



A PROJECT OF THE CENTER FOR SCIENCE IN THE PUBLIC INTEREST
1875 Connecticut Ave, NW, Washington, D.C. 20009, USA
(202) 332-9110, www.safefoodinternational.org

Safe Food International

Un projet du Centre pour la Science dans l'Intérêt Public (CSPI)

Directives pour les Organisations de Consommateurs en vue de promouvoir des Systèmes de Sécurité Sanitaire des Aliments au Niveau National

Huit éléments essentiels pour un programme efficace en matière de sécurité sanitaire des aliments sont discutés par les directives du projet "*Safe Food International*":

Lois et réglementations en matière alimentaire; Surveillance des maladies d'origine alimentaire et systèmes d'investigation; Gestion du contrôle des aliments; Services d'inspection; Rappels et systèmes de suivi; Laboratoires de surveillance des denrées alimentaires; Information, Education, Communication, et Formation; Financement et caractère abordable du Programme national de sécurité sanitaire des aliments.

1. Lois et réglementations en matière alimentaire

Chaque pays doit avoir une législation en matière alimentaire efficace et exhaustive qui donne à son gouvernement autorité pour assurer un approvisionnement alimentaire sain. Certains pays n'ont pas encore développé des lois spécifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments – ou bien ils n'ont développé de telles lois que récemment. Dans d'autres pays encore, les lois en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été écrites il y a des dizaines d'années. Fréquemment, elles n'adressent pas les risques émergents, tels que les bactéries dangereuses, les virus, les mycotoxines, les pesticides et les prions, ou bien encore les dernières innovations comme les plantes génétiquement modifiées et l'irradiation. Les organisations de consommateurs devraient être vigilantes en identifiant les moyens par lesquels leur législation nationale devrait être mise en application, fortifiée et modernisée.

Une réglementation nationale moderne en matière de sécurité sanitaire des aliments contient plusieurs éléments essentiels. Premièrement, elle devrait fournir un cadre pour un système intégré et coordonné de sécurité sanitaire des aliments. Elle devrait donner aux autorités de sécurité sanitaire des aliments des outils efficaces pour répondre promptement aux risques existant dans la chaîne alimentaire, particulièrement en cas d'urgence, et pour retirer de tels aliments à risque du marché dans des délais appropriés. Enfin, elle devrait promouvoir l'utilisation de systèmes préventifs en matière de sécurité sanitaire des aliments.

La législation en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait:

- être développée avec la participation de toutes les parties intéressées et, en particulier, des organisations de consommateurs.
- exprimer un haut niveau de protection en matière de santé, comme par exemple, le fait que les aliments devraient être “sans danger pour la consommation humaine.”
- contenir des définitions claires afin d’améliorer la cohérence et la sécurité légale;
- être basée sur des conseils scientifiques de haute qualité, transparents et indépendants et au minimum en ligne avec les standards, les directives et autres recommandations de la commission du Codex Alimentarius.
- assurer que l’autorité compétente en matière d’alimentation ainsi que les producteurs et transformateurs alimentaires donnent aux consommateurs une information précise concernant les produits alimentaires, en ce inclut l’étiquetage, sur toutes les matières relatives à leur santé et leur sécurité.*
- inclure des mécanismes facilitant la traçabilité et le rappel des produits alimentaires contaminés.
- rendre premièrement responsable de la production d’une alimentation salubre les producteurs et transformateurs.
- être régulièrement surveillée et évaluée pour assurer que toutes les exigences des parties intéressées sont respectées.
- s’appliquer à l’aide alimentaire, en ce inclut les périodes d’urgences en matière de sécurité alimentaire.

La législation nationale devrait exiger l’établissement de standards pour les organismes pathogènes, les contaminants naturels comme les aflatoxines, les résidus de pesticides, et pour les contaminants environnementaux tels que le plomb et le méthylmercure. Elle devrait permettre la surveillance et la mise en application de ces standards de manière effective et efficace.

La législation devrait, en outre, établir des obligations d’étiquetage en matière de sécurité sanitaire des aliments et de gestion des risques qui adresseraient des problèmes tels que: les ingrédients présentés par ordre décroissant de poids; la présence d’allergènes, le marquage de la date et les instructions pour une utilisation sans danger et pour le stockage. L’étiquetage des aliments produits à partir d’organismes génétiquement modifiés est en cours de discussion au sein du Comité du Codex Alimentarius sur l’étiquetage alimentaire.

Il devrait être démontré pour toutes les substances ajoutées intentionnellement aux aliments et toutes les nouvelles technologies alimentaires qui pourraient changer la sécurité sanitaire ou les qualités nutritionnelles d’un aliment qu’elles sont sans danger et appropriées aux buts recherchés. La législation alimentaire devrait établir des procédures d’approbation avant la mise sur le marché des additifs alimentaires, des composants et ingrédients alimentaires artificiels, des aliments issus de l’ingénierie génétique, des technologies de transformation alimentaire, telles que l’irradiation, ainsi que des résidus de pesticides et de médicaments donnés aux animaux destinés à l’alimentation, afin

d'assurer aux consommateurs la salubrité et la valeur nutritive de la chaîne alimentaire. Ces procédures devraient établir les conditions d'utilisation en toute sécurité des produits alimentaires grâce à des instructions figurant sur les étiquettes et des systèmes de limites maximum de résidus ou des niveaux maximum.

