen peut couvrir tous les contrôles des denrées alimentaires importées (c.-à-d., législation, autorités compétentes, programme et procédures, fonctions de soutien) ou une partie de ces contrôles. Lors de ce réexamen, il importe aussi de garder à l'esprit qu'un système de contrôle des importations alimentaires est un sous-ensemble d'un système national de contrôle des aliments, et qu'il devrait non seulement fonctionner comme une entité efficace, mais aussi s'intégrer dans ce système plus large et interagir avec lui de manière cohérente. Les pays sont invités à se reporter aux «Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments» (CAC/GL 82-2013), qui fournissent des orientations sur la conception et le fonctionnement des systèmes nationaux de contrôle des aliments.

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«... dans le marché mondialisé d'aujourd'hui une grande quantité d'aliments provient de l'extérieur du pays; ainsi, des systèmes bien conçus de contrôle des importations et des exportations sont essentiels dans le cadre général du système national de contrôle des aliments.»

CAC/GL 82-2013

Des efforts menés de manière systématique et constante pour évaluer les capacités d'un système national de contrôle des aliments, y compris des aliments importés, permettront de renforcer la capacité des autorités compétentes de planifier, mettre en œuvre et suivre les programmes et activités associées aux contrôles des importations alimentaires.

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Procédures d'autoévaluation et d'examen. Le système national de contrôle des aliments devrait disposer des capacités et aptitudes pour faire l'objet d'une amélioration continue et devrait comprendre des mécanismes permettant d'évaluer s'il est en mesure d'atteindre son objectif.»

CAC/GL 82-2013

Les contrôles des importations alimentaires devraient être examinés et évalués périodiquement afin d'assurer qu'ils demeurent fiables et efficaces. Cela s'applique aux pays dotés de contrôles des aliments importés bien développés ainsi qu'à ceux qui souhaitent mettre en place des contrôles ou les améliorer. À l'aide des orientations du présent manuel, les autorités compétentes devraient pouvoir définir les améliorations nécessaires, établir les priorités et organiser leur travail, dans le contexte des ressources disponibles.

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Celle-ci devrait comprendre l'application cohérente d'un cadre systématique d'identification, d'évaluation et, selon qu'il convient, de maîtrise de risques en matière de sécurité sanitaire des aliments liés à des dangers existants, nouveaux ou ré-émergents.»

CAC/GL 82-2013

L'évaluation systématique de la pertinence et de l'efficacité des contrôles des importations alimentaires en vigueur dans un pays est une nécessité pour une amélioration continue.

Les principaux domaines d'évaluation sont notamment les suivants:

- > évaluation des contrôles des importations alimentaires existants dans le contexte des normes et orientations internationales;
- > évaluation de la coopération et de la coordination au sein des autorités compétentes et entre elles, chargées des contrôles des importations alimentaires, et le cas échéant, des exportations alimentaires; et
- > évaluation de l'efficacité des mesures de gestion des risques pour assurer que les importations alimentaires sont conformes aux exigences du pays importateur.

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS NATIONALES

L'examen systématique³ des contrôles des importations alimentaires devrait être adapté à la situation spécifique du pays et aux raisons qui motivent l'examen. L'examen systématique permet de s'assurer que tout changement apporté à une partie du système tient compte des impacts potentiels sur les autres parties de ce même système. Les changements apportés à un programme qui ne prennent pas en compte ces incidences possibles peuvent entraîner des problèmes inattendus et

Examen systématique des contrôles des importations alimentaires dans le cadre du renforcement des capacités.

³ Des conseils d'ordre général sur les différentes approches permettant de déterminer les besoins en matière de renforcement des capacités sont fournis dans la publication *Renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire - Directives pour l'évaluation des besoins en renforcement des capacités* (FAO; 2003).

avoir un impact négatif sur les contrôles des importations alimentaires. Les examens peuvent être centrés sur une partie des contrôles, comme une procédure d'inspection à la suite d'une situation particulière (par ex., maladie d'origine alimentaire), ou sur des contrôles d'importation spécifiques (par ex., législation, mesures ou procédures), ou sur l'ensemble des contrôles des importations alimentaires. L'approche à adopter pour l'examen pourrait comprendre:

- > une liste de vérification (voir l'**OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 1**) du système en vigueur utilisant des notes semi-quantitatives et qualitatives («en place»; «en place partiellement»...) qui fournit un simple aperçu des domaines où des améliorations sont nécessaires;
- > une analyse des forces, faiblesses, possibilités et menaces (FFPM) qui détermine une série d'améliorations possibles;
- > des approches plus formelles, définissant les compétences et proposant un système harmonisé pour évaluer les résultats obtenus et la performance (par ex., l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments FAO/OMS, qui évalue le contrôle des importations alimentaires comme un sous-ensemble du système de contrôle des aliments).

Quelle que soit l'approche choisie, les résultats de l'évaluation devraient aider à fixer des objectifs et des priorités clairs permettant d'améliorer les contrôles des importations alimentaires, adaptés à la situation spécifique du pays. L'établissement des priorités n'est pas toujours une tâche aisée, mais certaines actions (par ex., les procédures à suivre en cas de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments) sont toujours considérées comme étant les plus urgentes. Les domaines qui sont codépendants (par ex., nouvelles politiques en matière de gestion des risques et autorités législatives; procédures d'inspection et besoins de formation) devraient être traités simultanément.

Une fois que les objectifs et les priorités ont été fixés, les pays doivent déterminer les options de gestion des risques les plus efficaces et les plus efficaces pour mettre en œuvre leurs contrôles des importations alimentaires, conformément aux orientations fournies par le Codex Alimentarius et le présent manuel. L'évaluation des coûts et avantages des options à l'examen peut faciliter le processus décisionnel⁴.

La mise en œuvre des améliorations proposées pour les contrôles des importations alimentaires sera influencée par d'autres facteurs tels que:

- > Soutien politique, qui est particulièrement important lorsqu'il est nécessaire de modifier les responsabilités et mandats institutionnels ou le cadre législatif.
- > Ressources financières nécessaires pour accroître le nombre d'inspecteurs, d'analystes et d'autres opérations (par ex., gestion de l'information). Les ressources peuvent être fournies directement moyennant une augmentation du financement public ou par le droit d'appliquer de nouvelles taxes.



Utilisation de l'examen systématique pour établir des objectifs et des priorités en vue d'améliorer les contrôles des importations alimentaires.

⁴ Des outils pour l'évaluation d'impact de la réglementation et l'analyse des coûts et avantages sont décrits dans la publication intitulée *Renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire - Directives pour l'évaluation des besoins en renforcement des capacités* (FAO; 2003).

La perte de confiance du public dans les aliments importés due à un problème récurrent entraîne souvent la nécessité de mettre en œuvre d'autres mesures de gestion des risques pour traiter le problème.

NOTE

Les capacités sont définies comme «l'aptitude des individus, des organisations et de la collectivité dans son ensemble à gérer leurs affaires avec succès. Le développement des capacités est le processus qui consiste à mobiliser, renforcer et conserver cette aptitude». Cette définition, fondée sur le travail de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE/CAD), reflète le plus large consensus possible au sein de la communauté internationale du développement. Le cadre de la FAO distingue deux types de capacités: techniques et fonctionnelles; elles opèrent à des niveaux de dimension différents:

- > dimension individuelle: changements dans les compétences, les comportements et les attitudes; formation, partage des connaissances, réseautage font partie des modalités utilisées pour renforcer les capacités au niveau de cette dimension;
- > dimension organisationnelle: mesures prises pour améliorer le fonctionnement et la performance de l'organisation en général. Cette dimension a un impact direct sur la façon dont les individus renforcent leurs compétences et utilisent leurs capacités au sein de l'organisation.
- > environnement porteur: contexte dans lequel les individus et les organisations transforment leur potentiel en action, et où s'effectuent les processus de renforcement des capacités. Il comprend les facteurs suivants: engagement politique et vision; cadres institutionnels, juridiques et économiques; allocations et processus budgétaires; structures de gouvernance et de pouvoir; mesures d'incitation et normes sociales.



OUTIL D'APPUI ET ORIENTATIONS 1

LISTE DE VÉRIFICATION DU RENFORCEMENT ET DU DÉVELOPPEMENT DES CAPACITÉS

Les activités de développement des capacités commencent par un examen systématique des capacités existantes. Une option pour entreprendre un tel examen consiste à utiliser une liste de vérification pour évaluer l'adéquation et la pertinence des contrôles en place. Elle peut servir à examiner la totalité ou une partie des contrôles des importations alimentaires existants.

Les listes de vérification devraient être adaptées aux objectifs et aux besoins spécifiques du pays.

En décidant d'utiliser une liste de vérification pour évaluer son système, l'autorité compétente devrait définir clairement ses objectifs, les domaines spécifiques à inclure dans l'examen et les domaines à exclure. Chaque système de contrôle des importations alimentaires étant conçu pour la situation spécifique d'un pays, la liste de vérification devra être adaptée en conséquence. Par exemple, lorsqu'un pays a peu ou pas d'intérêt à mettre en œuvre des contrôles avant la frontière, il n'est guère utile d'élaborer une liste de vérification pour évaluer les mesures avant la frontière.

La liste de vérification suivante est un exemple des questions tirées des différentes sections du présent manuel, qu'une autorité compétente peut vouloir prendre en considération. Il est indispensable pour utiliser efficacement une liste de vérification de rassembler des informations et de faire des recherches sur chaque question, y compris consulter toutes les autorités compétentes appropriées, les autres institutions gouvernementales et les parties prenantes.

Les listes de vérification fournissent en général des réponses simples, (c'est-à-dire, **Oui, Non, Inconnu, ou SO – sans objet**), mais elles doivent être accompagnées par des notes explicatives qui permettent de replacer les réponses dans le contexte.

Fournit un outil pour un examen systématique des contrôles des importations alimentaires.

Les listes de vérification devraient être adaptées aux objectifs et aux besoins spécifiques du pays.



CADRE DU CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

1. Le contrôle des importations alimentaires s'inscrit dans un cadre qui:

- 1.1. Est conforme aux objectifs établis dans la politique et la législation du gouvernement en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, et autorisé par celles-ci.
- 1.2. Comporte des informations sur l'aliment importé (profil).
- 1.3. Inclut la catégorisation des risques.
- 1.4. Inclut des activités de gestion des risques appropriées.
- 1.5. Réexamine et adapte régulièrement les catégories de risque lié aux aliments, et utilise les conclusions et recommandations dans la révision périodique de la politique globale de gestion des risques.

2. Le programme de contrôle des importations alimentaires

- 2.1. Tient compte du fait que les importateurs sont tenus d'assurer que les denrées importées répondent aux exigences, et que les autorités sont chargées de faciliter ou d'encourager la conformité, de vérifier cette conformité et de prendre les mesures qui s'imposent en cas de non-conformité.
- 2.2. Comprend des exigences en matière de collecte d'informations afin d'assurer des opérations efficaces et efficaces.
- 2.3. Comprend un cadre pour la communication et la coordination interinstitutions sur les questions ayant trait aux importations alimentaires.
- 2.4. A les moyens de communiquer avec les importateurs sur les questions de contrôle des aliments (par exemple, concernant les contrôles des importations, les décisions d'inspection, les règlements, les situations d'urgence, les taxes et redevances).
- 2.5. A établi des contacts avec:
 - 2.5.1. Les pays faisant partie de la même union économique (le cas échéant).
 - 2.5.2. Les pays exportateurs.
 - 2.5.3. Les réseaux régionaux et internationaux d'information et d'alerte en matière de sécurité sanitaire des aliments (par exemple INFOSAN) afin d'échanger des informations sur les situations d'urgence dans ce domaine.

3. Profil de l'importateur et des denrées importées

- 3.1. Identifie les importateurs (par exemple, nom, adresse, coordonnées).
- 3.2. Identifie l'aliment importé (par exemple, type de produit, source, date d'importation, volume, condition, antécédents de conformité).
- 3.3. Identifie le profil de risque du pays exportateur (le cas échéant).

4. Risque à la base du contrôle des importations alimentaires

- 4.1. Le programme de contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques:
 - 4.1.1. Utilise le cadre d'analyse des risques du Codex Alimentarius ou une catégorisation des risques qui est basée sur la science et des données factuelles, et permet d'obtenir une liste d'aliments importés ciblés, en rapport avec des dangers particuliers, et le niveau de risque déterminé.



- 4.1.2. Est doté de normes fondées sur les risques qui sont cohérentes avec les exigences internationales (Codex, FAO/OMS) ou avec les exigences régionales applicables (par exemple, Commission européenne, agence des normes alimentaires Australie/Nouvelle-Zélande).
- 4.1.3. Mesures de contrôle des importations alimentaires (par exemple, documentation, identité, inspection, échantillonnage et analyses) sont fondées sur la catégorie de risque des denrées importées.
 - 4.1.3.1. *Permet, si nécessaire, de renforcer ou de modifier le type, l'intensité et la fréquence des contrôles en fonction du profil de risques du pays exportateur et/ou des contrôles de l'importateur.*
- 4.1.4. Les catégories de risque sont régulièrement réexaminées et adaptées, et leurs conclusions et recommandations sont utilisées dans la révision périodique de la politique globale de gestion des risques.

5. Procédures d'importation

- 5.1. **Ont été établies en consultation (par exemple, avec d'autres autorités compétentes, avec des importateurs).**
- 5.2. **Ne sont pas plus restrictives que nécessaire par rapport aux contrôles exercés sur les produits alimentaires d'origine nationale.**
- 5.3. **Sont décrites dans les procédures opérationnelles standard (POS) ou les instructions, selon qu'il convient⁵ qui sont écrites, publiées et accessibles au public.**
- 5.4. **Sont d'un accès facile aux inspecteurs qui ont reçu la formation voulue quant à leur objectif et contenu.**
- 5.5. **Sont régulièrement évaluées et modifiées selon un processus consultatif qui inclut toutes les parties prenantes.**

6. Mesures de gestion des risques

- 6.1. **Le programme de contrôle des importations alimentaires a clairement défini les mesures de gestion des risques appropriées compte tenu de la situation spécifique du pays.**
 - 6.1.1. Contrôles avant la frontière:
 - 6.1.1.1. *Dans le pays exportateur (par exemple, assurance émanant de l'autorité compétente du pays exportateur; vérification par une tierce partie; contrôles des fournisseurs étrangers par l'importateur).*
 - 6.1.2. Contrôles à la frontière:
 - 6.1.2.1. *Refus d'entrée à des produits ou ingrédients alimentaires interdits (par exemple aliments d'origine animale pouvant contenir des médicaments carcinogènes).*
 - 6.1.2.2. *Notification préalable et/ou notification obligatoire des lots ou expéditions de produits alimentaires importés.*
 - 6.1.2.3. *Évaluation des documents/de la certification (y compris validation, contrôle des fraudes, etc.); certification électronique (le cas échéant).*
 - 6.1.2.4. *Inspection, échantillonnage et essai – en fonction de la catégorie de risque des denrées importées.*

⁵ Par exemple, notification des importations, examen des documents, contrôle d'identité et contrôle physique (inspection, échantillonnage et essai), décision, information donnée à l'importateur, situations d'urgence, recours et plaintes; gestion des données, etc.



- 6.1.2.5. *Procédure de prise de décision concernant l'admissibilité de l'aliment (par exemple, autoriser, retenir, refuser ou détruire) et procédures de communication (par exemple, pays d'importation, d'exportation).*
- 6.1.2.6. *Processus d'appel.*
- 6.1.2.7. *Gestion de l'information et archives (enregistrement).*
- 6.1.3. Contrôle après la frontière/dans le pays:
 - 6.1.3.1. *Existe-t-il une bonne connaissance des importateurs et des exigences (par exemple, enregistrement, licences ou permis d'importation)?*
 - 6.1.3.2. *Existe-t-il une approche fondée sur les risques pour évaluer les pratiques de l'importateur, et une inspection renforcée en cas de non-conformité?*
 - 6.1.3.3. *Processus de suivi (par exemple, échantillonnage et analyse du produit mis sur le marché).*
 - 6.1.3.4. *Processus pour la suspension ou le retrait des permis/licences selon le cas.*

7. Inspection et échantillonnage/essai

- 7.1. **Des cibles et des fréquences sont établies pour l'inspection, l'échantillonnage et l'essai et appliquées en fonction des risques aux produits importés et aux mesures prises par les importateurs, et sont:**
 - 7.1.1. Planifiées: dates, personnel concerné, matériel, échantillons.
 - 7.1.2. Mises en œuvre systématiquement, à l'aide de procédures documentées suffisamment détaillées, écrites et publiées pour:
 - 7.1.2.1. *les inspections;*
 - 7.1.2.2. *l'échantillonnage (y compris les rapports);*
 - 7.1.2.3. *le transport et la réception par le laboratoire;*
 - 7.1.2.4. *la transmission du rapport d'analyse;*
 - 7.1.2.5. *la décision finale.*
 - 7.1.3. Certificats et formulaires d'inspection et d'échantillonnage, et autres formulaires pour la décision finale au regard des produits.

CADRE JURIDIQUE ET INSTITUTIONNEL

1. Le cadre juridique

1.1. Les lois et règlements qui régissent les importations alimentaires:

- 1.1.1. peuvent-ils être appliqués à toutes les importations alimentaires, à tous les points d'entrée?
- 1.1.2. ont-ils des objectifs clairement définis (par exemple les aliments doivent répondre à toutes les exigences)?
- 1.1.3. sont-ils conformes à la législation nationale, et respectent-ils la hiérarchie juridique appropriée (entre les lois primaires et les règlements)?
- 1.1.4. sont-ils conformes à la législation nationale et infranationale?
- 1.1.5. sont-ils conformes aux accords internationaux? Notamment:
 - 1.1.5.1. *Gestion des risques fondée sur la science.*
 - 1.1.5.2. *Traçabilité.*
 - 1.1.5.3. *Non-discrimination et traitement national.*
 - 1.1.5.4. *Transparence et souplesse.*

1.2. Les règlements sont-ils rédigés clairement et facilement accessibles, et:

- 1.2.1. Permettent-ils à l'autorité compétente de s'adapter à l'évolution scientifique, aux nouvelles données ou de modifier les exigences du programme?

1.3. Les textes juridiques ou réglementaires applicables aux importations alimentaires définissent-ils les rôles et les responsabilités:

- 1.3.1. Des opérateurs du secteur alimentaire (importateurs):
 - 1.3.1.1. *Ont-ils pour responsabilité première de garantir que les importations alimentaires satisfont aux exigences réglementaires?*
 - 1.3.1.2. *Doivent-ils satisfaire aux obligations qui incombent aux importateurs (par exemple, BIP, vérification du fournisseur étranger, rappels, notification des expéditions, licences)?*
- 1.3.2. De la ou des autorités compétentes?
 - 1.3.2.1. *Désignation de l'institution ou des institutions et de leurs responsabilités.*
 - 1.3.2.2. *Règles concernant la nomination des responsables ou la délégation à des tiers fournisseurs de services.*
 - 1.3.2.3. *Mesures requises pour contrôler la conformité (par exemple, examen des documents, inspection) et si nécessaire mener une action coercitive (par exemple, saisie, rappel).*
 - 1.3.2.4. *Exigences et, si nécessaire, mécanismes d'échange de l'information, de collaboration entre les autorités compétentes et autres institutions et avec les entreprises alimentaires.*

1.4. Les textes juridiques/réglementaires donnent-ils le pouvoir:

- 1.4.1. D'établir des exigences relatives aux importations alimentaires (par exemple, normes de sécurité sanitaire des aliments, exigences concernant les procédés)?
- 1.4.2. D'établir des accords avec les autorités étrangères, notamment surveillance réduite des importations alimentaires et/ou des exigences en matière de certification?
- 1.4.3. D'établir des exigences en matière d'admissibilité (par exemple, interdiction relative aux ingrédients interdits, notification obligatoire)?



- 1.4.4. De collecter des informations sur les importateurs et les denrées importées?
- 1.4.5. D'établir des processus et des procédures, notamment:
 - 1.4.5.1. *Exigences en matière de redevances et de taxes, et processus de collecte?*
 - 1.4.5.2. *Inspection, échantillonnage et analyse des denrées importées, y compris le recours à des laboratoires tiers et, si nécessaire, procédures de reconnaissance/homologation?*
 - 1.4.5.3. *Processus décisionnel, appels, pénalités et sanctions?*

2. Cadre institutionnel

- 2.1. Les autorités compétentes et autres institutions intervenant dans les contrôles des importations alimentaires:**
 - 2.1.1. Sont-elles autorisées par la législation?
 - 2.1.2. Ont-elles des mandats clairs, sans ambiguïté?
- 2.2. Les autorités compétentes ont-elles des accords formels de coordination et de partage de l'information, si nécessaire:**
 - 2.2.1. Avec toutes les autres autorités compétentes en matière de contrôle des importations alimentaires?
 - 2.2.2. Avec d'autres institutions (par exemple, Douanes, Santé animale, Santé végétale, Surveillance de la santé publique)?
 - 2.2.3. Avec des organisations du secteur privé (par exemple, importateurs, tiers fournisseurs de services)?
 - 2.2.4. Avec des organisations ou des mécanismes internationaux (par exemple, INFOSAN)?
- 2.3. Existe-t-il des données factuelles montrant la collaboration et le partage de l'information?**
- 2.4. S'il existe des autorités ou institutions supranationales (régionales), supranationales, multinationales ou sous-nationales compétentes, y a-t-il:**
 - 2.4.1. Un cadre intégré susceptible de faciliter la collaboration et la coopération, et d'assurer la mise en œuvre systématique à tous les points de frontière?
 - 2.4.2. Des éléments concrets de lacunes ou de chevauchement?
 - 2.4.3. Des éléments concrets de fragmentation ou d'incohérence entre les gouvernements sous-nationaux ou entre les autorités sous-nationales et nationales compétentes?
- 2.5. Les autorités compétentes en matière de contrôle des importations alimentaires participent-elles à l'élaboration des normes alimentaires nationales ou internationales appropriées (par exemple, le Codex)?**

SERVICES DE SOUTIEN

1. Gestion centrale

1.1. La ou les autorités compétentes en matière d'importation alimentaire devraient comporter une fonction de gestion centrale qui:

- 1.1.1. Fournit une fonction intégrée pour concevoir, mettre en œuvre et gérer les mesures de gestion des risques appropriées.
- 1.1.2. Entrepren d'analyse du système, afin d'élaborer le profil de l'importateur, définit les procédures de planification et d'établissement de rapports.
- 1.1.3. A une fonction de planification du programme pour évaluer les mesures de gestion des risques, à des fins d'amélioration continue.
- 1.1.4. A un processus de planification de la mise en œuvre opérationnelle afin de garantir que le contrôle des importations alimentaires (par exemple, inspection, analyse) est exécuté en continu.
- 1.1.5. Garantit que la conception du programme est documentée et qu'il existe des directives écrites concernant le programme pour les inspecteurs et les importateurs.
- 1.1.6. Est dotée d'un système de coordination et de réponse de la gestion qui assure une communication continue entre la gestion et le personnel d'exécution du programme afin de répondre aux problèmes, et fournit les instructions voulues en cas de situations nouvelles.
- 1.1.7. Le programme de contrôle des importations alimentaires devrait avoir accès en continu aux avis scientifiques afin d'établir et de maintenir des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques.
 - 1.1.7.1. *Les avis scientifiques proviennent-ils de sources internationales (par exemple, FAO, OMS) ou d'autres sources nationales appropriées?*
 - 1.1.7.2. *Existe-t-il des accords appropriés, lorsque les avis scientifiques sont fournis par d'autres institutions nationales, précisant les rôles et les responsabilités, les ressources nécessaires et les attentes?*
 - 1.1.7.3. *Des avis scientifiques sont-ils disponibles pour élaborer la stratégie d'échantillonnage et les plans d'échantillonnage annuels?*
 - 1.1.7.4. *Existe-t-il des plans d'échantillonnage annuels documentés indiquant le type et le nombre d'inspections ou d'échantillons à collecter, qui doit collecter les échantillons et où (par exemple, à la frontière, dans l'entrepôt de l'importateur) et sont-ils mis à la disposition du personnel d'inspection et du personnel des laboratoires?*

2. Services d'analyse fournis par les laboratoires

2.1. Les programmes d'importations alimentaires devraient avoir accès aux services analytiques suivants:

- 2.1.1. Laboratoires gouvernementaux nationaux; laboratoires universitaires, laboratoires tierces parties privés, laboratoires gouvernementaux ou tierces parties internationaux.
- 2.1.2. Existe-t-il des accords appropriés lorsque les services analytiques sont fournis par des laboratoires externes (c'est-à-dire des laboratoires situés hors de l'autorité compétente) établissant clairement les rôles et les responsabilités, les ressources nécessaires et les attentes?



- 2.1.3. Existe-t-il des systèmes ou protocoles pour la communication des résultats analytiques aux fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires?
- 2.1.4. La capacité (par exemple, essais, méthodes) et la confiance (par exemple, homologation des contrôles de qualité) sont-elles connues?
- 2.1.5. Les résultats sont-ils fournis en temps voulu?
- 2.1.6. Une infrastructure adéquate est-elle en place?
- 2.1.7. Les principes de cohérence, de confiance et de transparence sont-ils pris en compte pour les laboratoires utilisés dans les contrôles des importations alimentaires?
- 2.1.8. Dans la mesure du possible, les laboratoires utilisés dans les contrôles des importations alimentaires ont-ils l'assurance qualité ou l'accréditation voulues?

3. Inspection

3.1. Les contrôles des importations nécessitent la surveillance des gouvernements afin de vérifier que les aliments importés et les importateurs répondent aux exigences réglementaires. La surveillance est-elle exercée par:

- 3.1.1. Des fonctionnaires gouvernementaux?
- 3.1.2. Des tiers fournisseurs de services?
- 3.1.3. Une combinaison d'entre eux?

3.2. Inspection avant la frontière

- 3.2.1. Existe-t-il un soutien à l'inspection pour les contrôles avant la frontière y compris l'évaluation du système de sécurité sanitaire des aliments dans un pays exportateur?
- 3.2.2. Existe-t-il des critères d'admissibilité clairs pour ce qui concerne le recours à des tiers fournisseurs de services pour évaluer les fournisseurs étrangers (par exemple, vérification des fournisseurs étrangers de l'importateur)?

3.3. Inspection à la frontière

- 3.3.1. Qui est chargé des contrôles à la frontière des importations alimentaires:
 - 3.3.1.1. *Services frontaliers?*
 - 3.3.1.2. *Fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires?*
 - 3.3.1.3. *Importateurs, tiers fournisseurs de services?*
- 3.3.2. Y a-t-il des services d'inspection suffisants pour exécuter les contrôles nécessaires à la frontière?
- 3.3.3. Y a-t-il un échange d'informations et une communication suffisantes entre les postes frontaliers et les fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires, et entre les importateurs et les contrôles des importations alimentaires?

3.4. Après la frontière/dans le pays

- 3.4.1. Existe-t-il des contrôles clairs après la frontière (par exemple inspection des importateurs)?
- 3.4.2. Qui est chargé de l'exécution des contrôles à l'intérieur du pays:
 - 3.4.2.1. *Des fonctionnaires gouvernementaux (par exemple, fonctionnaires chargés du contrôle des denrées de production nationale, gouvernements sous-nationaux)?*
 - 3.4.2.2. *Des tiers fournisseurs de services homologués?*



4. Soutien juridique

4.1. Existe-t-il un accès continu aux conseils juridiques:

- 4.1.1. Pour aborder des règlements ou des directives opérationnelles ou sectorielles qui sont nouveaux ou qui ont été modifiés?
- 4.1.2. Pour traiter les problèmes de non-conformité dans le cas d'une action en justice ou de poursuites?
- 4.1.3. Pour apporter un appui aux fonctionnaires dans les recours formés par l'importateur ou en cas de sanctions administratives?

5. Soutien administratif

5.1. Le soutien administratif comprend-il la gestion des ressources financières, les achats, l'établissement de politiques et de procédures, la santé et la sécurité?

6. Ressources financières

6.1. Les contrôles des importations alimentaires sont-ils financés par:

- 6.1.1. Des recettes publiques?
- 6.1.2. Des redevances prélevées sur les importateurs, directement ou indirectement?
- 6.1.3. Une combinaison des deux?

6.2. Les ressources nécessaires pour les services de contrôle des importations alimentaires sont-elles clairement déterminées, et l'utilisation prévue et réelle des ressources est-elle documentée?

- 6.2.1. L'accès à des sources de financement spécifiques est-il autorisé en cas de situations d'urgence?
- 6.2.2. Des taxes ou redevances sont-elles perçues au titre du contrôle des importations alimentaires (le cas échéant)?
- 6.2.3. Sont-elles autorisées par la législation, notamment un processus de collecte?
- 6.2.4. Sont-elles proportionnées au service fourni?
- 6.2.5. Sont-elles publiées et tenues à disposition des importateurs?
- 6.2.6. Sont-elles régulièrement actualisées?

6.3. Les procédures de collecte des redevances sont-elles claires et transparentes pour les importateurs et pour les fonctionnaires?

6.4. Des audits financiers sont-ils menés régulièrement pour vérifier la collecte des redevances et les dépenses imputables sur ces redevances?

6.5. Les importateurs doivent-ils verser une caution pour les denrées importées? Si oui, existe-t-il un processus pour:

- 6.5.1. Gérer la caution?
- 6.5.2. Rembourser la caution à l'importateur lorsque les denrées sont considérées comme étant admissibles?
- 6.5.3. Utiliser la caution pour payer la réexportation ou la destruction des denrées refusées?
- 6.5.4. Audit et utilisation postérieure des cautions?



7. Emplacement des bureaux

7.1. L'emplacement des bureaux est-il approprié:

- 7.1.1. Au même endroit que les principaux points d'entrée dans le pays ou à proximité immédiate?
- 7.1.2. Les bureaux principaux sont-ils situés près des principaux points d'entrée dans le pays?
- 7.1.3. Lorsqu'un fonctionnaire est chargé de plusieurs points d'entrée, est-il possible d'accéder facilement à tous les points d'entrée depuis un bureau?
- 7.1.4. Les bureaux centraux sont-ils situés de manière à faciliter la communication et la coordination avec les autres organisations nationales?

8. Laboratoires

8.1. Les laboratoires sont-ils situés de manière à ce que les échantillons puissent être acheminés jusqu'à eux de manière efficace et efficiente et à ce qu'ils arrivent en condition acceptable pour l'analyse?

9. Transports

9.1. Existe-t-il des moyens appropriés pour assurer le transport:

- 9.1.1. Des inspecteurs jusqu'aux sites d'inspection et leur retour?
- 9.1.2. Du matériel d'échantillonnage et des échantillons jusqu'au site d'inspection, et ensuite jusqu'aux laboratoires?

9.2. Existe-t-il des politiques sur l'utilisation des moyens de transport? Et pour la protection des échantillons pendant le transport?

10. Achats

10.1. Des politiques et des procédures de passation des marchés sont-elles établies:

- 10.1.1. Pour l'acquisition de biens d'équipement?
- 10.1.2. Pour les fournitures générales?
- 10.1.3. Pour l'audit et l'examen des achats afin de garantir l'utilisation appropriée des ressources?

10.2. Le matériel fait-il l'objet d'une inspection et d'un échantillonnage appropriés (le cas échéant)?

10.3. Les équipements et matériels sont-ils régulièrement entretenus, renouvelés et disponibles à tout moment?

10.4. Les uniformes ou vêtements appropriés⁶, notamment les équipements de protection, sont-ils disponibles à tout moment?

10.5. Existe-t-il des procédures de gestion et d'entretien?

11. Ressources humaines

11.1. Les contrôles des importations alimentaires nécessitent des spécialistes et du personnel administratif ayant les compétences voulues pour administrer et gérer les contrôles des importations fondés sur les risques:

⁶ C'est-à-dire spécifiques au corps des inspecteurs, et permettant son identification.



- 11.1.1. Existe-t-il des descriptions des tâches clairement définies qui indiquent les devoirs et les responsabilités d'un poste?
- 11.1.2. Existe-t-il un système de classification qui organise les descriptions de travail pour une gestion efficace des ressources humaines?
- 11.2. Existe-t-il des organigrammes? Sont-ils mis à la disposition du personnel et des parties prenantes extérieures?
- 11.3. Les procédures en vue des nominations officielles et des fonctions y relatives sont-elles bien définies?

12. Formation du personnel

- 12.1. Existe-t-il des politiques qui définissent les possibilités et les exigences en matière de formation?
- 12.2. Le personnel comprend-il son rôle et ses responsabilités et a-t-il les qualifications et les compétences requises pour s'en acquitter?
- 12.3. Les spécialistes satisfont-ils aux normes professionnelles?
- 12.4. Le personnel devrait disposer d'un plan de formation adapté aux besoins individuels, compte tenu de la formation universitaire et de l'expérience acquise en cours d'emploi (dans les limites des ressources de formation disponibles).
- 12.5. Les sessions de formation font-elles l'objet d'un rapport et d'une évaluation et ont-elles une incidence sur les activités exécutées?



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
DEPARTAMENTO DE CUARENTENA VEGETAL
DEPARTAMENTO DE CUARENTENA ANIMAL

BOLETA DE REGISTRO No. 01-027531
 DIA MES AÑO
 3 7 15
 Fecha

Nombre producto: <i>Carne de res</i>	Industria: <i>Avícola</i>	Origen: <i>Perú</i>
No. Plástico: <i>824</i>	Control: <i>SANSA</i>	Producto: <i>Carne de res</i>
Producto: <i>gallina</i>	Control: <i>SANSA</i>	Producto: <i>Carne de res</i>

Mapache <input type="checkbox"/>	Equinos <input type="checkbox"/>	Felinos <input type="checkbox"/>	Carnes <input type="checkbox"/>
Przine <input type="checkbox"/>	Vivier <input type="checkbox"/>	Uccinos <input type="checkbox"/>	Embalsos <input type="checkbox"/>
Placón <input type="checkbox"/>	Plantas <input type="checkbox"/>	Alisos <input type="checkbox"/>	Gatos <input type="checkbox"/>
Alcomil <input type="checkbox"/>	Sarcelos <input type="checkbox"/>	Telco <input type="checkbox"/>	Bovinos <input type="checkbox"/>
Tarta <input type="checkbox"/>	Sabores <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>	

OBSERVACIONES: *Peso de res*

Para cumplimiento de la Ley de Protección y Sanidad de los Alimentos, Ley No. 3041, y sus modificatorias Reglamentos No. 001, 002, 003, 004, 005, 006, 007, 008, 009, 010, 011, 012, 013, 014, 015, 016, 017, 018, 019, 020, 021, 022, 023, 024, 025, 026, 027, 028, 029, 030, 031, 032, 033, 034, 035, 036, 037, 038, 039, 040, 041, 042, 043, 044, 045, 046, 047, 048, 049, 050, 051, 052, 053, 054, 055, 056, 057, 058, 059, 060, 061, 062, 063, 064, 065, 066, 067, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 074, 075, 076, 077, 078, 079, 080, 081, 082, 083, 084, 085, 086, 087, 088, 089, 090, 091, 092, 093, 094, 095, 096, 097, 098, 099, 100.

SECTION 1

OBJECTIF DES CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

- > OBJECTIFS
- > PRINCIPES ET CONCEPTS DES CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES
- > CONCEPTION ET MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

OBJECTIFS

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Le cadrage politique est le procédé par lequel des gouvernements établissent les buts et objectifs du système national de contrôle des aliments, ainsi que l'engagement par rapport à une suite d'actions pour atteindre ces buts et objectifs. Il devrait également comprendre l'identification et la formulation claire des résultats attendus. Les décisions sur les politiques orientent les actions qui suivent, y compris la mise en place de lois et règlements.»

CAC/GL 82-2013

Les gouvernements fixent des objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments, y compris pour les aliments importés, en fonction de la situation propre à leur pays et des obligations internationales. Les pays sont encouragés à élaborer une politique de sécurité sanitaire des aliments importés, soit sous forme de politique distincte ou dans le cadre d'une politique de sécurité sanitaire des aliments globale. La politique d'un pays en matière de sécurité sanitaire des aliments importés établit en général les objectifs nationaux. Certains pays peuvent choisir de faire référence aux principes énoncés dans le Codex Alimentarius comme politique nationale. Les autorités compétentes élaborent par la suite un cadre de programme qui détermine les mesures de gestion des risques à mettre en œuvre pour répondre aux objectifs nationaux.

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«... accorder la priorité à la protection de la santé des consommateurs et à l'assurance de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires plutôt qu'aux considérations économiques ou aux autres considérations commerciales.»

CAC/GL 47-2003

Protection de la santé des consommateurs.

Promotion de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

Conformément aux orientations du Codex, les contrôles des aliments importés ont pour objectifs de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des denrées alimentaires tout en évitant de créer des obstacles techniques injustifiés au commerce⁷. Dans de nombreux pays, les objectifs sont inscrits dans la législation afin d'encadrer les décisions qui seront prises par la suite en matière de mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires.

Les pays reconnaissent que la mise en œuvre efficace des contrôles des importations alimentaires suppose le ciblage des produits présentant le risque le plus élevé avec la ou les mesure(s) de gestion des risques la ou les plus appropriée(s), ce qui permet de trouver un équilibre entre les coûts de l'intervention réglementaire (y compris les coûts pour l'industrie et les consommateurs) et l'objectif principal de protéger la santé et la sécurité sanitaire des consommateurs. Un tel équilibre implique nécessairement l'application d'approches fondées sur les risques dûment établies,

⁷ Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003).

notamment l'identification, l'évaluation et la gestion des risques, recommandées par le Codex⁸, comme base des contrôles des importations alimentaires.

PRINCIPES ET CONCEPTS DES CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

Les informations contenues dans le présent manuel sont conformes aux principes énoncés dans les documents pertinents du Codex et les explicitent.

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

Les «Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires» (CAC/GL 20-1995) sont notamment les suivants:

- > aptitude à l'emploi,
- > évaluation des risques,
- > non-discrimination,
- > efficacité,
- > harmonisation,
- > équivalence,
- > transparence,
- > traitement spécial et différencié,
- > procédure de contrôle et d'inspection
- > validité de la certification.

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

Les «Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires» (CAC/GL 47-2003) décrivent les caractéristiques suivantes:

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

Cette section illustre un certain nombre de principes et de concepts tirés des directives, toutefois les autorités sont encouragées à consulter les publications du CCFICS⁹.

⁸ Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CAC/GL 62-2007).

⁹ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/fr/>

Aptitude à l'emploi

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Aptitude à l'emploi:

Les systèmes d'inspection et de certification doivent être parfaitement adaptés aux objectifs fixés, compte tenu de la détermination du niveau acceptable de protection qui est requis.»

CAC/GL 20-1995

Réalisation des objectifs fixés.

Les mesures de gestion des risques associées aux contrôles des importations alimentaires devraient être pleinement efficaces et aptes au but poursuivi (c'est-à-dire, atteindre les objectifs nationaux fixés). Les contrôles des importations alimentaires peuvent comporter une série de mesures de gestion des risques.

Les mesures de gestion des risques peuvent comporter les inspections à la frontière ou au point d'entrée, (notamment contrôle documentaire, contrôle d'identité et contrôle physique), l'audit des systèmes de sécurité sanitaire des aliments du pays exportateur, l'évaluation des bonnes pratiques d'importation (BPI) des importateurs et l'assurance que les certificats officiels eux-mêmes sont authentiques et exacts (par ex., en communiquant avec les autorités chargées des contrôles alimentaires dans le pays exportateur). Les pays importateurs peuvent:

- > adapter la nature et la fréquence des inspections, des audits, des échantillonnages et des essais en proportion du risque présenté par l'aliment importé tel qu'il a été évalué, des antécédents en matière de conformité (ou de non-conformité) du produit alimentaire importé, du fournisseur et/ou du transformateur étranger, et de l'importateur;
- > adapter les contrôles en fonction des épidémies d'origine alimentaire, de cas de non-conformité graves (relevés au cours d'une inspection ou d'un essai), d'alertes de sécurité sanitaire des aliments internationales (par ex., les notifications du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)).

NOTE

INFOSAN est un réseau mondial d'autorités nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments, géré conjointement par la FAO et l'OMS, qui a pour but de:

- > Promouvoir un échange rapide d'informations lors d'événements relatifs à la sécurité sanitaire des aliments.
- > Partager l'information sur des questions importantes d'intérêt mondial concernant la sécurité sanitaire des aliments.
- > Promouvoir l'établissement de partenariats et la collaboration entre les pays, et entre les réseaux.
- > Aider les pays à renforcer leurs capacités pour mieux faire face aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Fondement juridique et transparence

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Législation et procédures d'application clairement définies et transparentes.»

CAC/GL 47-2003

Les contrôles des importations alimentaires devraient avoir une base juridique claire, avec des lois, règlements, normes et autres classes de procédures opérationnelles d'accès facile (c.-à-d. transparents) qui sont en harmonie avec les normes et directives de sécurité sanitaire internationales (par ex., Codex) et, le cas échéant, d'autres normes liées aux aliments (par ex., OIE et CIPV).

Les autorités législatives, les règlements et les procédures opérationnelles devraient être écrits, publiés et facilement accessibles à toutes les parties intéressées (par ex., entreprises alimentaires importatrices ou exportatrices, les autorités compétentes du ou des pays exportateurs).

D'autres indications concernant le fondement juridique sont fournies à la Section 3 du présent manuel.

Fondement juridique clair et exigences transparentes.

Non-discrimination

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Les pays devraient faire en sorte d'éviter toute distinction arbitraire ou injustifiée en ce qui concerne les risques liés à différentes situations, si de telles distinctions entraînent une discrimination ou une restriction déguisée du commerce international.»

CAC/GL 20-1995

«Dans la mesure du possible, les exigences spécifiées doivent être appliquées de la même façon aux denrées alimentaires nationales et importées.»

CAC/GL 47-2003

L'autorité compétente devrait appliquer le principe de la non-discrimination. Les exigences réglementaires relatives aux importations alimentaires devraient donc, si possible, être en harmonie avec les exigences en matière de sécurité sanitaire établies pour les denrées alimentaires nationales. Toutefois, l'évaluation de la conformité aux normes, en particulier les contrôles des processus (par ex., les bonnes pratiques de fabrication) peuvent différer selon qu'il s'agit de denrées alimentaires nationales ou importées. Par exemple, les contrôles des processus concernant les denrées alimentaires nationales peuvent être effectués pendant l'inspection, tandis que pour les importations alimentaires, l'assurance peut être fournie par l'autorité compétente dans le pays exportateur.

L'utilisation de données factuelles (par ex., antécédents de conformité, accords en matière de sécurité sanitaire des aliments) pour mettre en œuvre deux contrôles des importations différents pour des denrées analogues provenant de deux pays

Les exigences concernant les importations alimentaires devraient être cohérentes avec celles s'appliquant aux denrées alimentaires nationales.

exportateurs différents ne constitue pas nécessairement de la discrimination. Par exemple, lorsque le pays exportateur fournit des assurances de conformité, l'inspection à la frontière de la denrée peut être réduite, alors qu'elle peut être plus élevée pour une denrée semblable en l'absence d'assurance.

Rôles et responsabilités clairement définis

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Responsabilités clairement définies pour la ou les autorités compétentes.»

CAC/GL 47-2003

Autorités compétentes

La ou les autorités compétentes chargées des contrôles des importations alimentaires (nationales, infranationales ou régionales) et les autres institutions (par ex., les organismes chargés des douanes, de l'agriculture, du commerce ou de la santé) devraient avoir des mandats et des responsabilités clairs. Lorsque les autorités font appel à des tiers fournisseurs de services pour contrôler les importations alimentaires, tous les arrangements devraient être conformes aux directives du CCFICS sur l'accréditation officielle¹⁰.

Responsabilité première des importateurs/entrepreneurs du secteur alimentaire

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Les exploitants du secteur alimentaire ont pour rôle et responsabilité de gérer la sécurité sanitaire de leurs produits alimentaires et de se conformer aux exigences y relatives applicables aux aliments sous leur contrôle.»

CAC/GL82-2013

Les importateurs sont responsables en première ligne des importations alimentaires, ce qui devrait être clairement stipulé. Cela crée un devoir de diligence. Les obligations juridiques devraient établir clairement la norme de diligence, à savoir, ce que les importateurs peuvent ou ne peuvent pas faire, comme par exemple interdire l'importation de denrées alimentaires qui ne répondent pas aux réglementations en vigueur pour le produit ou le processus de transformation, ou demander à l'importateur de se conformer aux exigences (par exemple, bonnes pratiques d'importation (BPI), licences d'importation obligatoires).

Mandats clairs pour les autorités compétentes.

Les importateurs sont responsables en première ligne des denrées alimentaires qu'ils importent.

¹⁰ Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997).

Prise de décision fondée sur les risques, la science et les données factuelles

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Les exploitants du secteur alimentaire ont pour rôle et responsabilité de gérer la sécurité sanitaire de leurs produits alimentaires et de se conformer aux exigences y relatives applicables aux aliments sous leur contrôle.»

CAC/GL 82-2013

Les contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques constituent des outils efficaces pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Les contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques offrent un moyen plus efficace d'affronter les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments. Ces contrôles devraient être fondés sur une évaluation des risques présentés par la denrée importée elle-même, des risques et des contrôles mis en œuvre par la source (par exemple, pays exportateur; entreprise alimentaire exportatrice) et des risques et des contrôles mis en œuvre par l'importateur.

Reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments d'autres pays

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

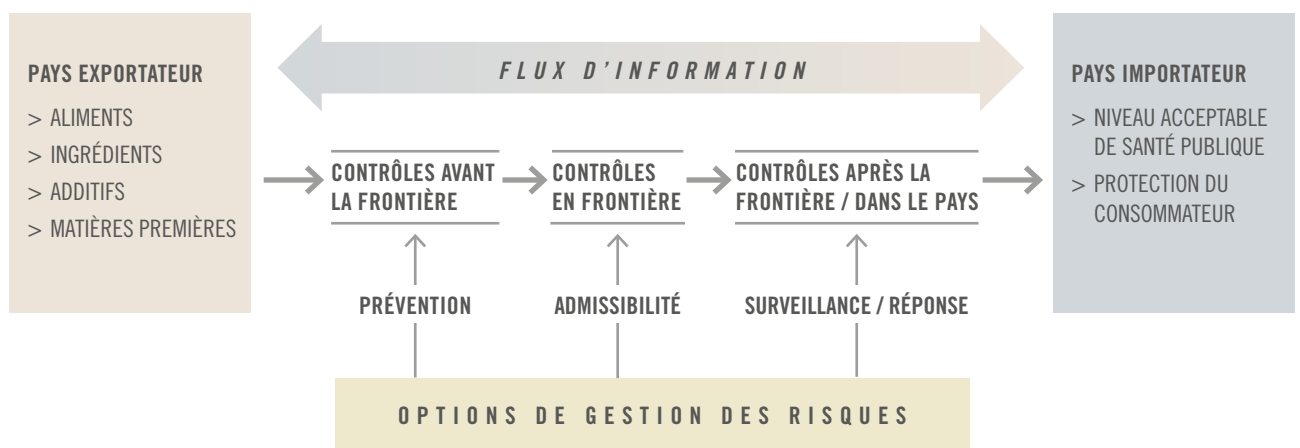
«Les exploitants du secteur alimentaire ont pour rôle et responsabilité de gérer la sécurité sanitaire de leurs produits alimentaires et de se conformer aux exigences y relatives applicables aux aliments sous leur contrôle.»

CAC/GL 47-2003

Les contrôles des importations alimentaires peuvent prendre en compte le système de contrôle des aliments dans le pays exportateur.

Les contrôles des importations alimentaires peuvent comporter la reconnaissance des contrôles de sécurité sanitaire des aliments mis en place dans les pays exportateurs, comme les exigences en matière de certification ou d'autres formes d'accords réciproques (accords bilatéraux ou multilatéraux, protocoles d'accord, ou encore par des accords formels d'équivalence).

FIGURE 1 ILLUSTRATION D'UN CADRE SIMPLIFIÉ DE CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES



CONCEPTION ET MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

Les contrôles reposent sur des mesures de gestion des risques optimales, sur le plan de l'efficacité économique et de l'efficacité, et sont adaptés à la situation spécifique du pays.

Les pays et leurs autorités compétentes ont la responsabilité de garantir que les contrôles des importations alimentaires sont conçus et mis en œuvre conformément aux principes et orientations internationaux. Les contrôles efficaces des importations alimentaires comprennent notamment la conception d'un cadre de programme (voir Section 2) qui énonce les responsabilités principales, les informations requises et les options de gestion des risques. La mise en œuvre du cadre suppose des cadres juridiques et institutionnels appropriés (voir Section 3) ainsi que des services de soutien (notamment, gestion, avis scientifiques et inspection) (voir Section 4). On trouvera ci-après une brève introduction aux principaux concepts techniques et juridiques qui sont à la base des contrôles des importations alimentaires.

Cadre fondé sur les risques

Les contrôles des importations alimentaires devraient être organisés dans un cadre cohérent et fondé sur les risques, et reposer sur des exigences spécifiques en matière d'information.

La conception du programme (ce qui devrait être fait) et les procédures du programme (comment cela devrait être fait) devraient être élaborées en fonction des spécificités de chaque pays. Les contrôles des importations alimentaires, une fois qu'ils sont conçus et mis en œuvre, peuvent être considérés comme constituant un cadre de contrôle des importations alimentaires (voir figure 1 page précédente) qui devrait reposer sur les mesures de gestion des risques optimales pour leur efficacité économique et leur efficacité, qu'elles soient appliquées avant la frontière, à la frontière ou dans le pays. Afin de déterminer les mesures de gestion des risques appropriées, l'autorité compétente a besoin d'informations sur les importateurs et du profil des denrées importées, y compris le profil du pays exportateur. Elle a aussi besoin d'évaluer les risques associés à l'aliment importé, compte tenu des contrôles effectués par l'autorité compétente dans le pays exportateur, l'entreprise alimentaire exportatrice et l'importateur. La mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires exige aussi une communication permanente entre les pays importateurs et exportateurs.

Exigences en matière d'information

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

L'élaboration d'une méthode effective de collecte de données sur toute la chaîne alimentaire est importante pour connaître la situation (utilisant des informations précises et à jour sur la chaîne alimentaire tout entière), mesurer la performance, réévaluer et améliorer le système en continu.

CAC/GL 82-2013

Profils de l'importateur, des denrées importées et du pays exportateur.