La législation devrait exiger que la nourriture pour les animaux destinés à l'alimentation humaine, en ce inclut les additifs alimentaires et les médicaments pour ces animaux, soit sans danger pour les êtres humains et les animaux, ceci incluant les possibles résistances anti-microbiennes. Les aliments pour les ruminants (vaches, moutons, chèvres et autres) élevés pour l'alimentation ne devraient pas contenir de tissus ou de produits dérivés de ruminants.

* Les gouvernements devraient suivre les recommandations appropriées en la matière du Codex concernant l'emploi du terme « halal » en matière d'étiquetage alimentaire.

2. Surveillance des maladies d'origine alimentaire et systèmes d'investigation

Un système de surveillance des maladies d'origine alimentaire suit les informations relatives aux dites maladies, rassemble des données pour identifier des flambées épidémiques (deux ou plusieurs maladies liées à un seul type de risque), relie les dites flambées à des sources alimentaires et détermine l'origine exacte des aliments ayant causé ces flambées.

La première preuve d'une contamination d'un aliment sera le plus vraisemblablement trouvée par le système de surveillance. Un système de surveillance efficace est un système qui identifie une flambée épidémique d'origine alimentaire alors qu'il est encore temps de retirer l'aliment contaminé du marché et de prévenir des maladies. Ceci est particulièrement vrai pour les incidents impliquant des aliments qui ont été contaminés intentionnellement.

Beaucoup de pays ont des systèmes de surveillance qui reposent sur l'investigation de maladies telles qu'elles sont rapportées par les officiers médicaux. Dans certains pays, des systèmes sophistiqués de surveillance sont conçus afin de transmettre des informations avec un haut degré de certitude avant que des aliments spécifiques soient liés à une flambée épidémique. Un tel système d'attribution d'une maladie à un aliment en particulier est important pour les gestionnaires des risques et pour le public. Néanmoins, certains pays utilisent des systèmes qui ont été développés pour répondre aux inquiétudes de l'industrie agro-alimentaire qui craint qu'un type d'aliment particulier soit blâmé à tort pour avoir causé une flambée épidémique. Ces systèmes sont trop lents pour opérer de manière efficace en cas d'urgence.

Pour aider les gestionnaires des risques à effectuer des rappels de produits alimentaires dans de meilleurs délais et pour répondre à la menace d'une contamination intentionnelle, les pays devraient revoir leurs systèmes de surveillance en ce qui concerne leur capacité à reconnaître rapidement des urgences.

1. Un système national de contrôle des aliments devrait établir des liens entre le système de surveillance symptomatique des maladies d'origine alimentaire et le système de surveillance alimentaire (voir section 6 ci-après).
2. Les pays devraient établir ou renforcer leurs systèmes d'alerte rapide pour permettre une détection rapide des incidents de contamination et assurer de promptes alertes du public.
3. Les pays devraient s'assurer que leurs systèmes de surveillance incluent des données sur les symptômes et les effets d'une exposition chronique à une contamination d'origine alimentaire.
4. L'identification de maladies chez les animaux peut fournir une indication plus rapide de l'existence d'un problème au sein de la chaîne d'approvisionnement

alimentaire que l'attente de l'apparition d'une maladie d'origine alimentaire chez l'être humain. Lier le secteur de santé vétérinaire au réseau de surveillance pourrait permettre d'être alerté plus tôt de l'existence d'un problème dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Le public devrait avoir le droit à l'information résultant des systèmes de surveillance, en ce inclut toutes les données relatives :

- aux tendances annuelles des incidences des maladies d'origine alimentaire.
- à l'identification des groupes de population susceptibles d'être touchés.
- à l'identification des aliments à risque.
- aux résultats des prélèvements de routine et des analyses effectués sur les produits alimentaires.
- à l'identification et la détermination de l'origine des causes des maladies liées à l'alimentation et cela de « la ferme à la table ».
- aux alertes pour les flambées épidémiques et les contaminations alimentaires dès leur premier stade.

3. Gestion du contrôle des aliments

Beaucoup de pays ont, à ce jour, plus d'une agence de sécurité sanitaire des aliments, dans certains cas, avec des responsabilités conflictuelles ou se chevauchant partiellement. Une autorité de contrôle sanitaire des aliments intégrée devrait avoir en charge l'entière chaîne alimentaire de la « ferme à la table » et devrait avoir le pouvoir de réallouer les ressources vers des domaines hautement prioritaires.

La législation nationale devrait définir la structure de gestion du contrôle des aliments. Au titre des responsabilités fondamentales de cette structure, figurent l'élaboration des mesures réglementaires, la surveillance des performances du système, l'aide à une amélioration continue et, enfin, la fourniture d'orientations générales.