La conception et l'exécution des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques nécessitent que l'autorité compétente élabore un profil concernant l'aliment importé (ce qui est importé, de quelle provenance, quand et comment) et l'importateur, y compris les antécédents de conformité, l'utilisation (par exemple, matière brute ou produits finis). Les informations fournies par le profil sont essentielles pour l'établissement de ces contrôles, qui sont axés à la fois sur les risques associés aux denrées alimentaires et sur tous les autres facteurs susceptibles de réduire ou d'accroître les risques (par exemple, contrôles de la transformation à l'origine, contrôles des transports).

Les informations fournies par d'autres autorités compétentes (par exemple, dans un pays ou entre pays) ou issues de mécanismes internationaux (par exemple, INFOSAN) sont importantes parce que le commerce alimentaire se mondialise, les matières premières et les produits finis provenant de nombreux pays.

Mesures de gestion des risques

Les mesures de gestion des risques associées aux contrôles des importations alimentaires, y compris la fréquence, l'intensité et le type de l'inspection, peuvent différer des mesures de gestion des risques au niveau national, mais les objectifs demeurent les mêmes, réduire les risques et accroître le taux de conformité.

Les mesures de gestion des risques peuvent être appliquées avant la frontière, sur la base de la confiance accordée aux contrôles dans le pays exportateur ou de l'entreprise alimentaire exportatrice, à la frontière, ou après la frontière (c'est-à-dire dans le pays importateur), l'autorité compétente évaluant les contrôles mis en œuvre par les importateurs.

Avant la frontière

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Les pays peuvent souhaiter conclure des accords relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires afin de disposer d'un moyen amélioré de s'assurer que les produits exportés sont conformes aux exigences spécifiées du pays importateur.»

CCAC/GL 34-1999

Les mesures de gestion des risques mises en œuvre avant la frontière sont conçues essentiellement pour s'assurer que les contrôles effectués dans un pays exportateur permettent d'obtenir des aliments plus sûrs. Cette assurance est le plus souvent fournie par l'autorité compétente dans le pays exportateur.

Les contrôles avant la frontière peuvent être un moyen efficace de s'assurer que les aliments importés sont conformes aux exigences, mais ils ne sont pas toujours appropriés et ni d'un bon rapport coût-efficacité (par exemple dans le cas de faibles volumes ou de relations commerciales sporadiques). Les contrôles avant la frontière

Informations utilisées pour mettre en œuvre les contrôles des importations fondés sur les risques.

Objectifs de réduction des risques et de conformité accrue des aliments importés.

Assurance de contrôles de sécurité sanitaire des aliments dans le pays exportateur.

nécessitent des ressources pour leur mise en œuvre tant dans le pays exportateur que dans le pays importateur, et doivent être soigneusement adaptés à la situation spécifique du pays.

En général, lorsque les pays exportateurs fournissent des assurances de sécurité sanitaire des aliments, celles-ci font l'objet d'arrangements formels fondés sur les orientations du Codex. Ces arrangements devraient inclure des procédures officielles d'échange d'informations (par exemple, pour l'échange de certificats officiels, et la communication de détails concernant les lots de denrées alimentaires rejetés et les décisions d'importation).

À la frontière

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«la nature et la fréquence de l'inspection peuvent alors être modifiées en fonction de la conformité démontrée aux exigences de sécurité sanitaire des aliments»

CAC/GL 47-2003

Évaluation de la conformité et examen de l'admissibilité; modifié en fonction des antécédents de conformité.

Les mesures de gestion des risques mises en œuvre à la frontière visent à évaluer la conformité des denrées importées et à examiner l'admissibilité du produit. Les contrôles à la frontière peuvent inclure des informations sur les importations, la validation des documents, l'inspection et l'analyse des produits. La nature des contrôles peut être modifiée en fonction de la conformité démontrée aux exigences de sécurité sanitaire des aliments.

Après la frontière/dans le pays

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

«Point de contrôle: Le contrôle des importations alimentaires par le pays importateur pourra être effectué (...): au point d'origine, en cas d'accord avec le pays exportateur; au point d'entrée dans le pays de destination, au point de transformation ultérieure; au point de transport et de distribution, au point de stockage; et au point de vente (au détail ou en gros).»

CAC/GL 47-2003

Efficace pour vérifier que les importateurs s'acquittent de leurs responsabilités.

Les mesures de gestion des risques prises à l'appui du contrôle des importations alimentaires peuvent aussi être appliquées sur le territoire national du pays importateur (c'est-à-dire après la frontière ou dans le pays). Il peut s'agir notamment d'établir des contrôles visant l'importateur (par exemple, enregistrement, agrément, autorisation); d'exiger que tous les importateurs se conforment aux BPI et de vérifier cette conformité. Les contrôles après la frontière peuvent aussi inclure l'inspection et l'analyse du produit dans les entrepôts de l'importateur afin d'évaluer les contrôles mis en place par l'importateur ou la surveillance et le suivi exercés par ce dernier sur le produit qui a été mis sur le marché.

Cadre juridique et institutionnel

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

Législation et procédures d'application clairement définies et transparentes:

La législation a pour objet de fournir le fondement et les pouvoirs nécessaires à l'application d'un système de contrôle des importations alimentaires. Le cadre juridique permet l'établissement de la ou des autorité(s) compétente(s) et des processus et procédures requis pour vérifier la conformité des importations aux exigences spécifiées.

CAC/GL 47-2003

Des cadres juridiques et institutionnels complets, sans ambiguïté et efficaces sont essentiels pour les contrôles des importations alimentaires.

Un cadre juridique relatif aux importations alimentaires doit comprendre tous les textes juridiques (par exemple, législation primaire ou secondaire) qui établissent les principes et les objectifs du contrôle des importations (par exemple, assurer la protection des consommateurs, faciliter le commerce des denrées alimentaires) et définissent les responsabilités des autorités compétentes des entreprises du secteur alimentaire.

Lorsqu'un gouvernement sous-national adopte des exigences juridiques relatives au contrôle des importations alimentaires sur son territoire, celles-ci deviennent part entière du cadre juridique. À l'évidence, les exigences juridiques au niveau sous-national devraient compléter le cadre juridique national et ne devraient pas lui porter atteinte ou le contredire.

La Section 3 présente les éléments que les pays devraient examiner en ce qui concerne le cadre juridique. Elle comprend des concepts comme la cohérence avec la législation alimentaire nationale et le respect des accords internationaux, et des principes essentiels (par exemple, transparence, souplesse) ainsi que la participation nécessaire des parties prenantes. La Section 3 fournit aussi des options techniques portant notamment sur les aspects législatifs de l'établissement de normes; les pouvoirs requis pour les arrangements avant la frontière; les contrôles à la frontière; les inspections, y compris les tiers fournisseurs de services; la collaboration; et le partage d'informations dans le cadre des contrôles des importations alimentaires. La section comporte aussi des informations sur les mesures coercitives et, le cas échéant, les recours ou appels.

EXTRAIT DU CODEX ALIMENTARIUS

Le système devrait inclure des mécanismes formels pour communiquer les décisions. Un mécanisme d'appel et/ou une possibilité de réexamen des décisions officielles concernant les expéditions devront être prévus.

CAC/GL 47-2003

Chaque pays doit établir les autorités compétentes appropriées pour élaborer, mettre en œuvre, suivre et faire appliquer les contrôles des importations alimentaires, de sorte qu'ils répondent aux exigences réglementaires. Pour que la mise en œuvre

Comprend l'ensemble de la législation, comme la législation primaire et secondaire et les normes ayant un impact sur les contrôles des importations alimentaires.

Cohérence avec les exigences internationales et nationales, et entre la législation nationale et sous-nationale.

Chaque pays a un cadre institutionnel qui lui est propre.

soit efficace, les autorités compétentes et les autres institutions doivent avoir des objectifs, un mandat, des pouvoirs et des responsabilités clairement définis, et lorsque les autorités compétentes sont multiples, elles doivent être dotées des mécanismes de coopération et d'échange d'informations appropriés.

Chaque pays a un cadre institutionnel propre, adapté à sa situation, pour la mise en œuvre non seulement des contrôles des importations alimentaires, mais aussi des exigences en matière de frontière et de douanes, de plantes, de santé et de bien-être des animaux et autres exigences appropriées. Dans certains cas, le fait de bien connaître les institutions qui sont chargées d'une manière ou d'une autre des importations alimentaires peut s'avérer très utile pour clarifier la situation et s'assurer d'une collaboration appropriée entre ces institutions.

La Section 3 présente les différents aspects des contrôles des importations alimentaires dans les pays où les autorités compétentes sont supranationales ou régionales, nationales ou sous-nationales. Elle décrit aussi les facteurs à prendre en considération pour la collaboration avec d'autres institutions (par exemple, surveillance de la santé publique, services douaniers, organismes de normalisation). Lorsque les responsabilités sont réparties entre plusieurs institutions, il est important d'avoir des arrangements documentés pour la collaboration et le partage de l'information concernant les contrôles des importations alimentaires.

Exigence clé pour la collaboration et la coopération entre les autorités compétentes et les autres institutions.

Fonctions de soutien

Pour être efficaces, les fonctions de soutien devraient assurer le service du cadre de contrôle des importations et être intégrées.

Chaque pays doit tenir compte de ses propres spécificités, mais certaines fonctions clés doivent être prises en considération dans l'élaboration, la mise en œuvre ou l'amélioration des contrôles des importations alimentaires.

Les fonctions de soutien comprennent la gestion centrale de la conception (fondée sur des avis scientifiques) et de l'exécution du programme, avec l'appui des services d'inspection, ainsi que d'autres fonctions de soutien notamment juridique, administratif et ressources humaines.

Gestion centrale

La gestion centrale des contrôles des importations alimentaires est essentielle à une exécution efficace des contrôles: elle est le garant de l'uniformité et de la cohérence de l'approche dans l'ensemble du pays. Elle est chargée de déterminer les mesures de gestion des risques les plus appropriées et d'établir des buts, des objectifs et des priorités. Dans un système national, elle fournit des orientations pour la gestion de l'information, l'administration et les ressources humaines.

La gestion centrale assure la cohérence dans la gestion de l'information, l'analyse des données (par exemple, planification et communication), la conception et la mise en œuvre du programme fondé sur les risques et des interventions.

La gestion centrale assure la cohésion et la cohérence dans l'élaboration et la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires.

Soutien scientifique

Afin d'élaborer et mettre en œuvre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques, les pays doivent avoir accès aux avis scientifiques pour déterminer les risques associés aux aliments, identifier les normes et définir la stratégie et les plans annuels d'échantillonnage appropriés. Le soutien scientifique signifie aussi que les pays ont accès aux services d'analyse voulus.

De nombreux pays font appel à des sources internationales (par exemple, Codex Alimentarius, FAO, OMS) pour identifier les risques, établir des normes alimentaires et élaborer des stratégies et des plans d'échantillonnage.

L'accès aux services d'analyse est nécessaire afin de mettre en œuvre l'échantillonnage et l'analyse des aliments importés, qu'il s'agisse de laboratoires d'État ou privés. Une attention particulière doit être accordée aux options offrant le meilleur coût-efficacité pour les services d'analyse, sur la base des capacités disponibles et du niveau de confiance dans le laboratoire, qui devrait avoir l'assurance qualité adéquate pour garantir l'exactitude des résultats. Dans certains cas, les pays demandent que les laboratoires soient accrédités pour fournir des services d'analyse officiels.

Services d'inspection

Les services d'inspection sont fondamentaux pour permettre aux gouvernements de faire face à leurs responsabilités en matière de surveillance réglementaire de la conformité des importateurs et des importations alimentaires. La fonction de surveillance peut être attribuée à des fonctionnaires du gouvernement (par exemple, des inspecteurs); des tiers fournisseurs de services (par exemple, des organisations agréées) ou une combinaison des deux. De plus, le type d'inspection doit être adapté aux mesures de gestion des risques spécifiques comprises dans les contrôles des importations alimentaires. Par exemple, lorsque les contrôles mis en œuvre avant la frontière par le pays importateur consistent à demander l'assurance du pays exportateur, il s'agit en général de contacts entre services gouvernementaux; toutefois des tiers fournisseurs de services peuvent effectuer la vérification du fournisseur étranger pour le compte des importateurs.

L'aspect essentiel est d'évaluer le type d'inspection requis et le moyen le plus efficace de l'exécuter, compte tenu des autorités législatives, des éléments du programme et des ressources disponibles.

Autre soutien

Les avis scientifiques et l'inspection sont des éléments fondamentaux de la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires, mais il y a aussi d'autres éléments comme le soutien des services juridiques, les ressources financières, l'administration et les ressources humaines. Chaque domaine de soutien présente des aspects analogues à ceux des autres contrôles alimentaires (par exemple, certification des exportations, des denrées produites dans le pays). Cependant, ils doivent tous être examinés dans le contexte des contrôles des importations alimentaires pour garantir une mise en œuvre efficace.

Les contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques doivent se baser sur les avis scientifiques.

Les services d'analyse sont nécessaires pour appuyer l'échantillonnage et effectuer l'analyse des aliments importés.

La fonction d'inspection assure la surveillance réglementaire qui renforce la conformité des importateurs et des importations alimentaires.

Comprend les avis juridiques, les ressources financières, administratives et humaines.



© FAO/Bay Ismoyo



© FAO/Juan Manuel Ballellas



© FAO/Alessandra Benedetti

SECTION 2

CADRE DU CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

- > **INTRODUCTION**
- > **CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES**
- > **MESURES DE GESTION DES RISQUES**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.1
PROFILS DES DENRÉES IMPORTÉES,
DE L'IMPORTATEUR ET DU PAYS EXPORTATEUR**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.2
CATÉGORISATION DES RISQUES**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.3
ARRANGEMENTS DE RECONNAISSANCE**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.4
VALIDATION DE LA DOCUMENTATION**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.5
BONNES PRATIQUES D'IMPORTATION**

INTRODUCTION

Les contrôles des importations alimentaires devraient être conçus et appliqués en fonction de la situation particulière d'un pays.

Pas de solution unique «prête à l'emploi», mais des approches communes.

Les contrôles des importations alimentaires devraient être fondés sur des activités de gestion des risques optimales à des fins d'efficacité et d'efficience.

Dans la conception et la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires, un pays inclut en général la conception du programme (ce qui devrait être fait) et les procédures opérationnelles (comment cela devrait être fait) qui permettent de garantir la conformité des aliments importés à ses exigences réglementaires¹¹.

Les contrôles des importations alimentaires, planifiés et mis en œuvre conformément à ce qu'on appelle en général un «programme ou cadre de contrôle des importations alimentaires», devraient être conçus et mis en œuvre en fonction des situations particulières des pays, compte tenu des risques potentiels associés aux denrées importées (par exemple, catégorie, origine, procédés, usage du consommateur) et des contrôles appliqués par la ou les autorité(s) compétentes du pays exportateur, l'entreprise alimentaire exportatrice ou l'importateur.

Par conséquent, il n'existe pas de solution unique «prête à l'emploi», pas de mesures minimales de gestion des risques spécifiques, puisque la situation dans chaque pays est spécifique, non seulement pour ce qui concerne les contrôles des importations alimentaires, mais aussi dans le cadre plus large des politiques gouvernementales (par exemple, sécurité alimentaire, commerce international) qui doivent être prises en compte.

NOTE

Les pays importateurs envisagent souvent d'adopter tout ou partie des contrôles qui se sont avérés efficaces dans un autre pays. Adopter un programme qui a donné de bons résultats est certes attrayant, mais il est peu probable que le succès soit au rendez-vous sauf s'il est pris soin d'évaluer les forces et les faiblesses et d'adapter les mesures de gestion des risques aux spécificités du pays.

Néanmoins, comme décrit dans la présente section, il existe des approches communes (collecte des données de base et utilisation de ces données pour la catégorisation des risques) qui permettent à une autorité compétente de sélectionner et de mettre en œuvre la combinaison la plus appropriée de mesures de gestion des risques pour mettre en place des contrôles cohérents et fondés sur les risques¹².

Le cadre de contrôle des importations alimentaires (voir figure 2 ci-après) devrait reposer sur une combinaison optimale de mesures de gestion des risques permettant d'en garantir l'efficience et l'efficacité, qu'elles soient appliquées avant la frontière, à la frontière ou dans le pays. Pour déterminer la combinaison optimale des mesures de gestion des risques appropriées, l'autorité compétente a besoin d'informations sur les importateurs et les denrées importées, y compris sur le pays exportateur.

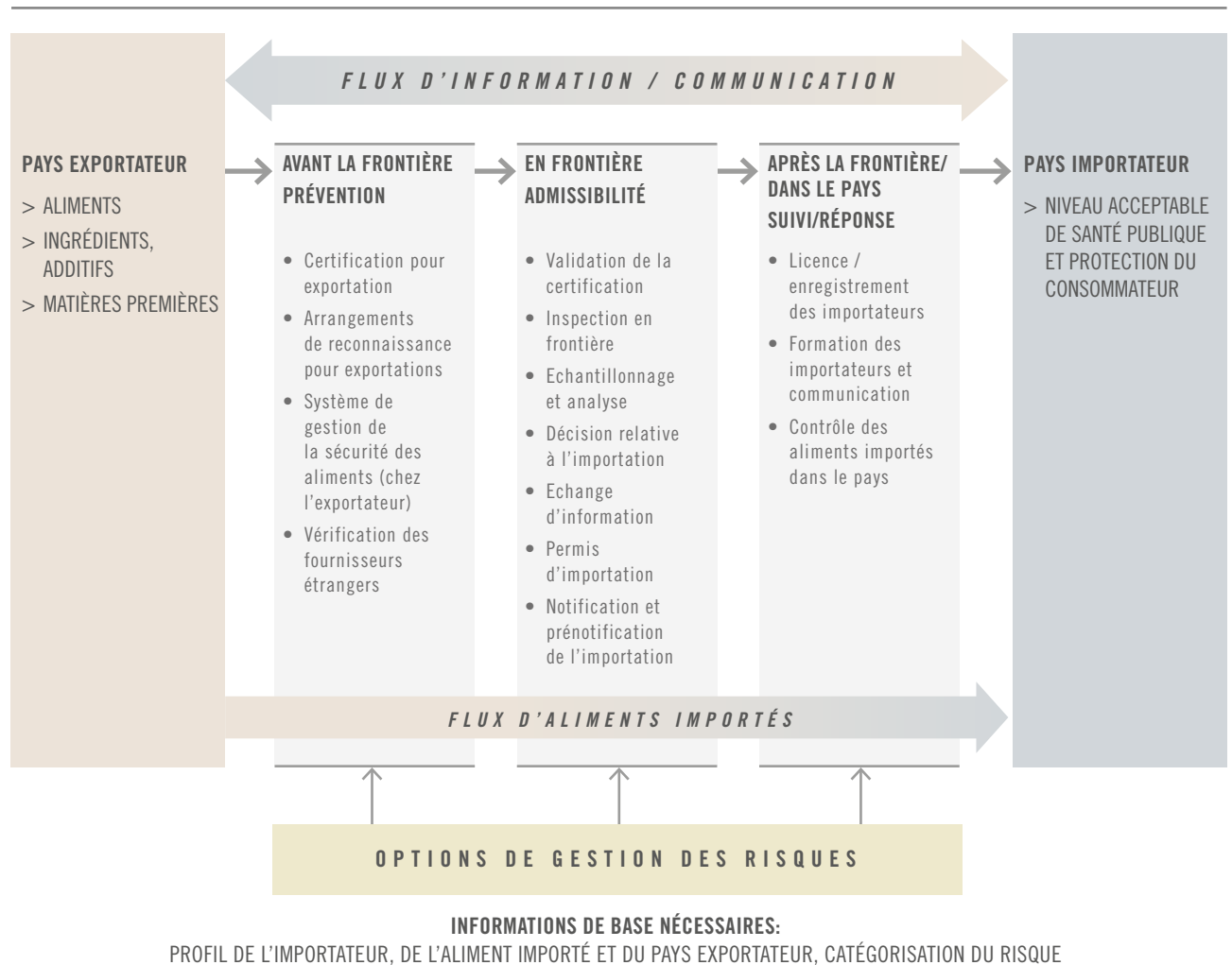
¹¹ Les exigences de sécurité sanitaire des aliments sont l'objectif principal de la présente section, car elle s'articule autour de la notion de risques dans ce domaine, mais des approches analogues peuvent être examinées pour d'autres exigences associées.

¹² On entend par contrôle des importations alimentaires les actions menées par une autorité compétente ou en son nom, en matière de collecte d'informations, d'analyse ou de caractérisation des risques, et de gestion des risques afin d'assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires importées.

Ces informations peuvent être résumées dans des profils. Elle a aussi besoin d'évaluer les risques associés aux denrées importées, compte tenu des contrôles effectués par l'autorité compétente dans le pays exportateur, par l'entreprise alimentaire exportatrice et par l'importateur. La mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires nécessite aussi une communication permanente entre les pays importateurs et exportateurs. La Figure 2 fournit une représentation graphique de toutes les mesures de gestion que les autorités compétentes peuvent utiliser dans le cadre de leurs contrôles des importations alimentaires¹³.

On trouvera dans la présente section d'autres détails concernant les éléments du cadre de contrôle des importations alimentaires énumérés dans la Figure 2. Les pays sélectionnent en général une combinaison de mesures de gestion des risques en fonction du risque associé à un produit particulier et des ressources disponibles qui

FIGURE 2 CADRE DE CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES PRÉSENTANT LES PRINCIPAUX ÉLÉMENTS (PAR EXEMPLE, PROFILS, CATÉGORISATION DES RISQUES) ET OPTIONS DE GESTION DES RISQUES



¹³ Dans la présente section on entend en général par denrées, les denrées et ingrédients alimentaires, les additifs alimentaires et les matières brutes, conformément à la définition du Codex Alimentarius.

doit permettre d'assurer un niveau acceptable de santé publique et de protection des consommateurs. Il est clair qu'il n'est pas nécessaire d'appliquer toutes les mesures de gestion des risques à toutes les denrées importées à tout moment et dans toutes les situations.

CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

Pour élaborer et mettre en œuvre les contrôles des importations alimentaires, l'autorité compétente doit disposer d'informations suffisantes sur les importateurs et les denrées importées, en particulier les risques potentiels associés aux denrées, les contrôles appliqués dans le pays exportateur et dans le pays importateur (par exemple, les importateurs). Cela exige une bonne compréhension des rôles et des responsabilités des importateurs, des autorités compétentes et des autres institutions.

Rôles et responsabilités

Les contrôles des importations alimentaires devraient être élaborés et mis en œuvre en tenant compte des responsabilités des importateurs et de la ou des autorités compétentes chargées de la surveillance de la sécurité sanitaire des denrées importées:

- > Les importateurs¹⁴ sont chargés de garantir que les denrées importées sont conformes aux exigences du pays, ce qui signifie qu'ils doivent connaître les exigences en matière de sécurité sanitaire, communiquer ces exigences aux fournisseurs étrangers, et prendre les mesures qui s'imposent pour éviter la commercialisation de denrées non conformes.
- > Les autorités compétentes sont chargées de promouvoir ou de faciliter la conformité (par exemple, communication des exigences en matière d'importation, reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments des pays étrangers), de vérifier la conformité (par exemple, les importateurs font-ils face à leurs responsabilités ?), et en cas de non-conformité, de prendre des mesures coercitives.
 - > Lorsqu'il y a plusieurs autorités compétentes, il est indispensable qu'elles coopèrent et collaborent afin de réduire les chevauchements et les doublons.

Les contrôles des importations alimentaires devraient être conçus et mis en œuvre en tenant compte de ces rôles et de ces responsabilités ainsi que de ceux et celles des autres institutions gouvernementales, comme les douanes, la protection des plantes, la santé et le bien-être des animaux. On trouvera d'autres orientations sur la coopération entre les institutions à la Section 3: Cadres juridiques et institutionnels

Les importateurs sont chargés de garantir que les denrées importées satisfont aux exigences du pays.

Les autorités compétentes sont chargées de promouvoir ou de faciliter la conformité, de vérifier la conformité et, le cas échéant, de prendre des mesures coercitives.

¹⁴ Les pays devraient inscrire dans leur cadre juridique une définition cohérente du terme «importateur». Dans ce manuel, il se rapporte à l'entreprise alimentaire (par ex. consignataire, importateur officiel) qui assure la vente et la distribution des denrées alimentaires dans le pays importateur. Sont compris les denrées et ingrédients alimentaires destinés à la transformation.

Exigences en matière d'information

La conception et la mise en œuvre d'un système de contrôle des importations alimentaires nécessitent que l'information soit accessible à tous les participants:

- > les autorités compétentes ont besoin d'informations sur les importateurs et les denrées importées afin de pouvoir élaborer et mettre en application un programme de contrôles des importations alimentaires fondé sur les risques;
- > les importateurs ont besoin d'informations sur les exigences du pays afin que les produits importés soient conformes à ces exigences.

Un système de contrôle des importations alimentaires efficace fournit aussi des informations visant à éduquer les importateurs. L'autorité compétente peut aider les importateurs à s'acquitter de leurs responsabilités en fournissant une information facilement accessible sur les normes d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et autres exigences (par exemple processus d'inspection).

Profil des denrées alimentaires, de l'importateur et du pays exportateur

La connaissance et la compréhension du profil spécifique de l'importateur et des denrées importées dans le pays sont fondamentales. L'élaboration et la mise en œuvre d'options de gestion des risques efficaces nécessitent la collecte et la compilation de données pertinentes sur les denrées importées, l'importateur et les pays exportateurs, y compris leurs contrôles associés à l'importation.

Les autorités compétentes devraient procéder à un examen et à une évaluation systématiques des informations requises, mais devraient axer leurs efforts sur les informations nécessaires pour déterminer les mesures de gestion des risques les plus appropriées.

Il est normal que des lacunes d'information soient décelées au cours de l'examen, ce qui souligne la nécessité de la collecte et de l'évaluation continues des informations manquantes. Cela souligne aussi la nécessité d'établir un ordre de priorité pour la collecte des données, afin d'utiliser au mieux les ressources disponibles. La présence de lacunes dans l'information ne doit pas toutefois empêcher la mise en œuvre de mesures de gestion des risques fondées sur les données factuelles disponibles.

L'OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.1 donne d'autres indications sur l'élaboration des profils concernant les denrées importées, l'importateur et le pays exportateur, notamment la manière dont ceux-ci peuvent contribuer à la conception des contrôles des importations alimentaires efficaces.

Les profils des denrées importées, de l'importateur et du pays exportateur peuvent comprendre les informations suivantes:

Importateur

- > Qui est responsable des denrées importées? (par exemple, nom de l'importateur, consignataire ou prioritaire, si différent, et adresse, coordonnées du responsable).
- > Antécédents de conformité

La mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques, sur la science et sur des données factuelles doit s'appuyer sur des informations accessibles aux importateurs et aux autorités compétentes.

Les autorités compétentes ont besoin d'informations sur celui qui importe, le produit qu'il importe et le pays exportateur.

Les profils des pays exportateurs fournissent des données factuelles sur les contrôles de sécurité sanitaire des aliments appliqués dans les pays d'origine.



Rassembler uniquement les informations sur les profils susceptibles d'être tenues à jour et analysées dans le cadre du système d'information.

Denrées alimentaires importées

- > Quelles sont les denrées importées? (Par exemple, type de produit, description, quantités approximatives).
- > Source (par exemple, pays d'origine et fournisseur; peut comprendre une description des contrôles alimentaires appliqués dans le pays exportateur et dans l'usine de fabrication).
- > Quand seront-elles importées – saisonnalité (par exemple, une fois par an, pendant des saisons spécifiques, toute l'année).
- > Où (emplacement) et mode/moyens d'importation/de transport (par exemple, importation par voie aérienne, maritime ou terrestre, y compris les points d'entrée proposés).
- > Conditions d'expédition – s'agit-il d'une importation directe ou indirecte? (Par exemple, expédié directement du pays exportateur vers le pays importateur, ou expédié du pays exportateur via un pays tiers vers le pays importateur; vente en haute mer).
- > Pourquoi les denrées sont-elles importées – s'agit-il d'ingrédients à l'état brut devant être transformés pour la réexportation ou la vente dans le pays?
- > Antécédents de conformité (par exemple, conformité du produit et de l'importateur).

Profil du pays exportateur

- > Quelles sont les données factuelles relatives aux contrôles mis en œuvre dans le pays exportateur¹⁵?
- > Autorité(s) compétente(s), rôles et responsabilités? Surveillance?
- > Antécédents de conformité des denrées provenant de ce pays?

Les profils des denrées importées, de l'importateur et du pays exportateur devraient être régulièrement mis à jour, lorsque de nouvelles informations deviennent disponibles ou que de nouveaux risques apparaissent. Il est donc important que l'information soit conservée dans un système qui permette à l'autorité compétente d'actualiser et d'extraire rapidement et efficacement l'information au niveau national et au niveau des bureaux. L'accès à l'information au niveau national permet à la gestion centrale d'analyser les données dans le cadre de la planification, de la gestion et du soutien du programme. Au niveau local, cet accès facilite l'exploitation quotidienne du système, et les décisions relatives aux denrées, ou à l'importateur devant faire l'objet d'une inspection.

Les pays peuvent utiliser des systèmes informatiques, des systèmes à support papier, ou une combinaison des deux, pour gérer l'information nécessaire pour élaborer, maintenir et effectuer leurs contrôles des importations alimentaires.

¹⁵ Outre les contrôles de sécurité sanitaire des aliments, le profil de pays peut aussi inclure la situation zoonositaire et la situation des ravageurs, le cas échéant.

L'utilisation d'un système à support papier ou d'une combinaison système informatique et à support papier est souvent le cas lorsqu'il n'existe pas de systèmes informatiques à l'échelle du pays ou qu'ils sont peu fiables. L'essentiel, quel que soit le système de gestion de l'information utilisé, c'est de s'assurer qu'il existe un système de collecte et d'analyse des données adéquat, ainsi qu'un système de récupération de l'information efficace.

EXEMPLE

La Commission européenne a élaboré un système informatique ou électronique complet à l'aide du Système expert de contrôle des échanges (TRACES) et du Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), qui peut être pris en exemple. TRACES permet la production et l'échange de certificats en rapport avec les animaux et leurs produits. Il tient informées toutes les autorités compétentes au moyen de notifications déclenchées automatiquement. Dans le cas de situations d'urgence, TRACES facilite le traçage rapide des animaux et des produits d'origine animale, ce qui permet de réagir rapidement. RASFF fournit aux autorités compétentes des États membres un outil permettant d'échanger des informations par voie électronique, ce qui les aide à réagir plus rapidement et de manière coordonnée face à des menaces sanitaires provoquées par des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux. Il fournit des informations sur les rejets à la frontière d'expéditions de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux qui ont été analysées et rejetées aux frontières extérieures de l'Union européenne (UE) et de l'Espace économique européen (EEE), lorsqu'un risque sanitaire a été constaté. Les notifications sont envoyées à tous les postes frontières de l'EEE afin de renforcer les contrôles, et de veiller à ce que les produits rejetés n'entrent pas à nouveau dans l'UE par un autre poste frontière.

Catégorisation des risques

Le cadre d'analyse des risques du Codex Alimentarius¹⁶ devrait servir de base à l'élaboration des contrôles des importations alimentaires. Cependant, les pays n'ont pas toujours les informations suffisantes pour effectuer une évaluation des risques complète, le pilier scientifique de l'analyse des risques. Compte tenu de la difficulté rencontrée pour réaliser des évaluations des risques formelles pour toutes les combinaisons de denrées et de dangers, le point de départ pour élaborer, mettre en œuvre et exploiter un programme de contrôle des importations alimentaires est en général la catégorisation des risques.

La catégorisation des risques est une analyse factuelle qui permet à l'autorité compétente de prendre des décisions de gestion des risques documentées, à l'aide d'une approche fondée sur les risques pour les contrôles des importations alimentaires.

Des informations insuffisantes pour une évaluation des risques ne doivent pas empêcher la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques.

La catégorisation des risques peut être une solution de remplacement acceptable.

¹⁶ Le cadre d'analyse des risques du Codex Alimentarius comporte trois éléments: évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques (voir les Principes de travail pour l'analyse des risques, Manuel de procédure du Codex). Les pays sont en général encouragés à utiliser les informations provenant des évaluations des risques officielles exécutées par des organisations internationales (organismes mixtes FAO/OMS d'évaluation des risques, comme JECFA, JEMRA, JMPR, les consultations ad hoc d'experts), ou les organisations régionales ou nationales, le cas échéant. D'autres informations peuvent être fournies par les profils de risques établis par les institutions nationales.



Les informations du profil des denrées importées, de l'importateur et du pays exportateur devraient servir de base au programme de catégorisation des risques.

L'**OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.2** donne des indications concernant l'élaboration et l'utilisation de la catégorisation des risques dans le contexte des contrôles des importations alimentaires. Les informations collectées dans le profil de l'importateur et des denrées importées sont fondamentales pour l'élaboration du processus de catégorisation des risques.

La catégorisation des risques peut être décrite comme un processus qui comprend les étapes suivantes:

- > Premièrement: priorité donnée aux risques associés aux produits alimentaires, appelés caractéristiques du produit, qui généralement tient compte d'informations telles que la possibilité de croissance microbienne, la présence ou formation de toxines, et l'usage du consommateur. Les caractéristiques du produit incluent en général le type de transformation utilisée dans la production.
- > Deuxièmement: prise en compte des autres facteurs susceptibles de réduire ou d'avoir une incidence sur le risque du produit, tels que les contrôles mis en œuvre par le fabricant, le pays exportateur ou l'importateur, appelés caractéristiques du contrôle. Les risques liés aux résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires et aux additifs sont pris en compte à cette étape du processus.
- > Suite à ces deux étapes, une catégorisation des risques est établie. Elle peut être considérée comme une fonction de risque du produit et une fonction inverse des contrôles effectués par un pays exportateur, un fabricant ou un importateur. La catégorisation des risques permet aux autorités compétentes de cibler les ressources sur les importations alimentaires à haut risque.

Le profil des denrées importées, de l'importateur et du pays exportateur, et la catégorisation des risques sont les données factuelles de base nécessaires pour déterminer les mesures de gestion des risques les plus appropriées et du meilleur coût-efficacité. On trouvera d'autres informations plus loin, dans le paragraphe intitulé Mesures de gestion des risques.

Échange d'informations et communication

L'information et la communication relatives aux importations alimentaires font partie de l'élaboration et de la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires. Outre l'échange d'informations avec les pays exportateurs, les autorités compétentes peuvent être amenées à partager en continu des informations avec d'autres autorités compétentes et institutions nationales et avec des organisations internationales (par exemple, INFOSAN, qui constitue une plateforme importante pour échanger rapidement des informations en cas de crises de sécurité sanitaire des aliments, ou des données sur des questions courantes ou nouvelles de sécurité sanitaire des aliments). Cet échange d'informations ne doit pas avoir lieu seulement dans des situations telles que des rejets, ou des crises de sécurité sanitaire des aliments¹⁷, mais aussi dans

Des mécanismes de communication devraient être en place pour échanger des informations sur les importations alimentaires, avec les pays exportateurs, les autres autorités compétentes et les importateurs.

¹⁷ Voir les textes du Codex: Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995) et Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997).

les situations courantes. Des mécanismes de communication devraient être mis en place pour permettre aux pays importateurs de demander d'autres informations, par exemple au sujet d'un produit ou d'un producteur, si nécessaire.

L'échange d'informations et la communication deviennent plus importants à mesure que les liens entre les systèmes alimentaires des pays augmentent à tous les niveaux, du commerce des matières brutes à celui des produits emballés et transformés. Cependant, la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques, y compris le mécanisme de partage d'informations, ne devrait pas imposer de fardeau inutile aux autorités compétentes dans les nations commerçantes, ou entraîner de restrictions commerciales inappropriées.

Lorsque les importations alimentaires proviennent d'un nombre important de pays, il est normal que le niveau et l'étendue de la collaboration et de la communication soient différents, étant donné qu'ils sont d'autant plus intenses et fréquents que le volume des échanges est élevé.

Dans un pays où les autorités compétentes sont multiples (par exemple, à l'échelle nationale et sous-nationale), le niveau de communication et d'échange d'informations est plus élevé compte tenu du caractère multidimensionnel des contrôles de sécurité sanitaire des aliments, et ce afin de garantir qu'il n'y pas de lacunes et de réduire les chevauchements ou les doublons.

Dans la collaboration internationale et nationale, il est très important d'établir et de maintenir des contacts clés (par exemple, noms, titres officiels, adresses, numéros de téléphone, numéro de télécopie, courriels) et des processus écrits pour l'échange d'informations.

Lorsque les ressources sont limitées pour maintenir des contacts clés, les autorités compétentes devraient envisager d'utiliser à cet effet les points de contact du Codex ou les listes d'urgence d'INFOSAN. D'autres options peuvent consister à désigner le personnel d'ambassade ou un bureau de contact (c'est-à-dire, pas un individu) au sein de l'autorité compétente.

L'OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.3 fournit d'autres indications concernant l'élaboration d'arrangements officiels.

MESURES DE GESTION DES RISQUES

Le pays importateur n'a pas accès à l'information sur toute la filière alimentaire (cultivateur, transformateur, exportateur, importateur et détaillant), ce qui fait que les contrôles alimentaires des denrées importées diffèrent de ceux requis pour un programme national de sécurité sanitaire des aliments. L'objectif demeure toutefois le même, à savoir réduire les risques présentés par les denrées importées et accroître le taux de conformité aux exigences du pays importateur. La surveillance réglementaire et les mesures de gestion des risques mises en œuvre par le pays importateur peuvent varier, et sont d'autant plus rigoureuses qu'elles s'appliquent aux exportations provenant de pays où les données factuelles montrent que les contrôles de sécurité sanitaire sont moins approfondis.



Objectifs: réduire les risques et accroître la conformité des aliments importés.

Les contrôles des importations alimentaires peuvent être appliqués avant la frontière, à la frontière ou après la frontière/ dans le pays.

Les mesures de gestion des risques sont souvent caractérisées (voir Figure 2) selon leur application:

1. Avant la frontière : elles sont conçues en général pour gérer les risques associés aux denrées avant l'importation, et assurent la surveillance des denrées par les autorités compétentes dans le pays exportateur et/ou par l'importateur.
2. À la frontière : elles sont conçues en général pour exercer une fonction de surveillance générale du programme, c'est-à-dire vérifier que les contrôles des importations fonctionnent et prendre des décisions relatives à l'admissibilité, et exercées au moment où les denrées arrivent au point d'entrée, ou tout autre lieu approprié (par exemple, entrepôts de douane).
3. Après la frontière : souvent appelées « contrôles dans le pays », elles évaluent en général les contrôles effectués par l'importateur ou surveillent les denrées importées après leur commercialisation. Elles font le lien entre les contrôles des denrées importées et ceux des denrées produites dans le pays (non couverts dans le présent manuel) et fournissent une réponse intégrée en cas de problèmes posés par les denrées importées.

Lors de la mise en œuvre des mesures de gestion des risques, les pays devraient examiner les points suivants:

- > le coût des mesures par rapport au risque, car ce coût a un impact sur le gouvernement, le secteur des importations alimentaires et les consommateurs;
- > la nécessité d'éviter d'utiliser les contrôles des importations alimentaires comme des pratiques commerciales discriminatoires ou restrictives pour le commerce.

Les mesures de gestion des risques sont facilitées lorsque les importateurs et les pays exportateurs ont accès à l'information concernant les exigences à l'importation (par exemple, documentation écrite). Ce niveau de transparence et d'accès permet aux importateurs de fournir les informations voulues aux fournisseurs, et facilite l'accès des autorités compétentes dans les pays exportateurs.

Contrôles avant la frontière

L'objectif des contrôles avant la frontière est de s'assurer que les contrôles effectués dans un pays exportateur (par exemple, production, transformation et exportation) aboutissent à des denrées alimentaires plus sûres. La plupart des pays importateurs demandent cette assurance à une autorité compétente dans le pays exportateur. Il existe toutefois d'autres options, notamment demander aux importateurs de fournir cette assurance, voire de faire appel à des tiers agréés.

NOTE

Les contrôles avant la frontière ne sont pas une «garantie» de sécurité sanitaire des aliments, car aucun système ne peut être considéré comme étant totalement sans risque. Il existe aussi des risques associés à la manutention et au transport après exportation qui sont susceptibles de porter atteinte aux produits alimentaires.

Assurance des contrôles alimentaires dans le pays exportateur.

Les autorités compétentes devraient utiliser les informations fournies par le profil des denrées importées, de l'importateur et du pays exportateur pour déterminer si les contrôles avant la frontière sont appropriés, et pour quelles denrées.

Assurance de l'autorité compétente du pays exportateur

L'assurance de l'autorité compétente dans le pays exportateur est le contrôle avant la frontière le plus courant. Cette assurance permet au pays importateur d'utiliser à son profit le système de contrôle alimentaire du pays exportateur, notamment de réduire le niveau des contrôles à la frontière ou dans le pays ainsi que les ressources nécessaires à cet égard.

NOTE

Facteurs importants de la réussite des contrôles avant la frontière

- > Connaissance des importateurs et de ce qu'ils importent
- > Connaissance et compréhension du système de contrôle des aliments dans les pays exportateurs
- > Contrôles avant la frontière efficaces

Assurance des contrôles alimentaires dans le pays exportateur pour les denrées à haut risque.

Cette assurance est particulièrement importante dans le cas de denrées à haut risque, et lorsque le seul moyen de maîtriser les dangers est pendant la production primaire, la récolte et la transformation. L'autorité compétente dans le pays exportateur fournit, à travers ses mécanismes de contrôle réglementaire, l'assurance que les denrées sont produites conformément aux exigences du pays importateur. L'échange d'informations et la communication permettent de s'assurer que les contrôles sont maintenus et appliqués correctement dans le pays exportateur.

EXEMPLE

L'UE, par exemple, a défini les normes auxquelles l'autorité compétente du pays exportateur doit se conformer. L'autorité compétente du pays exportateur doit montrer son aptitude à respecter ces normes, afin de fournir l'assurance requise. L'UE a créé l'Office alimentaire et vétérinaire, qui est chargé de vérifier la capacité des autorités compétentes du pays exportateur et de donner un avis à cet égard. Dans le cadre de ce système, les autorités compétentes du pays importateur ne demandent en général pas de licences ou de permis d'importation.

Les pays qui fournissent des assurances de sécurité sanitaire et qualité des aliments aux partenaires commerciaux le font en général dans le cadre d'arrangements formels entre les partenaires. Le Codex Alimentarius¹⁸ a publié des orientations et des considérations pour l'établissement de ces arrangements. Il s'agit des arrangements suivants:

- > arrangements qui établissent des mécanismes d'échange coopératif de compétences et d'informations, et qui définissent les contacts et les processus,

Assurance exprimée dans le cadre d'arrangements formels.

¹⁸ Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 34-1999) et Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 53-2003)

afin que les autorités compétentes dans les pays exportateurs et importateurs puissent se communiquer les résultats des inspections de la sécurité sanitaire et qualité des aliments;

- > arrangements qui définissent les processus spécifiques permettant de réduire ou d'éliminer la nécessité de répéter des contrôles dans le pays importateur (par exemple, inspection ou analyse de laboratoire) sur la base de la certification du pays exportateur;
- > arrangements fondés sur la reconnaissance par le pays importateur des autorités compétentes du pays exportateur et de leur aptitude à fournir des assurances que les denrées exportées ont été produites dans des conditions acceptables.

Dans certains cas, les partenaires commerciaux peuvent s'efforcer d'instaurer une collaboration et des échanges d'informations plus étroits qui contribuent à développer des relations bilatérales et/ou multilatérales. Ces relations, et l'assistance réciproque qui peut en découler, sont les fondements indispensables pour la reconnaissance future de l'assurance des contrôles dans le pays exportateur. Comme noté plus haut, **L'OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATION 2.3** fournit d'autres indications concernant l'élaboration d'arrangements formels.



Nécessité d'établir des priorités pour l'élaboration des arrangements, car cela demande du temps et des ressources de la part du pays exportateur et du pays importateur.

Lorsque le commerce multinational est important, envisager des arrangements multilatéraux.

Quand devraient-ils être envisagés?

Un arrangement portant sur des relations bilatérales entre les pays exportateurs et importateurs facilitera le commerce et les contrôles des importations alimentaires, mais il mobilise du temps et des ressources dans le pays exportateur comme dans le pays importateur. C'est notamment le cas pour l'élaboration et l'examen de la documentation nécessaire, la réalisation des évaluations dans le pays ou les vérifications, et la négociation de l'arrangement formel.

Les points présentés ci-après sont à prendre en considération lorsqu'il s'agit de déterminer si investir du temps et des ressources dans la mise en place de contrôles avant la frontière est d'un bon rapport coût-efficacité. La catégorisation des risques peut être utilisée pour établir les priorités de l'élaboration des arrangements.

- > Le volume des importations provenant d'un pays. Dans de nombreux cas, le coût d'un arrangement formel est prohibitif pour les deux pays si les échanges ne sont pas déjà importants ou ne peuvent le devenir.
- > Les catégories de risques des denrées provenant d'un pays. La priorité devrait être accordée aux denrées à haut risque lorsque les dangers sont mieux contrôlés dans le pays exportateur.
- > Le profil du pays exportateur, y compris son système de contrôle alimentaire comme il ressort des antécédents de conformité des denrées, l'existence d'arrangements avec d'autres pays et la disponibilité de vérifications par des tiers.
- > Le nombre d'autorités compétentes dans le pays exportateur. L'existence de multiples autorités compétentes peut rendre les évaluations plus complexes et difficiles à achever.

Approches bilatérales ou multilatérales

Les arrangements bilatéraux (c'est-à-dire entre un pays exportateur et un pays importateur) sont particulièrement intéressants lorsque leurs échanges commerciaux sont importants. Toutefois lorsque la coopération régionale est développée, les arrangements multilatéraux (c'est-à-dire entre au moins trois pays) devraient être envisagés. Ils sont plus difficiles à négocier en raison des différences entre les systèmes de contrôle des aliments, mais l'élaboration d'arrangements multilatéraux devrait, à long terme, réduire les coûts. Une fois en place, les partenaires peuvent s'appuyer sur les résultats de conformité issus de programmes multiples de contrôle des aliments, et sont en mesure de collaborer aux évaluations des systèmes des pays exportateurs.

Vérification par une tierce partie

Le recours à des tierces parties pour fournir l'assurance de conformité des denrées retient l'intérêt grandissant des gros détaillants et des importateurs lorsqu'il s'agit de garantir que les denrées qu'ils importent sont conformes aux exigences réglementaires. Les détaillants et les importateurs ont intérêt à s'assurer que les denrées importées sont conformes aux exigences du pays, car le non-respect peut avoir un coût élevé. Par exemple, des tiers fournisseurs de services peuvent inspecter, vérifier et échantillonner les lots de produits, ou encore fournir des informations sur les contrôles de sécurité sanitaire des aliments mis en place par les transformateurs étrangers.

Certains pays ont passé des accords avec des tiers fournisseurs de services afin qu'ils vérifient systématiquement tous les lots avant leur expédition, ce en complément (et parfois en remplacement) des contrôles à la frontière. D'autres pays peuvent utiliser des tiers fournisseurs de services en lieu de fonctionnaires en-frontières (par exemple, inspection des produits conçue pour percevoir des taxes ou des redevances).

Dans ce cas, les autorités compétentes peuvent réfléchir à l'opportunité et à la manière d'utiliser aussi des tiers fournisseurs de services pour effectuer les contrôles des importations alimentaires au titre des contrôles du gouvernement, ou au titre des exigences de l'importateur.

Lorsque des fournisseurs de services sont incorporés aux contrôles des importations alimentaires avant la frontière, l'accréditation est un aspect important qui doit être pris en compte; le fournisseur de services est évalué en fonction de critères objectifs et de la conformité aux normes, notamment pour ce qui concerne la compétence, l'indépendance et l'impartialité. La performance de ces fournisseurs de services doit être évaluée régulièrement.

En outre, les coûts associés aux tierces parties doivent être soigneusement évalués afin de garantir qu'elles constituent l'utilisation optimale des ressources disponibles pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Contrôles effectués par les importateurs

Les contrôles avant la frontière peuvent comporter la nécessité pour les importateurs d'évaluer leurs fournisseurs et les denrées importées (par exemple, procéder à la

Si des tierces parties sont utilisées dans d'autres contrôles des importations alimentaires (par exemple, détaillants, services douaniers), évaluer leur utilisation pour les contrôles de la sécurité sanitaire des aliments.

La responsabilité des importateurs peut comprendre la vérification du fournisseur étranger.

La vérification peut porter sur des exigences d'importation stipulées dans les contrats d'achat, le contrôle des documents, les audits, ou l'échantillonnage et les analyses.

vérification du fournisseur étranger; plans de gestion de la sécurité sanitaire des aliments) afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Les contrôles que les importateurs sont tenus d'exercer peuvent être effectués à titre de contrôle principal avant la frontière, ou de complément des contrôles du gouvernement. Étant donné que les contrôles augmentent le coût des denrées importées, et peuvent empêcher certaines entreprises d'importer des denrées, les contrôles les plus stricts devraient cibler les denrées à plus haut risque. Les principales exigences sont notamment les suivantes:

- > Les importateurs doivent maintenir une liste des fournisseurs et leurs coordonnées:
 - > Nom de chaque entreprise fournisseur, adresse, numéros de téléphone, adresse électronique, personne à contacter et produits fournis, y compris groupements et distributeurs, le cas échéant.
- > Options permettant aux importateurs de déterminer le caractère approprié du fournisseur, comme par exemple:
 - > Établissement de contrats, contrats d'achats ou autre spécification conformes aux exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments.
 - > Demande d'informations documentées concernant les systèmes de sécurité sanitaire des aliments du fournisseur (par exemple, contrôles HACCP (Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise), vérification du fournisseur étranger ou programmes de sécurité sanitaire des aliments.
 - > Demande d'assurance que le fournisseur opère légalement au sein d'un système de sécurité sanitaire des aliments étranger.
 - > Vérification et/ou certification que les produits proviennent du fournisseur, conformément aux processus déterminés, émises par une autorité compétente ou autre organe tiers approprié.
 - > Audits des installations, des processus et des systèmes de sécurité sanitaire des aliments des fournisseurs étrangers par une personne techniquement compétente employée par l'importateur.
 - > Échantillonnage et analyses ou contrôles accrus des produits, tels que échantillonnage, essais en laboratoires, examen par une tierce partie, etc.

Reconnaissance des contrôles avant la frontière

Si le programme de contrôle des importations alimentaires comprend des contrôles avant la frontière, comme décrits plus haut, le pays importateur doit disposer d'un mécanisme permettant d'identifier les denrées ayant fait l'objet de ces contrôles lorsqu'elles sont présentées à la frontière. Cet aspect est en général géré par la certification, fournie par l'autorité compétente du pays exportateur ou par une tierce partie reconnue/autorisée.

Il existe un certain nombre d'outils qui peuvent être utilisés pour la certification officielle, notamment dans le cadre d'arrangements avec les pays exportateurs, comme par exemple:

Des mécanismes de reconnaissance peuvent être inclus dans les arrangements, la certification lot par lot étant réservée aux denrées à haut risque.

- > Recensement des usines de transformation que le pays exportateur certifie comme étant conformes à ses exigences (souvent dites usines en règle avec les autorités compétentes).
- > Utilisation de certificats d'exportation pour un lot donné de produits ou des lots multiples provenant d'une usine particulière, en général réservés à des denrées à haut risque.
- > Les certificats d'exportation pour un lot ou des lots multiples de denrées peuvent être sur support papier ou électronique. La forme et la présentation sont en général négociées entre les pays exportateurs et importateurs, et conformes aux orientations du Codex¹⁹.

Contrôles à la frontière

Les contrôles à la frontière donnent la possibilité au pays importateur de procéder à la surveillance, au suivi et à la vérification des denrées importées et des contrôles effectués par les pays exportateurs et importateurs. Ils sont fondamentaux pour déterminer l'admissibilité des produits. Les contrôles à la frontière, en particulier l'inspection des produits, peuvent être utilisés pour vérifier l'efficacité des autres contrôles (par exemple, contrôles avant la frontière effectués par les importateurs, les tierces parties ou d'autres gouvernements). Pour effectuer les contrôles à la frontière, l'autorité compétente et ses agents devraient être clairement habilités à agir.

NOTE

Facteurs importants de la réussite des contrôles à la frontière

- > Importateurs avec des contrôles des importations importants
- > Présence de contrôles stricts à la frontière
- > Capacités des inspecteurs et des laboratoires

Les mesures de contrôles à la frontière sont notamment les suivantes:

- > interdiction ou limitation de l'entrée de catégories particulières de denrées;
- > notification préalable et/ou notification obligatoire des lots ou livraisons de denrées alimentaires importées;
- > processus d'approbation préalable, en particulier pour les denrées périssables;
- > vérification des documents pour valider les importations, y compris confirmation de l'identité du produit et validation de la certification;
- > inspection des denrées importées, et conditions de transport, qui peut inclure l'échantillonnage et l'analyse des denrées;
- > refus d'entrée ou destruction des importations ne pouvant être acceptées.

Donnent la possibilité de surveiller, suivre et vérifier les denrées importées et les contrôles mis en œuvre par le pays exportateur et les importateurs.

Peuvent inclure les vérifications des documents et de l'identité, les inspections, l'échantillonnage et l'analyse.

¹⁹ Réf. CAC/GL 38-2001.



L'autorité compétente devrait utiliser les informations fournies par le profil de l'importateur, des denrées importées et la catégorisation des risques (voir **OUTILS DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.1 et 2.2**) lorsqu'elle établit les contrôles à la frontière, y compris le niveau de surveillance. Ces informations aideront à déterminer la nature et la fréquence de l'inspection à la frontière ou au point de contrôle des importations.

Les importateurs et les exportateurs devraient pouvoir accéder facilement aux exigences réglementaires et aux procédures de contrôle à la frontière, car la transparence renforce la conformité. Ces informations devraient indiquer clairement les denrées prohibées, les exigences en matière de documentation (par exemple, manifestes, connaissements, certificats) et préciser si la notification préalable et/ou la notification sont demandées pour chaque lot de denrées, ou pour un conteneur transportant des lots de denrées multiples.

Indépendamment des exigences en matière de documentation, l'inspection fondée sur les risques, l'échantillonnage, l'analyse et les décisions connexes, doivent s'appliquer aux différents lots importés, comme défini par la législation, et non aux contenus des conteneurs d'expédition.

Il convient de noter que, s'agissant d'un danger alimentaire pour lequel il y a peu ou pas de mesures d'atténuation disponibles ou pouvant être appliquées dans la pratique, les pays peuvent choisir d'interdire l'importation des denrées suspectes. C'est souvent le cas des denrées pouvant contenir des substances interdites (par exemple, médicaments vétérinaires).

La détermination de l'admissibilité de denrées importées à la frontière comporte plusieurs étapes nécessitant un flux décisionnel clair de la notification, de l'importation à la décision finale. Il implique la reconnaissance et des décisions prises en fonction des contrôles qui sont appliqués avant la frontière (par exemple, évaluation des systèmes de contrôle alimentaire étrangers) ou après la frontière (par exemple, agrément ou enregistrement de l'importateur). Il comprend aussi des inspections, qui peuvent inclure des procédures comme par exemple:

- > Examen des certificats et autres documents d'importation pour en déterminer la pertinence, l'exactitude et la validité.
- > Vérification de l'état général de l'expédition complète (par exemple, s'il s'agit d'un produit surgelé, le conteneur présente-t-il des tâches d'eau qui pourraient être un signe de décongélation? Les cartons sont-ils tachés, ce qui pourrait être dû à des fuites ou des dégâts d'eau?).
- > Inspection et référence croisée des denrées dans une expédition afin de valider l'exactitude des documents d'accompagnement, souvent désignée comme vérifications d'identité.
- > Évaluation organoleptique d'un produit.
- > Échantillonnage (aléatoire) sur la base d'un plan d'échantillonnage, y compris les analyses de laboratoires.
- > Inspection lot par lot obligatoire avec analyse, qui devrait être réservée aux denrées alimentaires présentant le risque le plus élevé.

Admissibilité fondée sur un flux décisionnel clair de la notification à la décision finale relative à l'importation d'un lot de denrées.

L'uniformité de l'inspection et des décisions est importante pour les contrôles des importations alimentaires. La crédibilité du programme peut être compromise s'il semble y avoir des disparités dans son fonctionnement entre les ports et/ou les modes d'entrée, le personnel d'inspection. La conception du programme et les procédures opérationnelles standard (POS) sont importantes pour assurer la cohérence. Les décisions rapides sont importantes, et les interventions devraient être élaborées de manière à réduire les délais superflus au ou aux points d'entrée.

Cependant, les procédures opérationnelles devraient aussi prendre en compte l'expérience des fonctionnaires chargés des contrôles des importations alimentaires. Lorsque des fonctionnaires notent des problèmes potentiels de non-conformité au moment de l'importation, ils devraient être capables de mettre en œuvre les mesures appropriées de gestion des risques à la frontière.

Une description de la manière dont ces approches peuvent être utilisées est donnée dans le processus indiqué ci-après.

Notification préalable et notification des denrées importées

- > Pour que les contrôles à la frontière soient efficaces et efficaces, chaque expédition de denrées importées devrait faire l'objet d'une notification préalable ou d'une notification formelle, c'est-à-dire que les informations relatives aux denrées doivent être fournies pour examen. La notification préalable est préférable, lorsque les expéditions sont évaluées pour identifier les lots à haut risque qui peuvent faire l'objet d'une inspection, et pour recommander le refus des expéditions inacceptables.
- > La notification officielle de la part de l'importateur est appropriée, à l'arrivée ou dans les 48 heures de l'importation, lorsque les produits alimentaires sont détenus pour inspection dans l'installation de stockage désignée de l'importateur, ou pour les produits à faible risque qui sont en général évalués au cours des contrôles dans le pays (c'est-à-dire après leur commercialisation).

Les contrôles à la frontière exigent des informations importantes sur la manière dont les denrées importées sont examinées par les fonctionnaires chargés de la sécurité sanitaire des aliments. L'efficacité de l'examen de l'information est renforcée par une documentation cohérente (par exemple, certification), de sorte que les pays sont encouragés à élaborer une documentation normalisée, sur la base si possible des orientations du Codex²⁰.

Les contrôles à la frontière exigent des informations exactes pour chaque expédition, conteneur ou lot, notamment:

- > une description du produit;
- > la quantité;
- > le producteur;

L'uniformité de l'inspection et des décisions concernant les denrées importées renforce la crédibilité et la confiance à l'égard des contrôles des importations alimentaires.

Des informations sur chaque lot de denrées importées devraient être fournies à l'autorité compétente.

Les contrôles à la frontière nécessitent des informations exactes sur chaque lot d'importations alimentaires.

²⁰ Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (CAC/GL 38-2001).

- > le pays d'origine, y compris si les denrées ont été transbordées via un pays tiers, ou redirigées après-vente en cours de transit ;
- > l'emplacement où les denrées seront détenues ou entreposées à leur entrée dans le pays;
- > le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur comme déclaré aux services douaniers;
- > le numéro de licence de l'importateur, lorsqu'il s'agit d'une obligation; et le cas échéant, le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du mandataire de l'importateur (ou courtier) qui fournit la certification.

Denrées alimentaires transbordées via un pays tiers

De nombreuses expéditions alimentaires sont produites dans un pays pour être exportées vers une destination spécifique (pays importateur), mais ce n'est pas toujours le cas. Les pays où les marchés sont plus étroits n'ont pas toujours le volume commercial voulu pour justifier des expéditions directes, ou un importateur situé dans un pays peut importer des denrées et les réexporter vers des pays voisins.

Transit

Les denrées destinées à un pays peuvent transiter à travers un autre pays (par exemple, des produits destinés à la Russie peuvent transiter par un État membre de l'UE) sous douane, donc sans entrer dans l'UE. Le pays de transit peut établir des exigences spécifiques, notamment un certificat de transit. Les denrées n'étant pas importées ni offertes à la vente dans le pays de transit, les exigences et la certification ne concernent souvent que la santé animale ou la protection des plantes.

Transbordement

Les denrées peuvent être transbordées, c'est-à-dire: importées légalement dans un pays, entreposées dans ce pays et ensuite expédiées vers un pays tiers et importées dans celui-ci. Dans le cadre du transbordement, les denrées sont entreposées dans les conditions voulues, et ne sont soumises à aucune transformation.

Expéditions groupées

Les denrées, souvent de sources différentes, peuvent être importées dans un pays par un groupeur, dans le but déclaré de réexpédition vers un pays tiers, lorsque le volume est suffisant (par exemple, produits, types, quantité) pour satisfaire la commande d'un importateur.

Les détails de ces expéditions devraient être fournis aux fonctionnaires chargés du contrôle des importations avant l'importation, en indiquant si le produit a simplement transité à travers un pays tiers, a été transbordé ou s'il fait partie d'une expédition groupée. L'importateur devrait pouvoir indiquer l'origine du produit, donner des informations sur l'expédition (par exemple, transport) et les conditions d'entreposage. L'importateur devrait pouvoir aussi donner des informations sur les procédures appliquées pour s'assurer que les produits sont conformes aux exigences du pays importateur.

Des procédures spécifiques peuvent s'appliquer lorsqu'il s'agit de denrées exportées d'un pays vers un autre pays via un pays tiers.

Un pays où les expéditions de denrées en transit, transbordées ou regroupées sont nombreuses²¹ du fait de sa situation géographique, des courants d'échange, de la taille du marché, ou des importateurs qui travaillent avec des pays multiples, devrait établir des exigences spécifiques pour ces denrées — comme par exemple, gestion des risques, obligations renforcées de l'importateur (par exemple, vérifications du fournisseur étranger), ou inspections renforcées à la frontière. Dans le cas d'expéditions transbordées ou groupées, l'assurance du pays exportateur (par opposition au pays d'origine) se limite en général aux conditions d'entreposage et de transport. Ces exigences devraient indiquer la confirmation ou la certification qui est demandée au pays d'origine (par exemple conditions de transformation). Dans certains cas, des problèmes peuvent se poser lorsque les denrées transbordées n'ont pas été produites spécifiquement pour répondre aux exigences du pays importateur, en particulier lorsque que les importations sont distribuées dans plusieurs pays.

Examen des documents

Une fois la notification reçue, l'étape suivante consiste à examiner la documentation (voir **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.4**). Il incombe à l'importateur de fournir des documents clairs, exacts et lisibles.

NOTE

Les documents officiels sont notamment les suivants:

- > Bons de commande, y compris les spécifications prescrites.
- > Connaissements, manifestes.
- > Permis d'importation, licence ou autre document requis autorisant les importations.
- > Certificats officiels, le cas échéant.

Les fonctionnaires chargés de la sécurité sanitaire des aliments devraient examiner la documentation officielle fournie par l'importateur, et si elle n'est pas complète, en aviser l'importateur. Les lots importés qui ne sont pas accompagnés de la documentation officielle appropriée peuvent être retenus dans l'attente de contributions de l'importateur, ou peuvent être considérés comme une importation illégale et se voir refuser l'entrée.

Des directives claires devraient être fournies à l'importateur concernant les documents pertinents manquants (par exemple, délais) et préciser que les informations «ad-hoc» ne seront pas prises en compte, afin que la décision finale sur l'admissibilité du lot puisse être prise rapidement. Un lot peut donc être rejeté ou l'entrée peut lui être refusée (par exemple, renvoyé au pays exportateur) si la documentation appropriée n'est pas fournie dans les délais spécifiés.

La Figure 3 fournit un exemple d'approche systématique d'examen des documents et de validation des lots. Plusieurs aspects fondamentaux et étapes logiques sont présentés dans la Figure 3, en partant de questions de base sur la qualité et le contenu des documents auxquelles il est facile de répondre, suivies par

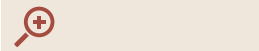


Il incombe à l'importateur de fournir des documents clairs, exacts et lisibles.

Seuls les documents requis officiellement sont examinés; l'entrée peut être refusée aux denrées importées non accompagnées de la documentation appropriée.

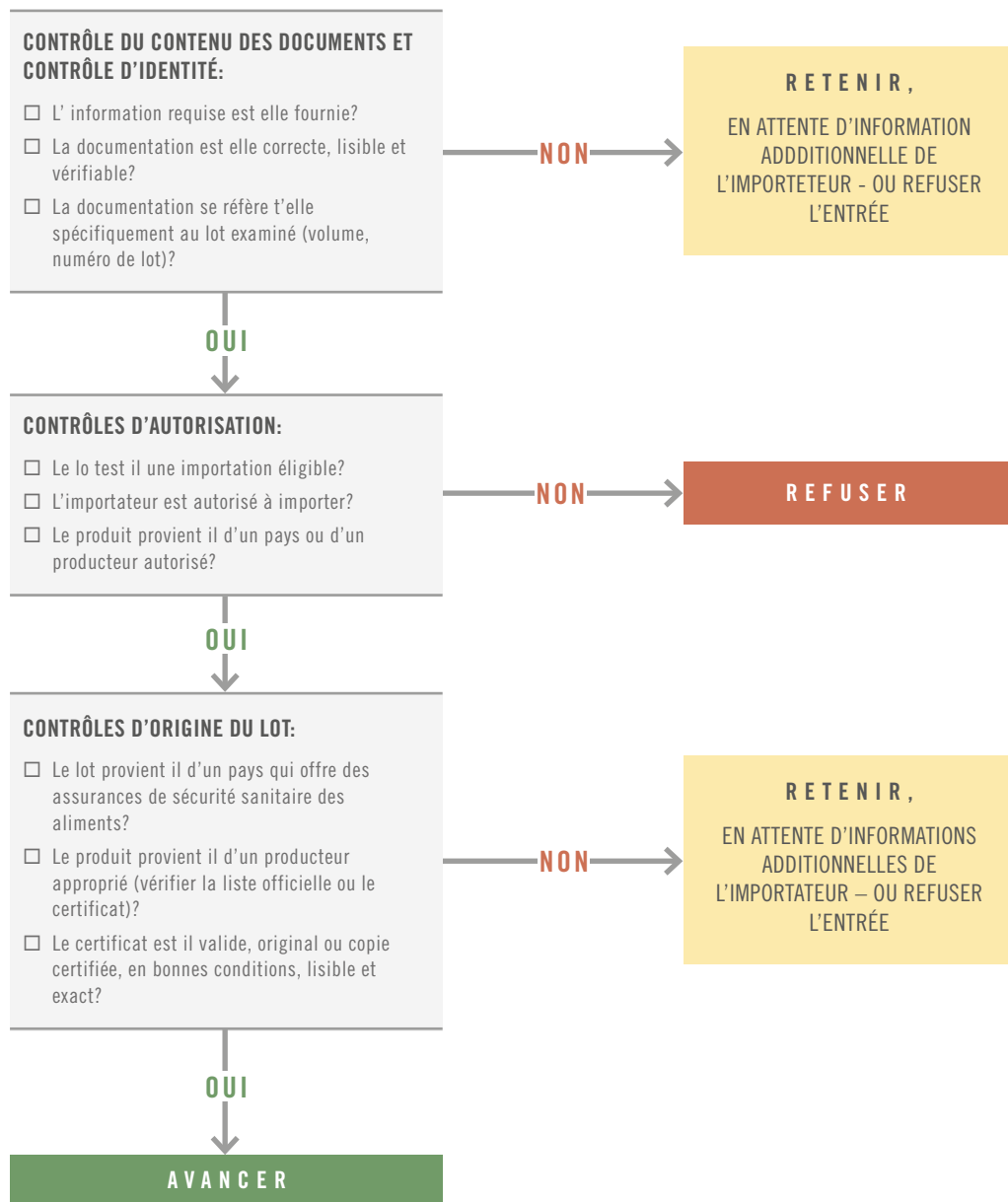
L'examen des documents est une approche par étape cohérente permettant d'évaluer le caractère complet et la validité des documents officiels fournis par l'importateur.

²¹ Les lots de denrées en transit, transbordées ou groupées ne sont pas traités de la même façon que les renvois de produits rejetés. Tout renvoi de produits rejetés doit se conformer aux exigences juridiques pré-établies en matière de renvoi.



des questions qui peuvent nécessiter de la part des fonctionnaires de vérifier des informations officielles (par exemple, transformateurs approuvés). D'autres détails sont fournis dans **L'OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.4** (validation de la documentation). L'examen des documents est souvent achevé avant l'importation ou pendant que le lot se trouve encore au port d'entrée. Cependant, lorsqu'une mesure ultérieure est envisagée, l'importateur peut avoir à transférer un lot retenu dans un lieu spécifié (par exemple, entrepôt des douanes) pour faire l'objet d'une inspection.

FIGURE 3 EXAMEN DE DOCUMENTATION ET CERTIFICATION – APPROCHE SYSTÉMATIQUE



Décision d'inspecter ou non un lot

Une fois l'examen des documents achevé, une décision doit être prise quant à l'opportunité d'inspecter le lot. Cette décision est en général fondée sur la catégorisation des risques et les critères ayant trait à la conformité du produit aux exigences du pays importateur. L'établissement sans ambiguïté de critères selon lesquels les lots doivent être inspectés ou non et la cohérence des inspections permettent de réduire les préoccupations et les frustrations des importateurs. Les inspections peuvent être menées par l'autorité compétente ou un fournisseur de services accrédité lorsque la législation l'autorise. Les décisions de procéder à une inspection ne doivent pas être arbitraires mais être prises sur la base d'un processus décisionnel structuré et l'intensité, le type et la fréquence des inspections devraient être documentés.

En général, les contrôles des importations alimentaires comprennent des exigences en concernant l'inspection de produit:

- > lorsqu'il y a peu ou pas d'historique du produit ou de la source;
- > en cas de précédents de non-conformité connus;
- > pour valider l'exactitude de la documentation; ou
- > pour contrôler le produit importé conformément à un plan d'échantillonnage préétabli.

Il est également fondamental de disposer d'un emplacement approprié pour toutes les inspections physiques. Les fonctionnaires chargés du contrôle des denrées importées doivent pouvoir accéder pleinement à un lot importé pour son inspection, ce qui signifie pour les expéditions en conteneur «dépotage», ou encore déchargement ou vidage du conteneur. Si le dépotage s'avère impossible à la frontière, il faudrait envisager d'établir des entrepôts de douane (c'est-à-dire des sites désignés à cet effet) où les inspections peuvent avoir lieu. Des denrées dont l'importation est illégale peuvent être dissimulées dans les conteneurs auxquels les inspecteurs et les responsables des douanes n'auraient pas un accès physique.

En pareil cas, la décision quant à l'admissibilité est prise selon un processus à deux étapes:

1. examen des douanes (par exemple, taxes, droits de douane, examen des documents); et
2. décision de l'admissibilité quant à la sécurité sanitaire et qualité des aliments, l'autorisation étant donnée uniquement lorsque les deux étapes se sont déroulées de manière satisfaisante.

La Figure 4 récapitule les principales étapes conduisant à la décision d'inspecter ou de laisser passer.

Exigences en matière d'inspection

Si l'inspection est justifiée au titre des contrôles du pays importateur, une telle décision devrait être communiquée à l'importateur.

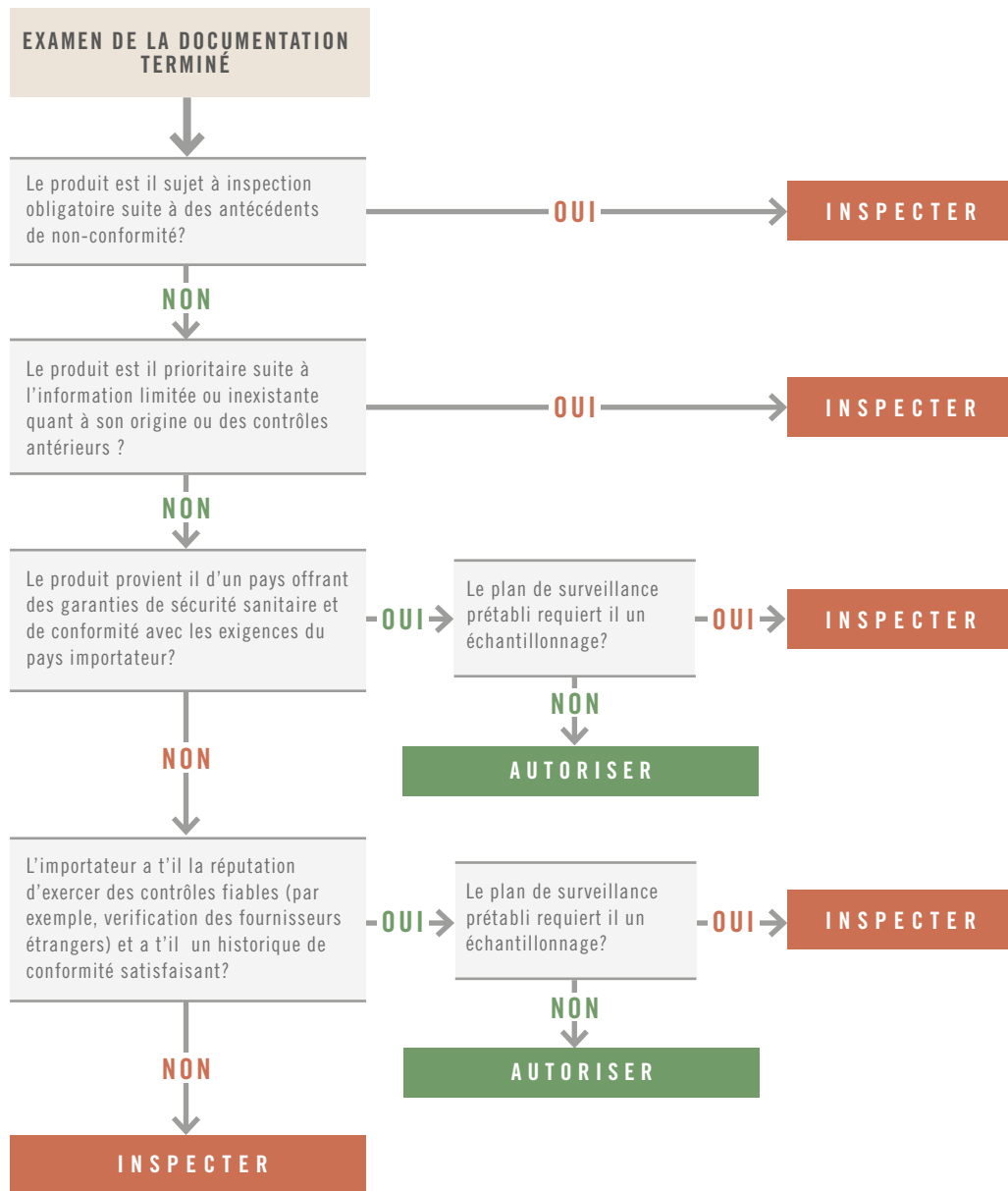
L'inspection des importations alimentaires est fondée en général sur la catégorisation des risques et les antécédents de conformité.

Les décisions relatives à l'intensité, au type et à la fréquence des inspections devraient être documentées dans le cadre des contrôles des importations alimentaires.

Les conteneurs doivent être dépotés ou déchargés afin que les fonctionnaires aient pleinement accès au(x) lot(s) de denrées importées pour pouvoir les inspecter.

L'autorité compétente devrait disposer d'un plan d'inspection et d'échantillonnage écrit définissant les exigences en la matière (par exemple, nombres, essais).

FIGURE 4 ARBRE DE DÉCISION À L'APPUI DU CHOIX DE L'INSPECTION



- > Le lot peut faire l'objet d'un laisser passer conditionnel et être transféré dans une autre installation où des conditions d'entreposage appropriées peuvent être assurées pendant les processus d'inspection (par exemple, entrepôt en douane; entrepôt de l'importateur).
- > Dans la majorité des cas, le lot sera détenu aux installations de stockage jusqu'à ce que les résultats de l'inspection soient connus.

La nature et la fréquence de l'inspection, de l'échantillonnage et des essais des denrées alimentaires devraient être fondées sur les risques et clairement documentées (par exemple, un plan annuel d'inspection, d'échantillonnage et d'essai). La fréquence de l'inspection et de l'échantillonnage peut être accrue pour les produits provenant de sources pour lesquelles la conformité est inconnue ou dont on sait que les antécédents de conformité sont médiocres. Dans certains cas, chaque lot (c'est-à-dire 100 pour cent) peut faire l'objet d'inspection ou d'échantillonnage avant d'être jugé conforme. Autrement, les denrées avec de mauvais antécédents de conformité peuvent être détenues, jusqu'à ce que l'importateur apporte la preuve que les denrées sont conformes aux exigences du pays.

L'autorité compétente devrait élaborer un plan d'inspection et d'échantillonnage écrit définissant les inspections et/ou analyses, les nombres et les procédures requises. Il faudrait que soit indiqué clairement qui sera chargé de l'échantillonnage (par exemple, inspecteurs du gouvernement, tiers fournisseurs de services, importateur, laboratoires accrédités), quels essais doivent être effectués et comment les résultats doivent être communiqués.

NOTE

L'échantillonnage devrait être fondé sur les orientations établies dans les Directives générales sur l'échantillonnage du Codex (CAC/GL 50-2004) qui répondent aux objectifs de sécurité sanitaire des aliments du pays, ou tout autre plan d'échantillonnage agréé à l'échelon international (par exemple, Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments (ICMSF), Organisation internationale de normalisation (ISO), Association des chimistes analytiques officiels (AOAC)). En outre, des méthodes d'analyse validées au plan international ou des méthodes validées à l'aide de protocoles internationaux devraient être utilisées pour l'analyse des denrées. Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées du Codex (CODEX STAN 234-1999) fournissent des indications sur ce type de méthode.

Une fois les résultats de l'inspection et de l'échantillonnage connus, une décision peut être prise au sujet du lot de denrées.

- > Si le produit importé est conforme aux exigences d'importation du pays, il peut être mis en circulation.
- > Si le produit n'est pas conforme aux exigences et qu'il est encore retenu, cette rétention devrait être maintenue.
- > Si le produit ne répond pas aux exigences et que les résultats ne sont connus qu'après son entrée dans le pays et sa distribution, un rappel de produit ou toute autre mesure de gestion des risques appropriée doivent alors être lancés, compte tenu des risques associés aux denrées.

Les résultats de l'inspection et, le cas échéant, les analyses de laboratoire doivent être attentivement examinés pour décider de l'acceptation ou du rejet des lots ou des expéditions. Les règles de prise de décision devraient être clairement établies et mises à la disposition de tous les importateurs, et comporter la communication formelle des résultats et la possibilité de recours.

L'échantillonnage devrait être fondé sur des orientations internationales acceptables (par exemple, Codex, ICMSF, ISO, AOAC).

Les décisions relatives à l'admissibilité devraient être prises rapidement.

L'autorité compétente devrait établir un processus clair et transparent pour les recours administratifs.

Recours administratifs

L'autorité compétente devrait prévoir un processus clair et transparent de recours administratif notamment, s'il y a lieu, des options concernant l'utilisation ou l'élimination de l'expédition non conforme. Des indications supplémentaires sur les recours sont fournies dans la Section 3: Cadre juridique et institutionnel.

Le recours administratif:

- > Donne aux importateurs la possibilité d'examiner la décision avec les responsables et, éventuellement, de fournir des informations supplémentaires afin de clarifier la situation.
- > Présente les critères concernant les données factuelles que l'autorité compétente prendra ou ne prendra pas en compte. Par exemple, lorsque les résultats d'analyse montrent la présence de pathogènes ou de substances toxiques, la présentation d'une analyse ultérieure n'invalide pas les premiers résultats, étant donné la distribution non homogène de ces substances.
- > Prévoit des délais de recours.

Décisions concernant les produits non conformes

Les décisions concernant les produits non conformes peuvent comprendre la mise en conformité, le renvoi au fournisseur étranger, la réexportation ou la destruction du produit.

Lorsqu'un produit a été jugé comme contrevenant aux exigences du pays importateur, l'importateur devrait en être avisé. De plus, les informations relatives au lot rejeté devraient être fournies au pays exportateur²². Ces informations devraient être en cohérence avec les orientations fournies par le Codex, à moins que le pays exportateur et le pays importateur n'aient établi des exigences spécifiques (par exemple, au titre de leur arrangement).

Par ailleurs, l'autorité compétente devrait évaluer si l'information devrait être notifiée au titre d'autres arrangements internationaux (par exemple, INFOSAN, Règlement sanitaire international).

Pour ce qui concerne le produit non conforme différentes options sont disponibles, en fonction de la nature de l'infraction. L'autorité compétente devrait, dans ses communications avec l'importateur, décrire les conditions d'entreposage du lot (par exemple, entreposage sous douane) et les délais impartis pour une décision.

Les options offertes sont les suivantes:

1. La mise en conformité du produit est possible (par exemple, lorsque l'infraction concerne l'étiquetage, et que le réétiquetage permet de l'atténuer). Une autre possibilité consiste à désigner le produit comme produit d'alimentation animale, en fonction du risque de transmission aux animaux et du niveau de contrôle du produit pendant l'entreposage et la distribution.
2. Si aucun processus d'atténuation n'est possible, l'importateur peut chercher à:
 - a. renvoyer le produit au fournisseur, en particulier lorsque le produit demeure la propriété de l'exportateur/fournisseur; ou

Si des produits non conformes doivent être détruits, ils devraient être rendus impropres à la consommation et éliminés conformément aux politiques du gouvernement en matière de protection de l'environnement et de sécurité des travailleurs.

²² Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997).

- b. réexporter (le cas échéant) le produit. Si le produit est réexporté, il faudrait envisager d'informer les partenaires commerciaux de la décision d'inspection.
3. Lorsqu'il existe des risques graves pour la santé²³, il faudrait envisager une décision requérant la destruction du lot.

Le renvoi d'un lot rejeté au fournisseur sera subordonné au respect des exigences juridiques. Par exemple, de nombreux pays exigent des certificats de réexportation émis par l'autorité compétente qui demande le renvoi d'un produit carné rejeté au pays d'origine.

Lorsqu'une décision est prise d'éliminer une denrée, elle doit être appliquée dans les plus brefs délais. Au cours de l'élimination, les aspects suivants devraient être pris en compte:

- > S'assurer que les denrées sont détruites afin d'inactiver les agents pathogènes, et rendues impropres à la consommation, réduisant ainsi les éventuels détournements ou vols.
- > Protéger les travailleurs contre les dangers (par exemple, manipulation de denrées en décomposition).
- > Réduire le plus possible les problèmes environnementaux, y compris les risques pour la faune et flore sauvages.

Une stratégie d'élimination des denrées importées devrait être élaborée dans le cadre des contrôles des importations alimentaires. Les questions qui doivent être traitées sont notamment les options concernant toute une gamme étendue de denrées (par exemple, volume, contamination potentielle) et les problèmes environnementaux pendant l'élimination. L'élaboration d'une stratégie cohérente nécessite la coopération entre les fonctionnaires chargés des contrôles des importations alimentaires et les autres organes gouvernementaux pertinents, notamment pour ce qui concerne la détermination de la méthode et du lieu de l'élimination, et le matériel et les installations nécessaires. Des consultations avec d'autres autorités sont en général nécessaires, notamment les administrations nationale et locales chargées de la protection de l'environnement. Il peut aussi être nécessaire de consulter les pays voisins dans le cas où l'élimination s'effectue près de leur frontière. Il faudrait aussi tenir compte des ressources nécessaires, et se demander si les coûts ne devraient pas être à la charge de l'importateur.

Suivi des rejets de produit

Il est important que les informations portant sur la non-conformité soient saisies dans le système d'information du programme de contrôle des importations, afin de servir de base aux futures décisions en matière d'admissibilité.

Sur avis du rejet, l'autorité compétente dans le pays exportateur devrait prendre les mesures coercitives voulues pour garantir la conformité. Cela est particulièrement important lorsqu'il s'agit de contamination microbienne ou chimique qui ne peut être traitée qu'à la source.

Le rejet des produits devrait être inclus dans le système de gestion de l'information afin de servir de base aux futures décisions en matière de gestion des risques.

²³ Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires (CAC/RCP 20-1979).

Les informations devraient aussi être fournies au pays exportateur et à l'importateur.

Lorsque l'étiquetage défectueux est la raison du nombre important de rejets, l'approbation préalable des étiquettes peut permettre de réduire le problème.

Les contrôles des importations alimentaires peuvent aussi comprendre des mesures de gestion des risques appliquées dans le pays importateur.

Comprendre qui importe les denrées est essentiel pour les contrôles des importations alimentaires dans le pays.

Les profils des importateurs devraient être conçus pour recueillir des informations qui peuvent être tenues à jour et analysées dans le système de gestion des informations.

L'autorité compétente dans le pays importateur peut aussi mettre en œuvre des contrôles renforcés pour les lots futurs. Lorsqu'un lot est jugé non conforme à l'inspection, les lots suivants provenant du même fournisseur peuvent être retenus pour une analyse lot par lot, ou un échantillonnage et des essais complémentaires. Des informations peuvent être aussi demandées à l'autorité compétente du pays exportateur. Si le rejet des produits indique un problème plus systématique, l'intensité et la fréquence accrues des vérifications peuvent aussi s'étendre à d'autres fournisseurs du même pays ou de la même région.

L'importateur devrait également renforcer les contrôles des futures expéditions en provenance de cette source. Il pourrait s'agir de vérifications d'intensité et de fréquences accrues, de demandes d'informations et de coopération au fournisseur, ou de visites sur site dans les installations d'exportation.

Les exigences d'étiquetage (par exemple, langue, noms courants, ingrédients, tailles, descriptions ou allégations) sont souvent associées à la non-conformité des produits importés. Compte tenu de la fréquence de ce type de problème, l'approbation de l'étiquette préalablement à l'importation peut contribuer à réduire la non-conformité. Pour obtenir l'approbation préalable, l'exportateur ou l'importateur doit soumettre l'étiquette du produit à l'autorité compétente dans le pays importateur avant l'importation afin de déterminer si elle est conforme à toutes les exigences. Cependant, les demandes d'approbation préalable des étiquettes doivent être gérées avec attention afin de ne pas créer d'obstacle tarifaire, et d'éviter le plus possible que les fonctionnaires soient considérés comme des consultants. Il faudrait envisager de faire appel à une tierce partie pour examiner les étiquettes, ou de percevoir une redevance afin d'assurer le recouvrement des coûts de l'examen de l'étiquette. L'élaboration et la publication d'exigences claires sont essentielles au succès de tout examen des étiquettes avant l'importation.

Contrôles après la frontière/dans le pays

Le contrôle des importations alimentaires peut aussi comporter des activités qui sont menées dans le pays importateur. Par exemple, tous les contrôles de l'importateur (par exemple, évaluation des systèmes mis en place par l'importateur visant à assurer la sécurité sanitaire des aliments importés, l'adéquation des entrepôts, les moyens de transport, etc.) appartiennent à cette catégorie. Toutefois il peut s'agir aussi de contrôles proprement dits de produits alimentaires spécifiques, qu'ils soient encore dans les entrepôts de l'importateur ou déjà mis sur le marché intérieur.

Profil des importateurs

Comprendre le profil de l'importateur est fondamental pour déterminer les mesures de contrôle qui devraient être mises en œuvre, comme celles présentées ci-après. Elles vont de la connaissance de base (c'est-à-dire, qui est l'importateur), à la demande de permis ou de licences avec ou sans conditions:

1. Identification de base des importateurs: nom de l'entreprise, adresse physique, coordonnées (courriel, téléphone, directeur), lieu où les denrées importées doivent être entreposées (si différent de l'adresse).

2. Établissement d'exigences minimales visant l'importateur: comme par exemple conformité aux BPI.
3. Nécessité de permis d'importation pour les denrées à haut risque: obligation pour tous les importateurs de faire une demande de permis et de se conformer aux conditions de ce permis.
4. Limitation des importations aux importateurs agréés: pas d'importation sans licence; établissement d'exigences pour conserver une licence et d'un processus pour son retrait.

Lorsqu'il s'agit de déterminer la mesure la plus appropriée parmi celles énoncées ci-dessus, il faut prendre en compte la performance du système de contrôle et la capacité des importateurs. Des modifications et des améliorations peuvent être apportées au système au fil du temps, à mesure que des informations deviennent disponibles, et au titre de l'amélioration permanente des contrôles des importations alimentaires. Lorsque des améliorations sont apportées, les importateurs devraient disposer du temps voulu pour s'assurer que leurs procédures d'importation répondent aux nouvelles exigences.

Par exemple, s'agissant d'un système de contrôle sur support papier, avec peu de moyens de conserver et d'utiliser l'information, les informations de base sur les importations et les importateurs peuvent être les seules collectées. À mesure que la performance du système évolue (par exemple, introduction de fichiers électroniques, bases de données) la capacité de collecter, conserver et utiliser l'information évoluera elle aussi.

La collecte et le maintien des listes d'importateurs sont souvent un élément essentiel des contrôles après la frontière. Cette information est à la base de la conception d'un système fondé sur les risques. Une fois élaborée, la liste des importateurs peut être utilisée aux fins suivantes:

- > collecter des données pour concevoir et maintenir le système fondé sur les risques;
- > éduquer les importateurs: les denrées alimentaires ne sont pas qu'un simple «produit», et définir les exigences du pays qui doivent être respectées;
- > communiquer de façon continue avec les importateurs connus (par exemple, les informer de problèmes dans un pays exportateur);
- > créer un programme de surveillance qui peut être utilisé pour vérifier que les importateurs respectent les exigences du pays.

Le profil des importateurs et des denrées importées devrait être analysé afin de déterminer les contrôles les plus appropriés, par exemple:

- > Exiger que les conditions d'entreposage et l'assainissement des importateurs soient appropriés.
- > Exiger que les documents et l'information sur les denrées importées soient conservés et disponibles pour examen.

Le profil devrait être utilisé pour déterminer les contrôles de l'importateur les plus appropriés dans le cadre des mesures de gestion des risques dans le pays.

- > Exiger des permis d'importation pour les produits à haut risque, les importateurs étant tenu de faire une demande à l'autorité compétente lorsqu'ils envisagent d'importer une denrée à haut risque. L'autorité compétente a ainsi la possibilité d'examiner les problèmes importants avec l'importateur, y compris les dangers associés aux denrées, la nécessité d'entreposer et de conserver les denrées à leur arrivée afin de préserver leur sécurité sanitaire, éventuellement fixer des conditions.
- > Octroyer des licences aux importateurs, de sorte que seuls les importateurs agréés soient autorisés à importer des denrées. La licence devrait inclure diverses conditions telles que BPI, vérification de l'acheteur étranger.

Lorsque les exigences à l'égard de l'importateur sont en place (par exemple, conditions de licence), il convient aussi d'évaluer la conformité de l'importateur. La fréquence et l'intensité de l'évaluation de l'importateur sont en général fonction du risque associé aux denrées importées et de la conformité de l'importateur. L'évaluation peut comprendre:

- > Examen des antécédents de conformité de toutes les denrées importées par un importateur. Si cet examen montre un manque de conformité des denrées importées, une surveillance renforcée peut être nécessaire, notamment:
 - > une évaluation des pratiques de l'importateur afin de déterminer si elles sont appropriées, ou s'il est besoin de clarification ou d'éducation;
 - > une fréquence et une intensité accrues des inspections des denrées importées jusqu'à ce que la conformité s'améliore; ou
 - > la suspension ou le retrait d'une licence ou d'un permis d'importation.
- > Examen des pratiques de l'importateur pour leur conformité aux BPI (voir **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.5**) comme par exemple:
 - > procédures utilisées pour vérifier que les exportateurs sont à même de garantir que les denrées sont en conformité avec les exigences du pays importateur;
 - > inspection des entrepôts utilisés pour stocker les denrées, examen de la documentation (par exemple, spécifications des denrées, données sur la source des importations, documentation sur les plaintes et capacité de rappel);
 - > établissement d'une fréquence de l'inspection fondée sur les risques inhérents aux importateurs, étant donné que la plupart des programmes ont des ressources limitées pour inspecter les installations des importateurs et les contrôles mis en place par ceux-ci;
 - > (dans certains cas) intégration de l'inspection de l'entrepôt aux inspections nationales de la sécurité sanitaire des aliments, en particulier lorsque les importateurs utilisent des entrepôts publics, ce qui peut s'avérer d'un meilleur coût-efficacité.



Contrôle dans le pays des importations alimentaires

Le suivi après la frontière (dans le pays) peut comprendre l'échantillonnage des produits dans l'entrepôt de l'importateur afin d'évaluer les contrôles mis en place par l'importateur. Il peut aussi englober la surveillance et le suivi des produits importés à faible risque qui ont été distribués sur le marché.

Le suivi de certaines denrées peut donc être intégré aux contrôles effectués dans le pays importateur au titre des contrôles des denrées nationales; l'activité à la frontière peut ainsi être axée sur les catégories à haut risque, tout en maintenant la surveillance de ces produits.

De nombreux éléments du programme de contrôle des denrées importées mené dans le pays sont semblables à ceux requis pour les contrôles des denrées produites localement. Il peut s'agir de l'échantillonnage et de l'analyse des produits importés mis dans le commerce; de la communication avec les importateurs et d'actions de sensibilisation, y compris auprès des fabricants qui utilisent les ingrédients importés; de l'inspection et de la vérification des contrôles de l'importateur; et de la réponse en cas de non-conformité (par exemple, rappels) des denrées importées.

Ces contrôles après la frontière peuvent, en fonction de la structure administrative et des institutions propres à chaque pays, être effectués par une unité qui ne relève pas des services de contrôle des importations alimentaires (par exemple, autorité compétente chargée du contrôle des denrées nationales; gouvernements sous-nationaux/locaux). Il importe alors que la communication soit pertinente et rapide afin d'appuyer les mesures de gestion des risques appropriées. En général, cela signifie que des arrangements formels sont mis en place entre les organisations.

Les orientations relatives à la surveillance ou le suivi sont définies dans les stratégies d'échantillonnage et les plans d'échantillonnage annuel (voir plus loin Section 4 et **OUTILS DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.4 et 4.5**).

Les contrôles après la frontière peuvent comprendre la collecte d'informations, l'éducation de l'importateur, l'inspection des processus et des procédures de l'importateur, l'échantillonnage des denrées importées.

Les contrôles dans le pays sont souvent semblables à ceux menés sur les denrées produites localement et il faudrait réfléchir au mécanisme d'exécution le plus efficace, notamment par d'autres autorités compétentes.





OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.1

PROFILS DES DENRÉES IMPORTÉES, DE L'IMPORTATEUR ET DU PAYS EXPORTATEUR

La mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques nécessite des informations sur les denrées importées, les importateurs et le système de contrôle des aliments du pays exportateur.

Des lacunes dans l'information n'empêchent pas de prendre des décisions de gestion des risques sur la base des données disponibles.

Pour élaborer et conduire des contrôles des importations alimentaires, l'autorité compétente a besoin d'informations sur les importateurs et les denrées importées. Ce profil peut aussi contenir des informations sur les systèmes de sécurité sanitaire des aliments mis en place dans les pays exportateurs.

La collecte et la conservation de ces informations exigent du temps et des ressources importantes. Les autorités compétentes devraient examiner attentivement les informations dont elles ont besoin pour élaborer, maintenir et améliorer leurs contrôles des importations alimentaires. Les pays devraient donc commencer par collecter les informations minimales requises pour mettre en œuvre leurs contrôles. La collecte d'informations et de données plus détaillées devrait ensuite être introduite à mesure que les contrôles s'améliorent avec le temps, ou lorsque le système est capable de conserver et d'utiliser ce type d'information.

Toutes les informations nécessaires pour maintenir et appliquer les contrôles des importations alimentaires devraient être recueillies de manière systématique, en utilisant les données ou l'information dont dispose déjà l'autorité compétente ou en partageant l'information fournie par les douanes ou autres institutions gouvernementales. Il est très probable que l'information disponible présente d'importantes lacunes qui peuvent rendre plus difficile la détermination des mesures de gestion des risques mais qui ne devraient pas empêcher de prendre des mesures sur la base des données factuelles disponibles.

L'autorité compétente devrait évaluer l'information disponible pour déterminer les mesures de gestion des risques appropriées, évaluer les mesures de collecte et leur donner un ordre de priorité, et évaluer les informations manquantes dont elle a besoin.

L'information relative au profil des denrées importées et de l'importateur devrait aussi être utilisée dans la catégorisation des risques.



PROFIL DE L'IMPORTATEUR

Les autorités compétentes devraient évaluer l'information disponible concernant les importateurs (par exemple, lieu, nombres) lorsqu'elles étudient les mesures de gestion des risques les plus appropriées. La mise en œuvre des contrôles des denrées alimentaires sans une bonne connaissance du profil de l'importateur peut donner lieu à des contrôles inefficaces et à un gaspillage des ressources.

Lieu de résidence des importateurs

- a. Importateurs établis dans le pays: Si la majorité des importateurs sont établis à l'intérieur du pays, la mise en œuvre des contrôles et des exigences des importateurs (c'est-à-dire, **contrôles après la frontière**) peut constituer un outil important pour assurer la sécurité sanitaire des denrées importées.
- b. Importateurs non-résidents: Si l'importateur ne réside pas dans le pays, il peut être plus efficace de privilégier les **contrôles avant et à la frontière**.

Proximité des frontières

- a. Importateurs situés près de postes frontières stratégiques: Lorsque les importateurs sont pour la plupart installés près d'un poste frontière (c'est-à-dire, terrestre ou maritime) les fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires peuvent **décider si les contrôles frontaliers doivent être exercés «à» la frontière elle-même, ou sur le site des importateurs**.
- b. Importateurs concentrés dans des villes: Lorsque la plupart des importateurs se situent dans des villes réparties à travers le pays, ou lorsque les lieux d'importation sont nombreux et disséminés dans le pays, il conviendrait de faire un plus grand usage des **contrôles après la frontière**, les contrôles à la frontière pouvant être difficile à exécuter.

Nombre et taille des importateurs

- a. Nombre élevé d'importateurs: Lorsque les importateurs sont nombreux et que la plupart sont petits ou très petits, **l'accent devrait être mis sur l'identification et la communication**. La mise en œuvre des **contrôles après la frontière** (par exemple, octroi des licences, évaluation des importateurs, inspection des produits) peut avoir un coût prohibitif. En pareil cas, les **contrôles avant et à la frontière** peuvent être plus efficaces.
- b. Très peu d'importateurs: Les **contrôles après la frontière** sont en général plus efficaces lorsqu'une partie importante des importations d'une denrée spécifique est concentrée dans les mains d'un petit nombre d'importateurs.
- c. Combinaison de gros et de petits importateurs: Les contrôles des importateurs pourraient être une combinaison de contrôles après la frontière/dans le pays pour ce qui concerne les importateurs qui importent de gros volume de denrées à haut risque, avec des exigences réduites pour les petits importateurs de denrées à faible risque.



Type d'entreposage utilisé

Les informations concernant la taille, la capacité et la répartition des entrepôts devraient être prises en compte dans l'élaboration des exigences vis à vis de l'importateur.

Par exemple, des permis d'importation pourraient être exigés pour les importateurs de produits congelés ou réfrigérés, et il pourrait leur être demandé des informations sur l'emplacement, le type et la capacité des entrepôts de réfrigération ou de congélation.

Lorsque les importateurs utilisent principalement des entrepôts publics pour stocker les denrées, il faudrait alors **s'assurer que les entrepôts sont réglementés de manière appropriée, si possible dans le cadre du système national.**

PROFIL DES DENRÉES IMPORTÉES

Les autorités compétentes devraient évaluer l'information disponible concernant les denrées importées (par exemple, dangers associés et atténuations éventuelles, volume, sources) dans le contexte de l'examen des mesures de gestion des risques les plus appropriées. La mise en œuvre des contrôles sans une bonne connaissance des caractéristiques des denrées importées peut donner lieu à des contrôles inefficaces et à un gaspillage des ressources. L'élaboration du profil des denrées importées devrait commencer par une évaluation des données requises, de celles qui sont disponibles et des données spécifiques qui doivent encore être collectées. Cette information est importante pour établir les caractéristiques des risques.

Caractéristiques des denrées importées

Risque important ou inconnu/impossible à quantifier sans options d'atténuation: En cas de risque important, sans options d'atténuation, l'importation de ces denrées est en général **interdite**.

Risque important pouvant être atténué par les systèmes de contrôle de sécurité sanitaire des aliments étrangers: Lorsque les risques sont importants et qu'ils peuvent être atténués dans le pays producteur, les **contrôles avant la frontière** sont souvent les plus efficaces.

Risque moyen pouvant être atténué par les systèmes de contrôle de sécurité sanitaire des aliments étrangers ou les contrôles du transformateur ou de l'importateur: Pour les produits à risque moyen, les contrôles sont souvent une combinaison d'assurances avant la frontière, de contrôles de l'importateur et d'inspections à la frontière.

Produits à faible risque: Les denrées jugées à faible risque peuvent faire l'objet de contrôles minimes, axés principalement sur l'identification de l'importateur et le suivi dans le pays.

Sont inclus l'évaluation des dangers associés aux denrées importées et l'atténuation possible; le volume des denrées importées; l'utilisation finale; et les sources.

Important d'évaluer les informations requises, celles qui sont disponibles et d'établir l'ordre de priorité du processus de collecte d'informations.

Le profil des denrées importées est important pour établir les caractéristiques des risques dans le contexte de la caractérisation des risques.