Premièrement, la législation nationale devrait définir un système de sécurité sanitaire des aliments intégré ou cohérent incluant la désignation d'une autorité de sécurité sanitaire des aliments principale qui devrait disposer des pouvoirs suivants:

- L'élaboration et la mise en oeuvre d'une stratégie nationale intégrée de contrôle alimentaire.
- La définition de normes et de règlements.
- L'approbation des nouveaux ingrédients alimentaires et des technologies utilisées en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- La participation aux activités internationales de contrôle alimentaire.
- La mise au point de procédures d'intervention en cas d'urgence.
- La réalisation d'analyses des risques.
- La surveillance des activités visant à assurer le respect des règles établies en la matière et des performances de telles activités.
- La mise en oeuvre de mécanismes effectifs permettant d'impliquer toutes les parties intéressées, en ce inclut les organisations de consommateurs, au cours des différentes étapes du processus de prise de décisions.
- Le développement et la promotion de curriculum et programmes de formation en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Des ressources suffisantes doivent être fournies à l'autorité pour lui permettre de mener à bien son mandat.

L'analyse des risques joue un rôle important dans un système national de contrôle alimentaire. L'analyse des risques comprend trois étapes: l'évaluation des risques, la gestion des risques, et la communication des risques. L'analyse des risques implique l'identification des risques, la pondération de leur probabilité et de leur impact, ainsi que l'établissement de systèmes de gestion et de réduction des risques. La gestion des risques est le terme donné aux actions légales, réglementaires, éducatives et volontaires mises en oeuvre pour contrôler les risques. L'évaluation des risques est un processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes: identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation de l'exposition, et caractérisation des risques. L'évaluation des risques devrait toujours être menée à bien de manière ouverte et transparente et

idéalement par des comités scientifiques indépendants qui seront ouverts au public pour examen. Si les procédés formels d'évaluation des risques peuvent être hautement bénéfiques, ils peuvent aussi prendre trop de temps et coûter cher, plus que beaucoup de gouvernements ne peuvent se le permettre. Il est aussi essentiel que les évaluations des risques répondent aux bonnes questions et soient explicites quant aux jugements ou suppositions qui ont été faits.

Là où la science est incertaine ou ne permet pas d'atteindre des conclusions, mais où il y a des preuves d'un risque potentiel, il est important qu'une approche de précaution soit adoptée par les gestionnaires des risques. Le fait de ne pas agir suffisamment tôt pour protéger le public peut avoir des conséquences dévastatrices.

L'évaluation des risques est pour cela un important aspect des décisions de gestion des risques, mais ce n'est pas le seul. D'autres facteurs doivent aussi être pris en compte par les gestionnaires des risques quand ils doivent déterminer l'approche qui doit être adoptée. L'implication du public pendant tout le processus d'analyse des risques est essentielle pour comprendre quels peuvent être ces autres facteurs (incluant par exemple des aspects éthiques, environnementaux ou d'autres aspects sociaux plus larges) qui peuvent affecter la capacité du public à accepter plus ou moins facilement un risque particulier. Il est essentiel que les consommateurs soient impliqués afin de déterminer ce qui est un niveau de risque acceptable.

La communication des risques est donc essentielle et doit être un processus allant en double sens entre les gestionnaires des risques, ceux en charge de l'évaluation des risques, les consommateurs et leurs représentants ainsi que les autres parties intéressées.

Les décisions relatives à la gestion des risques devraient être basées sur les meilleures preuves disponibles et être mises en œuvre dans des délais minimisant les dommages faits aux consommateurs. Les gestionnaires des risques peuvent être informés par des procédés d'évaluation des risques conduits soit dans leur propre pays soit par des organisations internationales telles que l'OMS. De manière à répondre aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, le gouvernement devait établir une structure nationale de coordination pour les urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments. Un système de réponse efficace en cas d'urgence doit être adapté aux circonstances et inclure des liens vers les autorités de police et les agences de renseignement, les systèmes de rappel des aliments, les spécialistes d'évaluation des risques, l'industrie agro-alimentaire, ainsi que les secteurs plus traditionnels des dispensateurs des soins de santé, des laboratoires et des services d'urgences. Ces systèmes devraient être testés pour s'assurer que les moyens de communication et de réponse fonctionnent effectivement.

4. Services d'inspection

Des législations et des politiques judicieuses en matière de sécurité sanitaire des aliments sont sans objet si elles ne sont pas effectivement respectées. Les services d'inspection constituent l'élément central du système de sécurité sanitaire des aliments, donnant aux régulateurs gouvernementaux, acheteurs et consommateurs une information régulière sur les conditions régnant tout au long de la chaîne alimentaire, ainsi que dans les fermes et qui peuvent avoir un effet sur la sécurité sanitaire de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. En outre, les inspecteurs fournissent au gouvernement une expertise en interne qui peut être utilisée pour conduire des enquêtes et répondre à des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Afin de s'assurer qu'ils sont en conformité avec les obligations en matière d'hygiène, les locaux où peuvent se trouver des aliments devraient être inspectés par principe avant qu'il y soit procédé à des ventes au public. L'inspection des aliments doit assurer que toutes les denrées alimentaires sont produites, manipulées, transformées, emballées, conservées et distribuées en conformité avec les législations et réglementations. L'inspection des denrées alimentaires et la réglementation correspondante devraient s'étendre des fermes aux restaurants, des vendeurs des rues à d'autres commerces de détail. Il devrait y avoir un nombre suffisant d'inspecteurs de telle manière à permettre une fréquence adéquate des inspections. Ces inspections devraient être basées sur les risques posés par les différentes denrées alimentaires et sur l'historique des problèmes particuliers à chaque secteur de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