Denrées alimentaires d'origine animale ou végétale:

- > Quelles denrées faut-il contrôler à la source (par exemple, biotoxines dans les mollusques; aflatoxines dans les céréales)?
- > Quels dangers doivent être contrôlés par le pays exportateur ou l'importateur (par exemple, additifs, médicaments vétérinaires, pesticides)?
- > Quelle est la situation zoonitaire du pays exportateur?

Les importations sont-elles principalement des matières brutes (par exemple, céréales, fruits et légumes frais) ou des produits transformés (par exemple, prêts à la consommation; séchés)?

Lorsque les denrées importées sont transformées dans le pays importateur, les contrôles peuvent se limiter à l'identification et au traçage du produit jusqu'au transformateur. L'intégration des contrôles à l'importation dans le système national de contrôle alimentaire peut s'avérer être le moyen le plus efficace pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Lorsque les produits sont destinés à la vente directe au consommateur, ils peuvent nécessiter une combinaison de contrôles. Certaines exigences spécifiques à un pays, comme par exemple l'étiquetage, peuvent nécessiter des contrôles de l'importateur. Par exemple, toutes les denrées importées qui ne sont pas conformes aux exigences d'étiquetage (langues, ingrédients, etc.) devraient être détenues sur un site spécifié (par exemple, entrepôt) de l'importateur jusqu'à ce que le nouvel étiquetage soit en place. Les importations viennent-elles simplement compléter des denrées produites dans le pays, ou sont-elles la principale source de denrées, produits ou ingrédient alimentaires particuliers? L'information relative au pourcentage de denrées importées consommées par la population du pays importateur, en particulier si elles constituent la seule source ou si elles sont destinées à une population vulnérable, aidera à établir un programme fondé sur les risques.

Les denrées sont-elles destinées à la population en général ou à un groupe vulnérable (nourrissons, personnes âgées, personnes sous-alimentées, etc.): Les aliments à haut risque destinés à des groupes de population vulnérable peuvent exiger des garanties plus élevées de la part des pays exportateurs.

S'il s'agit de produits transformés, sont-ils constitués d'un seul ingrédient (par exemple poisson surgelé) ou de plusieurs ingrédients (par exemple, poisson pané); les ingrédients peuvent provenir de plusieurs pays avec des systèmes de contrôle alimentaire différents: Les contrôles peuvent comporter la certification des pays exportateurs que tous les ingrédients répondent aux exigences du pays importateur ou des contrôles accrus de l'importateur. Les contrôles à la frontière (par exemple, inspection des produits) peuvent ne pas être une garantie suffisante de la sécurité sanitaire des aliments.

S'agit-il de denrées périssables (fruits frais, poisson)? Afin d'éviter que les denrées importées ne se détériorent au cours de l'inspection, des processus d'approbation préalable dans le cadre d'un arrangement avec un pays exportateur ou un tiers fournisseur de services devraient être envisagés.



Comprendre la source des denrées importées et les contrôles exercés dans le pays exportateur est important lorsqu'on envisage des contrôles avant la frontière.

PROFIL DU PAYS EXPORTATEUR

Les autorités compétentes devraient comprendre la ou les source(s) des denrées importées y compris les voies d'acheminement et les conditions de l'importation. En particulier lorsque l'autorité compétente envisage des contrôles avant la frontière, elle peut décider d'établir des profils du pays exportateur (par exemple, contrôles de la transformation, de la sécurité sanitaire des aliments).

Connaître la source des denrées importées est important:

- a. Les denrées importées sont-elles expédiées directement depuis un pays source où sont-elles transbordées à travers d'autres pays (le transbordement est-il fréquent dans le cas d'importateurs non-résidents)? Les **contrôles avant la frontière** fondés sur les assurances fournies par un pays exportateur sont plus efficaces lorsque le produit est expédié directement depuis le pays source. Lorsqu'une proportion importante des denrées est transbordée, les **contrôles à la frontière et dans le pays** sont préférables.
- b. Quelles sont les conditions de transport? Le conteneur d'expédition contient-il un type de denrées ou des produits multiples (par exemple, des denrées différentes ou autres objets pour un détaillant)? Les contrôles avant et à la frontière sont difficiles à gérer lorsque le conteneur contient des lots multiples de produits différents. Les contrôles dans le pays, en particulier lorsqu'il appartient aux importateurs de prouver la conformité de tous les produits dans un lot, sont préférables.
- c. Les denrées proviennent-elles en majorité d'un pays, de quelques pays ou de nombreux pays? (En particulier la source des denrées à haut risque):
 - > Si la plupart des denrées proviennent d'un ou de quelques pays, les contrôles avant la frontière peuvent être très efficaces, y compris obtenir l'assurance du pays exportateur. L'assurance avant la frontière associée à des contrôles à la frontière devrait constituer un outil efficace de gestion des denrées importées.
 - > Si les denrées importées proviennent de nombreux pays, l'établissement de contrôles avant la frontière pour tous les pays exportateurs pourrait avoir un coût prohibitif. Il est suggéré de mettre en place des arrangements avec les pays exportateurs sur la base de la quantité de denrées importées et des risques qui y sont associés, allant de pair avec des contrôles à la frontière ou dans le pays.
- d. Comprendre le système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments du pays exportateur, y compris les cadres juridiques et institutionnels, le système de sécurité sanitaire des aliments, le nombre d'autorités compétentes, les antécédents du pays démontrant la production de denrées sûres et le niveau de conformité des denrées en provenance du pays exportateur.
 - > Pour les importations provenant de pays dotés de système de sécurité sanitaire des aliments solides, envisager des contrôles avant la frontière (par exemple, le pays exportateur est-il prêt à fournir l'assurance de sécurité sanitaire des aliments).



- > Lorsque le pays a un système de sécurité sanitaire des aliments solide, mais n'a pas de contrôles des exportations, envisager des contrôles avant la frontière exécutés par l'importateur.
- e. Déterminer l'ensemble de la filière alimentaire, en particulier pour les produits à haut risque. Si les denrées sont produites et transformées dans plus d'un pays, il est nécessaire de collaborer étroitement avec le pays exportateur officiel afin de comprendre le niveau des contrôles de sécurité sanitaire des aliments et la solidité du système de sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble de la chaîne de fabrication.

Cela est indispensable pour procéder à la catégorisation des risques (voir **OUTILS DE SOUTIEN ET ORIENTATION 2.2**) et comprendre les «caractéristiques du contrôle» qui doivent être notées.



Calendrier des importations

Les capacités et les ressources doivent être disponibles pour les importations saisonnières et pour celles qui s'étalent sur toute l'année.

- a. Les importations ont-elles lieu pendant des périodes déterminées? Sont-elles saisonnières (par exemple pour compléter l'offre intérieure, comme des fruits frais pendant les hivers nordiques, les saisons sèches)?
 - > Des ressources accrues peuvent s'avérer nécessaires pendant les périodes de pointe si les denrées sont importées uniquement pendant certaines périodes (par exemple, des denrées pour des occasions particulières, des cultures saisonnières).
 - > Des capacités de laboratoire et d'inspection doivent être disponibles pour les périodes de pointe à des moments déterminés de l'année.
- b. Les importations ont-elles lieu toute l'année? Lorsque les importations sont régulières, les capacités doivent être suffisantes pour fournir les services requis tout au long de l'année.

Lieu des importations

Les ports d'entrée et le mode de transport doivent être bien compris lorsqu'il s'agit d'élaborer des contrôles des importations alimentaires.

- a. Quel est le pourcentage des importations par voie maritime, terrestre et aérienne? La majorité des denrées sont-elles importées en vrac, par voie maritime ou ferroviaire/routière?
 - > Lorsqu'il existe des ports d'entrée spécifiés, les sites d'inspection peuvent se situer à l'intérieur de ces ports.
 - > Lorsque les ports d'entrée sont dotés de bonnes infrastructures (par exemple, pour assurer le contrôle des importations non alimentaires) la collaboration avec les organisations en place peut renforcer l'efficacité des contrôles frontaliers mis en œuvre.



- > Lorsque les contrôles principaux des importations non alimentaires sont effectués dans le pays, la mise en place à tous les ports d'entrée de l'infrastructure nécessaire pour établir des contrôles frontaliers spécifiquement pour les denrées alimentaires peut ne pas être d'un bon rapport coût-efficacité. En pareil cas, les contrôles de l'importateur dans le pays peuvent s'avérer très efficaces.

Antécédents de non-conformité

- a. Établir les antécédents de conformité des denrées importées: Certaines denrées ont-elles un historique de non-conformité significatif, ou existe-t-il des catégories ou types de denrées associés généralement à des maladies d'origine alimentaire? Ces denrées ou catégories de denrées requièrent une attention prioritaire afin d'évaluer pourquoi les contrôles existants ne permettent pas de produire des aliments sains, et d'améliorer les contrôles. La non-conformité devrait conduire à des contrôles dans le pays renforcés afin d'évaluer la capacité des importateurs de satisfaire aux exigences réglementaires.
- b. Les antécédents de conformité peuvent aussi comprendre d'autres exigences réglementaires (par exemple, étiquetage, inspection des produits) au titre du processus décisionnel.



OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.2

CATÉGORISATION DES RISQUES

Les pays ont la responsabilité de traiter des milliers de dangers associés aux denrées importées. Les autorités compétentes sont encouragées à utiliser les informations issues des évaluations des risques actualisées, provenant des organisations internationales, régionales et nationales.

Toutefois, les évaluations des risques disponibles au plan international pour des dangers alimentaires spécifiques peuvent être limitées, voire inexistantes. Les pays peuvent ne pas avoir les ressources scientifiques nécessaires pour produire les données nécessaires à l'appui d'une évaluation des risques, le coût pouvant être prohibitif. La catégorisation des risques ne remplace pas une évaluation des risques complète comme décrit dans les directives du Codex Alimentarius, mais elle est considérée comme étant pratique et plus simple et constitue une approche systématique, cohérente, fondée sur des éléments concrets et transparente.

La catégorisation des risques, associée aux informations données par le profil de l'importateur et des denrées importées, peut fournir aux autorités compétentes les éléments qui leur permettront de choisir les contrôles et les mesures ou combinaisons de mesures de gestion des risques appropriées (c'est-à-dire ciblage des ressources sur les produits à plus haut risque).

En appliquant la catégorisation des risques, l'autorité compétente peut déterminer un niveau cohérent et approprié de contrôles que ce soit avant la frontière, à la frontière ou dans le pays (par exemple, type d'inspection, intensité et fréquence).

La catégorisation des risques peut être un outil précieux pour établir des priorités pour les contrôles avant la frontière (par exemple, arrangements bilatéraux), la fréquence des inspections des importateurs, ou des denrées importées.

Dans l'application de la catégorisation des risques, il est important d'avoir un objectif clair, de comprendre la décision souhaitée, la question ou le problème à résoudre et le processus à utiliser.

La catégorisation des risques devrait être effectuée de manière cohérente et transparente. Chaque autorité compétente doit établir les catégories de risque qu'elle entend utiliser; les facteurs de risques, y compris les définitions; les procédures à suivre; les informations à utiliser – éléments qui devraient être tous mis à la disposition de l'ensemble des parties prenantes. Les résultats de la catégorisation devraient être publiés.

Les orientations fournies ci-après peuvent aider les autorités compétentes à élaborer la catégorisation des risques dans le cadre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques. Elles reposent sur l'utilisation de deux catégories de risques: caractéristiques du produit et caractéristiques du contrôle. Dans la mise en œuvre de leur propre caractérisation des risques, les autorités compétentes doivent procéder à une évaluation rigoureuse de leurs besoins spécifiques (par exemple, définition, catégories de risques).

La catégorisation des risques utilise les informations fournies par le profil des denrées importées, de l'importateur et du pays exportateur pour établir les risques associés aux denrées importées.

La catégorisation des risques est un outil précieux pour les pays qui mettent en œuvre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques.

La catégorisation des risques nécessite un processus transparent et cohérent.

La catégorisation des risques comprend en général deux catégories: caractéristiques du produit et caractéristiques du contrôle, mais les autorités compétentes devraient procéder à une évaluation méthodique de leurs propres besoins.



Les principaux facteurs de risques associés à chaque catégorie devraient aussi être établis sur la base des deux catégories de risque mentionnées. Ces facteurs sont en général des attributs de haut niveau (par exemple, «croissance microbienne» et non «*Salmonella*»; «contrôles du pays exportateur» et non «exigences spécifiques concernant les procédés»). L'autorité compétente doit valider les facteurs de risque dans leur contexte spécifique, et éventuellement les adapter aux informations spécifiques du pays (par exemple, profil de l'importateur et des denrées importées).

L'autorité compétente devrait aussi décider s'il convient d'utiliser un système de points ou de classer les risques comme élevé, moyen ou faible. Elle devrait aussi définir les critères, les informations ou les données factuelles qui doivent être pris en compte pour déterminer les risques les plus élevés, et qui aideront à décider d'un ordre de priorité pour l'élaboration et la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires.

En général, les pays adoptent un processus à plusieurs étapes:

1. Mener à bien la définition des caractéristiques des produits afin d'établir une liste des denrées à haut risque.
2. Désigner clairement l'objectif de la catégorisation des risques (par exemple, fixer les priorités des arrangements bilatéraux avec les pays exportateurs, établir une fréquence pour les inspections des importateurs).
3. Établir les caractéristiques de la source liée aux denrées concernées.
4. Élaborer une mesure de gestion des risques sur la base des données factuelles qui réponde à l'objectif.

Catégorie de risque 1 - Caractéristiques des produits

Cette catégorie concerne les risques associés aux denrées elles-mêmes, telles qu'elles sont offertes au consommateur.

Les produits alimentaires peuvent être classés comme présentant un risque élevé, moyen ou faible, en fonction de leur potentiel de provoquer des maladies ou des lésions graves (c'est-à-dire croissance ou présence de pathogènes microbiens, biotoxines); de l'utilisation du consommateur (c'est-à-dire cuisson); et des processus (par exemple, pasteurisation, mise en conserve, fermentation, épuration). Les informations concernant la catégorisation des risques peuvent être obtenues pour la plupart dans des documents scientifiques ou dans les normes Codex. Examiner aussi les données scientifiques disponibles concernant les maladies associées à des produits alimentaires spécifiques. Par exemple, le fait de cuire la viande avant de la consommer peut réduire le risque, mais il est aussi évident que la viande est associée à de nombreuses maladies d'origine alimentaire. Si la cuisson peut réduire les risques, elle ne fera pas pour autant de la viande une denrée à risque faible ou moyen.

> Facteur de risque 1a – potentiel de croissance microbienne, fait en général référence à la probabilité qu'un aliment contienne des microbes pathogènes ou favorise leur prolifération.

Traite du risque associé à la denrée elle-même.

Denrées classées comme étant à risque élevé, moyen ou faible en fonction de leur potentiel de provoquer des maladies ou des lésions graves.



- > Si oui, il s'agit d'un aliment à risque élevé.
- > Si non, il ne s'agit pas d'un aliment à risque élevé.
- > Facteur de risque 1b – pour les aliments à risque élevé qui présentent un potentiel de croissance microbienne, tenir compte de l'utilisation finale, c'est à dire en général si l'aliment à risque élevé est considéré comme prêt à être consommé ou s'il doit être soumis à un traitement thermique avant d'être consommé. Il existe en général 3 options:
 - > Cru – consommé en l'état (par exemple, fruits, légumes, fromages à base de lait cru)
 - > Si oui, l'aliment peut être considéré à risque élevé.
 - > Transformé – consommé en l'état (par exemple, lait pasteurisé; viandes en conserve)
 - > Si oui, l'aliment peut être considéré à risque élevé.
 - > Cru ou transformé – cuit avant d'être consommé (par exemple, poisson, viande, produits congelés)
 - > Si oui, l'aliment peut être considéré à risque élevé (par exemple, viande) ou à risque moyen (risque élevé atténué par la cuisson du consommateur).
- > Facteur de risque 2 – potentiel de formation de toxines (par exemple, mycotoxines dans les céréales; biotoxines dans les mollusques).
 - > Si oui, il s'agit d'un aliment à risque élevé.
 - > Si non, il ne s'agit pas d'un aliment à risque élevé.

Définition des classes d'aliments

Il est relativement aisé de classer par catégories des produits comme par exemple le poisson, la viande ou d'autres produits pour ce qui concerne les risques microbiens ou de biotoxines, mais cela devient plus difficile lorsqu'il s'agit d'aliments plus complexes qui contiennent de nombreux ingrédients et combinaisons de produits. Des définitions sont en cours d'élaboration (Nouvelle-Zélande; FAO²⁴) et devront être examinées par les pays importateurs lorsqu'elles seront disponibles.

Les pays importateurs devraient établir et publier les aliments qu'ils considèrent à risque élevé ou moyen et ceux qui ne le sont pas. On trouvera dans «FAO guidelines for Risk categorization of food and food establishments applicable to ASEAN Countries» (Directives relatives à la catégorisation des risques associés aux aliments et aux établissements alimentaires applicables aux pays de l'ASEAN) des exemples d'aliments et d'entreprises alimentaires classées en fonction des catégories de risques.

Les facteurs de risque comprennent le potentiel de croissance microbienne, le potentiel de formation de toxines et l'utilisation finale.

Les autorités compétentes devraient publier leurs listes d'aliments à risque élevé, moyen et faible.

²⁴ "FAO guideline for Risk categorization of food and food establishments applicable to ASEAN Countries": www.fao.org/docrep/015/i2448e/i2448e00.htm.



NOTE

- > Catégorie de risque 1 - Définitions possibles:
- > Aliments à risque élevé: peuvent contenir des micro-organismes pathogènes et/ou des biotoxines et favorisent la formation de toxines ou la croissance de micro-organismes pathogènes.
- > Aliments à risque moyen: peuvent contenir des micro-organismes pathogènes mais normalement ne favorisent pas la croissance.
- > Aliments à risque faible: ne contiennent pas en principe de micro-organismes pathogènes ou de biotoxines.

Traite des contrôles mis en œuvre par les entreprises alimentaires, l'autorité compétente dans le pays exportateur ou les importateurs.

Comprend les risques associés aux résidus de médicaments vétérinaires et pesticides car leur présence est le résultat de l'activité humaine et peut être contrôlée par l'autorité compétente.

Les facteurs de risques incluent la classification des contrôles du pays exportateur, les contrôles de la sécurité sanitaire des entreprises alimentaires exportatrices ou les contrôles de l'importateur.

Catégorie de risque 2 - Caractéristiques des contrôles

Cette catégorie tient compte des contrôles exercés par les entreprises alimentaires, l'autorité compétente dans le pays exportateur et l'importateur dans la détermination des options de gestion des risques appropriées. Lorsque les contrôles sont efficaces, les risques associés aux caractéristiques des produits devraient être atténués. Inversement, lorsque les contrôles sont inefficaces, les risques liés au produit peuvent augmenter.

Le risque lié à la source peut être classé comme élevé, moyen ou faible sur la base des contrôles exercés par le pays exportateur, ceux exercés par l'installation de production (par exemple, vérification du fournisseur étranger) et les contrôles appliqués par l'importateur. L'information utilisée pour classer les risques par catégorie peut provenir de sources différentes comme par exemple connaissance des contrôles effectués dans le pays exportateur, niveaux de conformité découlant de l'inspection du produit ou des inspections de l'importateur, études publiées sur les évaluations du système de sécurité sanitaire des aliments étranger par le pays importateur ou d'autres autorités, résultats des évaluations des transformateurs menées par les importateurs ou d'autres tierces parties reconnues. Les pays importateurs choisissent en général d'évaluer les contrôles de sécurité sanitaire des aliments du pays exportateur, le coût-efficacité étant meilleur car toutes les entreprises alimentaires exportatrices sont visées. Toutefois, dans certains cas (par exemple, commerce limité à une ou deux entreprises alimentaires exportatrices), la catégorisation des risques à l'importation peut évaluer un seul contrôle d'entreprise alimentaire exportatrice.

- > Facteur de risque 1a – Le classement des contrôles de sécurité sanitaire des aliments du pays exportateur²⁵ peut être pondéré lorsque les pays où les contrôles sont importants sont considérés comme présentant moins de risques et les pays où les contrôles sont moins importants ou inconnus peuvent être considérés à risque plus élevé. Le volume et les antécédents de conformité des denrées importées sont des facteurs qui peuvent également être utiles aux fins du classement des contrôles du pays exportateur. Le pays importateur peut aussi prendre en compte sa connaissance, son expérience et sa confiance au regard du système de sécurité sanitaire des aliments du pays exportateur dans la détermination de la pondération.

²⁵ Ce facteur de risque est centré sur les contrôles de sécurité sanitaire dans le pays source, toutefois les pays importateurs peuvent aussi mettre en œuvre des processus complémentaires pour évaluer les risques associés à la santé animale ou à la protection des plantes dans le pays exportateur.



- > Facteur de risque 1b – Le classement des contrôles de sécurité sanitaire des aliments des entreprises alimentaires exportatrices peut être pondéré, les transformateurs dotés de contrôles étant considérés comme présentant moins de risques et les installations avec des contrôles moins importants ou inconnus étant considérées à risque plus élevé. Il peut aussi être pondéré en fonction du volume et de la conformité des denrées sur la base des risques.
- > Facteur de risque 2 - Le classement des contrôles de l'importateur peut être pondéré, où les transformateurs exportateurs soumis aux vérifications du fournisseur étranger, (par exemple, audits, échantillonnage et validation par des tiers) sont considérés à risque plus faible, et lorsque les contrôles des importateurs sont moins importants ou inconnus ils peuvent être considérés à risque plus élevé. Il peut aussi être pondéré en fonction du volume et de la conformité des denrées sur la base des risques.

Utilisation de la catégorisation des risques

Le cadre de catégorisation des risques peut être utilisé à des fins multiples, il est donc essentiel d'établir clairement l'objectif visé. Par exemple,

- > Si le but est de déterminer l'ordre de priorité des arrangements avec une autorité compétente étrangère, l'analyse sera centrée sur toutes les importations alimentaires provenant de cette source, le niveau de conformité et non pas la conformité des importateurs.
- > Si le but est d'établir le classement relatif des contrôles des importateurs, l'attention et la pondération devraient porter sur l'évaluation des importateurs pour toutes les denrées et tous les pays sources. Les importateurs dont les contrôles sont les plus mauvais seront soumis à une inspection plus fréquente.

L'information issue du profil de l'importateur et des denrées importées devrait servir de base à la catégorisation des risques.

Les trois scénarios suivants présentent la manière dont les pays peuvent utiliser la catégorisation des risques pour déterminer les mesures de gestion des risques et établir leur ordre de priorité. S'agissant simplement d'exemples, les pays importateurs doivent fixer leurs propres objectifs pour l'utilisation de la catégorisation des risques. L'établissement de ces objectifs et l'emploi de la catégorisation de risques pour définir les mesures de gestion des risques devraient être systématiques, cohérents et transparents.

Scénario n°1: Contrôles avant la frontière

L'objectif est de déterminer si les mesures de gestion des risques avant la frontière sont la meilleure approche pour gérer les importations, établir une liste prioritaire des arrangements bilatéraux avec les pays exportateurs. Pour ce scénario, l'examen porte sur un produit à risque élevé (A) importé en volumes importants de cinq pays – toutes les caractéristiques du produit sont donc les mêmes. Il suppose ce qui suit:

Les autorités compétentes doivent fixer des objectifs clairs lorsqu'elles appliquent la catégorisation des risques pour déterminer la mesure de gestion des risques la plus appropriée.

Le scénario 1 consiste à déterminer si les contrôles avant la frontière sont appropriés et à dresser une liste prioritaire des arrangements bilatéraux avec les pays exportateurs.



- > Analyser le profil de l'importateur et des denrées importées, notamment déterminer le volume maximal des importations et les pays sources.
- > Évaluer les caractéristiques des contrôles du pays exportateur.
- > Prendre une décision fondée sur des données factuelles.

EXEMPLE**Etablissement des priorités sur la base des données factuelles**

PAYS	VOLUME (%)	CONTRÔLES DU PAYS EXPORTATEUR	CONTRÔLES AVANT LA FRONTIÈRE
A	45%	Moyen	Arrangement bilatéral potentiel – priorité 2
B	30%	Élevé	Arrangement bilatéral potentiel – priorité 1
C	15%	Faible – le manque de contrôles réduit le potentiel de confiance que le pays importateur peut avoir dans toute assurance fournie	Envisager d'autres contrôles à la frontière ou dans le pays (par exemple, les importateurs doivent prouver la conformité avant la vente; vérification du fournisseur étranger, analyse des produits)
D	5%	Moyen	Arrangement bilatéral potentiel – priorité 4
E	5%	Élevé	Arrangement bilatéral potentiel – priorité 3

Scénario n°2: Contrôles à la frontière

Le scénario 2 a trait à l'utilisation de la catégorisation des risques pour déterminer les denrées à soumettre en priorité à l'échantillonnage et à l'analyse.

Le contrôle à la frontière peut consister notamment à procéder à l'échantillonnage fondé sur les risques. La catégorisation des risques permet de prendre une décision fondée sur des données factuelles pour déterminer les produits à échantillonner et à analyser en priorité. Dans ce cas, le scénario utilise cinq produits (lait pasteurisé liquide, produits de boulangerie (pain), huîtres, farine et fruits frais). À des fins de simplicité, seuls deux pays sources sont utilisés. L'approche pourrait être la suivante:

- > Analyser le profil de l'importateur et des denrées importées, notamment déterminer le volume maximal des importations et les pays sources.
- > Évaluer les caractéristiques du produit.
- > Évaluer les caractéristiques des contrôles du pays exportateur sur la base des données de conformité du produit.
- > Prendre une décision fondée sur des données factuelles.



EXEMPLE

Caractéristiques du produit

PRODUIT	PAYS	FACTEUR DE RISQUE 1	FACTEUR DE RISQUE 1A	FACTEUR DE RISQUE 2	RÉSUMÉ DES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
Lait pasteurisé liquide	A	Élevé (10)	Transformé, consommé en l'état Moyen (5)	Faible (1)	16
	B	Élevé (10)	Transformé, consommé en l'état Moyen (5)	Faible (1)	16
Produits de boulangerie	A	Faible (1)	Sans objet	Faible (1)	2
	B	Faible (1)	Sans objet	Faible (1)	2
Huîtres	A	Élevé (10)	Cru, consommé en l'état Élevé (10)	Élevé (10)	30
	B	Élevé (10)	Cru, consommé en l'état Élevé (10)	Élevé (10)	30
Farine	A	Faible (1)	Sans objet	Moyen (5)	6
	B	Faible (1)	Sans objet	Moyen (5)	6
Fruits frais	A	Élevé (10)	Élevé (10)	Faible (1)	21
	B	Élevé (10)	Élevé (10)	Faible (1)	21

EXEMPLE

Combinaison – caractéristiques du produit et du contrôle

PRODUIT	PAYS	RÉSUMÉ DES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	CONTRÔLES DE LA SOURCE	VOLUME	RISQUE RÉSIDUEL
Lait pasteurisé liquide	A	16	Élevé* (1)	Faible** (1)	18
	B	16	Faible (10)	Faible (1)	27
Produits de boulangerie	A	2	Moyen (5)	Élevé (10)	17
	B	2	Élevé (1)	Élevé (10)	13
Huîtres	A	30	Élevé (1)	Faible (1)	32
	B	30	Élevé (1)	Faible (1)	32



PRODUIT	PAYS	RÉSUMÉ DES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	CONTRÔLES DE LA SOURCE	VOLUME	RISQUE RÉSIDUEL
Farine	A	6	Faible (10)	Faible (1)	17
	B	6	Moyen (5)	Élevé (10)	21
Fruits frais	A	21	Moyen (5)	Moyen (5)	41
	B	21	Élevé (1)	Faible (1)	23

*Contrôle élevé par le pays exportateur = conformité bonne (score 1); Contrôles faibles = conformité médiocre (score 10)

**Faible volume provenant du pays exportateur = score plus faible; volume élevé = score plus élevé.

Dans ce scénario hypothétique, les produits prioritaires pour un programme d'échantillonnage fondé sur les risques seraient: fruits frais (pays A), huîtres (pays A et B) et lait (pays B).

Scénario n°3: Contrôles dans le pays

L'objectif est de déterminer les priorités de l'inspection pour les importateurs sur la base des cinq plus gros importateurs (volume et produits à risque élevé), en association avec les contrôles de l'importateur et de la source. L'approche pourrait être la suivante:

- > Analyser le profil de l'importateur et des denrées importées, notamment déterminer le volume maximal des importations et les pays sources.
- > Évaluer les caractéristiques du contrôle de l'importateur et du pays exportateur sur la base des données de conformité du produit pour tous les produits importés.
- > Prendre une décision fondée sur des données factuelles.

EXEMPLE

Combinaison – contrôles de l'importateur et de la source

IMPORTATEUR	CONTRÔLES DE L'IMPORTATEUR	CONTRÔLES DE LA SOURCE	RISQUE RÉSIDUEL/ PRIORITÉ D'INSPECTION
1	Élevé* (1)	Faible (10)	11
2	Élevé (1)	Moyen (5)	6
3	Faible (10)	Faible (10)	20
4	Faible (10)	Élevé (1)	11
5	Moyen (5)	Élevé (1)	6

*Niveau de contrôle élevé = conformité bonne (score 1); Contrôles faibles = conformité médiocre (score 10)

Les priorités d'inspection seraient: Importateur 3, suivi par Importateur 1, et troisième priorité Importateur 4.

Le scénario 3 concerne l'utilisation de la catégorisation des risques pour déterminer l'inspection de l'importateur en fonction du volume et du risque du produit, en association avec les contrôles de l'importateur et de la source.



OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.3

ARRANGEMENTS DE RECONNAISSANCE

Ces lignes directrices donnent de plus amples informations sur les arrangements concernant les contrôles avant la frontière. Lorsqu'une autorité compétente envisage de conclure un arrangement²⁶ avec un pays exportateur au titre de ses mesures de gestion des risques avant la frontière, elle devrait examiner attentivement les processus requis. Les étapes présentées ci-après sont importantes et peuvent être utiles aux autorités compétentes pour élaborer et maintenir des arrangements.

1. Définir un objectif clair

Des discussions devraient être engagées avec le pays exportateur lorsqu'il s'agit d'élaborer l'objectif. Dans la plupart des cas, l'arrangement sera le résultat des échanges commerciaux et des relations existantes.

Il est important d'établir:

- > si l'arrangement recherché doit reposer sur l'équivalence, d'autres formes de reconnaissance ou simplement sur le partage d'informations et la collaboration;
- > si toutes les denrées exportées, ou seulement certain(s) produit(s) à haut risque doivent être compris dans l'arrangement et si cela signifie traiter avec une ou plusieurs autorités compétentes dans le pays exportateur;
- > si l'ensemble du système de contrôle, ou seulement une partie de celui-ci (par exemple contrôles de la viande) sont concernés par l'arrangement;
- > si l'arrangement doit porter uniquement sur les aliments produits localement ou aussi sur les denrées transitant par le pays exportateur avant d'être expédiées vers un pays tiers. Dans ce dernier cas, il faut examiner attentivement quelle assurance peut être fournie au titre de l'arrangement.

2. Avantages et coûts

Le pays importateur devrait envisager de quantifier les avantages et les coûts d'un tel arrangement, car il devrait être l'instrument le plus efficace pour assurer la sécurité sanitaire et qualité des aliments. En particulier, il faudrait examiner si les pays sont prêts à procéder à une détermination d'équivalence, ou si un autre arrangement ne serait pas suffisant pour atteindre l'objectif fixé.

Points essentiels à examiner: définition d'un objectif clair; avantages et coûts de l'élaboration et du maintien d'un arrangement; plan de travail et procédures; disponibilité d'exigences d'importations; visites sur site; et officialisation de l'arrangement.

²⁶ Conformément aux Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997).

3. Plan de travail

Les pays devraient collaborer à l'élaboration d'un plan de travail qui fixe les objectifs, les principales étapes et le calendrier.

Il est important d'établir une communication suivie entre les pays importateur et exportateur qui travaillent à l'élaboration d'un arrangement. Il est important de pouvoir éclaircir les points techniques et répondre aux demandes d'information de manière rapide.

Les facteurs qui facilitent l'élaboration d'un arrangement et qui devraient être pris en compte lors de l'établissement d'un plan de travail sont notamment les suivants:

- > Coopération entre les autorités compétentes des pays importateur et exportateur.
- > L'expérience, la connaissance et la confiance du pays importateur au regard du système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments du pays exportateur (par exemple, échanges commerciaux existants, antécédents de conformité des denrées).
- > Les similitudes entre les deux systèmes de sécurité sanitaire des aliments (par exemple, législation, programmes).
- > Accès aux ressources appropriées comme les capacités scientifiques et techniques.

4. Transparence et disponibilités des exigences

Une fois les objectifs de l'arrangement clairement fixés, les autorités devraient aussi examiner les exigences et les mesures de contrôle ainsi que les objectifs clés afin de s'assurer qu'ils sont clairs, transparents, et mis à la disposition des pays exportateurs.

L'élaboration d'arrangements fondés sur des exigences claires en matière de santé et de sécurité sanitaire peut être facilitée par les normes du Codex, les recommandations et les directives émanant des deux parties.

Des consultations avec le ou les pays exportateurs devraient constituer la première étape du processus, et les textes des mesures de contrôles pertinents devraient être communiqués et les objectifs de ces mesures identifiés. Des informations devraient être échangées sur les points suivants:

- > Dispositions législatives, réglementaires et autres exigences qui fournissent les bases juridiques du système de contrôle des aliments.
- > Documentation pertinente qui établit les programmes et les procédures de contrôle y compris des orientations appropriées concernant les critères de décision et les mesures à prendre.
- > Installations, matériel, transports et communications ainsi que assainissement de base et qualité de l'eau.
- > Laboratoires, y compris information regardant l'évaluation ou l'homologation des laboratoires.
- > Détails concernant l'organisation de l'autorité compétente du pays exportateur (par exemple, personnel d'inspection, formation).



5. Mise en œuvre du plan de travail

Une fois achevé le travail préliminaire consistant à fixer les objectifs et à établir le plan de travail, l'élaboration de l'arrangement peut démarrer. Il est utile de confronter les deux systèmes, de relever les similitudes, y compris les mesures identiques, et les divergences. Pour ce qui concerne les divergences, le pays exportateur doit déterminer s'il souhaite une détermination de l'équivalence, ou modifier son système pour répondre aux exigences du pays importateur.

L'expérience et la connaissance du système de sécurité sanitaire des aliments du pays exportateur et la confiance à son égard sont un facteur important dans l'élaboration d'un arrangement parce qu'il peut permettre de réduire les ressources nécessaires à la mise en place d'un tel arrangement. L'expérience, la connaissance et la confiance comprennent de nombreux facteurs (voir plus haut), mais peuvent aussi inclure les éléments suivants:

- > utilisation de contrôles de la transformation (par exemple, HACCP) par l'industrie;
- > présence de système de contrôle des exportations;
- > résultats d'audits/inspections/examens de terrain par le pays importateur, le pays exportateur, d'autres pays, ou d'autres organisations tierces parties reconnues officiellement;
- > arrangements déjà en place entre les deux pays, ou avec d'autres partenaires commerciaux.

Domaines de divergence: détermination de l'équivalence

Une fois que le pays exportateur a déterminé les mesures pour lesquelles il demande une détermination de l'équivalence, il doit communiquer cette information.

Le pays importateur devrait définir le plus précisément possible l'objectif de la mesure, et une base clé de comparaison avec sa ou ses propres mesures.

Sur la base de l'information fournie, le pays exportateur devrait démontrer que sa ou ses mesures répondent aux exigences du pays importateur, car elles permettent de se conformer aux impératifs établis comme base de comparaison.

Le pays importateur devrait examiner les informations communiquées et être prêt à un échange de vues avec le pays exportateur. Il est important que ces discussions s'inscrivent dans la discussion plus large, en particulier lorsque les antécédents de conformité des produits échangés entre les deux pays sont bons.

Visites sur site

Les visites sur site peuvent être utiles pour clarifier les informations fournies par le pays exportateur mais devraient être entreprises avec une portée et un but précis. Par exemple, les visites sur site devraient être utilisées aux fins suivantes:

- > Recueillir des informations complémentaires sur les mesures du pays exportateur, en particulier échanger des informations techniques et scientifiques.



- > Améliorer la connaissance du système de contrôle alimentaire du pays exportateur et la confiance qu'on peut lui accorder.
- > Les visites sur site devraient être guidées par les principes énoncés par le Codex Alimentarius.

6. Arrangement

Les pays exportateur et importateur devraient convenir d'élaborer un arrangement formel fixant leur accord. Il est important qu'il y ait une compréhension mutuellement acceptable des conditions établies et une communication continue, sachant qu'aucune situation n'est jamais immuable.

L'arrangement pourrait inclure:

- > Communications – réunions, appels vidéo ou téléphoniques programmés régulièrement.
- > Échange d'informations concernant toutes les nouvelles exigences, les expéditions non conformes, les situations d'urgence alimentaire ou autres questions de sécurité sanitaire des aliments.
- > Exigences en matière de certification (par exemple, denrées, entreprises alimentaires), présentation et transmission.
- > Examen périodique afin de vérifier la capacité du pays exportateur de continuer à fournir des assurances.



OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.4

VALIDATION DE LA DOCUMENTATION

Sur présentation aux fonctionnaires chargés du contrôle des importations, toute la documentation accompagnant les expéditions devrait être soumise à validation et à vérification afin d'en confirmer l'authenticité. Afin d'assurer une approche systématique en matière de validité de la documentation, les pays devraient élaborer des procédures opérationnelles standard (POS) que les fonctionnaires pourront utiliser. Cela s'applique aussi à la validation des certificats²⁷ émis par un pays exportateur ou un tiers fournisseur de services.

La validation de la documentation devrait aussi inclure la vérification que les documents concernent l'expédition (souvent appelé contrôle d'identité) afin de confirmer que la documentation se rapporte à la cargaison présentée (volume de produit, numéro des lots, nombres de lots).

Les exigences en matière de documents devraient être claires et cohérentes afin de faciliter la conformité. Les importateurs peuvent à l'occasion fournir des documents supplémentaires comme des certificats commerciaux (par exemple, résultats d'analyses de laboratoire), ou des certificats officiels d'un pays exportateur qui ne sont pas exigés par l'autorité compétente du pays importateur.

Si les fonctionnaires ne disposent pas d'un processus ou de procédures permettant d'authentifier ces documents (par exemple processus d'échantillonnage utilisé, méthode d'analyse et assurance qualité, chaîne de responsabilité et association avec le lot importé), ils ne devraient pas être utilisés comme base de décision.

Autrement, lorsque ces documents sont considérés comme faisant partie des exigences en matière de contrôle des importations, les éléments à prendre en compte pour leur utilisation dans la prise de décision devraient être clairement énoncés et bien établis. Ils sont souvent considérés comme d'une grande utilité dans le contexte d'un programme de vérification du fournisseur étranger établi au titre des BPI.

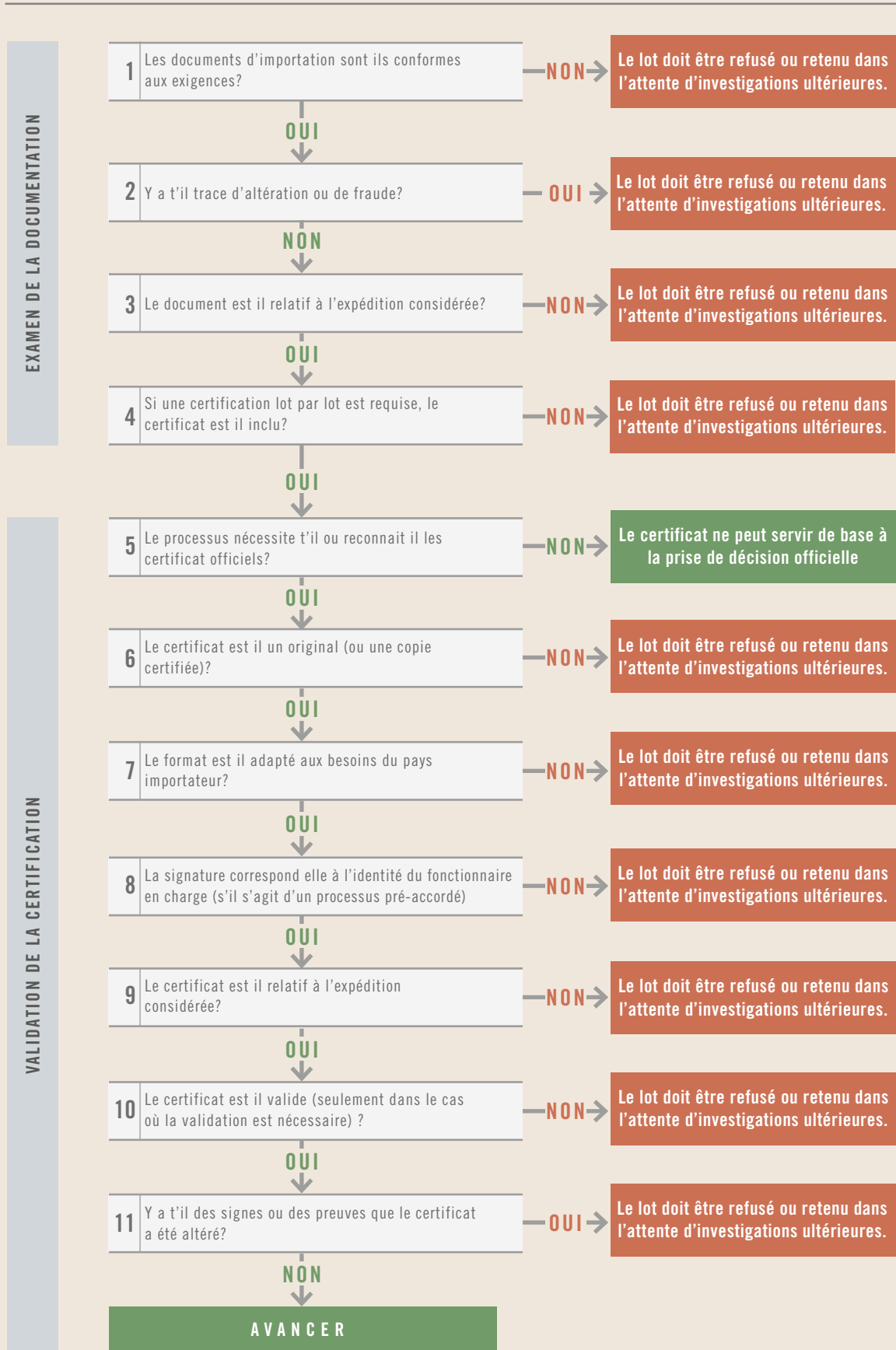
Le processus de validation de la certification est semblable à l'examen d'autres documentations et, en général, lui fait suite. Les deux étapes peuvent être effectuées par le personnel chargé du contrôle des denrées, ou l'examen initial de la documentation peut être délégué aux agents des douanes. La Figure 5 décrit ce processus.

La documentation est soumise à une validation et vérification afin d'en évaluer la validité. Les autorités compétentes devraient disposer de POS qui permettent aux fonctionnaires de procéder à la vérification de la documentation.

²⁷ Les certificats et la certification devraient être en cohérence avec les Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (CAC/GL 38-2001).



FIGURE 5 ARBRE DE DÉCISION POUR LA DOCUMENTATION ET LES CERTIFICATS





Les notes suivantes viennent en complément de la figure 5, et font référence aux numéros des cases.

1. **Exigences:** toutes les informations exigées sont fournies (par exemple, les documents originaux contiennent toutes les informations, et sont lisibles dans la langue appropriée). Les inspecteurs ne devraient pas rechercher l'information manquante. Lorsqu'il est déterminé que l'information est incomplète, il faudrait demander à l'importateur de la compléter. Si l'information manquante n'est pas fournie rapidement, l'entrée peut être refusée au lot car jugé inadmissible. Ne pas utiliser la documentation fournie volontairement par l'importateur qui n'est pas demandée par le programme de contrôle des importations.
2. **Altération:** signes évidents que la documentation ou l'information contenue dans le document ont été modifiées ou altérées (par exemple, ratures, surcharges, modifications écrites à la main). En cas d'irrégularités, le fonctionnaire compétent demande confirmation des détails à l'importateur, à l'autorité concernée ou aux deux.
3. **Vérification ou contrôles d'identité du lot de denrées:** atteste que la documentation concerne la cargaison présentée pour importation (par exemple, volume du produit, numéros des lots, nom ordinaire, tailles, nombres de lots).
4. Des **certificats** sont généralement **exigés** lorsque le pays exportateur fournit l'assurance que les aliments sont conformes aux exigences du pays importateur.
5. Vérifier si la **denrée importée a besoin d'un certificat**, délivré par une autorité compétente ou par une tierce partie agréée.
6. Les **certificats originaux, copies certifiées ou certificats de remplacement** devraient être conformes aux exigences (par exemple, toutes les informations demandées sont fournies, lisibles et dans la langue appropriée).
7. Le certificat devrait être de forme et de présentation, avec les champs de données requis, identiques à ce qui a été négocié par le pays importateur.
8. Les **signatures** devraient être **lisibles** et **correspondre** à la signature des agents autorisés dans le pays exportateur.
9. Le certificat devrait correspondre aux denrées importées (par exemple, volume, numéros des lots, nombre de lots, nom courant, producteur).
10. **Validation du certificat**, lorsqu'il est prévu dans les procédures: l'autorité d'émission ou la tierce partie agréée devraient être contactées pour vérifier la validité du certificat - souvent rempli électroniquement.
11. **Altération** - signes évidents que la documentation ou l'information contenue dans le certificat a été modifiée ou altérée (par exemple, ratures, surcharges, modifications écrites à la main). En cas d'irrégularités, le fonctionnaire compétent demande confirmation des détails à l'autorité d'émission, ou à la tierce partie.



Seuls les documents reconnus officiellement devraient être utilisés pour les prises de décision concernant l'admissibilité. Les certificats de l'industrie ou commerciaux ne font en général pas partie des procédures officielles d'importation, à moins qu'ils ne soient considérés comme reconnus officiellement.

Systèmes de certification de l'industrie et commerciale

L'utilisation de certification commerciale pouvant être fournie par les importateurs doit être prévue dans les procédures établies. La certification commerciale produite par l'exportateur ou l'importateur au moment de l'importation ne peut être utile que si l'exactitude, la validité et la pertinence de cette certification est fiable et qu'elle permet de montrer la conformité aux exigences du pays importateur.

La certification commerciale ne peut aider les fonctionnaires à prendre des décisions relatives aux denrées importées que lorsque des procédures ont été établies à cet effet. Cependant, comme dans le cas ci-dessus, cette certification ne peut être acceptée à première vue. Des mesures suffisantes devraient être prises pour s'assurer que cette certification est valable, et vérifier que les marchandises examinées remplissent toutes les exigences au moment de l'importation.

Validation et vérification de la certification commerciale

Si le programme d'importation utilise la certification commerciale ou y a recours dans la décision relative à la conformité des produits importés aux exigences d'importation, des contrôles suffisants doivent être exercés pour confirmer la validité des certificats commerciaux, et vérifier que les conditions de production ont été respectées. Un processus analogue à celui de l'évaluation des certificats officiels peut être suivi. L'utilisation de certificats commerciaux bien établis facilitera la validation.

Certificats frauduleux ou falsification des certificats

La certification peut être falsifiée ou les marchandises couvertes par le certificat peuvent être frauduleuses. Dans le cas de certification sur support papier, les certificats frauduleux peuvent être difficiles à déceler – d'où l'avantage d'échanger des modèles de certificat pendant l'élaboration des accords de certification avec les autorités du pays exportateur, et le refus d'utiliser des certificats ad hoc fournis par l'importateur ou l'intermédiaire. Les pays exportateurs peuvent aussi modifier ou renforcer les aspects sécuritaires des certificats au fil du temps. Il peut s'agir de:

- > papier spécialisé (rayures fluorescentes, etc.);
- > marques d'eau et/ou éléments en relief; et
- > codes-barres ou autres références numériques.

Les signataires officiels peuvent aussi changer au fil du temps. Les pays exportateurs devraient veiller à que les nouveaux signataires soient communiqués aux partenaires commerciaux selon que de besoin. De même, les pays importateurs devraient s'assurer que des copies correctes des signataires sont conservées aux points d'importation.

La falsification des certificats peut intervenir dans le pays exportateur ou pendant le transport vers le pays importateur. La falsification se produit en général lorsqu'un certificat valide a été délivré par l'autorité de certification, et que l'information sur le certificat a été délibérément altérée (par exemple, augmentation du volume, modification du nom du produit). Les importateurs doivent veiller à ce que les produits importés soient accompagnés de certificats valides si nécessaire.



La falsification d'un certificat le rend invalide, et peut faire que les denrées importées décrites dans le certificat ne sont plus admissibles à l'importation.

Certaines modifications peuvent être apportées à un certificat sans pour autant constituer une falsification, en particulier pour ce qui concerne les ports d'entrée, le lieu de chargement.

Certificats électroniques

La certification électronique peut aussi être utilisée pour fournir l'assurance que les denrées sont conformes aux exigences du pays importateur. La certification électronique étant en général un système de gouvernement à gouvernement, elle peut réduire les possibilités de falsification des certificats ou de leur usage frauduleux. Lorsque les certificats électroniques sont utilisés, il faudrait veiller à ce que le système soit protégé contre les fraudes, les dommages intentionnels (par exemple, virus informatiques) et toutes les entrées non autorisées. Il devrait être conçu de sorte que les perturbations des échanges soient minimales en cas de défaillance du système. Les systèmes et les certificats devraient être conçus et utilisés de manière à réduire ou à empêcher toute utilisation ou réutilisation frauduleuse.

Notification d'expédition non conforme ou de certification frauduleuse

L'organisme de certification dans le pays exportateur doit être avisé²⁸ des faux certificats ou des certificats falsifiés, constatés dans le pays importateur. Cette information devrait indiquer s'il s'agit d'erreurs concernant la certification initiale ou de marchandises dont les conditions se sont altérées entre le moment de la certification et l'inspection/examen à l'arrivée. Lorsqu'il est avisé des problèmes de certification, l'organisme doit faire des recherches et prendre les mesures gestion voulues afin d'empêcher qu'ils ne se reproduisent. Cela est particulièrement important lorsque des incidents de sécurité sanitaire des aliments se produisent à cause d'aliments non conformes ou frauduleux.

Lorsqu'il s'agit d'expéditions non conformes, les constatations devraient être examinées avec l'importateur et l'organe de certification dans le pays exportateur, car ils devraient tous deux collaborer avec le producteur/fabricant/exportateur afin que ces problèmes ne se reproduisent pas.

Notifier l'organe de certification et l'importateur chaque fois que des denrées importées sont rejetées au motif de certification ou autre documentation frauduleuse, ou de preuves de falsification de certificats.

²⁸ Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997).



OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.5

BONNES PRATIQUES D'IMPORTATION

Les autorités compétentes devraient élaborer des orientations de base à l'intention des importateurs qui leur permettront de respecter les exigences en matière d'importations alimentaires et les exigences de base en matière d'hygiène.

Les pays devraient envisager d'élaborer des orientations en matière de BPI à l'intention des importateurs de denrées alimentaires qui énoncent les contrôles de base auxquels ils doivent satisfaire. Les contrôles de base en matière d'hygiène liés aux conditions d'entreposage, aux bâtiments, au matériel, etc. inclus dans les BPI devraient être conformes aux Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)²⁹. Les exigences concernant l'importation des produits, le maintien des documents, la réception et l'évaluation des produits importés devraient aussi être incluses. Les BPI devraient aussi inclure les entreprises qui importent des ingrédients alimentaires pour leur propre usage dans la transformation des produits alimentaires.

Les BPI devraient couvrir deux domaines. Le premier devrait énoncer les rôles et les responsabilités de l'importateur au regard de l'importation de denrées alimentaires, tandis que le second devrait porter sur les conditions externes et internes des bâtiments, les exigences sanitaires et l'hygiène du personnel. On trouvera ci-après quelques considérations qui peuvent être adaptées aux exigences du pays importateur.

²⁹ Voir les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).



PRODUITS ALIMENTAIRES, SPÉCIFICATIONS ET PROCÉDURES

Parce que les importateurs sont les premiers responsables des denrées qu'ils importent, ils devraient se fournir auprès d'entreprises alimentaires étrangères capables de répondre aux exigences réglementaires du pays importateur. Ils devraient aussi conserver la documentation appropriée qui peut être mise à disposition (par exemple, en cas d'inspection, de rappel) et qui comprend suffisamment d'informations pour identifier le produit.

Par exemple, les importateurs devraient avoir des spécifications écrites indiquant les exigences minimales pour le type de produit importé qui peuvent être fournies à tous les fournisseurs étrangers dans le cadre du contrat d'achat. Les spécifications peuvent comprendre les éléments suivants:

- > Description de l'aliment (par exemple, viande, poisson, légumes, produits laitiers, confiserie).
- > La norme de transformation requise (par exemple, produit conformément aux Bonnes pratiques de fabrication (BPF), HACCP).
- > Ingrédients, en particulier ceux qui sont interdits.
- > Certificat délivré par le gouvernement ou une tierce partie exigé pour les produits à risque élevé.
- > Exigences en matière d'entreposage et de transport. (Quelques exemples: ne pas entreposer avec des articles non alimentaires; garder réfrigéré; garder congelé; entreposer à température ambiante; etc.)
- > Exigences en matière d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées, y compris la date d'expiration appropriée (par exemple, la date d'expiration est suffisante compte tenu de la distribution, de la vente et de la consommation), exigences en matière de langues.
- > Mention que le nom de l'aliment doit être conforme à celui établi par le pays importateur, le Codex ou autres normes appropriées.

Contrôle de qualité (Importateur)

Dans le cadre de leurs responsabilités, les importateurs devraient aussi assurer qu'ils vérifient que les denrées importées correspondent à celles qui avaient été commandées et que les spécifications sont respectées. Il peut s'agir notamment de l'inspection visuelle des lots entrants, par exemple:

- > Confirmation et recoupement des informations concernant le lot physique avec les documents d'importation et les spécifications (par exemple, produit alimentaire, taille du lot, marque, marques d'identification, producteur).
- > Confirmation que l'étiquette est conforme aux exigences du pays (par exemple, langue, codes).

Les importateurs devraient s'acquitter de leurs responsabilités en se fournissant auprès d'entreprises étrangères pouvant produire des denrées conformes aux exigences du pays importateur.

Les importateurs devraient avoir la documentation concernant les spécifications fournies à leurs fournisseurs.

Les importateurs devraient avoir des processus de vérification afin de collecter des informations sur leurs fournisseurs.



- > Confirmation qu'il n'y a pas de signes physiques de défauts (par exemple, pas de dommage dû à l'eau, de dommage matériel, de conteneur qui coule, d'odeurs anormales).
- > En cas de dommages ou de défauts, le lot doit être retenu jusqu'à ce que des mesures correctives soient déterminées.

La vérification du fournisseur relève aussi de la responsabilité des importateurs qui doivent garantir que les denrées importées sont conformes aux exigences du pays importateur, comme par exemple:

- > Examiner les rapports annuels d'inspection réalisés par l'autorité compétente ou un audit tierce partie agréé, et obtenus du fournisseur du pays étranger.
- > Demander à une personne ayant les qualifications voulues (par exemple, un collaborateur de l'importateur) de procéder à l'inspection du fournisseur étranger.

L'échantillonnage et l'analyse peuvent aussi faire partie de la procédure de vérification. L'échantillonnage et l'analyse permettent d'élaborer l'historique de conformité. Il peut inclure l'échantillonnage d'un premier lot provenant de nouveaux fournisseurs ainsi que celui de lots suivants. Lorsque les importateurs n'ont pas accès aux services de laboratoire appropriés, la vérification peut consister à demander un certificat d'analyse établi par l'autorité compétente du pays exportateur ou une tierce partie agréée.

Note: Lorsque les certificats font partie de l'assurance qualité de l'importateur, ils ne font pas partie des procédures d'admissibilité à la frontière. Les certificats devraient être tenus à jour conservés par l'importateur et ne devraient pas être fournis aux agents des douanes.

Contrôle des produits, entreposage et identification des lots

Les importateurs sont aussi responsables des denrées pendant qu'elles sont sous leur contrôle (par exemple pendant l'entreposage). Les importateurs devraient disposer de processus permettant de préserver l'identité du produit, et d'appliquer les principes premier entré/premier sorti (FIFO) ou premier expiré/premier sorti (FEFO) de sorte que les denrées et ingrédients alimentaires soient importés et vendus avant les dates de péremption ou d'expiration fixées et étiquetées. Garder le contrôle peut consister notamment à:

- > Établir l'identification de toutes les denrées et ingrédients alimentaires.
- > Établir des conditions d'entreposage appropriées (par exemple, entreposage loin des murs, de préférence sur des palettes ou des rayonnages; séparation entre les aliments crus, non transformés et les aliments prêt-à-consommer).
- > Établir des procédures pour le contrôle des produits (c'est-à-dire traçage et suivi) qui permettent aux importateurs de localiser toutes les denrées importées de la réception à la distribution (par exemple, quel produit, quantités, date de réception, lieu d'entreposage, date d'expédition, à qui et où).

Les importateurs ont la responsabilité de maintenir les conditions d'entreposage et de transport appropriées.



- > Établir les procédures voulues pour le traitement des denrées non conformes, notamment aviser l'autorité chargée de la sécurité sanitaire des aliments ainsi que le fournisseur étranger, déterminer la mesure corrective nécessaire ou renvoyer le lot aux fournisseurs. L'importateur devrait aussi s'efforcer de vérifier si le fournisseur a pris les mesures voulues avant d'importer d'autres lots.
- > Établir des procédures de rappel permettant de procéder au rappel complet et rapide de tous les lots de denrées importées concernés.



BÂTIMENTS (INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR), ASSAINISSEMENT, SERVICES COLLECTIFS, PERSONNEL

Les importateurs doivent garantir que les installations utilisées pour entreposer les denrées importées répondent aux exigences de base, conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex.

En ce qui concerne les entreprises qui transforment des aliments, les importateurs ont en général besoin d'installations dans lesquelles entreposer les denrées importées. Ces installations d'entreposage peuvent appartenir à l'importateur ou à une autre entreprise. Dans les deux cas, les installations utilisées pour entreposer les denrées importées doivent répondre aux exigences de base, comme celles énoncées ci-après et qui sont adaptées des documents du Codex sur les Bonnes pratiques d'hygiène. Certaines voire toutes ces conditions peuvent être utilisées par les autorités compétentes au titre de BPI.

A. Emplacement

- > Les entreprises d'importation alimentaire devraient être situées dans des zones exemptes de pollution, d'odeurs, de fumée, de poussière et autres contaminants.
- > Les entreprises d'importation alimentaire devraient être situées dans des zones qui ne sont pas inondables et où les eaux usées ne peuvent pas s'accumuler.
- > Les zones adjacentes doivent rester propres, sans accumulation de déchets ni d'infestation de ravageurs. Un accès devrait être aménagé pour l'enlèvement des déchets solides et liquides.

B. Conception et aménagement

- > Les activités des entreprises d'importation alimentaire devraient se dérouler dans un bâtiment dont la conception, la construction et l'entretien sont tels qu'ils empêchent l'entrée de ravageurs, de saletés, de débris ou d'émanations.

C. Énergie

- > Les entreprises d'importation alimentaire devraient avoir accès à une source d'énergie capable d'apporter l'énergie suffisante pour le fonctionnement du bâtiment (par exemple, lumière, ventilation) et des équipements d'entreposage (par exemple, réfrigération, congélation).

D. Approvisionnement en eau

- > Les entreprises d'importation alimentaire devraient avoir accès à une alimentation en eau, à des puits ou autres sources approuvées qui sont protégées contre toute contamination.

E. Aménagement

- > Des infrastructures de base adaptées aux activités d'importation devraient être en place. Les bâtiments devraient offrir un espace suffisant pour permettre un flux



logique de matériels, produits et personnel, et garantir que les denrées importées puissent être gérées selon les principes FIFO ou FEFO.

- > En l'absence de date d'expiration (par exemple, denrées en vrac) le principe de FIFO devrait être utilisé pour gérer les denrées et assurer une bonne rotation.
- > En présence d'une date d'expiration, (par exemple, aliments pré-emballés), il est important de garantir qu'aucune denrée n'est vendue si elle doit être périmée avant d'être vendue au consommateur ou à l'utilisateur final, et dans ce cas le principe FEFO devrait être utilisé.
- > Les zones de stockage des aliments devraient être séparées de manière adéquate des autres zones.
- > Des points de chargement et de déchargement adéquats devraient être prévus afin de faciliter la circulation des produits, et ces points devraient être couverts de manière à assurer une protection satisfaisante contre les ravageurs, la pluie, etc.

F. Structures et accessoires internes

- > Les entreprises d'importation alimentaire devraient être situées dans des bâtiments adaptés à l'entreposage de denrées alimentaires. Il s'agit notamment des caractéristiques suivantes:
 - > Murs, planchers, plafonds conçus pour empêcher l'entrée de ravageurs ou d'eau (c'est-à-dire, pas d'ouvertures ou de trous non protégés) et construits avec des matériaux solides faciles à entretenir et à nettoyer.
 - > Les planchers devraient être construits de manière à réduire le plus possible les risques de contamination, à permettre un drainage adéquat, et être faciles à entretenir et à nettoyer (c'est-à-dire un minimum de fissures et crevasses).
 - > Les plafonds et les équipements suspendus devraient être accessibles pour le nettoyage et empêcher le plus possible que des saletés ou de la condensation ne tombent sur les denrées entreposées.
 - > Les surfaces des murs, des cloisons et des sols devraient être réalisées en matériaux étanches et les murs devraient avoir une surface lisse.
 - > Les fenêtres et les ventilateurs devraient être faciles à nettoyer, et devraient empêcher l'entrée de ravageurs.
 - > Les portes devraient avoir une surface lisse et imperméable, être faciles à nettoyer et à désinfecter, et conçues pour empêcher l'entrée de ravageurs.

G. Matériel

- > Le matériel devrait être situé de manière à permettre en entretien et un nettoyage adéquat, à fonctionner conformément à l'usage prévu et à faciliter les BPH, y compris le suivi, le cas échéant.
- > Le matériel utilisé pour refroidir, stocker ou congeler les denrées alimentaires devrait être conçu de manière à ce que les températures requises soient atteintes aussi rapidement que nécessaire pour assurer la sécurité et la salubrité des



aliments et qu'elles soient maintenues efficacement. Il devrait aussi permettre la surveillance et le réglage des paramètres. Les dispositifs de suivi et de mesure devraient être régulièrement étalonnés et des registres devraient être tenus. La fréquence de l'étalonnage devrait reposer sur le type de matériel, l'importance de la mesure, l'emplacement et l'ampleur de l'utilisation.

H. Environnement des installations et entreposage

- > L'entreprise d'importation alimentaire devrait assurer un environnement approprié (par exemple, éclairage, température, entreposage) pour les importations alimentaires.

I. Approvisionnement en eau

- > Un approvisionnement suffisant en eau potable, ou provenant d'une source approuvée par la municipalité ou autre autorité gouvernementale, devrait être assuré avec des installations appropriées pour son stockage et sa distribution.
 - > Lorsque de l'eau en vrac est utilisée, les citernes ou conteneurs devraient protéger l'eau de la contamination (c'est-à-dire, couverts pour empêcher l'accès d'animaux, d'oiseaux, ravageurs et autres matières étrangères) et les ustensiles ne devraient pas contaminer l'eau.
 - > La glace qui entre en contact avec les denrées alimentaires devrait être fabriquée avec de l'eau potable et produite, manipulée et stockée de manière à la protéger contre la contamination.
 - > La glace utilisée pour les matières premières importées ne devrait jamais être utilisée à d'autres fins.
- > Toutes les canalisations d'eau devraient être faites de matériaux non toxiques, résistants à la corrosion, sans fissures, étanches et devraient être scellées.
- > Les systèmes d'alimentation en eau non potable (par exemple, pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la réfrigération, les installations sanitaires) devraient être identifiés et ne devraient pas être raccordés aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

J. Drainage et évacuation des déchets

- > Les entreprises d'importation alimentaire ont besoin d'éliminer des denrées, des emballages ou du matériel de nettoyage. Il s'agit notamment de denrées qui ont été endommagées pendant le transit ou se sont détériorées, ont dépassé la date d'expiration ou ne sont pas conformes aux normes du pays importateur.
- > Les systèmes de drainage et d'évacuation des déchets des entreprises d'importation alimentaire devraient être conçus et construits de manière appropriée.
- > Les déchets de denrées et d'emballage ne devraient pas s'accumuler dans les aires de stockage et autres aires de travail (par exemple, chargement) ou dans les zones avoisinantes.



- > Les conteneurs destinés aux déchets ou aux substances non comestibles ou dangereuses devraient être identifiés et convenablement construits, notamment munis d'un couvercle.
- > Un système de drainage adéquat (par exemple, pour la glace fondue) devrait être prévu et conçu et construit de manière à réduire le plus possible la contamination des denrées ou des approvisionnements d'eau potable.

K. Installations de nettoyage

- > L'entreprise d'importation alimentaire devrait disposer d'installations et de procédures de nettoyage appropriées.
 - > Les installations de nettoyage devraient convenir au stockage des ustensiles et des produits de nettoyage, et réduire les possibilités de contamination des aliments. Les produits de nettoyage et autres substances chimiques (par exemple, lubrifiants, peintures) devraient être clairement identifiés.
- > L'accès aux installations d'entreposage des produits de nettoyage et des substances chimiques dangereuses devrait être restreint et réservé uniquement au personnel autorisé.
 - > L'entreprise devrait avoir un processus de nettoyage régulier permettant de maintenir les aires de stockage des aliments et les zones avoisinantes en parfait état de propreté.

L. Installations sanitaires et toilettes

- > L'entreprise d'importation alimentaire devrait s'assurer que le personnel a accès à des installations sanitaires, sur le site ou près de celui-ci, notamment des dispositifs appropriés pour le lavage des mains, munis de robinets d'eau chaude et d'eau froide, des toilettes ou installations adéquates.
 - > Ces installations devraient être situées et entretenues de manière appropriée afin d'encourager le degré d'hygiène approprié et de réduire les risques de contamination des denrées.

M. Ventilation

- > La ventilation devrait permettre de supprimer la contamination d'origine atmosphérique, de contrôler les odeurs et l'humidité selon que de besoin.
 - > Tout le matériel de ventilation devrait être propre et en bon état.

N. Éclairage

- > Un éclairage adéquat devrait être assuré pour permettre à l'entreprise de mener ses activités (par exemple, stockage, gestion des produits alimentaires). Les dispositifs d'éclairage devraient être propres et protégés de façon à empêcher la contamination des aliments en cas de bris.



O. Alimentation électrique de secours

- > Des systèmes adéquats de secours (par exemple, générateurs, inverseurs) devraient être prévus afin de garantir l'approvisionnement continu en électricité nécessaire pour le stockage et la conservation de denrées saines.

P. Entretien, nettoyage et assainissement de l'établissement

- > Les bâtiments et le matériel devraient être entretenus suivant des programmes adéquats.
- > Des programmes de nettoyage et d'assainissement appropriés devraient être mis en place, et préciser les calendriers de nettoyage et d'assainissement, les responsabilités, les méthodes, le matériel, les produits de nettoyage et d'assainissement, etc. afin de maîtriser efficacement la contamination des denrées. Ils devraient être continuellement suivis pour vérifier leur efficacité. Il conviendrait de s'assurer que les substances chimiques utilisées pour le nettoyage et l'assainissement ne contaminent pas les denrées.

Q. Procédures de lutte contre les ravageurs

- > L'importateur devrait avoir mis en place des procédures appropriées de lutte contre les ravageurs qui comprennent l'inspection régulière des bâtiments et des zones adjacentes, et l'élimination des sites potentiels de reproduction.
- > Tous les produits utilisés dans la lutte contre les ravageurs devraient être approuvés et utilisés conformément aux instructions.
- > Toutes les mesures devraient être prises pour empêcher la contamination des denrées.

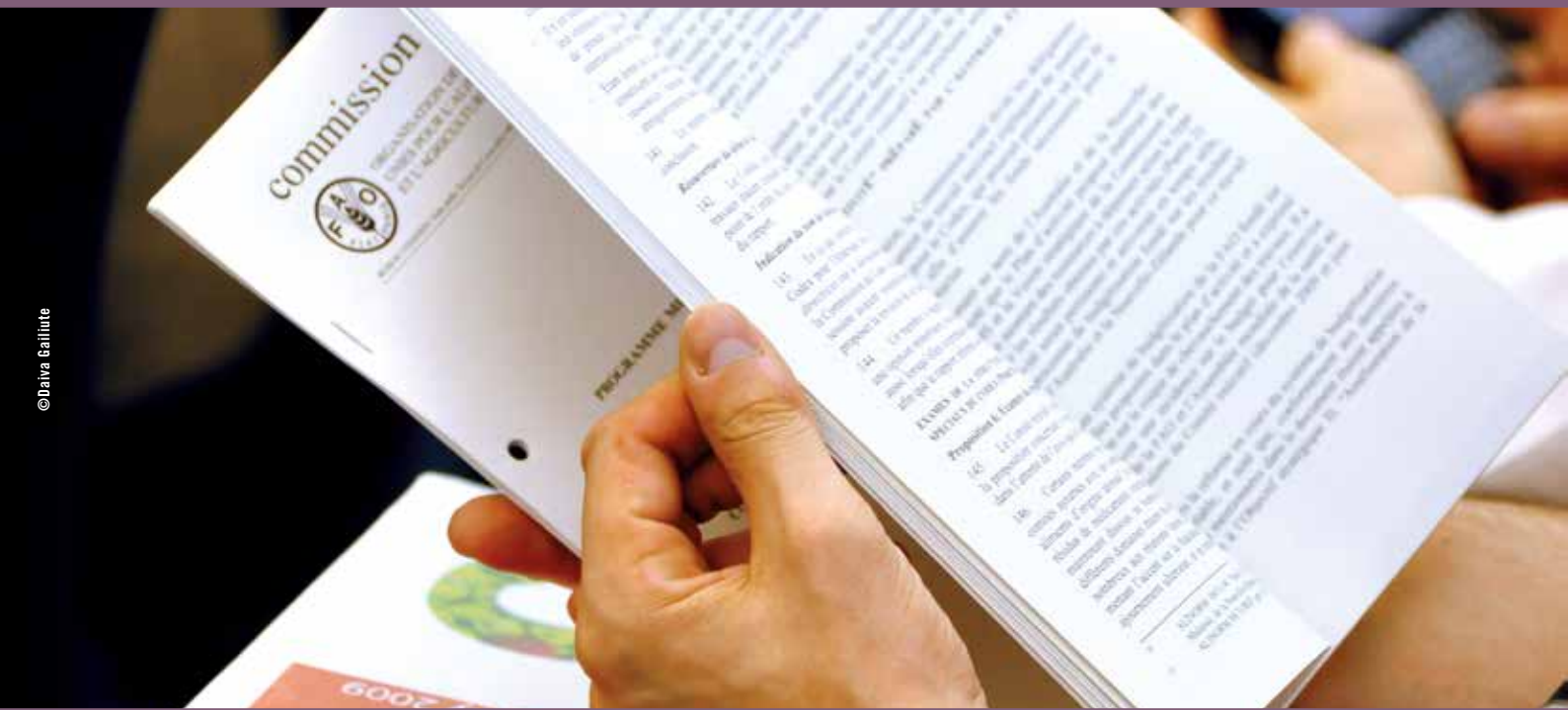
R. Hygiène corporelle

- > Les importateurs devraient s'assurer qu'ils sont en possession d'un certificat sanitaire pour chacun des employés.
- > Les importateurs devraient s'assurer que les employés maintiennent un degré élevé de propreté personnelle et portent des vêtements propres appropriés.
- > Ceux-ci devraient notamment:
 - > Se laver les mains avec du savon/désinfectant après avoir utilisé les toilettes et après avoir touché des produits contaminés (y compris, matières premières, argent, dossiers, etc...) ou des produit souillés, des surfaces en contact avec les denrées, des parties du corps ou des déchets.
 - > Ne pas cracher, fumer, manger, mâcher des gommes ou du tabac.



S. Transport

- > Les importateurs devraient garantir que les aliments sont convenablement protégés pendant le transport, notamment en maintenant des conditions appropriées de température, d'humidité ou autres.
- > Les véhicules ou les conteneurs de transport devraient être conçus, construits et entretenus (c'est-à-dire nettoyés et désinfectés) de manière à ne pas contaminer les denrées.
- > Les produits alimentaires et les produits non alimentaires devraient être convenablement séparés pendant le transport afin d'éviter toute contamination.



SECTION 3

CADRE JURIDIQUE ET INSTITUTIONNEL

- > INTRODUCTION
- > CADRE JURIDIQUE DES CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES
- > CADRE INSTITUTIONNEL DU CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

INTRODUCTION

Les contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques sont élaborés, mis en œuvre et actualisés sur la base de la politique et de la conception du programme (voir Section 2) et des fonctions de soutien (voir Section 4) spécifiques du pays. L'autorité nécessaire et suffisante pour faire appliquer la loi, des exigences et des obligations juridiquement établies, et des autorités compétentes avec des mandats, des rôles et des responsabilités clairement définis sont autant d'éléments essentiels pour la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques.

L'objectif de la présente section est d'aider les pays à comprendre les différentes options disponibles pour structurer le cadre juridique et institutionnel nécessaire pour appuyer les contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques.

CADRE JURIDIQUE DES CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

Les pays peuvent choisir tout un éventail d'options réglementaires pour mettre en œuvre les contrôles des importations alimentaires. Dans de nombreuses juridictions, les contrôles des importations alimentaires sont intégrés dans la législation sur la sécurité sanitaire des aliments, le commerce des produits agricoles ou la législation relative à un produit.

Concepts juridiques de base

Cohérence avec la législation nationale

La législation sur la sécurité sanitaire et qualité des aliments fait référence à l'ensemble des dispositions juridiques qui régissent la sécurité sanitaire et qualité des aliments à toutes les étapes de la chaîne de production alimentaire (par exemple, gouvernance, production, transformation et vente des denrées alimentaires). La législation sur le contrôle des importations alimentaires, qui est un sous-ensemble de la législation sur la sécurité sanitaire et qualité des aliments, fait référence à l'ensemble des instruments juridiques qui directement ou indirectement réglemente les importations alimentaires.

La législation sur le contrôle des importations alimentaires doit être en cohérence avec la législation sur le contrôle des denrées nationales.

NOTE

La législation primaire comprend des orientations sur les responsabilités principales des autorités compétentes et des importateurs alimentaires (c'est-à-dire elle inscrit les principes énoncés à la Section 2 dans un cadre juridique) et permet d'administrer et d'appliquer les contrôles des importations alimentaires. Elle comprend en général des dispositions telles que:

- > Interdictions portant sur certaines activités (par exemple, importation sans licence; vente de denrées importées dangereuses ou insalubres).
- > Création d'infractions et des sanctions qui y sont liées.
- > Exigences et obligations pour les importateurs (par exemple, responsabilité première en matière de sécurité sanitaire des aliments, mise en œuvre des BPI, notifications relatives aux denrées importées).

- > Autorité et pouvoirs spécifiques du gouvernement (par exemple, inspections de l'importateur, échantillonnage et analyses des produits, saisie et détention, établissement de redevances, arrangements bilatéraux).
- > Pouvoir d'élaborer et de promulguer des règlements qui peuvent inclure des dispositions prévoyant une analyse coûts-avantages, la consultation des parties prenantes, l'incorporation de normes internationales et l'examen par le corps législatif.

La législation primaire, qui est en principe approuvée par l'organe législatif de l'État, a généralement une portée très large (c'est-à-dire applicable à tous les aliments produits, vendus ou distribués dans le pays) et s'applique fréquemment aux contrôles des importations alimentaires. Les dispositions concernant directement le contrôle des importations alimentaires peuvent se limiter à un petit nombre de sections comprises dans la législation primaire du contrôle des aliments.

En général, la portée de la législation primaire décrit le ou les produits, les activités, les domaines et les responsabilités couvertes par cette législation. La législation secondaire ne peut pas aller au-delà de la législation primaire.

L'élaboration ou la modification de la législation primaire peuvent s'avérer compliquées, et s'accompagnent souvent de longues procédures au Parlement ou à l'Assemblée nationale. Toutefois, une bonne législation primaire est essentielle pour la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires car elle fixe les obligations et les responsabilités de base nécessaires pour la mise en œuvre du système³⁰.

La mise en œuvre de la législation primaire nécessite souvent l'élaboration d'une législation «secondaire» ou «d'application» (par exemple, règlements, décrets, ordres) concernant l'importation de denrées alimentaires. La législation secondaire peut être liée à la législation alimentaire générale ou à des produits ou à des secteurs alimentaires spécifiques (par exemple, produits animaux, produits transformés). La législation secondaire liée aux contrôles des importations alimentaires peut être distincte (c'est-à-dire concernant uniquement les contrôles des importations alimentaires) ou incluse dans une législation secondaire plus large sur les échanges commerciaux ou sur les contrôles alimentaires. La législation secondaire est plus souple mais son champ d'application est limité aux domaines couverts au titre de la législation primaire.

La législation secondaire portant sur les importations alimentaires devrait fournir des principes et des procédures détaillées permettant de mettre en application toutes les dispositions de fond incluses dans la législation primaire (par exemple, BPI, denrées et ingrédients alimentaires autorisés, enregistrement des importateurs ou octroi de licence, inspections du gouvernement, échantillonnage ou redevances).

Le niveau de détail et la structure générale de la législation dépend des traditions juridiques de chaque pays. Dans certains pays, les textes de toutes les dispositions

La législation primaire comprend en général des orientations sur les responsabilités fondamentales des autorités compétentes et des importateurs.

³⁰ Voir: faolex.fao.org et Perspectives and guidelines on food legislation, with a new model food law, Jessica Vapnek, Melvin Spreij, FAO Étude législative, Rome 2005 www.fao.org/fileadmin/user_upload/legal/docs/ls87-e.pdf

relatives aux contrôles alimentaires sont exhaustifs et détaillés. Dans d'autres pays, le contenu de la législation primaire se limite aux dispositions habilitantes (c'est-à-dire principes généraux et questions d'état de droit, cadre institutionnel, obligations et responsabilités) et la législation secondaire est plus détaillée.

La législation primaire doit aussi instaurer la responsabilité institutionnelle pour les contrôles des importations alimentaires et autres activités connexes (par exemple, douanes) dans le pays. La législation devrait faire en sorte que les mandats des diverses institutions soient aussi clairs que possible, en évitant les omissions et les éventuels chevauchements afin de permettre une allocation efficace des ressources, et une répartition cohérente des rôles et des mandats. La législation devrait aussi autoriser la collaboration entre les institutions, et permettre la coordination et l'échange d'informations. La seconde partie de la présente section donne de plus amples détails sur les caractéristiques que devraient présenter le cadre institutionnel.

Toute la législation sur les importations alimentaires devrait respecter les engagements internationaux.

NOTE

La législation primaire établit la responsabilité institutionnelle.

Pour mieux assurer la collaboration, la législation primaire devrait prévoir:

- > Possibilité pour les institutions de travailler avec d'autres entités (par exemple, niveaux sous-national, national et international), le cas échéant.
- > Mécanismes de collaboration clairement établis.
- > Processus visant à éviter les doublons et à alléger le plus possible le fardeau réglementaire.
- > Possibilité de conclure des arrangements (par exemple, collaboration, partage d'informations) afin d'assurer la cohérence des contrôles des importations alimentaires.
- > Lorsque des rapports (par exemple, plans et réalisations) sont exigés afin d'assurer la coordination, la législation secondaire devrait indiquer les informations de base à fournir (par exemple, information sur le secteur d'activité, niveau de conformité du secteur, plans et dépenses concernant les ressources financières et humaines).

Respect des accords, des normes et des principes internationaux

Les pays devraient veiller à ce que toute la législation sur les importations alimentaires soit en harmonie avec les engagements internationaux du pays. Les pays qui sont membres de l'OMC doivent introduire dans la législation les concepts qui découlent de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT), des accords SPS et OTC. Ils doivent aussi assurer la cohérence avec le Codex Alimentarius, afin de promouvoir la reconnaissance et l'acceptation au niveau mondial, et donc appuyer la sécurité sanitaire des aliments et faciliter le commerce.

NOTE

L'incorporation par renvoi est un procédé qui consiste à inclure dans un document un autre document en mentionnant le titre ou les sections spécifiques, ce qui donne force de loi à des textes publiés ailleurs.

Par exemple, les normes Codex peuvent être incorporées par renvoi dans les règlements, et constituent de ce fait une obligation législative. Les documents qui sont incorporés par renvoi devraient être mis à la disposition de toutes les parties prenantes à des fins de transparence.

Les principes reconnus au plan international en matière de commerce alimentaire sont les suivants:

- > approche intégrée de la chaîne alimentaire («de la ferme à la table»);
- > gestion des risques fondée sur la science;
- > traçabilité;
- > proportionnalité;
- > respect des principes de la non-discrimination et du traitement national (les mesures appliquées aux importations alimentaires devraient être en cohérence avec celles appliquées à la production nationale afin de ne pas restreindre inutilement les échanges); et
- > responsabilité première des opérateurs du secteur alimentaire.

Les autres exigences relatives au contrôle des importations alimentaires devraient aussi figurer dans la législation (voir la Section 1 pour de plus amples détails).

Dans toute la mesure du possible, des définitions universellement acceptées (par exemple, définitions du Codex) devraient être utilisées pour les mots clés. Cela permet de réduire les problèmes d'interprétation juridique, d'améliorer la compréhension de toutes les parties prenantes, de renforcer la conformité au cadre international et de faciliter les échanges. Lorsqu'il existe des définitions différentes du même terme et qu'il n'y a pas d'accord international, ce terme devrait être défini dans la législation afin qu'il soit clair pour les parties prenantes et les partenaires commerciaux.

La législation sur le contrôle des importations alimentaires devrait garantir qu'il existe des définitions appropriées afin de réduire le plus possible la confusion et assurer la clarté.

NOTE

Définitions

Une terminologie imprécise peut être une source importante de confusion et de méprise dans le texte législatif. Les noms communs devraient être définis si leurs significations différentes peuvent créer la confusion. Par exemple, la loi peut définir «vendre» comme vendre, offrir à la vente ou distribuer (avec ou sans compensation). Étant donné que le terme «vendre» dans son acception courante ne comprend pas la distribution gratuite de quelque chose, il est donc essentiel de définir «vente» dans le droit. Les termes qui ont souvent besoin d'être définis sont notamment les suivants:

- > Importateur: pour indiquer qui est responsable des denrées alimentaires importées. Les autres termes qui peuvent être employés sont notamment intermédiaire, négociant et consignataire.
- > Autorisations d'importation: pour définir le niveau d'autorisation requis. Les autres termes qui peuvent être employés sont notamment licence, enregistrement agrément ou permis.
- > Denrées alimentaires importées (par exemple, denrées destinées à la consommation humaine; ingrédients; compléments nutritionnels).
- > Unités de denrées alimentaires importées (par exemple, lot, expédition, article d'exécution).
- > Fonctionnaires chargés de mener les activités de gestion des risques (par exemple, inspecteurs, vérificateurs, analystes); employés de laboratoires homologués ou d'autres organes d'inspection agréés.

Transparence

La transparence facilite le respect et la compréhension des contrôles des importations alimentaires.

NOTE

Transparence dans la pratique

La transparence est facilitée par des règlements et des mesures de soutien qui sont rédigés clairement, facilement accessibles et lorsque les fonctionnaires peuvent, le cas échéant, être contactés pour des éclaircissements. La transparence devrait comprendre les éléments suivants:

- > Participation du public à l'élaboration de la législation primaire et secondaire.
- > Accès facile aux exigences pour le public et toutes les parties prenantes.
- > Prise de décision transparente et accessible, qui fournit le processus et la justification des décisions spécifiques.

Afin de faciliter la transparence des contrôles des importations alimentaires, la législation primaire et secondaire, ainsi que les politiques et les procédures de contrôle des importations alimentaires devraient être rendues publiques. Les exigences législatives pour une prise de décision transparente renforcent la responsabilisation des fonctionnaires, et assurent la plus grande adhésion aux procédures de contrôle des importations alimentaires. Si nécessaire, la législation devrait spécifier que les motifs des décisions (comme par exemple, permis d'importation, refus de denrées importées, inspections, analyses ou rappels) devraient être clairs et communiqués aux entreprises alimentaires ou aux importateurs.

Souplesse

NOTE

Délégation de pouvoirs: un outil pour assurer la souplesse

La législation sur le contrôle des importations alimentaires peut donner aux autorités la possibilité de déléguer ou de confier certaines de leurs fonctions statutaires (par exemple, inspections, analyses) à une entité publique ou privée.

La délégation peut être utilisée pour faire exécuter des contrôles, des analyses ou des inspections à la frontière, et peut s'avérer très utile lorsque les gouvernements disposent de ressources humaines ou d'installations de laboratoires limitées. La législation primaire devrait permettre de faire exécuter ou de déléguer, et devrait être appliquée conformément à des politiques et procédures écrites.

Les cadres juridiques devraient être suffisamment précis pour clarifier les rôles, les responsabilités et établir les pouvoirs appropriés, mais suffisamment souples pour permettre de s'adapter aux nouvelles situations.

Les cadres juridiques devraient être suffisamment précis pour clarifier les rôles et les responsabilités, et en même temps suffisamment souples pour pouvoir s'adapter au progrès scientifique ou aux nouveautés, ou encore à l'évolution des exigences du programme.

À cette fin, les pays devraient prévoir la souplesse nécessaire lorsqu'ils rédigent leurs exigences réglementaires. Certains pays, dans le fil de leur tradition juridique, ont tendance à adopter des règlements très détaillés et très directifs. D'autres pays adoptent des règles communes minimales et des exigences fondées sur les résultats, ce qui donne plus de souplesse au secteur privé pour obtenir ces résultats. Les réglementations alimentaires ont besoin de souplesse afin que les contrôles des importations puissent être adaptés aux nouvelles normes internationales mises en œuvre, ou pour tenir compte des innovations scientifiques. Les exigences

réglementaires qui présentent de manière détaillée les mesures à prendre en cas de menace alimentaire devraient être rédigées de manière à laisser aux autorités compétentes la souplesse voulue pour prendre les mesures qui s'imposent en fonction du niveau de risque.

Les réglementations devraient aussi prévoir une certaine souplesse afin de faciliter la délégation de fonctions à des entités publiques ou privées pour assurer l'exécution efficace des contrôles des importations alimentaires.

Entreprises alimentaires, parties prenantes et autre participation publique

La responsabilité du secteur alimentaire est un principe très important de la législation sur la sécurité sanitaire des aliments; les entreprises alimentaires ont la responsabilité première de s'assurer que leurs produits sont conformes aux exigences réglementaires. Elles doivent donc comprendre et mettre en œuvre les exigences de sécurité sanitaire des aliments importés.

Les importateurs sont un élément clé du système de contrôle des importations alimentaires, et devraient jouer à ce titre un rôle actif dans la gouvernance alimentaire, en particulier dans l'élaboration des règlements en la matière. Les pays devraient donner la possibilité à toutes les parties prenantes de participer aux processus réglementaires, et devraient les encourager à le faire. Il s'agit notamment de la fixation des normes, mais aussi de la sensibilisation, du partage d'information et des activités de protection des consommateurs.

Éléments techniques

Élaboration des normes

La législation devrait prévoir la possibilité d'élaborer des normes de sécurité sanitaire et qualité des aliments. Toutefois, les normes alimentaires ne sont pas spécifiques aux importations alimentaires, et elles devraient s'appliquer à toutes les denrées alimentaires, qu'elles soient importées ou d'origine nationale. Lorsque la législation donne le pouvoir d'élaborer des normes portant sur les importations alimentaires, il faut veiller à ne pas faire double emploi avec celui d'élaborer des normes nationales, au risque de créer des incohérences et de contrevenir aux accords internationaux (par exemple, OMC).

Responsabilités des importateurs

Il est important que les principes essentiels des contrôles des importations alimentaires soient définis dans la législation primaire (par exemple, les entreprises alimentaires, y compris les importateurs, sont responsables de la conformité de leurs produits aux exigences réglementaires).

À cet effet, l'entreprise alimentaire (importateur) a généralement l'obligation de garantir que toutes les denrées importées sont conformes aux exigences réglementaires, et de notifier les autorités spécifiées de la non-conformité éventuelle.

Les obligations peuvent aussi porter sur la responsabilité de rappeler les produits non conformes aux exigences réglementaires, ou suspectés de l'être, et de maintenir la traçabilité des denrées importées. Si ces obligations sont établies dans la législation

Les importateurs doivent comprendre leurs responsabilités au regard des denrées importées et devraient jouer un rôle actif dans l'élaboration de la législation.

Le principe de la responsabilité des importateurs vis à vis des denrées alimentaires importées devrait être établi dans la législation.

Les obligations telles que notification, traçabilité, rappels et vérification du fournisseur étranger devraient être établies dans la législation.

primaire, des processus et des procédures plus détaillés peuvent être définis dans la législation secondaire. La législation devrait inclure aussi le principe de la responsabilité des coûts, comme par exemple, les coûts du rappel qui incombent à l'importateur.

Programme de vérification du fournisseur étranger des importateurs

La législation peut demander spécifiquement aux importateurs d'évaluer leurs fournisseurs étrangers au titre des contrôles avant la frontière. L'exigence peut être rédigée sous forme d'interdiction (par exemple, il est interdit à quiconque d'importer à moins d'avoir vérifié que le fournisseur étranger respecte les exigences du pays importateur). Autrement, elle peut être énoncée sous forme d'exigence d'importation, soit dans les dispositions faisant référence aux exigences d'importation ou dans le cadre des conditions d'octroi de licence (par exemple, avant de se voir délivrer une licence, l'importateur doit avoir mis en place un processus de vérification des fournisseurs étrangers).

Les importateurs peuvent devoir se fournir auprès de pays ou d'entreprises alimentaires étrangères qui respectent la norme de production du pays importateur.

Les exigences juridiques devraient inclure des prescriptions minimales concernant le programme de vérification des fournisseurs étrangers (par exemple, niveau d'échantillonnage et d'analyse validant les produits importés). Elles devraient aussi offrir aux importateurs une gamme d'options acceptables pour satisfaire aux exigences (par exemple, les gros importateurs peuvent choisir d'utiliser leurs propres employés ou agents pour évaluer les fournisseurs étrangers; d'autres peuvent faire appel à des tierces parties ou à une organisation du gouvernement exportateur).

Mesures de gestion des risques avant la frontière

La conception du programme peut comprendre plusieurs mesures de gestion des risques avant la frontière qui devraient être autorisées par la législation.

Arrangements avec les autorités étrangères

Pour reconnaître les systèmes de sécurité sanitaire des aliments étrangers, l'autorité compétente doit être habilitée par la loi à conclure des arrangements avec des autorités compétentes étrangères et à établir des conditions dans l'arrangement.

Généralement, la législation primaire désigne l'autorité concernée et les éléments essentiels, tandis que la législation secondaire énonce les procédures détaillées concernant le lancement, le maintien et la cessation des accords autorisés avec les autorités étrangères³¹. Certains pays peuvent décider d'inclure dans la législation primaire des obligations clés, comme le partage d'informations.

La législation peut aussi établir des exigences aux fins suivantes:

- > Évaluation du système de contrôle des denrées alimentaires étranger, bien que cette évaluation puisse figurer dans le texte de l'arrangement bilatéral.

La législation devrait autoriser l'autorité compétente à conclure des arrangements avec le pays exportateur, y compris l'établissement de conditions.

³¹ Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1977).

- > Surveillance réduite des denrées importées produites sous le contrôle de l'autorité compétente dans le pays exportateur.
- > Surveillance renforcée des producteurs non agréés au titre de l'arrangement (par exemple, 100 pour cent des lots) ou interdiction d'importer des denrées à risque élevé (par exemple, des mollusques) sans certificat.
- > Certification³² soit lot par lot ou par d'autres moyens (par exemple liste officielle de transformateurs agréés dans le pays exportateur).

Contrôles à la frontière

Sur la base de la conception du programme, la législation devrait autoriser l'autorité compétente à prendre des décisions relatives à l'admissibilité (voir Section 2 «Contrôles à la frontière») des aliments présentés à l'importation. Elle doit aussi préciser si la décision d'admissibilité intervient avant l'arrivée du produit à la frontière (sur la base d'une notification préalable); lorsque le produit arrive à la frontière ou un lieu équivalent (notification officielle, par exemple, entrepôt sous douane); ou lorsque le produit arrive à l'entrepôt de l'importateur.

Les exigences législatives peuvent inclure les points suivants:

- > interdiction ou limitation d'entrée à certaines catégories de denrées ou d'ingrédients alimentaires à haut risque;
- > notification obligatoire des expéditions ou de l'arrivée de lots de denrées importées;
- > processus d'approbation préalable, en particulier pour les denrées périssables;
- > vérification des documents pour valider les importations, notamment validation de la certification;
- > refus d'entrée ou élimination des denrées jugées inadmissibles.

De plus, les exigences législatives devraient établir:

- > Qui est chargé de fournir l'information (par exemple, importateur, commissionnaire en douane, consignataire, services des douanes) et quelles sont les informations à fournir (voir Profil des denrées importées et de l'importateur dans **L'OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.1**). Les exigences en matière de documents sont souvent définies dans la législation alimentaire et dans la législation sur les douanes. Dans ce dernier cas, l'information est fournie par la suite aux fonctionnaires chargés du contrôle des importations au titre d'un arrangement.

EXEMPLE

L'importateur fournit à [nom de l'organisation] une notification écrite de chaque expédition de denrées à importer qui comprend les informations suivantes: [voir Section 2].

La législation devrait autoriser l'autorité compétente à prendre des décisions en matière d'admissibilité.

La législation devrait autoriser les exigences d'importation comme par exemple notification, vérification des documents et/ ou de l'identité, et refus des aliments non admissibles.



Les exigences réglementaires devraient établir les responsabilités en matière de fourniture et d'examen de la documentation, de décisions visant à inspecter ou échantillonner le produit et à autoriser ou rejeter l'importation.

³² Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (CAC/GL 38-2001).

- > Qui est chargé d'examiner les documents d'importation (par exemple, les agents des douanes, les fonctionnaires chargés du contrôle des importations, ou les deux). Quel est ou quels sont les processus de mise en circulation par les douanes (par exemple, les fonctionnaires des douanes peuvent mettre en circulation des denrées sur la base des exigences douanières à un poste frontière mais demander leur transfert dans un entrepôt sous douane ou de l'importateur, et les soumettre à une analyse fondée sur les risques au titre des contrôles des importations alimentaires), et quand ce ou ces processus ont lieu.

EXEMPLE

Sur mise en circulation par les agents des douanes, toutes les expéditions de denrées alimentaires importées sont détenues dans un entrepôt sous douane pour décision de [nom de l'organisation chargée du contrôle des importations alimentaires].

- > Qui est habilité, et selon quel processus, à rejeter et/ou éliminer les denrées non conformes aux exigences établies et présentées à l'importation (par exemple, agents des douanes, fonctionnaires chargés des contrôles des importations alimentaires) et qui doit prendre en charge les frais afférents au transport, à l'entreposage ou à l'élimination?

EXEMPLE

Les inspecteurs des denrées alimentaires sont chargés de l'application des règlements sur le contrôle des aliments établis par [nom de l'autorité] et d'interdire l'entrée des denrées inadmissibles à tout poste frontière.

- > Qui est chargé de prendre des décisions en matière d'inspection sur la base du programme ou des exigences réglementaires et qui est chargé de mettre en œuvre l'inspection ou l'échantillonnage et l'analyse (par exemple, services douaniers, fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires, ou un tiers fournisseur de services). Les conditions concernant le lot ou l'expédition en attendant les résultats de l'inspection ou de l'analyse peuvent aussi être spécifiées.

Pouvoirs requis pour les inspections et les contrôles

Les dispositions relatives à la responsabilité du gouvernement au regard de la surveillance de la conformité et des mesures d'exécution à prendre le cas échéant sont un autre élément clé de la législation sur le contrôle des importations alimentaires. Sur la base de la conception du programme, les institutions publiques peuvent effectuer toutes les inspections et tous les contrôles, ou charger une ou plusieurs organisations privées d'exercer la surveillance des importations alimentaires, conformément aux dispositions législatives.

La législation devrait inclure les responsabilités des autorités compétentes concernant la surveillance de la conformité et les mesures d'exécution à prendre.

EXEMPLE

Un inspecteur peut, à tout moment raisonnable, pénétrer dans tout lieu, où des denrées importées, relevant de la présente loi ou réglementation, peuvent se trouver, et inspecter, examiner et prélever des échantillons, examiner et faire des copies de tous documents, dossiers ou partie de ceux-ci concernant les denrées importées, et saisir et retenir si nécessaire, lorsque les exigences de la présente loi ou du présent règlement ont été enfreintes.

L'autorité et les pouvoirs requis pour exercer les fonctions d'inspection devraient être établis dans la loi primaire, en particulier ceux qui peuvent compromettre les droits fondamentaux, par exemple le pouvoir de pénétrer dans des bâtiments, de prélever des échantillons, de confisquer des articles ou de restreindre l'activité professionnelle. Ces pouvoirs étant susceptibles d'affecter ou de limiter les droits et les libertés constitutionnels des citoyens ils sont en général examinés et approuvés par un organe législatif.

La législation établit en général:

- > La ou les autorité(s) compétente(s) en désignant le ou les nom(s) de l'organisation responsable des inspections de surveillance, et les règles régissant la nomination des inspecteurs.
- > Les mesures que l'autorité peut prendre pour surveiller la conformité (par exemple, examen des documents, inspection des produits et des bâtiments, analyse de l'échantillonnage) et les mesures d'exécution (par exemple, saisie, rappel, retrait des licences, sanctions administratives, poursuites, injonctions).
- > La possibilité pour l'autorité compétente de déléguer ces activités à une autre entité ou à un tiers fournisseur de services ou de les faire exécuter par celles-ci.
- > Les peines en cas d'infraction de la loi (par exemple, établissement d'amendes ou peines de prison maximales à l'issue de poursuites).

Les pouvoirs spécifiques liés à la déclaration et à la gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments sont généralement prévus par la législation, car un pouvoir plus étendu peut être nécessaire pour contrôler, gérer le problème et en rendre compte (par exemple, capacité de prendre une mesure d'interdiction d'urgence à l'encontre des denrées importées). La législation devrait préciser qui peut déclarer le début et la fin d'une crise et approuver les mesures d'urgences. La législation devrait accélérer les prises de décision en cas de situation d'urgence et prévoir une communication sur les risques appropriée avec la transparence voulue. Ces mesures devraient être proportionnées au risque, limitées dans le temps et supprimées une fois la crise terminée.

Délégation du contrôle des importations.

Lorsque les contrôles des importations alimentaires comportent la délégation de fonctions publiques particulières à d'autres entités publiques ou privées, les dispositions habilitant la délégation sont inscrites dans la législation primaire, et les détails de cette délégation sont traités dans la législation secondaire.

NOTE

Délégation dans la pratique

Les pouvoirs et les exigences législatives devraient inclure l'éligibilité, les activités qui peuvent ou non être déléguées, le mandat et les obligations en matière de rapport des personnes ou des entités sélectionnées pour la délégation, et le suivi et l'inspection des activités déléguées.

La délégation devrait être limitée aux fonctions qui n'impliquent pas l'exercice de droits souverains publics, par exemple la signature de documents officiels ne devrait pas être déléguée.

Rôle des tiers fournisseurs de services

Les fournisseurs de services peuvent assumer une fonction publique (par délégation) ou être reconnus comme certificateurs de la conformité des produits aux exigences, normes de produit et de transformation nationales. Les exigences législatives peuvent fixer les rôles (par exemple, échantillonnage, analyse, inspection), les responsabilités et les exigences en matière de reddition des comptes et d'établissement de rapports des tiers fournisseurs de services, ainsi que les exigences minimales auxquelles les fournisseurs de services doivent répondre pour être autorisés (par exemple, homologation). Il faudrait aussi que soit indiqué comment la reconnaissance est supprimée, au cas où le fournisseur de services ne satisfait pas aux normes établies. Autrement, les exigences peuvent être incorporées par renvoi à une norme extérieure (par exemple, ISO; normes d'accréditation ou homologation nationales).

Lorsque les contrôles des importations alimentaires comprennent la certification par une tierce partie, la législation doit fournir des indications sur la manière dont la certification doit être effectuée, et sur la manière dont elle peut être utilisée par l'autorité compétente (par exemple, possibilité de surveillance réduite lorsque le produit est certifié par une tierce partie).