L'inspecteur des denrées alimentaires est un fonctionnaire clé qui est en contact journalier avec l'industrie agro-alimentaire, les divers groupes impliqués dans le commerce des aliments et souvent le public. L'inspecteur doit donc être honnête et bien formé, indépendant et être en position d'éviter les influences externes, en ce inclut les potentiels conflits d'intérêts. La formation des inspecteurs des denrées alimentaires est une importante composante d'un système de contrôle alimentaire efficace. Comme les programmes nationaux s'améliorent par l'introduction de systèmes centrés sur le contrôle et la prévention des problèmes de sécurité sanitaire des aliments (aussi appelés systèmes d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise -HACCP) ainsi que par l'adoption de nouvelles technologies pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments, la formation en continu des inspecteurs devrait être assurée de manière à assurer que ceux-ci fournissent des services optimaux.

Les fonctions traditionnelles d'inspection incluent la réponse au non-respect de la législation alimentaire, le traitement des plaintes des consommateurs et le conseil au secteur alimentaire. Dans un système de sécurité sanitaire des aliments moderne, les fonctions d'inspection incluent les aspects suivants:

- L'inspection des locaux et des procédés.
- L'évaluation des plans HACCP.
- L'échantillonnage des produits alimentaires au cours des opérations de récolte, transformation, entreposage, transport, ou vente.

- La détection des denrées avariées et à risques, des aliments impropres à la consommation humaine ou de ceux vendus de façon à tromper les consommateurs.
- La constatation, collecte et transmission des preuves d'infraction.
- L'encouragement à l'utilisation volontaire des systèmes d'assurance-qualité.
- L'inspection, l'échantillonnage et la certification des denrées alimentaires dans des buts d'importation/exportation.
- La conduite d'audits basés sur les risques des établissements alimentaires dans le cadre de systèmes HACCP ou d'autres programmes d'assurance-sécurité.
- La recommandation d'actions formelles, en ce inclut les poursuites judiciaires, dans les cas où les manquements en matière de sécurité sanitaire des aliments pourraient mettre en danger la santé du public.

L'information sur les résultats des inspections alimentaires, tels que les scores en matière d'hygiène, devrait être mis à la disposition du public par l'intermédiaire, par exemple, d'internet, des médias et d'autres moyens de communication.

5. Rappels et systèmes de suivi

Les systèmes de rappel et de suivi sont vitaux pour les consommateurs et les autres acteurs de la chaîne alimentaire. En effet, les denrées alimentaires, et notamment les denrées contaminées, qui ne répondent pas aux standards nationaux, peuvent atteindre par inadvertance n'importe quel maillon de la chaîne alimentaire. Le système national de sécurité sanitaire des aliments devrait disposer de procédures exhaustives comprenant le prompt retrait des produits alimentaires contaminés et mal étiquetés du marché domestique. Les produits rappelés, considérés comme sanitaires dangereux, devraient être éliminés de manière appropriée et ne devraient pas être exportés vers d'autres pays.

Le rappel des denrées alimentaires contaminées peut être initié par l'industrie agro-alimentaire, les organisations de consommateurs ou les autorités de contrôle alimentaire. Les systèmes de suivi sont utilisés pour suivre le chemin effectué par la denrée contaminée ou l'animal malade qui a pu entrer dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les enquêtes relatives aux flambées épidémiques utilisent souvent les systèmes de suivi pour relier la denrée alimentaire ayant été à l'origine de la flambée épidémique à la ferme ou la fabrique qui l'a produite.

Les systèmes de suivi ou « traceback » peuvent aussi être nécessaires pour donner des assurances supplémentaires en matière de sécurité sanitaire, par exemple, afin de permettre une surveillance, après la mise sur le marché, de tout effet inattendu sur la santé. Ils sont aussi importants pour assurer la recherche des responsabilités et les compensations qui en découlent.

Les systèmes de suivi commencent généralement avec les producteurs de denrées alimentaires. Dans le cas des animaux vivants, ils peuvent comprendre des systèmes d'identification des animaux utilisant une marque à l'oreille et d'autres mécanismes. Les denrées alimentaires transformées devraient clairement être marquées d'un numéro de lot et de l'heure et du jour de production. Les produits d'origine agricole, les divers grains, et les autres aliments issus de plantes devraient être étiquetés de telle manière qu'il soit clairement indiqué leur lieu d'origine (pays et état ou province et si possible ferme ou lieu d'emballage). Dans tous les cas, les aliments emballés achetés par le consommateur doivent être marqués de telle manière à permettre leur identification.