Contrôles après la frontière/dans le pays

Tous les contrôles des importations alimentaires menés dans le pays, et en particulier, toutes les exigences relatives aux importateurs devraient être autorisés par la législation. Les contrôles concernant les importateurs peuvent inclure des exigences pour l'enregistrement, l'obtention de permis d'importation, ou la nécessité de détenir une licence d'importation et de satisfaire aux conditions associées. Ces conditions peuvent être libellées comme une interdiction ou comme une exigence (par exemple, « tous les importateurs doivent avoir une licence »). Les exigences associées peuvent inclure des redevances obligatoires, la mise en application obligatoire des BPI (voir Section 2, **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATION 2.5**) ou la vérification du fournisseur étranger. Elles peuvent aussi comprendre des exigences impératives concernant la validation, et la vérification que les denrées importées sont conformes à toutes les exigences réglementaires, la tenue de registres et la traçabilité.

Le recours à des tiers fournisseurs de services dans le cadre des contrôles des importations alimentaires doit être autorisé par la législation, qui devrait aussi en définir les conditions, par exemple homologation des tiers fournisseurs de services.



EXEMPLE

Nul ne peut importer des denrées alimentaires sans:

- > être enregistré;
- > détenir un permis d'importation; ou
- > détenir une licence d'importation.

Profils des pays importateurs et exportateurs de denrées alimentaires

La connaissance des denrées importées et des importateurs est essentielle dans la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques. Les fonctionnaires doivent avoir l'autorité légale leur permettant de collecter des informations ou de demander aux entreprises alimentaires de fournir les informations nécessaires pour établir et tenir à jour les profils des denrées importées et des importateurs (voir Section 2). Par exemple, la législation pourrait autoriser les fonctionnaires à établir et à tenir à jour un registre des importateurs et/ou des denrées importées.

La législation devrait conférer aux fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires les pouvoirs nécessaires pour accéder (par exemple, peuvent inspecter) aux documents des importateurs (par exemple, livres, factures, procédures écrites, ordinateurs) pendant l'inspection des denrées ou des bâtiments. La législation devrait aussi préciser les documents et les informations que les importateurs doivent rendre disponibles, quand, et sous quelle forme. La législation primaire devrait établir l'obligation pour les entreprises alimentaires de conserver et de communiquer les informations, mais les détails des exigences en matière de tenue de registres sont en général énoncés dans le règlement d'application, notamment:

- > les informations, documents et registres qui doivent être conservés;
- > le responsable de la conservation des documents;
- > le lieu où ils doivent être conservés et pour combien de temps.

Collaboration entre les institutions

Lorsque différentes institutions sont impliquées dans les contrôles des importations alimentaires (par exemple, différentes institutions nationales, gouvernements nationaux et sous-nationaux), la coordination entre ces institutions est importante. La législation devrait comprendre des mécanismes permettant d'assurer la communication et la collaboration entre et au sein des institutions afin de réduire le plus possible les doublons, les chevauchements et les lacunes, et d'optimiser l'efficacité et l'efficience des contrôles.

La législation devrait autoriser le partage d'information, qu'elle soit recueillie par une institution gouvernementale ou soumise au gouvernement par une entreprise alimentaire. Par exemple, les pays qui ont établi des services douaniers servant de guichet unique pour tous les importateurs doivent autoriser ces services douaniers à partager l'information avec les fonctionnaires chargés du contrôle des importations

La législation devrait inclure les pouvoirs nécessaires pour effectuer tous les contrôles des importations alimentaires menés dans le pays comme par exemple licences d'importation ou BPI.

La législation devrait autoriser les fonctionnaires à accéder à la documentation des importateurs et à l'examiner.

La législation devrait inclure les pouvoirs et les mécanismes nécessaires pour faciliter la coopération et l'échange d'informations entre les autorités compétentes et les autres institutions chargées des importations alimentaires.

alimentaires. Lorsqu'il est demandé aux entreprises alimentaires de fournir des informations, la législation devrait aussi spécifier que les fonctionnaires protègent les informations confidentielles contre la divulgation publique.

Redevances

Les redevances (voir aussi Section 4) imposées dans le cadre des contrôles des importations alimentaires doivent être autorisées par la législation. Le pouvoir d'approuver, de modifier et de percevoir des redevances est en général inscrit dans la loi. Les redevances réelles (par exemple, le montant) peuvent être fixées dans la législation secondaire et être assorties de mécanismes facilitant leur révision et leur actualisation. Il est important que le montant des redevances soit proportionnel au service fourni (par exemple, les importateurs paient le coût d'une activité de contrôle des importations spécifique) et que la loi stipule clairement la manière dont les redevances sont établies et perçues (c'est-à-dire, procédures), notamment les exceptions éventuelles.

NOTE

La législation peut établir des redevances comme suit:

- > Une redevance pour un service (par exemple, la redevance pour une licence d'importation est de X\$).
- > Le coût horaire de l'inspection (par exemple, inspections – X\$ par heure) ou le coût total d'une inspection (par exemple X\$ par inspection de l'importateur portant sur le respect des BPI).
- > Une redevance par kilogramme de poids importé, en général un montant très petit (par exemple, X centimes par kilogramme).

Lorsque les importateurs sont tenus de faire appel à des tiers fournisseurs de services et de les rémunérer, le gouvernement doit s'assurer que la rémunération soit appropriée au service rendu.

NOTE

Lorsque les capacités des tiers fournisseurs de services sont limitées, les redevances peuvent être fixées par la législation, proportionnées au coût de l'activité ou du service. Dans certains cas, les tiers fournisseurs de services peuvent être appelés à fournir au gouvernement une justification des coûts.

Échantillonnage et analyse

La législation devrait autoriser les fonctionnaires à procéder à l'échantillonnage et à l'analyse des produits. Ils devraient notamment être habilités à désigner et à utiliser des laboratoires officiels ou, le cas échéant, à reconnaître des laboratoires tierces parties, qui peuvent être nationaux ou dans un pays exportateur.

La législation peut autoriser des laboratoires tierces parties à réaliser des échantillonnages et des analyses à des fins de suivi. Toutefois, l'échantillonnage et l'analyse effectués dans le cadre de mesures coercitives sont en général limités

Toutes les redevances associées aux contrôles des importations alimentaires devraient être autorisées par la législation.

La législation devrait autoriser clairement l'échantillonnage et l'analyse des produits, notamment qui est chargé de prélever et d'analyser les échantillons.

aux fonctionnaires du gouvernement. Comme décrit plus haut dans «Rôle des tiers fournisseurs de services», l'autorité législative devrait établir les exigences en matière de désignation et d'homologation et d'accréditation des laboratoires, ainsi que les processus et les procédures permettant de retirer cette désignation et/ou homologation et d'accréditation.

Mesures coercitives

La législation devrait établir clairement les mandats requis pour appliquer des mesures à l'encontre des importateurs ou des denrées importées non conformes, en particulier lorsque les pouvoirs conférés risquent de compromettre les droits fondamentaux des importateurs. Il s'agit notamment du pouvoir de suspendre ou d'annuler des autorisations, de refuser l'entrée de denrées, de saisir ou détenir des produits non conformes, de détruire des denrées non conformes, d'imposer des amendes ou des sanctions administratives, de poursuivre en justice les importateurs et demander au tribunal d'imposer des sanctions, et de demander des injonctions du tribunal contre les importateurs. Des exigences législatives plus détaillées concernant les rappels obligatoires, les notifications publiques ou les saisies sont en général établies dans les règlements.

Lorsqu'il existe des exigences légales spécifiques en matière d'échantillonnage (par exemple, chaîne de responsabilité) ou d'analyse (par exemple, procédures officielles) pour ce qui concerne les mesures coercitives et les poursuites pénales, ces exigences sont en général spécifiées dans les règlements. Il peut s'agir de l'incorporation par renvoi de méthodes d'analyse ou de spécifications concernant les procédures d'échantillonnage.

Recours ou appels

Les décisions réglementaires et les mesures coercitives prises dans le cadre des contrôles des importations alimentaires étant susceptibles d'avoir un impact sur les droits et les libertés des importateurs, la législation devrait incorporer des mécanismes d'appel et/ou des possibilités d'examiner les décisions officielles prises au sujet des expéditions.

Le pouvoir d'établir un processus d'appel est en principe inscrit dans la législation primaire, et peut être énoncé plus en détail dans des procédures distinctes en matière de sécurité sanitaire des aliments ou des procédures administratives générales. Les processus et les procédures d'appel doivent être considérés comme justes et transparents, et contribuer à la crédibilité du programme. Selon le système juridique national, les processus d'appel administratifs peuvent constituer une étape nécessaire avant d'entamer une procédure d'appel juridictionnel. La législation peut prévoir les appels administratifs en première étape, qui peuvent comprendre:

1. Un appel informel où une entreprise alimentaire demande, par voie orale ou écrite, des éclaircissements sur les mesures prises par des fonctionnaires. En pareil cas, les fonctionnaires sont tenus d'étayer par des documents leur réponse à l'entreprise alimentaire.

La législation devrait établir clairement les contrôles, comme par exemple retrait de licence, saisie et détention, en cas de non-conformité des importateurs ou des denrées importées.

EXEMPLE

D'après la **Loi sur l'inspection du poisson (Canada)** « ...l'importateur peut, dans les 60 jours suivant la suspension ou la révocation, demander par écrit au président de l'Agence de déterminer s'il y a lieu de rétablir son permis. » Les procédures d'examen de la révocation des licences sont établies dans la politique.

2. Les appels formels démarrent en principe par une demande de réexamen présentée à l'autorité qui a pris la décision (par exemple, une entreprise alimentaire peut contester une application prétendument incorrecte d'une procédure). En pareil cas, l'appel doit être examiné par des hauts responsables dont, si possible, un représentant nommé par l'entreprise alimentaire.
3. La législation peut aussi laisser la possibilité de recourir à d'autres mécanismes de règlement des litiges. Dans ce cas, la législation sur la sécurité sanitaire des aliments, la législation sur les produits ou la législation sur les procédures juridiques générales peuvent définir un mécanisme prévoyant la mise sur pied d'un conseil indépendant chargé d'examiner les plaintes ou les appels. Une telle législation pourrait inclure:
 - > Institution du conseil (par exemple, qualifications, critères de nomination).
 - > Compétences du conseil (par exemple, définition des procédures, examen des preuves, témoignages, production et inspection des documents).
 - > Pouvoir d'imposer des sanctions (par exemple, amendes)
 - > Effets juridiques des décisions du conseil.

EXEMPLE

La **Loi sur les produits agricoles au Canada** institue un Conseil d'arbitrage pour connaître les plaintes liées à des défaillances réglementaires concernant les produits importés. Les procédures suivies par le Conseil sont établies dans le règlement.

CADRE INSTITUTIONNEL DU CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

Les contrôles de sécurité sanitaire et de qualité des aliments effectués sur les importations alimentaires fournissent l'assurance que celles-ci sont conformes à toutes les exigences réglementaires du pays importateur. Selon le cadre institutionnel mis en place par les pays pour les contrôles alimentaires, une ou plusieurs autorités compétentes peuvent intervenir. Les formules adoptées varient, mais la coordination et le partage efficace de l'information entre toutes les institutions intervenant dans les contrôles des importations alimentaires sont décisifs pour une bonne exécution.

Par ailleurs, d'autres contrôles sont effectués pendant le processus d'importation des produits alimentaires (par exemple, santé et bien-être des animaux, santé des plantes, selon qu'il convient, et tarifs et droits de douane). Bien que ces activités soient d'une nature technique différente que celles examinées dans le cadre du présent manuel, elles exigent toutes un certain degré de coordination et de partage des informations pour optimiser l'efficacité et réduire le plus possible les perturbations

et les coûts supplémentaires pour les entreprises alimentaires, car ces coûts sont inévitablement répercutés sur le consommateur final.

Coordination et partage de l'information

Les contrôles des importations alimentaires sont mis en œuvre de manière très efficace lorsque la ou les autorités compétentes (sécurité sanitaire et qualité des aliments importés) et les mandats (par exemple, objectifs, pouvoirs et responsabilités) des institutions (par exemple, santé animale, services douaniers) sont clairement établis dans la législation; et lorsqu'elles coordonnent leurs opérations et partagent leurs informations. Il s'agit notamment des organismes gouvernementaux et privés le cas échéant (par exemple, importateurs, tiers fournisseurs de services).

Ces aspects peuvent paraître élémentaires, mais ils peuvent s'avérer difficiles à mettre en œuvre. Les pays devraient tenir compte des recommandations générales suivantes:

- > Mandats sans ambiguïté dans la législation primaire, sans contradictions entre les différents textes (par exemple, entre les descriptions des mandats dans la législation sectorielle ou sur la sécurité sanitaire des aliments et les descriptions des mandats énonçant les responsabilités d'un ministère).
- > Procédures claires permettant de déterminer toute lacune ou chevauchement existants ou nouveaux, de mettre en œuvre les processus de collaboration afin de réduire au minimum les doublons (par exemple, si la santé animale ou la sécurité sanitaire des aliments nécessitent la même information, une seule organisation devrait la collecter et la partager).
- > Usage approprié des mécanismes de coordination, comme par exemple protocoles d'accord sur la collaboration, ou accords clairs relatifs à la délégation des pouvoirs.
- > Dans toute la mesure du possible, un programme commun national de contrôle des importations alimentaires (fondé sur les risques).

Cadre institutionnel

La présente section décrit quelques variantes destinées aux institutions intervenant dans les contrôles des importations alimentaires. Elle ne prétend toutefois pas être exhaustive, et chaque pays doit évaluer sa propre situation et organiser ses institutions en conséquence.

De façon générale, plusieurs institutions interviennent dans les contrôles des importations alimentaires, et les pouvoirs réglementaires et d'exécution peuvent être répartis aux niveaux supranational et national, ou une combinaison de niveaux national et local.

Institutions supranationales ou régionales

Lorsque l'intégration commerciale est importante et qu'un accord commercial ou un accord en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été conclus dans une région, les gouvernements peuvent envisager de gérer les contrôles des importations

Les rôles et les responsabilités des multiples institutions intervenant dans l'importation de denrées alimentaires doivent être clairement établis, y compris en ce qui concerne la coordination des opérations et le partage de l'information.

Lorsque les échanges multinationaux dans une même région sont importants, les pays peuvent envisager d'élaborer une approche supranationale ou régionale en matière de contrôle des importations alimentaires, afin de renforcer la cohérence des contrôles et faciliter le commerce.

alimentaires (ou une partie de ceux-ci) sur une base supranationale ou régionale. Par exemple, l'UE a établi un cadre communautaire pour les contrôles officiels appliqués par les autorités compétentes des États membres.

La mise en œuvre de contrôles des importations supranationaux ou l'adoption d'une approche ou d'un cadre commun, peut améliorer l'efficacité et l'efficacités des contrôles frontaliers, ce qui permet d'affecter davantage de ressources à la sécurité sanitaire des importations alimentaires, et de faciliter les échanges entre les pays. Cela permet aussi d'améliorer les communications entre les services de contrôle des importations, et donc de renforcer la cohérence dans l'application des contrôles des importations alimentaires.

Les contrôles supranationaux des importations alimentaires renforcent aussi la position dans les négociations avec les pays exportateurs, et peuvent améliorer le niveau et la sécurité sanitaire des aliments exportés et importés.

La conclusion d'arrangements formels (voir Section 2, **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.3**) entre les pays ou institutions appropriées est une condition essentielle du succès de toute mise en œuvre.



Institutions nationales

Dans la plupart des pays, les contrôles des importations alimentaires ont une portée nationale, en ce sens que les contrôles s'appliquent à toutes les denrées importées, dans tout le pays, dans tous les ports d'entrée et dans tous les districts. Un seul programme national de contrôle des importations administré et exécuté par la ou les autorités compétentes assure la cohérence des contrôles des importations alimentaires dans l'ensemble du pays.

Les responsabilités assignées à la ou aux autorités compétentes en matière de contrôle des denrées importées sont souvent en cohérence avec celles établies pour le contrôle des denrées nationales (c'est-à-dire, si les contrôles des denrées nationales sont fondés sur le produit, ceux des denrées importées le sont aussi).

Autorité compétente unique en matière de contrôle des aliments

De nombreux pays ont choisi de regrouper la sécurité sanitaire concernant les aliments importés et ceux de production nationale dans une seule autorité compétente chargée des contrôles alimentaires.

NOTE

Il convient de noter qu'il est fait très souvent référence à des pays ayant «une» organisation qui effectue des contrôles des aliments, mais que le concept de «une» est quelque peu erroné, car un pays a d'autres contrôles frontaliers qui gèrent les flux de personnes et de produits (par exemple, contrôle de l'immigration, douanes).

Maintenir l'accent sur la sécurité sanitaire des aliments permet de garantir que:

- > Les aliments importés et ceux de production nationale répondent aux mêmes normes.

Une autorité compétente unique permet un meilleur ciblage de la sécurité sanitaire, garantissant ainsi que les aliments importés et de production nationale répondent aux mêmes normes de qualité, et que les programmes de sécurité sanitaire des aliments sont appliqués de manière cohérente.

- > Les programmes de sécurité sanitaire des aliments sont mis en œuvre de manière cohérente.
- > Les programmes fondés sur les risques sont appliqués plus efficacement et que les ressources et les compétences (par exemple, laboratoires et infrastructure) sont utilisées au mieux.

En général le mandat de cette autorité compétente unique couvre la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, mais il existe de nombreuses variantes.

Système d'autorités compétentes multiples

Une autre approche fréquente consiste à avoir des autorités compétentes multiples responsables de la sécurité sanitaire et qualité des aliments, dont les mandats juridiques s'exercent à différents niveaux de la chaîne de production alimentaire. Dans ces systèmes, les autorités compétentes intervenant dans le contrôle des importations alimentaires peuvent être plusieurs.

La répartition des responsabilités en matière de contrôle des importations alimentaires peut aussi reposer sur des objectifs réglementaires différents (santé, commerce, agriculture) fixés par un gouvernement national ou par une répartition des responsabilités entre des gouvernements nationaux et sous-nationaux. En pareil cas, les différentes autorités compétentes partagent des mandats juridiques visant à vérifier la conformité aux exigences de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.

Lorsque différentes autorités compétentes interviennent, il est important de trouver des moyens administratifs permettant de réduire le plus possible les doublons (par exemple, obligation pour les importateurs d'obtenir des licences ou des permis auprès de plusieurs institutions comme par exemple, le Ministère de l'agriculture, le Ministère de la santé, le Ministère du commerce, la Chambre de commerce; importateurs inspectés par plusieurs institutions) et d'optimiser la collaboration et l'échange d'informations (par exemple, une licence délivrée par les services douaniers au nom de toutes les institutions pertinentes), en suivant un processus clair par lequel les problèmes potentiels de sécurité sanitaire des aliments ne sont pas négligés du fait d'autres considérations (par exemple, fiscales, commerciales).

Dans certains pays les autorités compétentes peuvent être chargées du contrôle des importations de certains produits. Par exemple, une institution peut s'occuper des importations de poisson, une autre des importations de viande, et une dernière des importations de toutes les autres denrées alimentaires. Très souvent, lorsque les contrôles des importations sont fondés sur les produits, l'autorité compétente chargée des importations est aussi responsable des exigences concernant la production nationale et les exportations pour le même produit. De telles autorités compétentes au niveau national facilitent en général la conception de programmes cohérents et l'exécution efficace pour le produit concerné, toutefois des risques semblables peuvent être traités différemment selon les institutions s'occupant de produits.

Dans les systèmes où les autorités compétentes sont multiples, les mandats peuvent se chevaucher et donner lieu à des doublons (par exemple, deux agences inspectant le même importateur) et à des coûts administratifs accrus (par exemple,

Les pays qui établissent des autorités compétentes multiples devraient veiller à ce qu'elles collaborent et coopèrent afin de garantir la cohérence entre les produits et réduire le plus possible les doublons.

Dans de nombreux pays constitués d'États, de provinces ou de districts, il existe des autorités compétentes nationales et sous-nationales.

ressources humaines, formation, achats). Pour éviter ces doubles emplois, toutes les autorités compétentes devraient s'efforcer d'élaborer un cadre de travail intégré qui puisse faciliter la collaboration et la coordination, sans qu'il soit besoin pour autant de restructuration et de réorganisation. Ce cadre intégré facilite l'échange d'informations sur les importateurs et les denrées importées, peut permettre d'assurer la cohérence des approches de gestion des risques pour tous les produits et réduire le plus possible les doublons. Les arrangements formels (voir Section 2, **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.3**) entre les autorités compétentes sont généralement essentiels au succès de toute mise en œuvre.



Gouvernements nationaux et sous-nationaux

Dans les pays où les pouvoirs sont répartis entre les gouvernements nationaux et sous-nationaux, plusieurs autorités compétentes interviennent vraisemblablement dans les contrôles des importations alimentaires. Dans la plupart de ces situations, le contrôle principal des importations alimentaires (c'est-à-dire, les fonctions avant et à la frontière) relève du gouvernement national.

EXEMPLE

- > La Food and Drug Administration des États-Unis est responsable des importations alimentaires et du commerce alimentaire entre États; les gouvernements des 50 États américains sont responsables des denrées commercialisées dans leur propre État.
- > L'Agence canadienne d'inspection des aliments est responsable des importations, des exportations et du commerce entre provinces des denrées alimentaires; les 13 gouvernements provinciaux et territoriaux sont responsables des denrées, y compris celles importées, vendues dans la province ou le territoire.

Les gouvernements sous-nationaux assument en général la responsabilité des contrôles après la frontière sur leur territoire. Il arrive, toutefois, que la responsabilité de la mise en œuvre des contrôles à la frontière et de la communication des résultats au gouvernement national soit déléguée aux gouvernements sous-nationaux. En pareil cas, il est important d'élaborer et de maintenir des arrangements entre les deux niveaux de gouvernement afin de définir les rôles et les responsabilités, d'assurer la collaboration et de réduire le plus possible les chevauchements.

Les gouvernements sous-nationaux étant en général responsables de toutes les denrées alimentaires vendues sur leur territoire, ils peuvent mettre en œuvre avec plus d'efficacité et d'efficience les contrôles «dans le pays». Il peut s'agir du suivi (par exemple, échantillonnage et analyse des importations alimentaires dans les installations des importateurs ou sur le marché intérieur) ou de l'inspection (par exemple, BPI). Les gouvernements sous-nationaux peuvent aussi intégrer l'approche «dans le pays» dans les activités d'éducation du public et le renforcement des capacités du secteur. Toutefois, sans un cadre national, l'exécution des contrôles dans le pays peut donner lieu à une mise en œuvre fragmentée (par exemple approches et niveaux de contrôle différents) du fait des différences de capacité et d'efficience des gouvernements sous-nationaux.

La coordination et l'échange de l'information entre les gouvernements nationaux et sous-nationaux sont très importants compte tenu du nombre d'autorités compétentes qui peuvent être concernées. La coordination et l'échange de l'information entre les autorités compétentes du gouvernement central et du gouvernement sous-national et entre les autorités compétentes sous-nationales sont essentiels pour la réussite de la mise en œuvre. Des rôles et des responsabilités clairement définis, et des mécanismes de coordination sont nécessaires pour assurer l'exécution efficace des contrôles des importations alimentaires et des notifications y afférentes entre les deux niveaux de gouvernement. Des exigences formelles et transparentes en matière de notification contribuent aussi à la cohérence et à l'efficacité de la mise en œuvre cohérente et efficace.

EXEMPLE

Coordination et échange de l'information: Les États membres de l'UE devraient élaborer un rapport sur leurs programmes de contrôle national pluriannuels (PCP), où les mécanismes de coordination et de notification sont clairement expliqués, à l'appui de programmes de contrôle bien ciblés, avec des objectifs spécifiques, et indiquant en détail quels contrôles doivent être effectués par quelle autorité compétente, et sur quoi. Les contrôles des importations font partie de ces PCP, en même temps que les contrôles intérieurs.

*Autres institutions*³³

Outre les contrôles de sécurité sanitaire et qualité des aliments, d'autres institutions peuvent être avoir un rôle à jouer dans le contrôle des importations alimentaires. Toutes ces institutions devraient s'assurer qu'il existe en permanence une communication et, le cas échéant, une collaboration et un partage des tâches afin d'améliorer l'efficacité et l'efficience de l'exécution du programme.

Services douaniers

Le mandat des douanes est généralement lié à la protection du pays contre les menaces extérieures (par exemple, contrebande de produits illégaux) et à la collecte de droits prélevés sur les produits légalement importés. Les services douaniers ayant en général un bureau à tous les postes frontières, ils ont un pouvoir important en matière de collecte d'informations sur les importateurs et les produits importés, notamment les denrées alimentaires. Les services douaniers sont un partenaire important pour la sécurité sanitaire des importations alimentaires; ils sont en effet une source d'information utile pour élaborer les profils de l'importateur et des denrées importées (voir Section 2), dans le cadre de la planification de la sécurité sanitaire des aliments. Les services douaniers peuvent aussi:

- > empêcher l'entrée de denrées illégales;
- > recueillir des informations sur les importateurs par un guichet unique (ce qui réduit les doublons).

Des exigences formelles et transparentes en matière de notification contribuent à une mise en œuvre cohérente et efficace.

Les services douaniers sont un partenaire important pour toutes les autorités compétentes qui mettent en œuvre des contrôles des importations alimentaires.

³³ Autres que les contrôles de sécurité sanitaire et qualité des aliments

Point de contact du Codex

Les pays peuvent établir leur point de contact du Codex au sein d'institutions diverses (par exemple, l'organe chargé de la sécurité sanitaire des aliments, ou le Ministère de l'agriculture ou l'organisme de normalisation). Les fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires devraient collaborer avec l'institution désignée comme point de contact, quelle qu'elle soit, pour ce qui est de la participation au CCFICS.

Collaboration et partage de l'information sur les cas de maladies d'origine alimentaire aux niveaux national et international.

Les autres institutions qui mettent en œuvre des arrangements internationaux peuvent être des sources d'information permettant d'améliorer l'efficacité et l'efficience de la collecte d'informations.

Lorsque les mandats des institutions chargées de la production primaire se chevauchent (en particulier pour la certification des exportations) la collaboration et l'échange d'informations avec l'autorité compétente peuvent améliorer l'efficience.

Surveillance de la santé publique

Les institutions chargées du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments importés devraient collaborer de façon continue avec les autorités chargées de la surveillance de la santé publique dans le pays, en particulier pour le partage de l'information concernant les maladies d'origine alimentaire.

Institutions responsables de la santé des plantes, de la santé animale et autres arrangements internationaux

Les institutions chargées du contrôle des importations alimentaires devraient collaborer avec les institutions qui mettent en œuvre d'autres arrangements internationaux (par exemple, CIPV, OIE, la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction³⁴, la pêche illicite, non déclarée et non réglementée³⁵), ou les institutions chargées de la quarantaine des plantes ou des animaux.

Cette collaboration peut porter sur les points suivants:

- > Mécanismes et procédures de partage de l'information cohérents et communs concernant les importateurs d'animaux, de plantes et leurs produits, afin d'améliorer l'efficience et de réduire les doublons.
- > Partage de l'information sur la situation dans les pays étrangers en ce qui concerne l'utilisation de substances chimiques ou les flambées épidémiques pouvant donner lieu à l'interdiction ou à la restriction des importations alimentaires.
- > Confirmation que les poissons importés ont été capturés légalement, avec une surveillance appropriée de la sécurité sanitaire pendant la transformation.

Institutions chargées de la production primaire

Les institutions chargées de la production primaire (notamment, agriculture, élevage et pêche) prévoient en général des mesures de soutien des marchés en faveur des producteurs (par exemple, agriculteurs, pêcheurs) qui peuvent inclure une aide et des recommandations visant à améliorer la production primaire et, parfois, la certification des exportations (par exemple aux fins de la CIPV ou de l'OIE).

³⁴ www.cites.org

³⁵ La plupart des pays ont conclu des accords visant à empêcher l'importation de poissons issus de pratiques de pêche illicite, non déclarée et non réglementée, gérée dans le cadre de quotas de pêche.

Les autorités compétentes en matière de contrôle des importations alimentaires devraient évaluer les avantages de la collaboration et de l'échange d'informations avec les institutions chargées d'apporter un soutien aux industries de la production primaire.

Normalisation, évaluation de la conformité, accréditation et homologation

Certains pays ont créé des organes de normalisation qui ont la responsabilité d'élaborer des normes de produits (par exemple, électriques) et de processus (par exemple, homologation) ; ces dernières, dans certains cas, peuvent être incluses dans les règlements (par exemple, incorporation par renvoi). Ces institutions peuvent aussi être chargées d'établir et de mettre en œuvre des normes pour les denrées alimentaires de production nationale et importées.

Certaines associations professionnelles (par exemple, British Retail Consortium) ont adopté des normes privées, y compris des évaluations de la conformité et la certification, afin de garantir que les denrées importées répondent aux exigences réglementaires (par exemple, vérification du fournisseur étranger). Les normes appliquées par les entreprises alimentaires devraient être prises en compte s'agissant de mettre en œuvre des mesures de gestion des risques.

Des organisations de normalisation ou des associations professionnelles peuvent aussi établir des exigences en matière d'évaluation de la conformité, notamment les processus permettant d'évaluer et de reconnaître les organisations capables de réaliser des évaluations de la conformité. De telles situations peuvent être l'occasion d'instaurer une collaboration et un échange d'informations avec les institutions chargées du contrôle des importations alimentaires. Les contrôles des importations alimentaires peuvent aussi prendre en compte les normes professionnelles dans la catégorisation des risques, en particulier pour la vérification des fournisseurs étrangers.

Les activités de coordination entre les contrôles des importations alimentaires et les organes d'évaluation de la conformité reconnus peuvent accroître l'efficacité et réduire les chevauchements. Cela suppose en général des arrangements entre les organisations de contrôle des importations alimentaires et de normalisation afin d'établir les rôles, les responsabilités et le partage de l'information. Le contrôle des importations alimentaires peut aussi intégrer ces organismes d'évaluation pour l'exécution des contrôles (voir Section 4).

La coordination des activités et l'échange d'informations entre l'autorité compétente et les organes d'évaluation de la conformité reconnus peuvent accroître l'efficacité et réduire les chevauchements.



© FAO/Stilio Napolitano



© FAO/Olivier Asselin



© FAO/ron Spaul

SECTION 4

CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES – FONCTIONS DE SOUTIEN

- > **INTRODUCTION**
- > **GESTION CENTRALE**
- > **SOUTIEN SCIENTIFIQUE**
- > **SERVICES D'INSPECTION**
- > **AUTRES FONCTIONS DE SOUTIEN**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.1
PLANIFICATION**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.2
CONCEPTION DU PROGRAMME – CONSEILS ET INFORMATIONS
DESTINÉS AUX IMPORTATEURS**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.3
ÉLABORATION DE PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES STANDARDS**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.4
EXEMPLES DE STRATÉGIES D'ÉCHANTILLONNAGE**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.5
INSPECTION ET ÉCHANTILLONNAGE – PROCÉDURES**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.6
DESCRIPTIONS DE POSTES ET CATÉGORIES DE PERSONNEL**
- > **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.7
FORMATION**

INTRODUCTION

Les contrôles des importations alimentaires nécessitent une gestion appropriée de la conception et de l'exécution des programmes, et des fonctions de soutien, à savoir inspection, avis scientifiques, services juridiques, services administratifs et ressources humaines.

L'objectif de la présente section est d'aider les autorités compétentes à comprendre les fonctions essentielles requises pour appuyer un programme de contrôle des importations alimentaires, et les aspects principaux à prendre en compte dans l'élaboration et la mise en œuvre de ces fonctions. Comme indiqué à la section 2 (Cadre du contrôle des importations alimentaires) et à la section 3 (Cadre juridique et institutionnel) les pays doivent comprendre qu'il n'existe pas d'approche modèle, «prête à l'emploi». Chaque pays a une situation qui lui est propre, non seulement en ce qui concerne les contrôles des importations alimentaires (par exemple, législation, autorité(s) compétente(s)) mais aussi au sein des institutions gouvernementales plus larges (par exemple, services douaniers, santé animale, contrôle des denrées nationales). Toutefois, il existe des fonctions essentielles qui devraient être prises en considération dans l'élaboration, la mise en œuvre ou l'amélioration des contrôles des importations alimentaires, qui peuvent faire partie d'un programme plus vaste de contrôle des aliments.

Comme noté à la Section 2, les contrôles des importations alimentaires devraient être structurés comme un programme, dont la conception et l'exécution du programme reposent en pratique sur des fonctions de soutien, ou « services », à savoir des services de gestion centrale, des services d'inspection, la possibilité de recourir à un service en capacité de fournir des avis scientifiques, des services juridiques, des services administratifs et des services de ressources humaines. C'est l'intégration de toutes les fonctions de soutien qui permet d'assurer l'efficacité des

FIGURE 6 PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DES FONCTIONS DE SOUTIEN DU CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

FONCTIONS DE SOUTIEN DE GESTION		FONCTIONS DE SOUTIEN TECHNIQUE	
GESTION CENTRALE <ul style="list-style-type: none"> Analyse du système, planification et établissement de rapport Conception et maintien du programme fondé sur les risques Gestion, coordination et réponse du programme 		SOUTIEN SCIENTIFIQUE <ul style="list-style-type: none"> Avis scientifiques Services d'analyse 	SOUTIEN DE L'INSPECTION <ul style="list-style-type: none"> Avant la frontière À la frontière Après la frontière
AUTRES FONCTIONS DE SOUTIEN			
SOUTIEN DES SERVICES JURIDIQUES	SOUTIEN ADMINISTRATIF <ul style="list-style-type: none"> Financier Emplacement Transports Achats Autres politiques et procédures 	RESSOURCES HUMAINES	

contrôles des importations alimentaires pour réaliser les objectifs du gouvernement. Il faut donc privilégier les activités qui permettent d'obtenir les meilleurs résultats de sécurité sanitaire des aliments.

La figure 6 décrit les principaux éléments des fonctions de soutien du contrôle des importations alimentaires.

Toutes ou partie des fonctions de soutien énoncées à la figure 6 sont déjà en place dans la plupart des pays, sous une forme ou une autre. La construction d'un système complet prend du temps, il est donc important de s'appuyer sur ce qui existe déjà, d'évaluer systématiquement les éléments déjà en place de manière à déterminer les lacunes, et ensuite d'élaborer un plan pluriannuel visant à améliorer les fonctions de soutien du contrôle des importations alimentaires.

NOTE

Les contrôles des importations alimentaires relèvent rarement d'une seule institution ou autorité compétente, mais sont en général effectués par des institutions ayant d'autres responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments (par exemple contrôles des importations et des exportations, contrôles de la sécurité sanitaire des aliments produits dans le pays). Certaines fonctions de soutien (par exemple, avis scientifiques, ressources d'analyse) sont en général partagées entre les programmes de contrôle des produits nationaux et importés.

GESTION CENTRALE

La gestion centrale assure une fonction d'intégration déterminante pour les contrôles des importations alimentaires. La gestion centrale conçoit, met en œuvre et gère la combinaison appropriée de mesures de gestion des risques sur la base de l'autorité que lui confère la loi et dans le cadre juridique et institutionnel établi par le gouvernement. La gestion centrale est chargée d'établir les buts et les objectifs du programme de contrôle des importations alimentaires, y compris la conception et la révision, la participation des parties prenantes et les arrangements nationaux ou internationaux³⁶.

La gestion centrale est en général chargée d'établir les priorités des contrôles des importations alimentaires, de déterminer les avis scientifiques requis, et de coordonner la supervision appropriée du gouvernement (par exemple, inspection, exigences en matière d'échantillonnage et d'analyse). Elle est en outre chargée de la gestion continue de l'information, de l'administration et des ressources humaines. Les activités que la gestion centrale doit mener pour s'acquitter de ses responsabilités peuvent être décrites comme suit:

- > Collecte de l'information, analyse des systèmes, planification.
- > Conception et maintien du programme fondé sur les risques.
- > Gestion, coordination et réponse du programme.

La gestion centrale élabore, met en œuvre et gère la combinaison appropriée de mesures de gestion des risques.

³⁶ Codex Alimentarius: Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CAC/GL 82-2013).

Collecte de l'information, analyse des systèmes et planification

La collecte et l'analyse de l'information alimentent les processus de planification et de mise en œuvre.

La collecte des données ne devrait pas excéder les capacités de la gestion centrale de réaliser une analyse systématique.

L'information et les résultats de son analyse déterminent les priorités de la planification du programme et des activités.

La gestion centrale doit pouvoir collecter des informations (par exemple, élaborer le profil de l'importateur et des denrées importées), et ensuite réaliser une analyse systématique des données. Les résultats de cette analyse sont pris en compte dans les processus continus de planification et de mise en œuvre. Lorsque des processus de collecte des données et de planification sont déjà en place, les indications fournies par la présente section devraient être utilisées pour améliorer la conception et la mise en œuvre.

La plupart des pays commencent par des processus de collecte de l'information de base, souvent sur support papier, ou tout au moins en partie sur support papier. Les systèmes sur support papier peuvent constituer l'essentiel des processus de collecte de l'information sur les denrées importées et les importateurs pendant de nombreuses années, en particulier dans les pays dont les infrastructures ou les ressources sont insuffisantes pour développer des programmes informatiques. Lorsqu'un système sur support papier est utilisé, l'accent devrait être mis sur la collecte et l'analyse des informations essentielles (par exemple, identité des importateurs, les 10 principales denrées importées) plutôt que d'essayer de recueillir toutes les informations nécessaires pour le profil d'une denrée importée, de l'importateur et du pays exportateur. Il est important de collecter uniquement le type et la quantité d'information qui peut être analysée avec efficacité et efficience. Lorsqu'une trop grande quantité de données sont recueillies, l'analyse prend du temps et risque de retarder la mise en œuvre des contrôles des denrées alimentaires importées.

L'autorité compétente devrait veiller à ce que les améliorations de son système de gestion de l'information correspondent à l'augmentation des données collectées sur les denrées importées et l'importateur. Il est important d'assurer un système de gestion de l'information approprié, sur support papier ou en partie ou entièrement informatisé, afin que les fonctionnaires puissent accéder facilement à l'information.

L'information collectée sur les importateurs et les denrées importées devrait être systématiquement analysée dans un cycle de planification annuel qui met l'analyse à la disposition des hauts responsables à des fins de décision. L'analyse de l'information devrait porter sur:

- > Les données spécifiées concernant les profils des denrées importées, de l'importateur et du pays exportateur.
- > Les avis scientifiques sur les dangers associés aux denrées, les résultats de l'échantillonnage et des essais.
- > Les résultats des activités d'inspection (par exemple, audits des pays exportateurs, inspections des importateurs, contrôles frontaliers).
- > Le soutien juridique, financier, administratif et les ressources humaines nécessaires à la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires.

Planification

Une fois l'analyse de l'information réalisée, les résultats devraient orienter les priorités des processus de planification des contrôles des importations alimentaires, qui peuvent être décrits comme suit:

1. Planification du programme.
2. Planification des opérations.

NOTE

Inspecteurs (gouvernementaux ou indépendants)

Les ressources, y compris le nombre d'inspecteurs disponibles, sont en général considérées comme un facteur limitant dans les contrôles des importations alimentaires. La planification et l'établissement des priorités sont déterminantes pour une utilisation efficace des inspecteurs dans la mise en œuvre d'un programme de contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques. Les gouvernements sont en général peu enclins à fournir davantage de ressources pour ces contrôles sans une évaluation détaillée des ressources actuelles, de l'écart entre les ressources actuelles et les ressources requises pour l'exécution du programme, et des résultats escomptés (par exemple, sécurité sanitaire des aliments accrue) d'une augmentation des ressources.

Planification du programme

La planification du programme fait référence aux activités réalisées pour évaluer les mesures de gestion des risques d'un programme de contrôle des importations alimentaires dans le but d'améliorer le programme ou de mettre en œuvre de nouvelles mesures de gestion des risques.

La planification du programme est en général un processus pluriannuel, car les changements apportés aux contrôles des importations alimentaires exigent la collecte de nombreuses informations et l'analyse de toutes les fonctions dans l'ensemble de l'organisation (par exemple, soutien du programme, soutien de l'inspection et soutien scientifique). Elle comprend aussi une importante collecte de l'information et analyse contextuelle de la part de nombreuses parties prenantes, notamment les universités, les parties prenantes et les autres partenaires gouvernementaux.

Les changements proposés devraient être évalués sous l'angle des incidences sur les résultats (par exemple, résultats en matière de sécurité sanitaire des aliments); sur les coûts (par exemple, pour les importateurs, les contrôles des importations alimentaires et issues de la production nationale); et sur l'exécution (par exemple, laboratoires, services d'inspection). L'objectif est d'éviter des impacts négatifs imprévus alors qu'on renforce de manière efficiente et efficace la sécurité sanitaire et qualité des aliments. On trouvera un exemple de la fonction de planification du programme pluriannuelle dans l'**OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.1**.

EXEMPLE

Si l'objectif est de demander l'assurance des partenaires commerciaux, y compris la mise en place de la certification des importations alimentaires avec les changements associés pour l'inspection à la frontière et les importateurs, l'élaboration d'arrangements internationaux est alors une priorité du programme. Cela suppose l'analyse du profil de l'importateur et des denrées importées, le soutien de l'inspection, le soutien scientifique et administratif et les ressources humaines afin d'évaluer les soutiens dont il est besoin pour la mise en œuvre et la gestion des arrangements internationaux.

La planification des opérations établit les activités courantes des inspections, agrément des importateurs, échantillonnage et analyse, où les changements reposent en général sur les données factuelles des années précédentes.



EXEMPLE

L'examen du nombre des inspecteurs requis pour le contrôle des importations alimentaires est une fonction de la planification du programme très courante. Cela suppose l'étude du nombre des importateurs, du volume des importations exigeant inspection et/ou échantillonnage, et du lieu où se trouvent les importations. De plus, il faut également examiner attentivement les capacités d'inspection existantes et le lieu où elles se trouvent, qu'il s'agisse de ressources gouvernementales ou privées. L'évaluation du temps estimé de chaque tâche exécutée par un inspecteur, du nombre de tâches à exécuter, et le classement de ces tâches permet d'obtenir une approximation du nombre d'inspecteurs nécessaires pour exécuter le programme. Cette information peut être utilisée pour réaffecter des inspecteurs aux activités à risque élevé, étayer des demandes de ressources supplémentaires aux gouvernements ou soutenir les changements du programme (par exemple, utilisation d'inspecteurs tiers ou indépendants).

Lorsque les changements du programme envisagés sont partiels, l'évaluation peut procéder par phases, en particulier si la gestion centrale dispose de ressources limitées pour l'évaluation ou pour la mise en œuvre ultérieure. Reconnaître la capacité d'évaluation et de mise en œuvre, et travailler en fonction de cette capacité, contribue au succès des changements proposés, et permet à la gestion centrale de se concentrer sur les grandes priorités.

Lorsqu'il s'agit d'une conception complète ou d'un remaniement (c'est-à-dire une évaluation de toutes les activités de gestion des risques), le résultat est en général de nouveaux contrôles des importations alimentaires.

Cela suppose une évaluation complète de tous les contrôles des importations alimentaires en place et des activités de gestion des risques à modifier (par exemple, activités supplémentaires, activités à abandonner, modification des exigences en matière d'exécution ou réglementaires). Un plan de mise en œuvre devrait aussi être prévu pour effectuer les changements proposés. Il faudrait étudier la possibilité de faire intervenir une entité extérieure (par exemple, un comité d'experts des parties prenantes extérieures, ou une équipe d'audit et d'évaluation) susceptible de conduire ces processus de conception ou de remaniement, en collaboration avec les autorités responsables. Un responsable extérieur peut faciliter les consultations et la transparence, et renforcer le soutien des parties prenantes aux changements proposés.

EXEMPLE

Lorsque les contrôles avant la frontière sont mis en œuvre comme un nouvel élément du programme, le processus doit inclure une évaluation complète des profils de l'importateur et des denrées importées, l'évaluation de la catégorisation des risques, l'évaluation de la capacité de l'organisation (par exemple, surveillance du gouvernement) avec la pleine participation des partenaires commerciaux, des parties prenantes et des fonctionnaires du gouvernement. Les consultations peuvent durer des mois voire des années pour élaborer des orientations du programme détaillées à l'intention des importateurs et des fonctionnaires, en assurer la publication et la diffusion appropriées et enfin leur mise en œuvre.

Planification des opérations

La planification des opérations fait référence aux activités courantes y compris les avis scientifiques, les plans d'échantillonnage, l'homologation de l'importateur, l'inspection et la coordination. Dans la plupart des programmes de contrôle des importations alimentaires, la majorité des activités restent constantes d'une année sur l'autre, avec quelques changements si nécessaire pour améliorer le programme ou s'adapter à l'évolution des circonstances. Les changements sont le résultat de l'évaluation des données factuelles fournies par les activités de l'année précédente (par exemple, si exécutées telles que conçues; si les résultats indiquent que les objectifs de sécurité sanitaire des aliments ont été atteints). La planification des opérations en général redéfinit les priorités des ressources destinées à l'inspection et à l'analyse en fonction du risque le plus élevé, ce qui permet d'assurer l'efficacité et l'efficacité de l'exécution.

La planification des opérations est une fonction intégrante du programme de contrôle des importations, et la plupart des pays ont déjà mis en place une planification des opérations sous une forme ou une autre. Elle repose en général sur un cycle prédéterminé de collecte d'informations ou d'établissement de rapports, d'analyse et de planification, d'une durée de 18 ou 24 mois, structuré autour de l'année financière. On trouvera un exemple de planification annuelle dans l'**OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.1**.

Conception et maintien du programme

Les mesures de gestion des risques se combinent pour former les contrôles des importations alimentaires spécifiques d'un pays.

La conception et le maintien du programme doivent assurer que les informations sont aisément accessibles aux publics externes (par exemple, industrie, consommateurs) et internes (par exemple, inspecteurs, analystes). L'information doit être documentée, comme par exemple des documents d'orientation ou des POS destinés aux inspecteurs.

Orientations à l'intention des importateurs

Les documents d'orientation destinés aux importateurs devraient être suffisamment détaillés pour que tous les importateurs comprennent les exigences de base relatives aux importations de denrées alimentaires. Ils devraient aussi énoncer les grandes lignes des politiques adoptées et présenter l'objectif de chaque exigence. De plus, ils devraient indiquer les points de contact (par exemple, nom et adresse des fonctionnaires responsables, adresses électroniques) où d'autres informations peuvent être obtenues.

Quatre exemples de documents d'orientation pour les importateurs sont présentés dans l'**OUTIL D'ORIENTATION ET ORIENTATIONS 4.2**.



L'autorité compétente doit fournir des orientations documentées et facilement accessibles sur les normes et les processus au public interne et externe.

Les orientations peuvent inclure des lignes directrices à l'intention des importateurs et des POS pour les fonctionnaires.



EXEMPLE

Lorsqu'un programme de contrôle des importations alimentaires exige que l'importateur soit titulaire d'une licence ou qu'il soit enregistré, ou encore qu'il fasse une demande de permis d'importation:

- > Des indications doivent être fournies aux importateurs sur la manière de procéder pour obtenir l'autorisation requise.

Orientations à l'intention des services d'inspection

Les orientations à l'intention du personnel d'inspection sont en général formulées sous forme de POS qui comprennent des informations et des procédures détaillées. Des POS détaillées renforcent la cohérence de l'exécution du programme. Chaque mesure de gestion des risques faisant partie des contrôles des importations alimentaires devrait être accompagnée d'une ou de plusieurs POS. Un exemple de POS est présenté dans l'**OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.3**.



La gestion et la réponse du programme fournissent des orientations opérationnelles et assurent la collaboration permanente entre l'inspection, l'exécution et les laboratoires pour faire face aux problèmes et fournir des orientations.

Gestion et réponse du programme

Les programmes de contrôle des importations alimentaires exigent une fonction de gestion et de réponse du programme parce qu'il est impossible de fournir des orientations aux importateurs et au personnel chargé de l'exécution du programme pour toutes les situations possibles.

EXEMPLE

La communication doit être permanente entre la gestion du programme et les laboratoires procédant à des analyses des aliments. Cela permet aux laboratoires de comprendre et de respecter les exigences du programme d'importation (par exemple, nouvelles exigences d'essai), et donc de renforcer la planification et les préparatifs (par exemple, protocoles d'essai, programmes d'entretien, besoins en personnel et investissements en matériel).

La gestion et la réponse du programme est une fonction opérationnelle entre la gestion centrale et le personnel d'exécution du programme qui permet de faire face aux problèmes, de gérer la collaboration et de donner des orientations sur les situations nouvelles aux niveaux national et international.

La gestion du programme a besoin d'une communication et d'une collaboration permanentes avec les partenaires commerciaux internationaux, en particulier pour le maintien des arrangements bilatéraux ou multilatéraux. Il est aussi important d'assurer une communication et une collaboration continues avec les partenaires nationaux afin d'assurer le bon déroulement des opérations avec les services douaniers et les organisations nationales. La collaboration continue permet d'assurer qu'il n'y a pas de lacune, de réduire les chevauchements et de renforcer la cohérence des approches.

Les fonctions de gestion du programme sont aussi chargées de répondre aux problèmes de non-conformité lorsque des mesures doivent être prises au niveau

La gestion du programme répond aux problèmes nouveaux et de non-conformité afin de renforcer la cohérence au niveau national.

national. La mise en place d'un centre national de coordination et de réponse au sein de la fonction de gestion du programme permet des interventions coordonnées. Il permet aussi de fournir aux importateurs et au personnel d'exécution des orientations cohérentes lorsque des situations nouvelles ou inhabituelles se présentent. Les fonctions de gestion du programme sont aussi chargées de suivre les résultats et de redéfinir les priorités des activités d'inspection dans un cycle de planification, assurant ainsi la cohérence. La gestion du programme est chargée d'établir les rapports annuels sur les résultats de l'exécution du programme des importations alimentaires.

NOTE

Afin de maintenir un programme national homogène et cohérent, les inspecteurs ne doivent pas être autorisés à apporter des changements au programme ou à modifier les décisions de gestion du programme.

SOUTIEN SCIENTIFIQUE

Le programme de contrôle des importations alimentaires a besoin de soutien scientifique pour établir et maintenir des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques. Le soutien scientifique peut en général se diviser en deux catégories:

- > avis scientifiques, y compris l'élaboration de stratégies d'échantillonnage et des plans annuels d'échantillonnage;
- > soutien analytique.

Avis scientifiques

La fonction de gestion centrale a besoin d'accéder aux avis scientifiques pour élaborer, mettre en œuvre et maintenir les contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques.

Les avis scientifiques peuvent être obtenus auprès de sources internationales, d'autres institutions gouvernementales nationales ou sous-nationales, ou des universités. Les sources internationales dont il s'agit ici sont notamment le Codex Alimentarius, les organes conjoints FAO/OMS d'évaluation des risques (par exemple, Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), et Consultation mixte FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)). Certains pays mettent en place une organisation indépendante nationale chargée de fournir des évaluations des risques ou des avis scientifiques aux gestionnaires des risques (par exemple, Commission japonaise de la sécurité sanitaire des aliments). Dans d'autres cas, des partenariats régionaux ont été créés pour fournir des avis scientifiques aux différents gouvernements (par exemple, Food Safety Authority of Australia and New Zealand, Autorité européenne de sécurité sanitaire des aliments).

Les autorités compétentes doivent pouvoir accéder aux avis scientifiques et au soutien analytique.

Les avis scientifiques sont importants dans l'évaluation des risques ou la catégorisation des risques, ainsi que dans l'élaboration de stratégies d'échantillonnage et de plans annuels d'échantillonnage.

Les partenariats régionaux (supranationaux) permettent aux pays d'une même région de mettre en commun les ressources pour élaborer et fournir des avis scientifiques.

Lorsque les avis scientifiques sont fournis par une autre institution, la relation avec l'autorité compétente devrait être formalisée au moyen d'un processus ou d'un arrangement documentés. Cela est important pour établir les rôles et les responsabilités de chaque institution, les ressources fournies par chacune d'entre elle, et les attentes et les produits. L'autorité compétente recevant l'avis doit s'assurer que les fonctionnaires du programme ont les connaissances scientifiques et les capacités voulues pour comprendre et mettre en œuvre les avis scientifiques.

Stratégie d'échantillonnage et plans d'échantillonnage annuels

Les avis scientifiques sont nécessaires pour élaborer et maintenir une stratégie d'échantillonnage et des plans d'échantillonnage annuels.

Les stratégies d'échantillonnage et les plans d'échantillonnage annuels donnent des orientations non seulement au personnel d'inspection mais aussi à l'industrie et aux autres parties prenantes gouvernementales. Les stratégies d'échantillonnage et les plans d'échantillonnage annuels reposent en général sur le principe que toutes les denrées importées font l'objet d'une inspection dans l'objectif:

- > de vérifier que des contrôles efficaces ont été effectués par les importateurs qui fournissent à cet effet une assurance raisonnable que les denrées importées sont constamment conformes aux exigences du pays;
- > de vérifier l'efficacité du programme de contrôle des importations (par exemple, déterminer si le programme est mis en œuvre de manière efficace ou s'il existe des frontières poreuses).

Stratégie d'échantillonnage

La gestion du programme est en général chargée de documenter la stratégie d'échantillonnage dans le cadre de la planification du programme. Une fois approuvée, la stratégie sert de base à l'élaboration des plans d'échantillonnage annuels.

L'**OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.4** présente deux exemples de stratégies d'échantillonnage. Bien qu'elles aient le même objectif – évaluer la conformité des denrées importées et des importateurs aux exigences réglementaires – les philosophies qui les sous-tendent sont différentes. La première considère en première approche que toutes les denrées importées répondent aux exigences d'importation. La seconde repose sur une classification préalable des denrées comme étant à haut risque ou à surveiller.

Plans d'échantillonnage annuels

Les plans d'échantillonnage annuels sont en général élaborés dans le cadre de la planification opérationnelle, car ils regroupent en un seul document toutes les activités d'échantillonnage et les analyses prévues. Les plans d'échantillonnage déterminent les nombres d'échantillons à prélever, donne des indications sur les

La stratégie d'échantillonnage et les plans d'échantillonnage annuels fournissent des orientations aux fonctionnaires et aux parties prenantes extérieures.

La stratégie d'échantillonnage définit les principes et les concepts dans un cadre qui sert de base à l'élaboration des plans d'échantillonnage annuels.



types de produits à échantillonner ainsi que sur les analyses requises. Ils sont élaborés et maintenus sur la base d'examens réguliers des résultats des échantillons, ainsi que des données fournies par les profils des denrées importées, de l'importateur et du pays exportateur, la catégorisation des risques et autres informations pertinentes (par exemple, informations fournies par les partenaires commerciaux ou INFOSAN).

Les plans d'échantillonnage établissent en général le type et le nombre d'inspections (y compris examen de l'étiquetage), et d'analyses et d'essais à effectuer. Ils déterminent aussi si l'échantillonnage doit être effectué au titre des contrôles à la frontière (admissibilité) ou des contrôles dans le pays. L'échantillonnage et les essais ne devraient être utilisés que comme un simple outil dans le cadre des contrôles des importations alimentaires fondés sur les risques, dans les limites des capacités des ressources disponibles en laboratoire et de leurs capacités d'analyse.

Responsabilité de l'échantillonnage et de l'analyse

La responsabilité de l'échantillonnage et de l'analyse doit faire l'objet d'un examen attentif dans l'élaboration des plans d'échantillonnage et des documents d'orientation. Plusieurs options sont disponibles pour les programmes de contrôle des importations alimentaires, notamment;

- > l'échantillonnage et l'analyse sont réalisés intégralement par le personnel du gouvernement; ou
- > l'échantillonnage et l'analyse incombent intégralement à l'importateur; ou
- > l'échantillonnage et l'analyse incombent à la fois au gouvernement et aux importateurs, en d'autres termes le programme s'appuie sur une combinaison des deux.

Dans la première option, l'autorité compétente doit tenir compte des capacités des laboratoires et du personnel du gouvernement de sorte que les résultats sont obtenus et les décisions relatives aux denrées importées sont prises en temps voulu.

NOTE

Dans le cadre de leurs activités de surveillance, les fonctionnaires du gouvernement peuvent prélever des échantillons aléatoires pour valider les procédures de l'importateur, assurant que les échantillons prélevés par l'importateur ne proviennent pas de lots ou d'expéditions dont la conformité est connue à l'avance.

Dans la deuxième option, le programme de contrôle des importations alimentaires peut exiger des importateurs qu'ils aient recours à des tiers fournisseurs de services, des organes reconnus ou agréés. Ces fournisseurs de services peuvent être tenus d'échantillonner des lots à une fréquence prédéterminée, de faire analyser les échantillons et de fournir au gouvernement les résultats de l'analyse. En pareil cas, le programme s'appuie sur le principe que les importateurs sont responsables de la conformité des denrées importées aux exigences réglementaires. En cas de non-conformité avérée, les fonctionnaires du gouvernement peuvent être chargés de l'échantillonnage à des fins de conformité et de toute mesure de suivi éventuelle.

Les plans d'échantillonnage regroupent dans un seul document toutes les activités d'échantillonnage et les analyses prévues, y compris les nombres d'échantillons à prélever et les types de denrées à échantillonner.

La responsabilité de l'échantillonnage et de l'analyse peut incomber aux fonctionnaires du gouvernement, à l'importateur ou à une combinaison des deux.

Les capacités du laboratoire et des fonctionnaires du gouvernement doivent être prises en compte afin de garantir que les décisions puissent être prises en temps voulu.

La troisième option peut être une combinaison quelconque des deux premières options, par exemple demander aux importateurs d'assumer les coûts de l'échantillonnage, le personnel du gouvernement étant chargé d'effectuer l'échantillonnage et l'analyse.

L'attribution de la responsabilité de l'échantillonnage et de l'analyse est une décision qui relève du programme, conformément aux dispositions législatives. Il est important que nul ne soit autorisé à modifier les décisions relatives à l'échantillonnage (c'est-à-dire, si l'échantillonnage relève du gouvernement, les inspecteurs ne doivent pas être autorisés à modifier le programme et à permettre à l'importateur de fournir des échantillons, car il n'y a pas de contrôle et contreponds du programme nécessaires permettant de garantir l'intégrité de ces échantillons).

Demander aux importateurs de prendre à leur charge le coût de l'échantillonnage et de l'analyse, ou encore de réaliser effectivement l'échantillonnage et l'analyse et d'en assumer le coût peut être une option financièrement avantageuse, mais il convient de l'examiner attentivement avant de l'appliquer. Tout d'abord, une telle mesure doit être autorisée par les lois et les règlements en matière de sécurité sanitaire des importations alimentaires, avec des règles et des contrôles suffisants et clairement établis. Si les importateurs sont tenus d'effectuer l'échantillonnage et l'analyse, ils doivent avoir accès à des tiers fournisseurs de services suffisants pour effectuer l'échantillonnage; à des laboratoires privés suffisants pour effectuer les analyses; et la surveillance du processus par des fonctionnaires du gouvernement doit être suffisante pour éliminer, dans toute la mesure du possible, tout conflit d'intérêt ou toute pratique frauduleuse de la part de l'importateur ou du tiers fournisseur de services.

Les contrôles des importations alimentaires peuvent aussi prévoir la possibilité pour le pays exportateur de devenir le tiers fournisseur de services. En pareil cas, le pays exportateur peut fournir à l'importateur la preuve que le suivi, l'échantillonnage et l'analyse sont satisfaisants, sur la base de la confiance du programme de contrôle des importations alimentaires dans les services d'inspection et de laboratoire du pays exportateur.

Laboratoires

Le programme de contrôle des importations alimentaires doit aussi avoir accès à des services d'analyse au titre de sa fonction de soutien scientifique. Les services d'analyse sont nécessaires dans le cadre des contrôles des importations pour vérifier la conformité aux exigences réglementaires et suivre l'exécution du programme (par exemple, évaluer les pathogènes microbiens, les contaminants).

La prestation de tous les services d'analyse est très coûteuse pour les gouvernements, et le programme de contrôle des importations alimentaires devrait examiner avec soin toute la gamme des options offertes pour accéder à ces services. Comme noté plus haut, les options consistent à recourir aux laboratoires du gouvernement, à des laboratoires tiers ou à une combinaison des deux. Toutes ces options ont leurs avantages et leurs inconvénients.

L'attribution de la responsabilité de l'échantillonnage et de l'analyse est une décision qui relève du programme et ne doit pas être modifiée par les inspecteurs.

Lorsque les importateurs sont responsables de l'échantillonnage et de l'analyse, les capacités doivent être suffisantes pour respecter ces exigences.

Les autorités compétentes doivent avoir accès aux services d'analyse afin d'évaluer la conformité aux exigences réglementaires.

Il n'existe pas en général de laboratoires consacrés uniquement au contrôle des denrées importées. Ces services d'analyse sont le plus souvent partagés avec d'autres programmes de contrôle alimentaire (contrôles de produits nationaux, certification des exportations, etc.). Toutefois, cette intégration signifie aussi que les décisions relatives à l'accès aux services d'analyse (par exemple, gouvernement ou tierces parties) sont en général prises pour tous les contrôles de sécurité sanitaire des aliments, pas uniquement pour les denrées importées.

La détermination de la meilleure option exige aussi une compréhension des dispositions législatives régissant l'échantillonnage et l'analyse. Dans certains cas, la loi exige que les essais du gouvernement soient menés dans des laboratoires du gouvernement. Dans d'autres cas, aucune disposition ne prévoit que le gouvernement est chargé des essais. Lorsque le programme de contrôle des importations alimentaires offre des options, toutes les capacités d'analyse doivent être évaluées:

- > laboratoires du gouvernement de contrôle des denrées nationales, les gouvernements nationaux et sous-nationaux;
- > laboratoires des universités et instituts techniques et autres laboratoires institutionnels;
- > laboratoires tiers privés;
- > laboratoires gouvernementaux ou tiers internationaux (en particulier partenaires commerciaux régionaux).

Il est indispensable de connaître les capacités disponibles (par exemple, essais et méthodes) et le niveau de confiance dont bénéficie chaque laboratoire (par exemple, assurance de qualité, homologation ou accréditation). Tout laboratoire fournissant un soutien analytique doit être capable de fournir des résultats dans les délais voulus et de façon appropriée, et de justifier le résultat de l'analyse en cas de recours.

Lorsque le programme de contrôle des importations alimentaires a accès aux laboratoires du gouvernement, le contrôle exercé sur le personnel, les fournitures, les méthodes et l'assurance qualité est plus élevé, ce qui assure en général aux fonctionnaires un niveau de confiance important dans la prestation des services. Les laboratoires du gouvernement doivent cependant disposer de ressources suffisantes.

Lorsque le programme de contrôle des importations alimentaires dépend d'autres institutions publiques (par exemple, autres ministères nationaux ou gouvernements sous-nationaux) pour les services d'analyse, il exerce moins de contrôle sur le mode de fonctionnement des laboratoires, mais a toujours un haut niveau de confiance élevé dans les résultats si des systèmes d'assurance qualité appropriés sont en place. De plus, le programme n'est responsable que d'une partie des ressources de laboratoire, en proportion des services d'analyse fournis. Lorsque le programme de contrôle des importations alimentaires a recours aux services de laboratoire d'autres institutions, des accords formels devraient être conclus et maintenus pour définir les rôles, les responsabilités, les normes de services etc. Il est important d'établir en bonne et due forme les arrangements, en même temps que des communications continues, pour garantir la bonne prestation des services.

L'évaluation des capacités d'analyse devrait inclure les laboratoires du gouvernement, des universités et autres laboratoires tiers nationaux et internationaux.

Les principes fondamentaux que tous les laboratoires utilisés par l'autorité compétente doivent respecter sont notamment la cohérence, la confiance et la transparence.

Lorsque le programme de contrôle des importations alimentaires a recours à des laboratoires universitaires ou à des laboratoires tiers, il doit étudier avec soin le type de surveillance qui doit être exercée sur ces laboratoires pour avoir confiance dans les résultats. Certains principes fondamentaux doivent être respectés par tous les laboratoires auxquels s'adresse le programme de contrôle des importations alimentaires.

> **Cohérence**

Autant que possible, tous les laboratoires devraient être tenus de respecter les mêmes normes et évalués en fonction des mêmes critères afin que les résultats qu'ils fournissent soient valables, fiables et reproductibles.

> **Confiance**

La compétence des laboratoires doit être évaluée en fonction de critères objectifs et vérifiables. La confiance dans les résultats de laboratoire utilisés pour la prise de décision est essentielle pour maintenir leur crédibilité aux yeux de l'industrie, du public et des autres pays.

> **Transparence**

Les laboratoires et ceux qui utilisent les services d'essai doivent être informés des normes et des exigences qu'ils sont tenus de respecter, et de la manière dont la conformité est évaluée. L'évaluation est fondée sur des critères objectifs et le résultat de l'évaluation est communiqué au laboratoire faisant l'objet de l'évaluation.

Le processus d'évaluation de la compétence des laboratoires et les résultats de cette évaluation devraient être communiqués à l'industrie, au public et aux autres pays, périodiquement et de manière ouverte.

Assurance qualité et accréditation des laboratoires

Les laboratoires utilisés par les programmes de contrôle des importations alimentaires pour prendre des décisions réglementaires concernant les denrées importées devraient être dotés de systèmes d'assurance qualité, afin de garantir la fiabilité de leurs procédures d'échantillonnage et d'essai. Les laboratoires du gouvernement et les laboratoires tiers sont également concernés. Ces laboratoires doivent pouvoir prouver qu'un programme d'assurance qualité du laboratoire³⁷ est en place. L'assurance qualité englobe toute une gamme d'activités qui permettent aux laboratoires d'atteindre et de maintenir des niveaux élevés de fiabilité et de compétence malgré des changements dans les méthodes d'essai et le volume des spécimens analysés. Un bon système d'assurance qualité devrait comprendre:

- > POS du laboratoire établies pour chaque étape du processus d'essai (par exemple, prélèvement d'échantillon, validation de la performance des instruments);

Les laboratoires utilisés dans le cadre du programme de contrôle des importations alimentaires devraient avoir un système d'assurance qualité approprié afin de garantir l'exactitude de leurs résultats.

³⁷ Série de l'OCDE sur les principes de bonnes pratiques de laboratoire et vérification du respect de ces principes - Env/Jm/Mono(99)20.

- > exigences administratives claires, comme par exemple, tenue de registres obligatoire, évaluation des données et audits internes;
- > mesures correctives prédéfinies, en cas de défaillances, y compris responsabilité de la mise en œuvre des mesures correctives.

NOTE

Dans certains pays, les systèmes d'assurance qualité sont encore en cours de mise en place dans les laboratoires de contrôle des aliments. Au minimum, le programme de contrôle des importations alimentaires doit pouvoir exercer une surveillance, directe ou indirecte, sur tous les laboratoires réalisant des analyses pour son compte. Lorsqu'il a recours à des tiers fournisseurs de services, le programme de contrôle alimentaire devrait publier la liste des laboratoires qu'il reconnaît comme ayant la capacité et l'aptitude de réaliser des échantillonnages et des analyses.

NOTE**Normes internationales – laboratoires**

De nombreux pays ont adopté la norme ISO/IEC 17025 *Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais* comme norme de base pour l'acceptabilité des laboratoires effectuant des essais, car elle fournit une base acceptée au plan international pour l'évaluation de la compétence des laboratoires. Outre la norme ISO/IEC 17025, d'autres critères peuvent aussi être utilisés pour des exigences spécifiques en matière d'essai. Il pourrait s'agir de la participation aux programmes de certaines sources externes (par exemple, programme d'essais d'aptitude pour les résidus de pesticides dans les fruits et légumes de l'AOAC), ainsi que d'ajouts ou d'interprétations sur la base des exigences de la norme ISO/IEC 17025 dans le contexte de contrôles des importations alimentaires spécifiques.

Certains pays exigent que tous les laboratoires participant aux contrôles des importations alimentaires, qu'il s'agisse de laboratoires gouvernementaux ou tierce partie, soient accrédités. Un laboratoire accrédité devrait avoir établi des POS qui sont suivies systématiquement et mis en place des systèmes de gestion de la qualité pour identifier et corriger les écarts par rapport à ces procédures. Afin que l'accréditation du laboratoire soit fiable, l'organisation d'accréditation devrait être signataire de l'arrangement de reconnaissance mutuelle de la Coopération internationale pour l'accréditation des laboratoires (ILAC), (c'est-à-dire, fonctionnant conformément à la norme ISO/IEC 17011, «Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité», ou son équivalent).

L'accréditation comporte en général deux volets: une évaluation du fonctionnement général du laboratoire, et une évaluation spécifique de la compétence du laboratoire à appliquer une ou des méthodes d'essai spécifiques dans le cadre des attributions qui lui sont conférées par son accréditation. L'organisme d'accréditation doit procéder à des vérifications périodiques du laboratoire afin de garantir qu'il fonctionne conformément aux normes. Ces vérifications peuvent inclure le personnel technique du programme de contrôle des importations suite à un arrangement

Autrement, les laboratoires peuvent être tenus d'être homologués selon des normes internationales.

entre l'organisme d'accréditation et le gouvernement. Il faudrait aussi prévoir que l'organisme d'accréditation ou le laboratoire accrédité fournissent au programme de contrôle des importations alimentaires les résultats de ces vérifications, en particulier si l'accréditation est retirée ou suspendue.

SERVICES D'INSPECTION

La solution la plus efficace pour apporter le service d'inspection requis, dans le cadre de la surveillance exercée par le gouvernement sur les denrées alimentaires importées, doit être déterminée avec soin.

La responsabilité du gouvernement au regard de l'inspection, entendue dans le sens plus global de supervision, c'est-à-dire vérifier que les denrées importées et les importateurs respectent les exigences réglementaires (voir Section 3), est un principe fondamental du contrôle des importations alimentaires. La supervision exercée par le gouvernement est intégrée dans la conception du programme et peut être mise en oeuvre avant la frontière, à la frontière ou après la frontière. Le programme de contrôle des importations alimentaires doit examiner avec soin les options offertes pour mettre en oeuvre cette supervision. Les options généralement retenues sont la surveillance par des fonctionnaires gouvernementaux, soit des fonctionnaires chargés du contrôle des importations ou d'autres fonctionnaires, par des tiers fournisseurs de services ou une combinaison des deux.

Avant la frontière

En général, les services d'inspection pour l'évaluation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments étrangers sont assurés par des fonctionnaires du gouvernement.

La supervision dans le contexte des contrôles avant la frontière a en général pour but d'évaluer la capacité d'un pays exportateur ou de son industrie de produire des aliments qui sont conformes aux exigences du pays importateur.

Évaluation des contrôles du gouvernement exportateur

L'évaluation du système de sécurité sanitaire des aliments dans un pays exportateur est en général une fonction exercée entre services gouvernementaux. L'évaluation devrait être fondée sur les normes du Codex Alimentarius, en particulier les «Principes et directives relatives à la réalisation d'évaluations de systèmes étrangers d'inspection et de certification»³⁸. Les évaluations sont en général réalisées par des fonctionnaires du gouvernement, qui peuvent être complétées par des experts techniques non gouvernementaux.

Évaluation des fournisseurs étrangers

Les importateurs ont en général recours à des tiers fournisseurs de services pour évaluer les fournisseurs étrangers, mais certains s'appuient sur un ou plusieurs de leurs employés techniquement compétents.

Un vérificateur tierce partie peut être un gouvernement étranger, une coopérative étrangère ou d'autres tierces parties, et doit répondre aux normes en matière d'autorité légale, de compétence et de capacité, d'impartialité/objectivité, d'assurance

³⁸ Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997).

qualité et de procédures de tenue de registres. Le programme de contrôle des importations alimentaires devrait définir les exigences en matière d'admissibilité (par exemple, normes internationales ou équivalent) des tiers fournisseurs de services et évaluer ces tiers en fonction des exigences, ou collaborer avec d'autres organismes d'accréditation nationaux qui effectuent cette évaluation.

À la frontière

La plupart des pays ont mis en place des contrôles à la frontière, en particulier pour ce qui concerne les douanes et la protection des frontières. En général, les douanes sont chargées de gérer la frontière, c'est à dire de prendre des décisions sur les produits et les personnes dont l'entrée dans le pays est interdite et ceux et celles qui sont admis sous certaines conditions (par exemple, paiement de droits ou de redevances, contrôles des passeports et visas). De ce fait, les services douaniers affectent généralement des fonctionnaires à tous les postes frontières officiels, et exercent une forme de surveillance sur toute la frontière et à d'autres points d'entrée (par exemple, les aéroports).

Le programme de contrôle des importations alimentaires doit coopérer avec les services douaniers afin de mettre en place sa surveillance aux postes frontières. Plusieurs options et aspects doivent être pris en compte lorsqu'il s'agit de décider qui devrait exécuter ces services.

Fonctionnaires du gouvernement

Il peut être envisagé d'avoir recours à des fonctionnaires des services douaniers ou à des fonctionnaires des contrôles des importations alimentaires pour la mise en œuvre des contrôles à la frontière.

Fonctionnaires des contrôles des importations alimentaires

Les services douaniers peuvent simplement transmettre tous les documents concernant les denrées importées aux fonctionnaires des contrôles des importations alimentaires désignés, pour examen. Les importateurs ont ainsi une porte d'accès au gouvernement unique et efficace. Le programme de contrôle des importations alimentaires est aussi assuré de recevoir l'information relative à toutes les importations légales. La lutte contre les importations alimentaires illégales peut être organisée moyennant des vérifications ponctuelles et des opérations éclairs aux postes frontaliers menées par des fonctionnaires de douanes.

Lorsque les services douaniers transmettent la documentation aux fonctionnaires des contrôles des importations alimentaires, les exigences en matière d'examen des documents peuvent être remplies sous forme d'approbation préalable ou à l'arrivée du lot à la frontière. Les fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires doivent avoir la formation et les connaissances scientifiques voulues pour prendre les décisions de risques requises par le programme.

Le fait que l'examen de la documentation soit confié aux fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires facilite l'identification des expéditions

Le soutien de l'inspection pour les contrôles dans le pays peut être fourni par l'autorité compétente ou par d'autres fonctionnaires du gouvernement au niveau national ou sous-national.



ou des lots qui doivent être soumis à l'inspection et à l'échantillonnage (voir **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.5**). Les fonctionnaires peuvent prendre les dispositions appropriées (par exemple, transfert du lot dans un autre emplacement, dépotage et inspection complète), si nécessaire.

Services douaniers

Le recours aux fonctionnaires des douanes pour appliquer les mesures de gestion des risques à la frontière (par exemple, premier examen de la documentation fournie par les importateurs, examen de la certification émise par un gouvernement étranger) est une autre option, qui a l'avantage de réduire le risque de répétition des contrôles officiels comme l'examen de la documentation en vue de l'admissibilité, de fournir un point d'entrée unique et donc de rationaliser les coûts. Dans ce cas, le gouvernement exerce une surveillance complète sur toutes les expéditions alimentaires, à tous les ports d'entrée. Toutefois, les fonctionnaires des douanes considèrent en général que le recouvrement des recettes, les activités de lutte contre la contrebande et le terrorisme ont un rang de priorité plus élevé que la sécurité sanitaire des aliments. De plus, le personnel des douanes n'a pas en général les connaissances suffisantes pour prendre les décisions fondées sur les risques nécessaires pour gérer les contrôles des importations alimentaires. S'il est fait appel à des fonctionnaires des douanes pour mettre en œuvre certains contrôles, un arrangement formel doit être conclu avec les autorités compétentes en matière de contrôle alimentaire, avec des priorités et des procédures définies clairement (voir Section 2), spécifiant les activités de contrôle qu'ils peuvent exécuter et celles ne sont pas de leur ressort (par exemple, l'examen de la certification et les vérifications d'identité, mais pas l'inspection physique ni l'échantillonnage).

Approche non gouvernementale

Lorsque les importateurs ont de bons antécédents de conformité (c'est-à-dire que les produits alimentaires importés ont été constamment conformes aux exigences réglementaires), le programme de contrôle des importations alimentaires peut envisager de réduire les contrôles officiels à la frontière, tout en continuant d'exiger de recevoir des informations sur l'identité de la denrée importée, sa provenance, par qui et quand. En pareil cas, l'importateur, dans le cadre d'un arrangement formel avec le programme de contrôle des importations alimentaires, est responsable de l'inspection, de l'échantillonnage et de l'analyse des produits importés, conformément aux spécifications établies, ou doit garantir que l'inspection, l'échantillonnage et les essais sont exécutés par un tiers fournisseur de services homologué ou reconnu. L'importateur est aussi chargé de fournir les résultats de l'inspection, de l'échantillonnage et des essais au programme de contrôle des importations alimentaires.

Comme pour les tiers fournisseurs de services dans les contrôles avant la frontière, le gouvernement doit établir des critères d'admissibilité et évaluer ces tierces parties en fonction de ces critères, ou charger d'autres organismes d'homologation nationaux

Lorsque le soutien de l'inspection par une tierce partie est envisagé pour les contrôles avant la frontière et dans le pays, l'autorité compétente doit établir des critères d'admissibilité et s'assurer que les tierces parties respectent ces normes.

de faire une telle évaluation. Le tiers fournisseur de services doit répondre aux normes en matière d'autorité juridique, de compétence et de capacité, d'impartialité ou d'objectivité, d'assurance qualité et de procédures de tenue de registres (voir Section 3).

Après la frontière/à l'intérieur du pays

Les contrôles à l'intérieur du pays consistent en général à autoriser et à inspecter les importateurs, y compris l'échantillonnage des denrées importées dans les entrepôts des importateurs. Le suivi des denrées importées disponibles sur le marché intérieur est en général intégré dans le programme de contrôle des denrées de production nationale.

Fonctionnaires du gouvernement

L'inspection des importateurs visant à garantir qu'ils respectent les BPI et se conforment aux exigences réglementaires, y compris l'échantillonnage et l'analyse des denrées dans les entrepôts d'importation, incombe en général aux fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires. Les avantages sont nombreux étant donné que l'information obtenue à partir des mesures de gestion des risques menées avant la frontière et à la frontière peut servir à établir le rang de priorité des inspections, et donc de cibler les risques les plus élevés, et que l'information sur les importateurs peut guider les activités avant la frontière et après la frontière.

Cependant, lorsqu'il existe d'autres niveaux de gouvernement, ou d'autres autorités compétentes du gouvernement national responsables du contrôle des aliments de production nationale et/ou à l'intérieur du pays, des chevauchements et une utilisation inefficace des ressources peuvent se produire, étant donné que le suivi des denrées importées sur le marché intérieur peut entraîner des doublons dans l'échantillonnage et l'analyse. En cas d'autorités multiples, il est important de mettre en place des dispositifs pour assurer la coordination et la communication (voir Section 3).

Approche non gouvernementale

Une autre approche consiste à demander à l'importateur de se faire évaluer en fonction des exigences réglementaires (par exemple, BPI, voir **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.5**) par un tiers fournisseur de services. Le tiers fournisseur de services ou l'importateur sont tenus de fournir les résultats de l'évaluation au programme de contrôle des importations alimentaires. Dans ce cas, le contrôle des importations alimentaires doit examiner avec soin la disponibilité de tiers fournisseurs de services, leur nombre, compétence et fiabilité. Le gouvernement doit établir les critères d'admissibilité et soit évaluer ces tierces parties en fonction des dits critères, ou demander à d'autres organismes nationaux d'homologation de le faire. Le tiers fournisseur de services doit répondre aux normes en matière d'autorité juridique, de compétence et de capacité, d'impartialité ou d'objectivité, d'assurance qualité et de procédures de tenue de registres (voir Section 3).



AUTRES FONCTIONS DE SOUTIEN

Soutien des services juridiques

Les contrôles des importations alimentaires doivent avoir accès à des avis juridiques pour l'élaboration de la législation, de directives professionnelles et opérationnelles.

Les avis juridiques sont en général demandés à l'égard des mesures réglementaires et coercitives, de la délégation de pouvoirs et de l'identification des fonctionnaires.

L'élaboration et la gestion des contrôles des importations alimentaires nécessitent l'accès à des services juridiques. Les avis juridiques sont nécessaires pour de nombreuses activités, notamment:

- > élaboration et mise en œuvre des lois et règlements en matière de contrôle des importations alimentaires;
- > élaboration de directives professionnelles et opérationnelles, en particulier pour assurer la cohérence avec les pouvoirs officiels conférés par la loi;
- > avis sur les pouvoirs ou contraintes juridiques lorsque la gestion du programme doit faire face à des situations nouvelles ou inhabituelles;
- > avis sur les mesures de suivi, les poursuites judiciaires, les mesures coercitives en cas de non-conformité;
- > soutien du programme de contrôle des importations alimentaires durant les mesures coercitives (par exemple, recours des importateurs et entreprises, suspensions ou retraits de licences, affaires judiciaires).

L'accès aux avis juridiques permet de garantir que les activités de contrôle des importations sont conformes aux pouvoirs et exigences découlant de la loi. Il est important que le personnel dispensant des avis juridiques ait la formation, la connaissance et la compréhension voulues du système juridique approprié (par exemple, common law, code civil).

Mesures réglementaires/coercitives

Les activités de suivi et de surveillance peuvent être exécutées par des tiers fournisseurs de services, mais les mesures réglementaires et coercitives relèvent en général de fonctionnaires du gouvernement. Toute mesure réglementaire/coercitive doit être autorisée par la législation (voir Section 3) et, l'objectif étant d'assurer la conformité, il devrait y avoir des directives pour les importateurs sur l'utilisation de ces mesures législatives, notamment:

- > suspension ou retrait des licences des importateurs ou des permis d'importation;
- > retrait du marché des denrées importées non conformes;
- > destruction des produits saisis;
- > saisies;
- > poursuites.

Lorsqu'ils prennent des mesures réglementaires et coercitives, les fonctionnaires doivent veiller à suivre les procédures appropriées dans les limites des pouvoirs qui leur sont délégués. Très souvent, les fonctionnaires doivent demander un avis juridique dans le cadre du processus décisionnel avant d'appliquer des mesures coercitives.

Délégation des pouvoirs

Les décisions réglementaires et les mesures coercitives doivent être cohérentes et juridiquement défendables, et correspondre aux pouvoirs délégués aux fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires. Le programme de contrôle des importations alimentaires a donc besoin d'une politique sur la délégation de pouvoirs dans le cadre de la législation. Cette politique définit en général le niveau de responsabilité attribué à des fonctionnaires particuliers ou à un niveau de fonctionnaire. Par exemple, les fonctionnaires de rang inférieur peuvent être autorisés à inspecter les documents et à échantillonner les denrées importées. Par contre, les fonctionnaires de rang plus élevé sont chargés d'autoriser des arrangements formels avec les partenaires commerciaux. L'adoption d'une politique qui définit la délégation des pouvoirs en matière de contrôle officiel permet aussi de former plus facilement les fonctionnaires et de leur faire comprendre leurs devoirs et responsabilités juridiques.

Références, qualifications

L'identification des fonctionnaires du programme de contrôle des importations alimentaires est déterminante pour le programme. Les moyens d'identification peuvent être notamment des cartes ou des badges officiels. La politique et les procédures devraient indiquer qui devrait porter un moyen d'identification, quelles informations devraient y figurer (par exemple, nom, numéro officiel, autorité législative). Il est aussi important de définir le processus d'autorisation de ces documents. S'assurer que seuls les fonctionnaires autorisés portent une identification officielle réduit le risque d'usurpation d'identité, ou que quelqu'un se fasse passer pour un fonctionnaire à des fins d'enrichissement personnel.

Soutien administratif

Des services administratifs doivent être mis en place afin de garantir que les contrôles des importations alimentaires fonctionnent de manière efficace et sans heurts. L'administration englobe toute une gamme de services qui vont de la gestion des ressources financières (par exemple, redevances), des exigences en matière de santé et de sécurité sanitaire, des achats (par exemple, fournitures de laboratoire et de bureau), de l'acquisition et de l'entretien de biens d'équipement (par exemple, bureaux, véhicules) jusqu'à l'élaboration de politiques et de procédures afin d'assurer la cohérence dans l'ensemble du programme de contrôle des importations alimentaires.

Ressources financières

Les ressources financières sont essentielles pour fournir l'infrastructure, le matériel et le personnel nécessaires au bon fonctionnement des contrôles des importations alimentaires. La mise en œuvre d'activités de gestion des risques efficaces permet aux pays d'obtenir les meilleurs résultats possibles compte tenu de ressources limitées.

Les ressources peuvent être fournies par le gouvernement, au moyen de redevances perçues auprès des importateurs ou par une combinaison des deux.

La sécurité sanitaire des aliments étant considérée comme un «bien public», les ressources financières nécessaires pour la mise en œuvre des contrôles des importations proviennent en général des gouvernements. Toutefois, les importateurs étant en général des entreprises privées à but lucratif (c'est-à-dire, des biens privés), les contrôles des importations sont souvent financés par une combinaison de ressources publiques, complétées par des droits d'importation.

Lorsque les importateurs fournissent des ressources, celles-ci se présentent en général sous deux formes: paiement par les importateurs des services d'une tierce partie (par exemple, inspection, analyse de laboratoire) ou paiement de droits de douanes pour les services rendus par le gouvernement.

Lorsque l'importateur doit payer des droits ou payer les services d'une tierce partie, les tarifs doivent être établis par l'agence centrale en concertation avec les parties prenantes, et mis à la disposition des importateurs, des exportateurs et autres parties intéressées (par exemple, affichés sur des sites web). Un examen périodique de toutes les redevances devrait être inscrit dans le cycle de planification. Lorsque des redevances sont versées à des tierces parties, elles devraient être proportionnelles aux niveaux de service.

Types de redevances

Lorsque les importateurs doivent être en possession d'une licence ou d'une autorisation avec l'importation, des redevances sont souvent associées à la délivrance des licences ou des permis. Différentes approches peuvent être utilisées pour établir les redevances:

- > Les redevances d'importation peuvent être appliquées selon un tarif fixe (par exemple, en fonction du poids ou du volume des importations) ou sur la base d'une redevance à l'acte (par exemple, redevance pour examen de document, inspection de produits, analyse de laboratoire). Lorsque la redevance à l'acte est établie, en particulier s'il s'agit d'un taux horaire ou calculée en fonction du temps, il est important que les inspecteurs ne subissent pas de pression pour mener à bien leur travail.
- > Le montant total des frais est en principe plus élevé pour les denrées importées à risque élevé, compte tenu des interventions réglementaires plus nombreuses nécessaires (par exemple, évaluation des documents, inspection, échantillonnage/analyses, vérification).
- > Les redevances peuvent être structurées en fonction des antécédents de conformité, et donc avoir une influence sur les importateurs. En fixant des redevances plus élevées pour l'échantillonnage et l'inspection en cas de non-conformité, un importateur ayant de mauvais antécédents de conformité verse des droits plus élevés. En fixant des redevances moins élevées pour les importateurs dotés de programmes d'assurance qualité, un importateur ayant de bons antécédents de conformité verse des redevances moins élevées.
- > Les pays peuvent aussi envisager une hausse des redevances en cas de mauvais résultats (par exemple, résultats analytiques non conformes d'une façon répétée), d'où une augmentation des coûts pour les importations et importateurs dont les

résultats sont mauvais. De cette manière, les redevances au titre du contrôle des importations sont utilisées pour obtenir des importateurs qu'ils gèrent de manière responsable les risques et les coûts associés aux importations alimentaires.

- > Les denrées importées à risque plus faible peuvent être associées à des coûts plus faibles, car les exigences et les interventions de contrôle des importations ne devraient pas être importantes pour ces denrées.

Perception des redevances

La législation régissant les redevances d'importation devrait définir le processus de perception. Les redevances peuvent être perçues par les douanes, et ensuite versées au programme de contrôle des importations alimentaires pour financer les services d'importation. En pareil cas, des arrangements formels devraient être mis en place pour ce qui concerne la perception des redevances et le transfert des ressources entre les organisations. Il est important d'inclure dans l'arrangement des dispositions concernant l'audit.

Le programme de contrôle des importations alimentaires peut aussi percevoir directement les redevances d'importation. Dans ce cas, elles devraient être, si possible, perçues au niveau central. Des procédures claires et transparentes pour la perception de toutes les redevances d'importation devraient être établies et accessibles aux importateurs et aux fonctionnaires. De plus, des audits financiers devraient être conduits régulièrement pour vérifier les recettes et les dépenses.

Selon les modalités prévues par la législation, les redevances peuvent être appliquées à différents points du parcours des importations (par exemple, octroi de licence, arrivée de l'expédition, examen des documents, activités d'inspection, échantillonnage, essais). En général, les redevances ne peuvent pas être perçues directement par les inspecteurs, mais par une caisse centrale ou autre dispositif financier sûr, et si possible, le paiement devrait être effectué par voie électronique afin de réduire le plus possible les risques de subornation ou de corruption.

Importations avec garantie

Les pays peuvent exiger des importateurs qu'ils versent une caution ou fournissent une garantie pour les denrées alimentaires qu'ils importent. Dans certains cas, il s'agit d'une condition d'importation, le montant de la caution (en général un pourcentage du coût déclaré de l'expédition) étant remboursé à l'importateur lorsque les denrées importées ont été jugées conformes aux exigences et sont remises en circulation. Lorsque le produit n'est pas conforme aux exigences réglementaires, la caution est utilisée pour payer sa réexportation ou sa destruction. Cette approche souligne les responsabilités de l'importateur pour ce qui est d'assurer la conformité de ses produits aux exigences réglementaires.

Emplacement des bureaux et des laboratoires

Le programme de contrôle des importations alimentaires devrait examiner attentivement l'emplacement de ses bureaux et de ses laboratoires, en tenant compte tout particulièrement du volume et de la structure des importations alimentaires.

La perception des redevances devrait être centralisée, avec des procédures claires et transparentes et des audits financiers réguliers.

L'emplacement des bureaux et des laboratoires devrait permettre le transport efficace des inspecteurs et des échantillons, et faciliter la communication.

De manière générale, les fonctionnaires de première ligne peuvent être affectés aux postes frontières afin de faciliter la communication et la collaboration avec les fonctionnaires des douanes. De nombreux autres aspects doivent toutefois être pris en compte, notamment le nombre de postes frontières et les modes d'entrée des denrées alimentaires importées.

L'emplacement des bureaux devrait être tel qu'il permette le transport efficace des inspecteurs et des échantillons, et facilite la communication avec les importateurs et les autres fonctionnaires du gouvernement. Par exemple, si la plus grande partie des denrées arrive par bateau, implanter les bureaux principaux dans les ports maritimes peut être approprié. Cependant, si les denrées sont pour l'essentiel transportées dans les grandes villes pour inspection dans les entrepôts de l'importateur ou d'autres entrepôts désignés spécialement, il peut être préférable d'implanter les bureaux et les laboratoires près des points d'inspection. Il est parfois nécessaire de restreindre les points d'importation pour permettre des contrôles efficaces, en particulier dans les pays où les frontières sont étendues. Les pays peuvent aussi choisir d'établir des ports d'entrée désignés pour les denrées à risque élevé où les structures appropriées sont disponibles.

Les bureaux centraux (par exemple, siège national) sont souvent situés dans les capitales nationales, ce qui facilite la communication et la coordination avec les autres organisations nationales et organes gouvernementaux nationaux.

Comme noté précédemment, les laboratoires sont un élément essentiel du programme de contrôle des importations alimentaires, mais leur mise en place, leur maintien et leur fonctionnement représentent des dépenses importantes. Le nombre et l'emplacement des laboratoires doivent donc être étudiés avec soin afin d'assurer une utilisation efficace et efficiente des ressources. Les aspects à prendre en compte sont notamment le nombre et les types d'échantillon, les exigences en matière de transport (par exemple, réfrigération), le mode et le coût du transport (par exemple, par voiture, par avion), les types d'analyse et de matériel requis. Le scénario idéal (c'est-à-dire, les échantillons arrivent aux laboratoires désignés en moins de deux heures) est impossible dans de nombreux pays, souvent pour des raisons géographiques ou d'infrastructures limitées. En pareil cas, les échantillons devraient être emballés et transportés de manière à maintenir les conditions appropriées (par exemple, chaîne du froid) afin qu'à leur arrivée le laboratoire puisse effectuer une analyse significative.

Transports

Le programme de contrôle des importations alimentaires doit prévoir des moyens de transport adéquats pour les fonctionnaires et les échantillons. Il est difficile voire impossible de transporter le matériel d'échantillonnage (par exemple, glacières, sacs réfrigérants) jusqu'au site d'inspection et de ramener les échantillons au laboratoire, si le transport doit se faire à pied. L'entreposage et le transport des échantillons doit être clairement décrit et organisé, sinon les résultats des analyses risquent de ne pas être précis (par exemple, les échantillons congelés ou réfrigérés devraient arriver au laboratoire à la température appropriée) et donc ne pas être significatifs.

Le transport jusqu'aux sites d'échantillonnage (et retour) peut s'effectuer au moyen notamment de voitures de location, de véhicules officiels ou personnels, de motos, des transports en commun, ou une combinaison de ceux-ci. Les aspects à prendre en compte sont notamment la distance du site d'inspection, la disponibilité du mode de transport et le coût.

Dans certains cas, (par exemple, pour les évaluations avant la frontière) les fonctionnaires et parfois les échantillons doivent voyager par avion.

Il est important que le programme de contrôle des importations alimentaires établisse des politiques et des procédures claires relatives à l'utilisation de types particuliers de transport, en indiquant quel mode de transport doit être utilisé et dans quelles conditions. Par exemple, si un véhicule officiel est disponible, il devrait être le moyen principal de transport avant un véhicule personnel. Si des transports en commun sont utilisés, des procédures doivent être établies afin d'assurer la protection des échantillons.

Achats

Le programme de contrôle des importations alimentaires a besoin d'acheter tout une gamme de matériels et de fournitures au fil du temps dans le cadre de ses opérations. Il peut s'agir d'achats d'immobilisation (par exemple, voitures, matériel de laboratoire, bâtiments) ou de fournitures générales (par exemple, fournitures de bureau, réactifs de laboratoire). Dans les décisions d'achat, le programme devrait prendre en compte les exigences principales du gouvernement (par exemple, prise en compte de fournisseurs internationaux dans le cadre de politiques de libre échange).

Les achats peuvent être effectués par de nombreuses personnes (par exemple, personnel administratif, inspecteurs, analystes des politiques, analystes de laboratoires) et il est important de disposer d'une politique et de procédures de passation des marchés pour guider les achats. Le programme de contrôle des importations alimentaires peut choisir de suivre d'autres politiques et procédures du gouvernement en la matière afin d'améliorer la cohérence et de réduire les chevauchements ou, le cas échéant, de définir ses propres exigences.

Les politiques et procédures d'achats devraient préciser qui est chargé d'autoriser les achats. Par exemple, pour ce qui concerne les achats d'immobilisations (par exemple, matériel de laboratoire, voitures), l'autorisation de la haute direction peut être nécessaire, alors que pour l'achat de fournitures de laboratoires, le pouvoir peut être délégué à un personnel de rang moins élevé. Des freins et contrepoids devraient être prévus afin de garantir que les achats sont bien nécessaires pour assurer un fonctionnement efficient et efficace du programme, que les marchandises reçues sont conformes aux commandes, et que les coûts sont en rapport avec les marchandises achetées. Ces mécanismes sont importants pour réduire le plus possible les risques de corruption et de fraude.

Politiques et procédures

Le programme de contrôle des importations alimentaires a besoin de politiques et procédures administratives pour donner des orientations concernant les activités

L'autorité compétente devrait veiller à ce que des politiques administratives appropriées soient mises en place afin d'assurer la cohérence.

principales. Ces documents diffèrent des orientations techniques fournies par le programme (par exemple, procédures d'échantillonnage) et sont importantes pour s'assurer que les actions du personnel sont cohérentes dans l'ensemble du programme. Des politiques devraient être élaborées, par exemple, pour ce qui concerne les voyages, la santé et la sécurité au travail, et le recrutement du personnel. Des politiques et des procédures devraient également être définies en matière de recours à des sous-traitants ou des tiers fournisseurs de services.

Ressources humaines/personnel

La mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires exige des cadres et du personnel administratif. Les fonctions de soutien et de programmation fondée sur les risques doivent être le point de départ pour déterminer les compétences requises pour administrer, gérer et mettre en œuvre les contrôles. Le programme de contrôle des importations alimentaires peut décider de suivre d'autres politiques et procédures établies par le gouvernement en matière de ressources humaines afin de renforcer la cohérence et de réduire les chevauchements ou, le cas échéant, de définir ses propres exigences (voir des exemples de descriptifs de poste à la section **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.6**).

Des organigrammes devraient être facilement accessibles et tous les rôles et responsabilités, qualités, compétences et capacités (c'est-à-dire, descriptions de poste) devraient être clairement définis et mis à la disposition des parties prenantes, tant en interne qu'en externe, et devraient comprendre les indications suivantes:

- > pouvoirs et devoirs clairement définis (détaillés dans les descriptions de poste);
- > titres clairement définis (par exemple, inspecteur, directeur national) qui indiquent les responsabilités des fonctionnaires et le niveau hiérarchique.

Descriptions du personnel

Une description de poste présente les fonctions et les responsabilités d'un poste. Elle établit aussi les relations avec les autres postes dans l'organisation. Ces descriptions sont en général fondées sur les catégories professionnelles, qui regroupent les emplois qui exigent d'accomplir des travaux similaires et nécessitent les mêmes types de compétences.

Classification

Un système de classification est également nécessaire pour organiser les descriptions de poste. La classification facilite la définition d'exigences minimales et cohérentes en matière d'éducation et de formation, pour le recrutement et pour l'avancement au sein de l'organisation.

NOTE

Classification: la création et le maintien de structures organisationnelles rationnelles fournissent le cadre d'une gestion efficace des ressources humaines.

La mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires exige des cadres et du personnel administratif.



Formation

Les politiques devraient énoncer les possibilités et les exigences en matière de formation et d'apprentissage des employés. Les employés devraient avoir une compréhension commune de leur fonction au sein du programme de contrôle des importations alimentaires; les dirigeants devraient avoir les connaissances voulues pour exercer les pouvoirs qui leur sont délégués; les spécialistes dans le domaine des finances, des ressources humaines, de l'audit interne, des achats, de la gestion du matériel, de biens immobiliers, de la gestion de l'information, etc. devraient satisfaire aux normes professionnelles; les employés à tous les niveaux devraient acquérir et maintenir les connaissances, qualifications et compétences voulues pour le niveau et les fonctions qu'ils remplissent.

Les employés devraient avoir un plan de formation afin de garantir qu'ils sont à même d'accomplir de manière adéquate le travail qui leur est confié et de se préparer pour de futures affectations. La formation devrait être fondée sur les besoins individuels, compte tenu de la formation universitaire et de l'expérience professionnelle. Il est important d'élaborer des plans d'apprentissage individuels en concertation avec la direction. La formation devrait aider les employés à renforcer leurs connaissances, compréhensions, compétences et aptitudes, et ainsi les préparer à être plus efficaces dans leur travail et à assumer de plus grandes responsabilités.

Les employés sont encouragés à suivre une formation continue, étant entendu que la politique de formation doit s'inscrire dans les limites du budget, qui ne sera jamais suffisamment large pour offrir toute la formation souhaitée. La formation en matière de contrôle des importations alimentaires devrait être intégrée dans des processus de planification pluriannuels et opérationnels. Des orientations en matière de formation sont fournies à la section **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.7**.





OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.1

PLANIFICATION

La planification du programme dans cet outil fournit une description du processus de planification sur la base de données factuelles recueillies sur plusieurs années avec la participation des parties prenantes, qui est conçue pour améliorer le contrôle des importations alimentaires.

Tous les contrôles des importations alimentaires exigent une fonction de planification. Elle comprend la planification du programme (c'est-à-dire, évaluer et mettre à jour toute la série d'activités de gestion des risques) et la planification opérationnelle (c'est-à-dire, établir l'ordre de priorité des opérations nécessaires pour l'exécution des activités de gestion des risques). Nombre de pays ont déjà élaboré et mis en application un processus de planification et d'établissement de rapport pour les activités d'importation. Les orientations qui suivent doivent leur permettre d'améliorer les processus.

PLANIFICATION DU PROGRAMME: PROCESSUS DE PLANIFICATION PLURIANNUELLE

L'élaboration ou l'amélioration de la programmation des importations, comme par exemple la mise en œuvre de nouvelles activités de gestion des risques (comme présenté à la Section 2), est un processus qui se déroule en général sur plusieurs années. Le processus de planification doit rassembler et analyser les données factuelles, dialoguer avec les parties prenantes, et documenter et fournir des orientations sur les changements proposés, ce qui prend du temps.

Le processus de planification décrit ci-après est fondé sur des données factuelles, inclut la participation des parties prenantes et améliore les contrôles des importations alimentaires au fil du temps.

Année 1

Dans l'analyse des systèmes et la conception des programmes, la première année est en général consacrée à la phase d'analyse. Celle-ci consiste notamment à analyser les données existantes, à évaluer la mise en œuvre, à déterminer les lacunes importantes, à commencer à élaborer la documentation requise, à consulter et à mobiliser les parties prenantes.

Le résultat devrait être un document qui énumère les principales mesures de gestion des risques à mettre en application au fil du temps (par exemple, arrangements avant la frontière avec les pays désignés; processus et procédures à la frontière; contrôles des importateurs après la frontière). Ce document devrait aussi indiquer les contrôles existants, déterminer les lacunes importantes auxquelles il doit être remédié et établir un calendrier à cet effet.