Les systèmes de rappel devraient correspondre à un effort coordonné du gouvernement national et des entreprises individuelles. Si le gouvernement demande que soit effectué un rappel, ces entreprises devraient avoir l'obligation affirmative de reprendre les produits rappelés, et de les détruire ou d'en disposer de manière appropriée. Les lois nationales devraient inclure des amendes pour les sociétés qui ne respecteraient pas les demandes de rappel ainsi formulées par les gouvernements nationaux.

6. Les laboratoires de surveillance des denrées alimentaires

Les laboratoires sont une composante essentielle d'un système efficace de sécurité sanitaire des aliments. Ils permettent aux régulateurs, aux producteurs et aux consommateurs d'examiner les denrées alimentaires pour des risques chimiques ou micro-biologiques qui ne sont pas apparents lors de simples examens physiques de routine. L'analyse en laboratoire peut être cruciale pour :

- identifier des denrées contaminées.
- identifier la source d'une flambée d'empoisonnement alimentaire.
- permettre aux régulateurs de mener à bien des actions coercitives à l'encontre des aliments contaminés et présentant des dangers pour la santé.
- confirmer la sécurité sanitaire des produits alimentaires d'origine domestique ainsi que des exportations et des importations.
- permettre des évaluations d'exposition en matière de diététique.
- permettre aux organisations de consommateurs et aux transformateurs de denrées alimentaires de surveiller et d'analyser la qualité des aliments pour l'utilisateur final.
- fournir une assistance dans le processus de prise de décision et évaluer l'efficacité des interventions de gestion des risques.

Les programmes de contrôle des denrées alimentaires pour être efficace doivent être capables de surveiller la qualité et la sécurité sanitaire de la chaîne d'approvisionnement nationale. C'est de la responsabilité du gouvernement d'assurer que les mécanismes sont en place pour être sûr que les aliments sont sanitaires sains avant d'être commercialisés. Un large éventail de capacités d'analyse est nécessaire pour détecter une grande variété de contaminants alimentaires, tels que les pesticides, les bactéries pathogènes, les prions pathogènes, les virus alimentaires, les parasites, les radio-nucléides, les produits chimiques environnementaux et les bio-toxines. En outre, des capacités permettant de tester l'état de détérioration des denrées et leur conformité avec tous les autres standards officiels de contrôle alimentaire sont nécessaires.

L'autorité de gestion du contrôle des denrées alimentaires devrait établir des critères en matière de qualité d'assurance (« *proficiency* ») pour les opérations effectuées par les laboratoires et devrait surveiller leur fonctionnement.

7. Information, Education, Communication, et Formation

La communication entre les autorités en charge de la sécurité sanitaire des aliments, de l'agriculture et les autres autorités concernées, ainsi que les consommateurs, les associations de consommateurs, et l'industrie agro-alimentaire devrait être une fonction vitale et assurée de manière continue par le programme national de sécurité sanitaire des aliments. La communication avec le public et l'industrie agro-alimentaire en cas de situation d'urgence, telle que flambée épidémique ou alerte relative à des denrées alimentaires contaminées, est une composante de plus en plus importante du système national de sécurité sanitaire des aliments. Les consommateurs devraient toujours être informés promptement, précisément et complètement de toute flambée épidémique, de tout incident lié à un aliment contaminé ou de tout rappel alimentaire par un système fiable d'alerte et des mécanismes de traçabilité utilisant des méthodes de communication efficaces et pratiques. La communication doit être un procédé en double sens afin d'assurer que les autorités sont conscientes et prennent en compte les inquiétudes des consommateurs et leurs perceptions.

A chaque fois que cela est possible, les risques doivent être expliqués dans le contexte du régime alimentaire dans son ensemble. Quand il n'est pas possible de donner au consommateur une information claire ou un avis concernant un risque, des efforts doivent être faits pour expliquer aussi clairement que possible ce qui est et ce qui n'est pas connu et quelles mesures sont prises afin de faire face à ces incertitudes.

Informers le public et l'industrie agro-alimentaire des tendances concernant les aliments et les maladies d'origine alimentaire est un rôle important des autorités gouvernementales. Les gouvernements nationaux devraient assurer la communication durant les situations d'urgence en établissant des systèmes d'alerte des secteurs industriel et agricole. Par l'intermédiaire du réseau des régulateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), l'OMS, en coopération avec la FAO, fait fonctionner un système d'information électronique permettant de garder les régulateurs informés des problèmes émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, en ce inclut les situations d'urgence.

Donner aux consommateurs des conseils sur la façon d'éviter les maladies d'origine alimentaire fait partie des fonctions éducatives d'un programme national de sécurité sanitaire des aliments. Les programmes d'éducation devraient commencer dès l'enfance, en utilisant à la fois des méthodes formelles et informelles. Les programmes devraient viser aussi les groupes à haut-risque et/ou leur entourage appelé à les soutenir. Les consommateurs à haut-risque incluent les nouveau-nés et les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les individus immuno-déprimés.

La formation continue, sur des compétences particulières telles que la communication et les aspects techniques du renforcement de capacités, des inspecteurs, du personnel de laboratoire, des scientifiques, des organisations de consommateurs et de l'industrie agro-alimentaire est un élément crucial permettant d'assurer que les programmes existant

d'inspection sont prêts à prendre en charge les risques émergents et à intégrer de nouvelles technologies afin de réduire ces risques.