Année 2

Phase d'élaboration: la deuxième année est en général consacrée à l'élaboration des documents du programme qui établissent les exigences s'appliquant aux parties



prenantes extérieures (c'est-à-dire les importateurs) et aux organes d'exécution (par exemple, inspecteurs, laboratoires, tiers fournisseurs de services). Ces documents du programme décrivent les processus permettant de remédier aux lacunes déterminées précédemment.

Le résultat devrait être une documentation claire avec des procédures établies pour les activités de gestion des risques prioritaires. Tout le personnel intervenant dans la mise en œuvre devrait avoir une formation suffisante pour l'exécution, et le cas échéant, une mise en œuvre pilote aurait dû être effectuée. Des discussions préliminaires avec les organisations principales (par exemple, partenaires commerciaux, partenaires nationaux) auraient dû avoir lieu pour faire avancer la collaboration et les arrangements. La documentation devrait aussi inclure un processus permettant de remédier aux lacunes déterminées au cours de l'an 1.

Année 3

Phase de mise en œuvre – la troisième année marque en général le début de la mise en œuvre du programme. Elle doit comporter un volet important de sensibilisation et d'éducation des importateurs et des principaux partenaires commerciaux. Des plans opérationnels devraient être en place afin de garantir que les activités du programme sont exécutées comme conçues, et que les résultats sont communiqués comme requis. Les résultats communiqués fournissent des informations sur la mise en œuvre et sur la formation et l'éducation supplémentaires pouvant s'avérer nécessaires, et peuvent contribuer à améliorer l'exécution du programme dans les années qui suivent.

Il devrait y avoir des stratégies et des procédures de mise en application écrites claires en cas de non-conformité. La coordination du programme national devrait être en place pour assurer la cohérence.

Année 4 et suivantes

Réévaluation et remaniement: c'est la phase continue de mise en œuvre du programme. Elle devrait comprendre une évaluation de l'exécution du programme dans les années précédentes, et répondre aux questions suivantes:

- > Les activités ont-elles été exécutées comme prévu?
- > Le résultat souhaité a-t-il été atteint?

Le programme devrait être exécuté de manière continue et des rapports devraient être établis régulièrement sur la conformité de l'importateur et des denrées importées.

PLANIFICATION ANNUELLE (OPÉRATIONNELLE)

La planification opérationnelle dans cet outil présente les activités simultanées qui devraient se dérouler tout au long du cycle annuel aux niveaux national, de la gestion centrale et de l'exécution.

Les programmes de contrôle des importations exigent des processus de planification et d'établissement de rapports pour une affectation et un ciblage efficaces des ressources. Les processus de planification et d'établissement de rapports sont nécessaires pour évaluer l'efficacité du programme à répondre aux exigences réglementaires.

Les indications qui suivent sont destinées à aider les pays à améliorer leurs processus de planification opérationnelle. La planification opérationnelle est en général un processus cyclique, fondé sur l'année fiscale de l'autorité compétente. La figure 7 fournit une représentation graphique d'un processus de planification type cyclique, en général sur une période de 18 à 24 mois.

La planification opérationnelle intervient à deux niveaux:

1. Planification nationale par les fonctions de gestion centrale afin d'évaluer les résultats du programme national, d'établir la priorité des mesures de gestion et de définir de nouveaux objectifs et de nouvelles activités.
2. Planification de l'exécution par le niveau opérationnel (exécution de l'inspection, laboratoires) afin d'identifier clairement les actions qui seront accomplies, quand et par qui.

Au premier trimestre de l'année fiscale (mois 1 à 3)

- > Le niveau opérationnel achève les rapports, l'analyse des données de l'année fiscale précédente et met en œuvre la gestion des risques (c'est-à-dire, inspection, échantillonnage pour l'année fiscale en cours).
- > La gestion centrale fournit des orientations, répond aux questions relatives au plan de l'année fiscale en cours (mois 1) et commence une première analyse des données de l'année fiscale précédente.

Au deuxième trimestre (mois 4 à 6)

- > Le niveau opérationnel fournit des rapports sur le trimestre précédent et poursuit la mise en œuvre des activités de l'année en cours.
- > La gestion centrale examine les résultats de l'année fiscale précédente, détermine les changements de priorité nécessaires ainsi que les domaines à analyser en vue des priorités de l'année suivante.

Au troisième trimestre (mois 7 à 9)

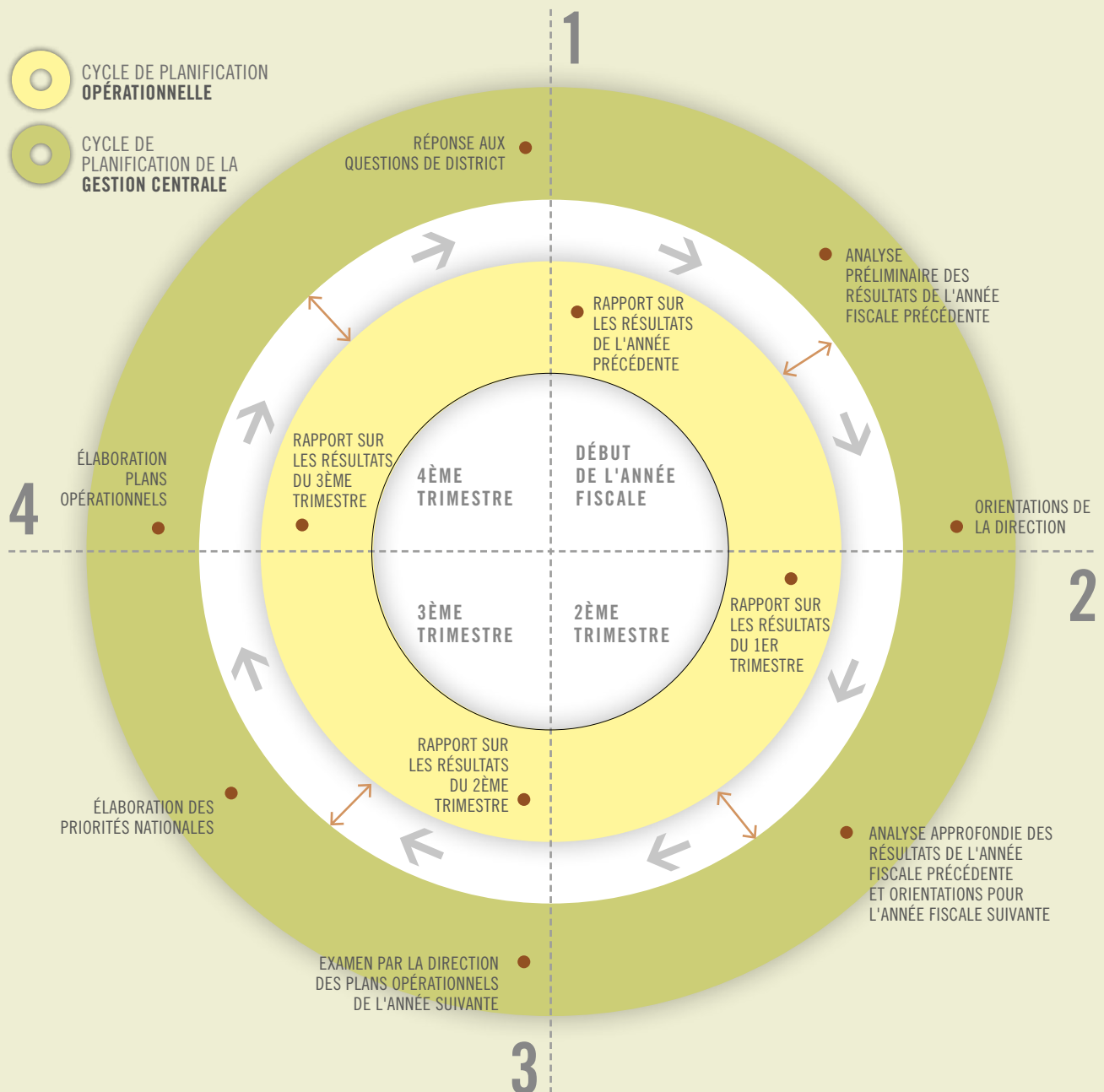
- > Le niveau opérationnel fournit des rapports sur le trimestre précédent, en intégrant les changements de priorité de l'année, et poursuit la mise en œuvre des activités de l'année en cours.
- > La gestion centrale commence à élaborer les plans d'échantillonnage et les nombres d'inspections annuels, pour l'année fiscale suivante, à des fins d'approbation. Ces plans d'échantillonnage devraient indiquer les analyses à effectuer; le nombre d'analyses à effectuer; et qui devrait exécuter ce service. Les plans d'inspection devraient indiquer les secteurs, les marchandises et les entreprises qui devraient

être inspectées, les échantillons qui devraient être prélevés, et les contrôles qui devraient être effectués et dans quelles installations.

Au quatrième trimestre (mois 10 à 12)

- > Le niveau opérationnel examine les plans d'échantillonnage et les priorités d'inspection de l'année fiscale suivante, et entame l'élaboration de plans de mise en œuvre détaillés (par exemple, plans d'exécution mensuels concernant les inspections et les échantillons) tout en continuant d'exécuter les activités de l'année fiscale en cours.
- > La gestion centrale termine la documentation d'orientation, travaille avec les organes d'exécution afin de préciser les orientations, et répond aux questions.

FIGURE 7 CYCLE DE PLANIFICATION OPÉRATIONNELLE





OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.2

CONCEPTION DU PROGRAMME – CONSEILS ET INFORMATIONS DESTINÉS AUX IMPORTATEURS

Des orientations doivent être élaborées à l'intention des importateurs pour toutes les exigences réglementaires en matière d'importation alimentaire.

Les conseils et informations destinés aux informateurs doivent présenter l'énoncé de de politique, les exigences de base et les informations d'ordre général dont un importateur a besoin pour se conformer à l'énoncé de politique. On trouvera ci-après des **exemples** d'orientations simples fournies aux importateurs sur la base de déclarations de politique possibles.

EXEMPLE

- > New Zealand's Guide to importing food (Guide de la Nouvelle Zélande pour l'importation de denrées alimentaires):
www.foodsafety.govt.nz/industry/importing/guide/
- > Australie – Food testing: Information for importers (Essais sur aliments: informations aux importateurs):
www.daff.gov.au/biosecurity/import/food/information-importers
- > Food Standards Agency, UK: Guidance for importers (Orientations pour les importateurs):
www.food.gov.uk/business-industry/imports

DÉLIVRANCE DE LICENCES

Énoncé de politique

Tous les importateurs sont tenus de posséder une licence d'importation annuelle qui n'est pas transférable.

Pour faire une demande de licence d'importation, prière de présenter un dossier complet au bureau de [insérer le nom de l'organisation].

En demandant une licence d'importation, vous vous engagez à respecter les conditions et les exigences réglementaires y afférentes et à ce que les denrées alimentaires importées respectent toutes les exigences réglementaires applicables.

Un dossier complet de demande de licence d'importation doit comprendre ce qui suit:

- > Formule de demande de licence remplie, y compris le processus suivi pour respecter les BPI (voir Section 2).
- > Redevance (le cas échéant).

Le [nom de l'organisation] examinera le dossier de demande et les autres informations afin de vérifier que toutes les conditions sont remplies avant de délivrer la licence.

La fourniture de fausses informations ou le non-respect des exigences réglementaires applicables peut entraîner la suspension ou le retrait de la licence d'importation.



Le [nom de l'organisation] peut refuser de délivrer une licence si vous n'êtes pas en mesure de prouver que vous êtes désireux ou capable de respecter les exigences réglementaires, y compris le paiement des redevances de licence.

ORIGINE DU PRODUIT

Énoncé de politique

L'importateur doit avoir mis en place un processus permettant d'assurer que les denrées importées sont conformes aux exigences réglementaires applicables.

L'importateur doit donc comprendre le ou les risques associés au(x) produit(s) qu'il importe et garantir qu'ils répondent aux exigences réglementaires applicables.

Il est important de se procurer des produits uniquement auprès de fournisseurs qui peuvent fournir l'assurance que le produit est conforme aux exigences réglementaires. Si le fournisseur n'est pas le producteur du produit, il doit pouvoir vous indiquer le nom et l'adresse du producteur, et vous devez pouvoir vérifier et confirmer l'exactitude de cette information. Le fournisseur ou le producteur du produit doit pouvoir fournir des informations exactes concernant les denrées alimentaires, les ingrédients alimentaires et la méthode de transformation.

NOTIFICATION, CONTRÔLE, ENTREPOSAGE ET IDENTIFICATION DU PRODUIT IMPORTÉ

Énoncé de politique

Tous les importateurs doivent signaler leurs expéditions aux douanes et aux services des douanes et à [nom de l'organisation] en soumettant la documentation sur support papier ou par l'échange de données informatisé.

NOTE

Les services des douanes demandent en général la notification au moment de l'importation ou avant celle-ci aux fins de l'évaluation des tarifs ou de la perception des droits. Le programme de contrôle des importations alimentaires doit déterminer si la notification doit s'effectuer avant l'importation, au moment de l'importation ou dans un délai spécifié après l'importation.

Vous êtes aussi tenu de communiquer à [nom de l'organisation] toutes les denrées importées à l'aide du formulaire spécifié. Vous devez remplir correctement le formulaire de notification avec toutes les informations requises, notamment:

- > Nom de l'importateur, numéro de licence et personne à contacter.
- > Courriel, numéro de téléphone et numéro de télécopie.
- > Numéro de repérage (le cas échéant), coordonne les factures avec les notifications.
- > Numéro de transaction des services des douanes – vérifie la légalité du produit importé.
- > Date prévue ou date d'arrivée - date à laquelle l'expédition doit arriver ou, si l'expédition est déjà arrivée, date de dédouanement.



- > Point d'entrée des douanes.
- > Nom et adresse de l'entrepôt - nom (pour les entrepôts publics) et adresse de l'entrepôt où l'expédition doit être détenue pour l'inspection.
- > Producteur étranger - nom, adresse et pays du producteur.
- > Description du produit (le nom du produit tel qu'indiqué sur l'étiquette (unité de vente ou emballage d'expédition)) et pour chaque lot:
 - > Marque (le cas échéant).
 - > Conditions de stockage et durée de conservation (température ambiante, congelé ou réfrigéré).
 - > Utilisation finale: détail, restauration, transformation ultérieure.
 - > Nombre de caisses - le nombre de cartons ou caisses d'expédition et d'unités par caisse - le nombre d'unités dans chaque carton d'expédition et le poids par unité.
- > Numéro du certificat - Inscrire le numéro du certificat d'un lot lorsqu'un certificat reconnu a été délivré par l'autorité compétente.
- > Attestation - date, nom et signature de la personne reconnaissant que l'information déclarée sur le formulaire est exacte, et que toutes les mesures raisonnables ont été prises pour garantir que les produits sont conformes aux exigences réglementaires.

PROCESSUS DE CONTRÔLE ET D'INSPECTION DU PRODUIT

Énoncé de politique

L'importateur doit conserver le produit importé sur le lieu d'entreposage déclaré sur la notification d'importation jusqu'à la communication de la décision concernant l'importation.

Les denrées importées dont l'entrée a été approuvée par les services des douanes peuvent être transférées vers le lieu d'entreposage indiqué sur la notification d'importation. Vous devez vous assurer que les produits importés qui sont sous votre contrôle sont entreposés de manière à conserver leur qualité et à empêcher leur contamination. Il s'agit notamment du contrôle adéquat de la température pendant le transport et l'entreposage. Les importateurs devraient tenir des registres concernant l'entreposage, y compris date d'arrivée/date de sortie, température et autres conditions ambiantes.

Tous les documents relatifs à l'entreposage doivent être conservés pendant trois ans au moins.



OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.3

ÉLABORATION DE PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES STANDARDS

Il est important que les pays élaborent des procédures normalisées afin de renforcer la cohérence et la confiance dans la mise en œuvre des contrôles des importations alimentaires. Le présent outil décrit l'élaboration théorique d'une POS, alors que **OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 2.4** est un exemple de ce à quoi peut ressembler l'organigramme d'une POS pour le contrôle des importations alimentaires.

Une procédure est en général un document écrit ou une instruction écrite qui décrit les exigences relatives aux différents processus qu'un inspecteur ou autre fonctionnaire peut appliquer dans le cadre du programme. Les procédures écrites sont très importantes pour le fonctionnement efficient d'une organisation, car elles garantissent que les procédures de base sont suivies de manière cohérente, et permettent au personnel de se concentrer sur des domaines plus complexes ou problématiques. Elles peuvent éliminer les variations qui se produisent souvent lorsque des personnes entreprennent une tâche en l'absence d'orientation. Le présent document utilise le terme procédures, mais d'autres termes comme protocoles, instructions, fiches de travail et procédures opérationnelles de laboratoires peuvent aussi être utilisés.

Les procédures doivent faire partie de la mise en œuvre courante des contrôles des importations alimentaires. Les versions actualisées doivent être facilement accessibles pour référence dans les domaines de travail de ceux qui exécutent l'activité, sur support papier ou électronique.

Les procédures peuvent aussi être utilisées dans le cadre du programme de formation du personnel, étant donné qu'elles devraient énoncer les instructions de travail importantes.

Élaboration d'une procédure

Il est important que le programme de contrôle des importations alimentaires soit complété par des procédures plus détaillées qui guideront et aideront le personnel. Déterminer la priorité de l'élaboration de procédures écrites peut faire partie du processus de planification.

La rédaction des procédures devrait être confiée à des personnes qualifiées. Il s'agit le plus souvent de spécialistes du sujet qui effectuent concrètement le travail ou utilisent le processus en collaboration avec la gestion de la qualité. Les procédures devraient être rédigées de manière concise, étape par étape et facile à lire. L'information présentée ne devrait pas être ambiguë ni trop compliquée. Elle devrait être fournie de manière claire et explicite afin de lever tout doute sur ce qui est demandé. L'utilisation d'un diagramme illustrant le processus est souvent très utile.



L'élaboration de POS renforce la cohérence des contrôles des importations alimentaires et la confiance qu'on peut leur accorder. Les POS fournissent des instructions écrites qui doivent être suivies dans le cadre des contrôles des importations alimentaires.

Les procédures appliquées fréquemment, et par de nombreuses personnes doivent donner des informations plus détaillées à des fins de cohérence. Les POS devraient être suffisamment détaillées pour que les fonctionnaires peu expérimentés puissent suivre les étapes sans difficultés.

Le niveau de détail des procédures peut différer en fonction de l'importance du processus (par exemple, demande plus de détails), de la fréquence d'utilisation de la procédure, du nombre de personnes qui utilisent la procédure, et de la formation disponible. De façon générale, plus une procédure est utilisée et plus le nombre de personnes qui l'emploient est élevé, plus le niveau de détail doit être important pour maintenir la cohérence et l'homogénéité. En règle générale, une procédure doit être suffisamment détaillée pour qu'une personne connaissant mal la procédure puisse suivre et comprendre les étapes sans difficulté.

De nombreuses POS utilisent des listes de vérification et des diagrammes pour garantir que les étapes sont suivies dans l'ordre voulu, et également pour documenter les mesures qui ont été prises. En pareil cas, il est important de se rappeler que la liste de vérification ne constitue pas la totalité de la procédure mais qu'elle n'en constitue qu'un sous-ensemble. La liste de vérification devrait être référencée dans la partie appropriée de la procédure écrite et jointe en appendice ou annexe au document final.

Examen et approbation

Une fois élaborée, la procédure devrait être réexaminée et validée par une autre personne ayant une qualification ou une expérience analogues. Des améliorations ou des modifications peuvent ainsi être apportées au document avant qu'il soit approuvé pour diffusion. Il peut aussi être utile de mettre à l'essai un projet de procédure avant sa mise au point finale.

Dans sa forme définitive, la procédure devrait être approuvée par la gestion concernée et être aisément accessible par le personnel.

Mises à jour

Les procédures doivent être mises à jour pour être utiles et garantir qu'elles atteignent leurs objectifs. Il est donc important de prévoir un examen périodique afin d'évaluer si les procédures restent pertinentes, ont besoin d'une mise à jour ou devraient être entièrement réécrites. Afin de réduire le travail, si possible seules certaines sections de la procédure devraient être modifiées pour tenir compte des changements apportés au processus. La date du changement et le nombre de révisions de la section concernée doivent être notés dans la zone de contrôle du document.

Contrôle des procédures

Il est important d'établir une liste complète de toutes les procédures, avec les détails utiles (par exemple, nombre, titre, version, date de publication, auteur, statut, organisation).

Le programme devrait établir un système de numérotation permettant d'identifier les procédures ainsi qu'une procédure de contrôle du document. Les procédures de contrôle du document prévoient en général que chaque page des procédures soit assortie d'une notation de contrôle. La notation de contrôle du document apparaît souvent en haut à droite de chaque page.



EXEMPLE

Notation de contrôle
 Titre abrégé/ID #
 Rev. #:
 Date:
 Page 1 de

Au cas où des formats électroniques sont utilisés pour conserver les documents de procédure, l'accès électronique peut être limité en format lecture uniquement, ce qui empêche que des modifications non autorisées soient apportés au document.

Format

Les procédures sont en principe élaborées spécifiquement par et pour chaque institution. Il convient de préciser qu'il n'existe pas de modèle unique, et que la documentation varie selon l'organisation. Un modèle très général est présenté ci-après.

Page titre

La première page ou page de couverture de chaque procédure devrait contenir les informations suivantes:

- > un titre qui énonce clairement l'activité ou la procédure, un numéro d'identification (ID);
- > la date de publication et/ou de révision;
- > le nom de l'organisation à laquelle elle s'applique;
- > les noms et signatures des auteurs;
- > les noms et signatures des fonctionnaires chargés de l'approbation;
- > la date d'approbation.

Table des matières

Une table des matières peut être nécessaire pour servir de référence rapide, en particulier si la POS est longue, pour repérer les informations et vérifier les changements ou révisions apportés à certaines sections de la POS.

But ou objectif

Décrire brièvement le but ou l'objectif du travail ou du processus. Le champ d'application peut aussi être inclus afin d'indiquer ce qui est couvert et quand la procédure devrait être utilisée.

Pouvoir

Décrire brièvement les pouvoirs législatifs ou réglementaires qui conviennent pour cette procédure. Il pourrait s'agir notamment de définir les qualifications comme par exemple, expérience en matière de certification ou de formation. Ou encore d'indiquer le poste ou les postes responsables de l'activité décrite.



Définitions

Définir tous les termes spécialisés ou inhabituels et les sigles.

Sections d'orientation

Avant de décrire les procédures, il importe d'indiquer les exigences fondamentales ou les précautions à prendre. Cette section pourrait inclure les qualifications exigées du personnel, les besoins en matériel et les aspects de sécurité.

Procédures

Comme noté plus haut, les procédures doivent être formulées clairement et devraient décrire de manière précise chaque étape dans l'ordre chronologique. L'utilisation de schémas et d'organigrammes peut aider à illustrer le processus.

Assurance qualité

Enfin, décrire les activités d'assurance qualité et de contrôle qualité adaptées à cette procédure, et énumérer les références citées ou importantes.

Annexe

Joindre toute information utile. Lorsque d'autres procédures ou d'autres textes plus brefs sont mentionnés, il convient de citer la référence et de joindre une copie. Pour les documents plus longs, il ne serait pas opportun de joindre le document, et l'information devrait être incluse dans la section des références.



OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.4 DE STRATÉGIES D'ÉCHANTILLONNAGE

La présente section illustre la «philosophie» sous-jacente des différentes stratégies d'échantillonnage, qui à leur tour éclairent l'élaboration des plans d'échantillonnage annuels.

STRATÉGIE D'ÉCHANTILLONNAGE EN VUE DU SUIVI ET DE LA CONFORMITÉ

Le principe est ici que les importateurs ont pris les mesures appropriées regardant l'origine des produits et ont obtenu l'assurance que les denrées importées sont en bonne et due forme (c'est-à-dire qu'elles sont conformes aux exigences réglementaires). L'autorité compétente définit chaque année un plan d'échantillonnage fondé sur cette stratégie qui détermine les denrées à échantillonner, les analyses à effectuer, le moment et le lieu où seront prélevés les échantillons, et les mesures à prendre en cas de résultats indiquant la non-conformité. L'échantillonnage effectué au titre de ce plan fait partie d'un ensemble complet de mesures de contrôle réglementaires qui comprend l'évaluation des activités des importateurs.

Les résultats des lots échantillonnés sont évalués en fonction des normes réglementaires et les données cumulées sont évaluées régulièrement, en général tous les trimestres, afin de déterminer les tendances ainsi que les nouveaux problèmes et les réponses appropriées.

Dans cette stratégie, l'échantillonnage se divise comme suit:

- > Échantillonnage de suivi: densité d'inspection réservée aux produits en bon état à une fréquence d'échantillonnage «normale» prédéterminée (par exemple, 5 pour cent des lots importés); il prévoit aussi des options d'échantillonnage assoupli ou réduit, sur la base de la confiance à l'égard du pays d'origine (par exemple, au titre d'un arrangement bilatéral).
- > Échantillonnage de conformité: suite à l'identification de produits non conformes, les expéditions ou lots suivants provenant d'un même producteur sont échantillonnés à une fréquence plus élevée ou soumis à une inspection «renforcée», en général 100 pour cent des lots/expéditions tant qu'un nombre préétabli de lots, (par exemple, cinq) n'ont pas été analysés et jugés acceptables. Les lots importés échantillonnés dans le cadre d'un protocole d'échantillonnage renforcé/de conformité devraient être retenus jusqu'à ce que les résultats soient connus.
- > L'échantillonnage orienté cible les problèmes potentiels suggérés par le programme de suivi ou autre analyse de l'environnement; il est destiné à vérifier les problèmes potentiels de sécurité sanitaire des aliments qui peuvent avoir été déterminés par le biais d'une analyse environnementale, d'informations fournies par INFOSAN ou d'autres partenaires internationaux, ou encore de

Les stratégies d'échantillonnage définissent le cadre et les principes fondamentaux de l'élaboration de plans d'échantillonnage annuels. Elles devraient être étayées par des documents et mises à la disposition des importateurs et des fonctionnaires.

tendances identifiées dans l'échantillonnage de suivi. Il est fondé sur des données factuelles éléments et il est en général orienté sur des populations cibles (par exemple, produits importés spécifiques, importateurs, denrées ou produits de base provenant de certaines zones géographiques).

En cas de non-conformité constatée, le plan d'échantillonnage prévoit des mesures appropriées. Il s'agit en général de mesures concernant le lot spécifique (par exemple, reconditionnement, réexportation, destruction), et d'exigences relatives à l'échantillonnage des futurs lots d'importation (c'est-à-dire, les règles pour passer d'un échantillonnage normal à un échantillonnage de conformité selon une fréquence plus élevée). D'autres mesures sont en général aussi prévues, notamment évaluer les BPI de l'importateur, vérifier qu'elles donnent lieu à l'importation de denrées conformes aux exigences réglementaires. Des procédures opérationnelles doivent aussi être prévues, dans le cadre de la gestion du programme, pour passer à l'inverse d'une fréquence d'inspection resserrée à une fréquence normale.

STRATÉGIE D'ÉCHANTILLONNAGE EN FONCTION DE LA CATÉGORISATION

Elle repose sur le classement des expéditions ou des lots de denrées importées selon deux catégories: «denrées à risque élevé» ou «denrées à surveiller». L'autorité compétente élabore un plan d'échantillonnage comportant deux parties, l'une pour les denrées à risque élevé, et l'autre pour les denrées à surveiller.

Les denrées à risque élevé peuvent être inspectées et analysées à un taux de 100 pour cent en fonction d'une liste publiée de dangers potentiels – y compris des micro-organismes et des contaminants. Lorsqu'un nombre donné d'expéditions consécutives (par exemple, cinq) provenant du même producteur ont été acceptées à l'inspection, le taux d'inspection peut être réduit (par exemple, à 25 pour cent); ce nombre peut être une nouvelle fois réduit (par exemple, à 5 pour cent) après qu'un autre nombre donné d'expéditions ou de lots consécutifs (par exemple, dix) ont été acceptés à l'inspection.

Les denrées à risque élevé sont en général «retenues», c'est à dire quelles ne peuvent pas être mises sur le marché tant que les résultats ne sont pas connus. Les expéditions qui ne sont pas conformes aux normes réglementaires ne peuvent pas être vendues. Toutes les denrées provenant de ces expéditions doivent être mises en conformité, réexportées ou détruites. En cas d'expédition non conforme, toutes les expéditions ou tous les lots suivants de denrées à risque élevé provenant du même producteur sont échantillonnés et analysés à un taux de 100 pour cent.

Les denrées sous surveillance (c'est-à-dire toutes les denrées qui ne sont pas à risque élevé) sont considérées comme présentant un risque faible pour la santé humaine et la sécurité sanitaire. La fréquence d'échantillonnage aléatoire et d'analyse de ces denrées devrait être plus faible (par exemple, 5 pour cent). L'échantillonnage devrait être effectué sur la base d'une sélection aléatoire des importateurs et producteurs étrangers quel que soit le pays d'origine. Les expéditions ou lots de denrées sous surveillance peuvent être analysés pour vérifier que les exigences



réglementaires sont respectées (par exemple, pesticides ou antibiotiques à des niveaux supérieurs à ceux qui sont acceptés, contaminants microbiologiques, substances naturellement toxiques, contaminants métalliques et additifs alimentaires).

Les denrées sous surveillance étant considérées à faible risque, elles ne sont généralement pas détenues en attendant les résultats. Cela signifie que la plupart des denrées alimentaires sont mises en vente avant réception des résultats. Cependant, lorsque l'expédition ou le lot est jugé non conforme à l'inspection, un rappel de ce lot de produit peut être exigé.

NOTE

Dans les deux types de plans d'échantillonnage, les chiffres, comme par exemple le pourcentage requis pour l'échantillonnage normal, le nombre fixé de lots pour passer de l'échantillonnage resserré à normal, sont en général négociés dans le cadre de la conception du programme. Le profil de l'importateur de denrées et ses antécédents de conformité doivent être pris en compte, ainsi que les capacités d'inspection et d'analyse, afin d'établir des niveaux appropriés.

Comme pour les denrées à risque élevé, lorsqu'un lot de denrées sous surveillance n'est pas jugé conforme à l'inspection, les lots suivants provenant de ce producteur devraient être échantillonnés à 100 pour cent tant qu'un nombre préétabli de lots consécutifs (par exemple, cinq) ne sont pas jugés conformes. Une fois que le nombre approprié de lots consécutifs sont jugés conformes, le taux d'inspection retombe à 5 pour cent.

Le plan devrait aussi exiger une évaluation des pratiques de l'importateur suite à la non-conformité de produits afin de s'assurer qu'elles répondent aux exigences réglementaires.



OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.5

INSPECTION ET ÉCHANTILLONNAGE – PROCÉDURES



L'**OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.4** décrit les concepts relatifs à la stratégie d'échantillonnage et les plans annuels d'échantillonnage (par exemple, nombre d'échantillons, type d'inspection ou d'analyse). La présente section fournit des informations et des orientations qui devraient être prises en compte dans l'élaboration d'une POS d'échantillonnage, mais elle ne comporte pas toutes les exigences détaillées qui doivent être incluses dans une POS.

L'inspecteur doit avoir accès à la totalité du lot à des fins d'inspection et d'échantillonnage, ce qui nécessite le «dépilage/déchargement» des conteneurs. Pendant l'inspection ou la collecte des échantillons aucune interférence ou pression ne devrait être exercées sur l'inspecteur afin d'accélérer les procédures, ni aucune personne ne devrait tenter d'empêcher l'accès à la totalité du lot. Les inspecteurs devraient noter et signaler toute interférence rencontrée car elle peut compromettre les résultats de l'inspection ou de l'échantillon et de l'analyse.

Un lot importé peut être inspecté pour vérifier l'état, l'étiquetage ou encore vérifier que les produits sont conformes à la documentation que des échantillons soient ou non prélevés.

- > Pendant l'inspection ou l'échantillonnage, les procédures d'inspection énoncées plus loin devraient être suivies.
- > Pendant l'échantillonnage, les procédures d'échantillonnage appropriées devraient être suivies afin d'assurer que l'intégrité de l'échantillon est maintenue depuis son prélèvement jusqu'à sa livraison au laboratoire.

PROCÉDURES D'INSPECTION

Les inspecteurs devraient avoir accès aux procédures d'inspection et les suivre. Ils devraient les consulter avant d'entreprendre des inspections de lots.

Les principales étapes de la procédure devraient inclure ce qui suit:

- > Processus permettant d'identifier les lots qui doivent être inspectés physiquement, et notamment vérification de l'emplacement (par exemple, détenus par les douanes à la frontière, détenus dans un entrepôt sous douane ou dans l'entrepôt de l'importateur) et les conditions de l'inspection.
- > Procédure systématique de confirmation et de recoupement de l'information concernant le lot physique avec l'information fournie au titre de la documentation d'importation (par exemple, le produit alimentaire, la taille du lot, les marques d'identification (numéro du lot, codes) et toute autre information requise).
- > Processus de vérification de l'état physique du lot (par exemple, conteneurs qui fuient, dégâts des eaux, dégâts matériels) et, si nécessaire, indications précises



des mesures correctives qui peuvent être prises par l'importateur (par exemple, abattage, transformation, destruction).

- > Procédures relatives aux inspections de l'étiquetage (par exemple, langue de l'étiquette, nom commun approuvé, ingrédients autorisés).
- > Procédures concernant la documentation des inspections, y compris toutes les exigences en matière de rapport.
- > Décisions au regard du lot (par exemple, remis en circulation si conforme, retenu si non conforme) et exigences applicables au suivi des lots non conformes.

PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE

La stratégie et le plan d'échantillonnage fournissent aux inspecteurs des directives et devraient être consultés avant l'inspection et l'échantillonnage du lot, (par exemple, bactériologique, organoleptique, composition, chimique, physique). Ils devraient aussi fournir des indications sur les procédures d'échantillonnage, notamment l'identification de l'échantillon qui relie les résultats à une importation. Lors de l'échantillonnage, il est important de maintenir l'intégrité et la continuité de l'échantillon associé au lot (depuis le moment où il est prélevé jusqu'à la fin de l'inspection).

La procédure d'échantillonnage devrait décrire les informations qui sont enregistrées sur le rapport d'échantillonnage, avant le prélèvement des échantillons:

- > Le maintien de l'intégrité et de la continuité étant important, la procédure devrait indiquer les informations concernant le lot dont il est besoin (par exemple, numéro de déclaration en douane; endroit échantillonné; taille du lot, et quantité disponible au moment de l'échantillonnage; et numéro d'identification et code de production).
- > L'échantillonnage pouvant être effectué par du personnel gouvernemental ou non gouvernemental, l'identité de l'entité qui prélève l'échantillon (par exemple, fonctionnaire du gouvernement, laboratoire homologué ou service d'échantillonnage) et de la personne qui prélève l'échantillon doivent être incluses.
- > Les procédures devraient indiquer toutes les informations requises concernant l'échantillon (par exemple, date de prélèvement de l'échantillon, méthode de prélèvement de l'échantillon, techniques de préparation de l'échantillon, taille de l'échantillon) ainsi que les observations de la personne ayant prélevé l'échantillon sur l'état du lot, des conteneurs ou autres conditions susceptibles d'avoir une incidence sur l'intégrité de l'échantillon.
- > La procédure devrait aussi inclure des orientations pour les cas où l'état du lot peut être déterminé par l'inspection et où l'échantillonnage n'est pas nécessaire (par exemple, produit congelé qui a décongelé, dégât physique qui rend le produit impropre à la consommation).



La procédure d'échantillonnage devrait aussi établir les informations requises concernant l'échantillon lui-même.

- > Indication de l'analyse demandée:
 - > microbiologique (par exemple, bactériologique, stérilité commerciale, virale);
 - > chimique (par exemple, additifs, composition, résidus de médicaments, contaminants, toxines);
 - > intégrité du conteneur/de l'emballage;
 - > organoleptique, contenu net et intégrité de l'emballage.
- > Indications concernant le nombre d'unités de l'échantillon. Plusieurs analyses peuvent être effectuées et des échantillons doivent être prélevés pour toutes les analyses requises.
- > Indications concernant la sélection des unités d'échantillonnage (c'est-à-dire, sélection aléatoire ou échantillons représentatifs) et l'échantillonnage physique.
 - > Lorsque l'échantillonnage porte sur un lot important de conteneurs de denrées alimentaires, qui peuvent être emballés dans de grands cartons, la personne chargée de prélever les échantillons a besoin de l'aide du représentant de l'industrie pour transporter physiquement les cartons jusqu'à un lieu approprié.
 - > Lorsque l'échantillonnage porte sur des lots moins importants qui sont facilement accessibles, c'est à la personne chargée de l'échantillonnage de décider si elle a besoin d'aide.
- > Informations sur l'entreposage et le transport des échantillons y compris la température (par exemple, réfrigération, congélation), durée du transport (par exemple, temps maximal), et procédures de réception (par exemple, exigences en matière de documentation concernant le laboratoire).
- > Réception du laboratoire (par exemple, exigences de connexion, validation des conditions de l'échantillon, validation des exigences en matière d'information).
- > Communication des résultats après analyse.
- > Rapport sur les résultats d'analyse. (Note: le suivi des lots non conformes fait partie du protocole d'inspection).
- > Chaîne de responsabilité reliant l'échantillon aux denrées importées (par exemple, toutes les personnes concernées, et leur rôle dans le prélèvement et la livraison de l'échantillon au laboratoire, et ensuite dans l'analyse de l'échantillon et l'établissement du rapport).



OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.6

DESCRIPTIONS DE POSTES ET CATÉGORIES DE PERSONNEL

La gestion et l'exécution des contrôles des importations alimentaires exigent des compétences et des formations variées dans de nombreux domaines.

SOUTIEN SCIENTIFIQUE

Analystes de laboratoire (par exemple, biologistes/chimistes)

Les analystes de laboratoire peuvent réaliser des essais ou faire des recherches dans un laboratoire, ou travailler à l'élaboration de normes de produit. Les activités peuvent consister à :

- > Réaliser des analyses et des évaluations scientifiques à des fins de diagnostic et d'essais.
- > Fournir des avis sur l'établissement de normes législatives et réglementaires.
- > Participer aux négociations avec les gouvernements nationaux et internationaux ou avec les organes internationaux de normalisation.

Techniciens de laboratoire

Les techniciens de laboratoire sont en principe supervisés par des analystes de laboratoire et fournissent des analyses dans des domaines spécifiques (par exemple, chimie, microbiologie, toxicologie).

Gestionnaires de laboratoire

Les gestionnaires sont en général responsables de la prestation des services d'analyse. Les activités principales sont notamment les suivantes:

- > Planification et rapports sur les activités d'analyse.
- > Coordination du travail avec d'autres organisations (par exemple, supervision de tiers prestataires de services, de laboratoires privés).

EXEMPLE

Exemples de niveau d'instruction requis

Analystes de laboratoire:

- > Diplôme universitaire en chimie, microbiologie alimentaire, virologie ou autre discipline pertinente.

Techniciens de laboratoire:

- > Diplôme d'institut supérieur (spécialisation technique) en chimie, microbiologie alimentaire, virologie ou autre discipline pertinente.



SOUTIEN DE L'INSPECTION

Inspecteurs

Les inspecteurs sont responsables de l'exécution du programme de contrôle des importations alimentaires, notamment les activités fondées sur les risques (par exemple, inspection des documents, inspection des produits, évaluation des importateurs). Inspecteurs vétérinaires, une catégorie d'inspecteurs du programme de contrôle des importations alimentaires, spécialisés dans le contrôle des produits d'origine animale.

EXEMPLE

Exemples de niveau d'instruction requis

Inspecteurs:

- > Diplôme d'études secondaires avec une formation appropriée aux disciplines techniques; ou
- > Diplôme d'institut supérieur (spécialisation technique); ou
- > Diplôme universitaire, par exemple en sciences de l'alimentation, médecine vétérinaire, santé environnementale.

Gestionnaires de l'inspection

Les gestionnaires de l'inspection sont en général responsables de l'exécution des activités de soutien de l'inspection. Les activités principales sont notamment les suivantes:

- > Planification et rapports sur les activités de contrôle des importations alimentaires, y compris coordination du travail avec d'autres organisations.
- > Résolution des problèmes (par exemple, réponse aux parties réglementées, aux plaintes des consommateurs et aux plaintes commerciales et aux infractions réglementaires).

SOUTIEN À LA GESTION CENTRALE

Fonctionnaire chargé des politiques

Les fonctionnaires chargés des politiques jouent un rôle dans les études et les projets, notamment dans l'analyse des problèmes et le suivi des tendances.

Fonctionnaire chargé de la planification

Les fonctionnaires de la planification sont chargés de la gestion des fonctions de planification et d'établissement de rapports au niveau national. Ils travaillent en étroite collaboration avec les directeurs de l'inspection et des laboratoires dans l'élaboration des plans d'inspection et d'échantillonnage annuels et des rapports annuels.



Fonctionnaire chargé de programme

Les fonctionnaires chargés de programme travaillent au niveau national à la gestion de l'exécution et de la réponse du programme. Ils sont en général chargés des négociations internationales avec les partenaires commerciaux, et ils gèrent les vérifications internationales et veillent à la cohérence de toutes les fonctions.

Statisticiens

Les statisticiens appuient les fonctions de soutien du programme et des activités scientifiques.

SOUTIEN ADMINISTRATIF

Administration/bureau

Les postes administratifs et les emplois de bureau soutiennent et aident toutes les activités professionnelles et de gestion des directeurs des services sciences, inspection, administration, finances et ressources humaines. Les postes des services administratifs peuvent comprendre des postes d'employés de bureau (par exemple, classement, courrier, fournitures) et d'assistance administrative (par exemple, programmation, coordination, réunions) pour les gestionnaires, directeurs.

Systèmes informatiques/Technologies de l'information (CS/IT)

Les spécialistes des systèmes informatiques et des technologies de l'information planifient, exécutent et maintiennent les services d'infrastructure des technologies de l'information qui sous-tendent les fonctions de planification et d'établissement de rapports.

Analystes financiers

Les analystes financiers collaborent dans les domaines suivants: planification financière, stratégie, analyse, prévision et établissement de rapports, gestion financière et systèmes de contrôle de la gestion.

Soutien des ressources humaines

Les spécialistes des ressources humaines interviennent dans les domaines suivants: recrutement, classification, rémunération, relations avec le personnel et relations de travail, apprentissage et développement, politiques, systèmes ou stratégies des ressources humaines, planification.

OUTIL DE SOUTIEN ET ORIENTATIONS 4.7

FORMATION

Les inspecteurs et les fonctionnaires chargés du contrôle des importations alimentaires doivent comprendre les principes de base des importations alimentaires (par exemple, dangers, risques), les conditions des importations et le programme d'importation alimentaire lui-même.

Les fonctionnaires, en particulier les inspecteurs, les responsables dans les laboratoires et les chargés du programme devraient avoir:

- > les connaissances techniques qui leur permettent de comprendre les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments;
- > une formation administrative, leur permettant de comprendre les lois et les normes qui s'appliquent aux importations alimentaires, leurs pouvoirs et obligations prévus par la loi, et les procédures techniques et opérationnelles de base (voir sections 2 et 3);
- > une formation en matière de santé et de sécurité au travail.

Le programme de cours de formation du programme de contrôle des importations alimentaires peut être divisé en modules qui vont des connaissances de base (par exemple, inspection, évaluation des documents) à des formes d'activités plus spécialisées (par exemple, méthodes et techniques d'échantillonnage). Les programmes et les modules de formation peuvent être aussi officiellement agréés, ce qui est particulièrement utile lorsque plusieurs organisations interviennent dans l'exécution des contrôles des importations alimentaires. La cohérence entre les organisations s'en trouvera renforcée. La compréhension du matériel du cours de formation devrait être formellement évaluée à l'aide d'examens écrits et pratiques.

De nombreuses organisations prévoient une formation en cours d'emploi, car elle est particulièrement efficace pour consolider les connaissances et les compétences essentielles. Les inspecteurs et autres fonctionnaires stagiaires qui suivent une formation en cours d'emploi doivent faire l'objet d'une supervision adéquate et leur performance devrait être évaluée de manière formelle. Cette approche permet aux stagiaires de progresser une fois qu'ils ont fait preuve d'une bonne maîtrise du sujet.

La performance devrait aussi être suivie et les résultats être inclus dans la gestion de la performance, afin de déterminer si une formation supplémentaire est nécessaire.

Un module d'introduction aux importations alimentaires devrait comporter sur les sujets suivants:

- > Introduction à la sécurité sanitaire des aliments: principaux dangers et risques liés aux aliments.
- > Pratiques de base en matière d'hygiène des aliments et de production alimentaire (BPH, Bonnes pratiques agricoles (BPA), BPF, etc.).



- > Importations alimentaires: la situation du pays (par risque, composition, pays).
- > Informations générales sur le programme de contrôle des importations alimentaires: historique, organisations.
- > Législation sur le contrôle des importations alimentaires notamment, rôles et responsabilités des organisations du gouvernement et autres parties prenantes clés, normes et exigences.
- > Activités de gestion des risques (avant la frontière, à la frontière et après la frontière) y compris une introduction au déroulement des tâches (par exemple, inspection de la documentation; inspection visuelle; inspection de l'étiquetage; échantillonnage et analyse de laboratoire) et décisions d'inspection (par exemple options concernant les denrées non conformes (reconditionnement, destruction et réexportation)).
- > Gestion de l'information relative aux importations alimentaires: rapports, systèmes et fonctionnement.

GLOSSAIRE

Aux fins du présent manuel, les termes et expressions énumérées ci-après sont utilisés avec le sens spécifique qui est indiqué:

APPROBATION PRÉALABLE: processus imposé 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 au pays importateur avant l'arrivée du lot à la frontière. Les contrôles des importations alimentaires spécifient les informations qui sont exigées et qui doit 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. Toutefois, 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 décisionnel.

AUTORITÉ(S) COMPÉTENTE(S): organismes gouvernementaux ou institutions chargés du contrôle des importations alimentaires (couvrant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments telles que définies dans la législation).

CERTIFICATION: procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement agréés donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis. Les procédures de certification peuvent être des certificats sur support papier ou en format électronique.

CONTRÔLES OU CONTRÔLES DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES: actions menées par une autorité compétente ou en son nom, en matière de collecte d'informations et de gestion des risques afin d'assurer la conformité des denrées alimentaires importées. On entend par mise en œuvre des contrôles la totalité des mesures de gestion des risques utilisées pour garantir que les importations alimentaires sont conformes aux exigences du pays importateur. Ces contrôles s'effectuent avant la frontière, à la frontière et dans le pays.

DEVOIR DE DILIGENCE: l'obligation juridique imposée à un individu. Dans le cas des contrôles des importations alimentaires, le fait d'établir que les importateurs sont responsables en première ligne de s'assurer de la salubrité des denrées alimentaires, crée un devoir de diligence.

DÉPOTAGE: retirer toutes les marchandises d'un conteneur, appelé aussi déchargement ou vidage du conteneur.

ÉVALUATION DES RISQUES: processus scientifique qui comporte les étapes suivantes: i) identification des dangers, ii) caractérisation des dangers, iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques.

GOVERNEMENT SUPRANATIONAL OU RÉGIONAL: organisation dont le pouvoir ou l'influence transcende les frontières ou les gouvernements nationaux.

IMPORTATEUR: l'entreprise alimentaire (par ex. consignataire, importateur officiel) qui assure la vente et la distribution des denrées alimentaires dans le pays importateur. Sont compris les denrées et ingrédients alimentaires destinés à la transformation.

INSTITUTIONS: organismes ou institutions gouvernementaux (par ex. santé et bien-être des animaux) qui sont responsables des denrées alimentaires, en dehors de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.

NORME DE DILIGENCE: mesure(s) que toute personne raisonnable doit prendre pour remplir son devoir de diligence. En général, la norme de diligence est une obligation juridique que les importateurs sont tenus de respecter, comme par exemple interdiction d'importer des denrées alimentaires non conformes aux normes de produit ou de transformation, ou application des bonnes pratiques d'importation, ou encore être en possession des licences ou permis d'importation obligatoires.

NOTIFICATION (OFFICIELLE): information sur les importations alimentaires fournie à l'autorité compétente à leur arrivée dans le pays importateur, ou dans les 48 heures de leur arrivée.

NOTIFICATION PRÉALABLE: information concernant les importations alimentaires fournie à l'autorité compétente avant leur arrivée dans le pays importateur.

TRANSBORDEMENT: action par laquelle certaines ou toutes les denrées importées dans un pays, qui ne font pas l'objet d'une transformation ultérieure et qui sont stockées dans les conditions voulues, sont exportées vers un pays tiers.

TRANSIT: les denrées alimentaires destinées à un pays peuvent être appelées à «transiter» ou à traverser un autre pays (par ex. produits destinés à la Russie, pouvant transiter par un État membre de l'UE) mais ne sont en aucun cas importées ou mises en vente dans le pays de transit. Le pays de transit peut établir des exigences spécifiques, relevant souvent de la santé animale ou de la protection des végétaux, et demander un certificat de transit.



MANUEL SUR LE CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES FONDÉ SUR LES RISQUES

Ce manuel de la FAO sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques vise à soutenir les autorités compétentes dans l'amélioration de l'efficacité des mesures de contrôle qu'ils supervisent, sur la base d'une analyse de leur situation spécifique. Il examine les différents types d'approche de la gestion des risques liés aux aliments importés, et fournit des exemples concrets de la façon dont les lignes directrices du Codex peuvent être mises en oeuvre de différentes manières. Tout en respectant les principes, les orientations et les objectifs convenus par la Commission du Codex Alimentarius, différentes options pour des mesures de contrôle peuvent être sélectionnées et combinées pour mettre en oeuvre un ensemble cohérent de contrôles à l'importation et pour répondre au mieux aux besoins de chaque pays. Différents exemples, mis en oeuvre par un certain nombre de pays, sont fournis pour montrer qu'il y a souvent plusieurs options pour atteindre un objectif commun. Il fournit également un aperçu sur le cadre juridique et institutionnel, ainsi que sur les services de soutien nécessaires pour appliquer efficacement les contrôles alimentaires basés sur les risques.

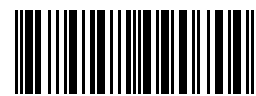
UNITÉ DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES ALIMENTS

BUREAU DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE

SECTION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PROTECTION DES CONSOMMATEURS

WWW.FAO.ORG/FOOD/FOOD-SAFETY-QUALITY/HOME-PAGE/FR

ISBN 978-92-5-209070-0 ISSN 2519-0806



9 7 8 9 2 5 2 0 9 0 7 0 0

I5381FR/1/01.17