8. Financement et caractère abordable du Programme national de sécurité sanitaire des aliments

Les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments doivent être financés de manière suffisante et transparente afin de conduire régulièrement des inspections des installations de transformation des denrées alimentaires ainsi que des denrées importées, d'effectuer des tests en laboratoire des denrées aussi bien d'origine domestique qu'importées, de mettre en place des standards, de faire des analyses des risques ainsi que d'assurer de nombreuses autres fonctions. La nature de leur financement ne doit pas compromettre ni leur intégrité, ni leur indépendance. Les fonds doivent être utilisés efficacement pour maximiser la protection de la santé publique et de manière à pouvoir rendre compte au public de leur utilisation.

Les gouvernements ont la responsabilité première d'assurer la sécurité sanitaire des aliments produits domestiquement mais aussi de ceux importés et exportés, et ils devraient fournir le financement central de telles activités. Néanmoins, l'assistance bilatérale et multi-latérale, selon les besoins, devrait porter une attention particulière à l'appui au renforcement des capacités de tels systèmes dans les pays les plus pauvres.

Beaucoup de pays financent leurs programmes de sécurité sanitaire des aliments en utilisant des systèmes de recouvrement des coûts. Les options de recouvrement des coûts comportent des taxes brutes et/ou des taxes spécifiques en ce qui concerne l'octroi de licences, les activités d'inspection, les prélèvements d'échantillons, les analyses des denrées alimentaires, et les formations en matière de sécurité sanitaire des aliments. Néanmoins, ces systèmes ne devraient pas injustement toucher les consommateurs les plus pauvres et les organisations de santé publique.

Les programmes de sécurité sanitaire des aliments doivent être structurés de telle manière à protéger et promouvoir la santé publique et à être abordable et accessible pour les petits fermiers et producteurs. Ceci est important afin de préserver la diversité et la qualité de l'approvisionnement alimentaire. Des mesures réglementaires coûteuses peuvent mettre en faillite des petits fermiers et des producteurs. Le regroupement des entreprises appartenant au secteur agro-alimentaire peut rendre les denrées alimentaires plus vulnérables à une contamination à grande échelle.

Appendix

Questions permettant d'évaluer les programmes nationaux pour la sécurité des aliments

1. Lois et réglementations en matière alimentaire

Les lois en matière de sécurité sanitaire des aliments ont-elles été mises à jour et modernisées dans les dix dernières années?

Les lois en matière de sécurité sanitaire des aliments s'appliquent-elles « de la ferme à la table »?

Est-ce qu'il existe une ou plusieurs agences de sécurité sanitaire des aliments disposant du personnel ayant l'expertise nécessaire?

Si c'est le cas, une seule agence a-t-elle la responsabilité première de la sécurité sanitaire des aliments pour l'entière chaîne de production alimentaire ou plusieurs agences partagent-elles cette responsabilité?

L'agence responsable de la sécurité sanitaire des aliments a-t-elle des missions conflictuelles, comme promouvoir l'agriculture nationale?

Les consommateurs ont-ils un rôle actif dans le développement de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments?

Est-ce que la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments répond aux problèmes actuels en la matière?

La législation en matière de sécurité sanitaire des aliments est-elle suffisamment flexible pour donner aux régulateurs les moyens d'adresser les problèmes liés aux nouvelles technologies ou aux nouveaux produits alimentaires, par exemple, la biotechnologie, les nouveaux additifs ou les pesticides? Si ce n'est pas le cas, quels sont les domaines qui nécessiteraient une législation additionnelle?

2. Surveillance des maladies d'origine alimentaire et systèmes d'investigation

Les médecins ont-ils à leur disposition des mécanismes afin d'alerter les autorités sanitaires nationales de maladies au caractère inusuel?

Existe-t-il des mécanismes de signalisation permettant à d'autres intervenants dans le secteur de la santé, aux pharmaciens, aux centres anti-poison d'alerter les responsables de potentielles flambées épidémiques à leur stade premier?

Les médecins et les autres dispensateurs des soins de santé reçoivent-ils des documents de formation relatifs à l'identification des maladies d'origine alimentaire classiques et d'agents plus inusuels qui pourraient être utilisés dans le cadre d'une attaque intentionnelle de la chaîne d'approvisionnement alimentaire?

Le pays surveille-t-il l'évolution de la qualité des eaux, soit dans le cadre de son programme de sécurité sanitaire des aliments, soit dans un cadre séparé?

Le système de surveillance couvre-t-il de manière adéquate les aires rurales et ceux qui n'ont pas accès au système de santé?

L'industrie alimentaire dispose-t-elle d'un mécanisme lui permettant d'informer le gouvernement des menaces qui pèsent sur ses produits ou des plaintes inusuelles de consommateurs?

Les informations concernant les urgences relatives à la sécurité sanitaire des aliments sont-elles transmises rapidement aux consommateurs de manière à leur éviter d'être touchés par les maladies d'origine alimentaire en cause?

Quelle(s) agence(s) constituent le Système d'Alerte National pour les flambées épidémiques d'origine alimentaire et le Système de Réponse auxdites alertes?

Quelle est la sensibilité du système de surveillance? Fonctionne-t-il seulement en cas de larges flambées épidémiques d'origine alimentaire ou peut-il identifier de petits groupes de malades avant que l'épidémie ne s'étende?

Le système de surveillance est-il actif ou passif? Donne-t-il aux gestionnaires des risques des informations en temps réel ou doivent-ils attendre pendant des années afin d'identifier les tendances dans les flambées épidémiques d'origine alimentaire?

Le système de surveillance est-il coordonné entre les différentes régions du pays? Est-il coordonné avec les agences de santé des pays voisins et les organisations internationales?

Le système de surveillance fournit-il une protection adéquate de la vie et des données privées des consommateurs?

3. Gestion du contrôle des aliments

L'agence de contrôle alimentaire est-elle une autorité centralisée?

L'agence de contrôle alimentaire a-t-elle le pouvoir de réallouer des ressources vers des domaines à haute priorité?

L'agence de contrôle alimentaire a-t-elle la possibilité de conduire des inspections des fermes, des installations de transformation, des points de vente ainsi que durant le transport des aliments?

Le gouvernement utilise-t-il l'analyse des risques pour fixer ses priorités?

Le gouvernement requiert-il de très longues analyses des risques avant d'entreprendre toute action alors que des vies sont en danger?

Est-ce que le gouvernement répond rapidement aux nouvelles inquiétudes en matière de sécurité sanitaire des aliments?

Le gouvernement informe-t-il rapidement le public des problèmes et des inquiétudes en matière de sécurité sanitaire des aliments?

Le gouvernement a-t-il mis en place une structure nationale de coordination pour les urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments?

4. Services d'inspection

Combien d'inspecteurs les gouvernements nationaux et locaux emploient-ils?

Les inspecteurs sont-ils payés en tant qu'employés du gouvernement ou bien sont-ils payés par l'industrie agro-alimentaire?

Combien d'installations sont soumises aux inspections gouvernementales?

Existe-t-il des installations alimentaires à haut-risque (telles que celles en charge de la transformation des produits de la mer) qui ne sont pas soumises aux inspections gouvernementales?

Quelle est la fréquence d'inspection des usines de transformation de la viande?

Quelle est la fréquence d'inspection des autres installations touchant à des denrées alimentaires périssables, telles que celles en charge de la transformation des produits de la mer ou des produits laitiers?

Quelle est la fréquence d'inspection des autres types d'installation du secteur agro-alimentaire?

Quelle est la fréquence selon laquelle une denrée alimentaire d'une installation donnée est collectée par le gouvernement et envoyée à un laboratoire pour échantillonnage?

Les inspecteurs ont-ils le pouvoir de fermer des installations? Quels autres pouvoirs ont les inspecteurs quand ils découvrent qu'une entreprise ne respecte pas les réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments, par exemple peuvent-ils infliger des amendes ou saisir les denrées alimentaires en cause?

Les inspecteurs ont-ils un rôle d’approbation et d’audit des installations des pays étrangers d’où proviennent les denrées alimentaires importées?

Si le gouvernement se repose sur des inspecteurs employés par le secteur privé, avec quelle fréquence le gouvernement audite-t-il ces inspecteurs pour s’assurer qu’ils font effectivement respecter la législation nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments?

Comment les inspecteurs sont-ils formés?

Les inspecteurs des denrées alimentaires sont-ils employés par une ou plusieurs agences gouvernementales?

Les activités des inspecteurs portent-elles sur plusieurs parties de la chaîne d’approvisionnement alimentaire, des fermes au secteur de vente de détail ou portent-elles seulement sur un élément particulier de cette chaîne?

Les inspecteurs font-ils respecter les programmes élaborés pour prévenir les problèmes de sécurité sanitaire des aliments, tels que les systèmes HACCP, ou répondent-ils principalement à des flambées épidémiques ou d’autres urgences?

Les inspecteurs se considèrent-ils eux-mêmes comme des employés de l’industrie agro-alimentaire ou plutôt comme ceux du gouvernement ou bien encore comme des employés de “service public”?

Comment est-ce que les plaintes des consommateurs à l’encontre d’une entreprise sont-elles revues et prises en charge?

5. Rappels et systèmes de suivi

Les sociétés sont-elles obligées de publier les informations relatives aux lieux où les produits rappelés ont été vendus, de telle manière que les consommateurs puissent obtenir ces informations rapidement et aisément?

Le programme national oblige-t-il les sociétés à rappeler les denrées alimentaires qui ne sont pas saines pour la consommation?

Le programme national oblige-t-il les sociétés agro-alimentaire à apposer des étiquettes sur leurs denrées alimentaires transformées de telle manière que les consommateurs puissent identifier leur origine?

Le programme national oblige-t-il les sociétés de transformation des denrées alimentaires à marquer leurs produits avec des numéros de lot ou d’autres identifications de manière à faciliter leur suivi et leur rappel?

Les règlements obligent-ils les sociétés de transformation des denrées alimentaires à garder la trace des ingrédients utilisés et des fournisseurs employés au cours de la chaîne de production alimentaire?

Les denrées alimentaires transformées doivent-elles être emballées de telle manière à rendre toute altération évidente comme, par exemple, l'utilisation de scellés ou l'utilisation de paquets fermés?

6. Les laboratoires de surveillance des denrées alimentaires

Combien de laboratoires de sécurité sanitaire des aliments le gouvernement finance-t-il?

Si le gouvernement se repose sur des laboratoires appartenant au secteur privé, avec quelle fréquence les audite-t-il pour s'assurer qu'ils sont conformes aux standards nationaux et mettent en œuvre les réglementations nationales?

Les laboratoires ont-ils la capacité analytique de détecter et identifier les pesticides, les bactéries pathogènes, les virus alimentaires, les parasites, les radionucléides, les additifs, les produits chimiques dispersés dans l'environnement et les biotoxines?

Quels types de test, à ce jour, ne sont pas effectués?

Combien d'échantillons alimentaires sont traités par le gouvernement par jour? Par mois? Par an?

Qui collecte les échantillons pour analyse : les inspecteurs employés par le gouvernement ou les employés d'installations privées?

Quels types de produits alimentaires sont le plus ciblés par les tests?

Quels types de produits alimentaires sont le moins ciblés par les tests?

Le gouvernement prélève-t-il des échantillons des denrées alimentaires importées dans la même proportion que les denrées alimentaires d'origine domestique, ou bien dans des proportions supérieures ou inférieures?

Le gouvernement peut-il initier des procédures visant à assurer le respect des règles en matière de sécurité sanitaire des aliments sur la base de résultats de laboratoire? (Par exemple, le gouvernement peut-il fermer une installation, si celle-ci produit des denrées contenant une grande densité de pathogènes humainement dangereux?)

Le gouvernement dispose-t-il d'un plan d'urgence dans l'hypothèse où un grand nombre de tests de laboratoire sont nécessaires sur une courte période de temps? (capacité de mobilisation instantanée)

Avec quelle fréquence les laboratoires doivent-ils obtenir leur accréditation ou certification?

Les laboratoires travaillent-ils avec une ou plusieurs agences gouvernementales?

Les laboratoires de denrées alimentaires échangent-ils leurs informations avec d'autres laboratoires en charge de santé publique de manière à pouvoir plus rapidement identifier les flambées épidémiologiques ou des petits groupes de malades et à cibler les tests afin de trouver les denrées contaminées?

Le gouvernement dispose-t-il d'un inventaire des laboratoires existants, publics et privés?

7. Information, Education, Communication, et Formation

Avec quelle fréquence le gouvernement communique-t-il avec le public en matière de sécurité sanitaire des aliments?

Quels mécanismes le gouvernement utilise-t-il pour communiquer largement avec l'industrie agro-alimentaire et les consommateurs?

Le gouvernement publie-t-il à temps des avis de rappel des denrées alimentaires en cause ? Est-ce que ceux-ci sont efficaces pour retirer les denrées concernées du marché de détail?

Le public fait-il confiance au gouvernement lorsque celui-ci publie des informations en matière de sécurité sanitaire des aliments?

Le gouvernement dispose-t-il d'un Système d'Alerte de l'industrie agro-alimentaire en cas de situation d'urgence?

Le gouvernement dispose-t-il d'un Système d'Alerte du secteur agricole en cas de situation d'urgence?

Le gouvernement offre-t-il régulièrement des programmes de formation aux inspecteurs des denrées alimentaires et au personnel de laboratoire?

Le gouvernement offre-t-il régulièrement à l'industrie agro-alimentaire des programmes de formation en matière de sécurité sanitaire des aliments?

Les programmes de formation et d'inspection intègrent-ils les nouvelles technologies en matière de sécurité sanitaire des aliments lorsque cela est approprié?

8. Financement et caractère abordable du Programme national de sécurité sanitaire des aliments

Quel est le budget annuel pour la sécurité sanitaire des aliments dans votre pays?

Combien d'agences fédérales se partagent le budget pour la sécurité sanitaire des aliments?

Quel est le nombre d'agences provinciales, locales ou étatiques à recevoir des fonds en provenance du budget national pour conduire les diverses activités relatives à la sécurité sanitaire des aliments?

Les inspecteurs des denrées alimentaires sont-ils payés par le gouvernement ou le secteur privé?

L'accent est-il mis au niveau réglementaire sur les denrées alimentaires destinées à l'exportation? Est-ce que les denrées pour le marché domestiques sont aussi sûres sanitairelement que celles exportées?

Certaines denrées alimentaires sont-elles inspectées fréquemment, alors que d'autres sont rarement vérifiées?

Les denrées alimentaires sont-elles régulées en fonction des risques qu'elles posent aux consommateurs ou bien sont-elles régulées en fonction d'autres critères, tels que des obligations d'ordre législatif ou des besoins en matière d'exportation?

Les régulations dans le domaine alimentaire promouvoient-elles les grands producteurs ou au contraire les petits?

Existe-t-il une diversité au sein du secteur agricole? Comment les régulations actuelles affectent-elles cette diversité?