



**DIRECTIVES REGIONALES  
POUR LA REGLEMENTATION  
DE LA SECURITE SANITAIRE DES  
ALIMENTS DANS LES ETATS  
MEMBRES DE LA SADC**

Novembre 2011



# DIRECTIVES REGIONALES POUR LA REGLEMENTATION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LES ETATS MEMBRES DE LA SADC



Publié par la SADC à travers du Projet de Sécurité Sanitaire des  
Aliments - Renforcement des Capacités du Contrôle des  
Résidus, FANR

Novembre 2011

## **© SADC, 2011 Tous droits réservés**

Les informations contenues dans la présente publication peuvent être utilisées et reproduites sans autorisation et sans frais pour tout but non lucratif à condition de joindre à toute reproduction la mention SADC comme source.

Le nom et l'emblème de la SADC sont la propriété exclusive de la Communauté de développement de l'Afrique australe. Ils sont protégés par le droit international. Leur utilisation non autorisée est interdite. Elles ne peuvent être ni copiées, ni reproduites de quelque manière que ce soit sans l'autorisation écrite préalable de la SADC. Toute demande d'autorisation doit être adressée au Secrétaire exécutif du Secrétariat de la SADC.

Pour des renseignements complémentaires concernant l'utilisation de la présente publication, s'adresser au Secrétariat de la SADC à l'adresse suivante:

**Secrétariat de la SADC**  
**Private Bag 0095**  
**SADC House, Plot 54385,**  
**Central Business District**  
**Gaborone West**  
**Gaborone, Botswana**

**Tél: +267 395 1863**  
**Télécopie: +267 397 2848**  
**Adresse courriel:**  
**registry@sadc.int**  
**Site Web: [www.sadc.int](http://www.sadc.int)**

## **Remerciements:**

La Direction FANR du Secrétariat de la SADC voudrait remercier tous ceux qui ont contribué, dans le cadre de discussions ou par des contributions écrites, à l'élaboration et à la production des présentes lignes directrices. La conception et la mise en œuvre de ce programme ont été financées par le Secrétariat de la SADC par le truchement du Projet pour la sécurité sanitaire des aliments - Renforcement des capacités en matière de contrôle des résidus - avec l'appui de l'Union européenne. Le Secrétariat de la SADC est reconnaissant à l'Union européenne pour l'octroi de cette aide financière.

# **DIRECTIVES REGIONALES POUR LA REGLEMENTATION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LES ETATS MEMBRES DE LA SADC**

<b>TERMES ET LES DEFINITIONS .....</b>	<b>v</b>
<b>PRÉFACE .....</b>	<b>xi</b>
<b>1 INTRODUCTION.....</b>	<b>1</b>
<b>2 GESTION DES CADRES DE CONTROLE POUR LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS AU NIVEAU NATIONAL ET DE LA REGION DE LA SADC .....</b>	<b>2</b>
<b>3 DIRECTIVES REGIONALES POUR LA GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS.....</b>	<b>2</b>
<b>4 LOI SUR LA GESTION DE LA SECURITE ALIMENTAIRE.....</b>	<b>4</b>
<b>5 APERÇU DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS AU SEIN DE LA SADC.....</b>	<b>6</b>
<b>6 CONCEPT DE LA CHAINE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE .....</b>	<b>7</b>
<b>7 OBJECTIFS DES DIRECTIVES POUR LA POLITIQUE DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS.....</b>	<b>8</b>
<b>8 ELEMENTS ESSENTIELS D'UN SYSTEME DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS.....</b>	<b>9</b>
<b>9 INFRASTRUCTURE, PROGRAMMES ET EXIGENCES POUR UN SYSTEME DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EFFICACE .....</b>	<b>10</b>
<b>10 CADRE LEGISLATIF .....</b>	<b>12</b>
<b>11 CONCEPTION ET DEVELOPPEMENT D'UN SYSTEME DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS.....</b>	<b>12</b>
<b>12 ANALYSE DU RISQUE.....</b>	<b>13</b>
<b>13 PRINCIPE DE PRECAUTION.....</b>	<b>14</b>
<b>14 COMMERCE ETIQUÉ DES DENREES ALIMENTAIRES .....</b>	<b>14</b>
<b>15 TRAÇABILITE.....</b>	<b>15</b>
<b>16 SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION .....</b>	<b>16</b>
<b>17 CAPACITE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE .....</b>	<b>16</b>
<b>18 SYSTEME DES URGENCES ALIMENTAIRES ET D'ALERTE RAPIDE .....</b>	<b>17</b>
<b>19 ENREGISTREMENT ET APPROBATION DES PRODUITS MEDICINAUX VETERINAIRES ET DES PRODUITS POUR LA PROTECTION DES PLANTES ET DES DENREES ALIMENTAIRES AINSI QUE DES PRODUITS POUR LA PRESERVATION DE L'ALIMENTATION ANIMALE.....</b>	<b>18</b>

**20 DIRECTIVES POUR LA LOI GENERALE SUR LA GESTION DE LA SECURITE  
ALIMENTAIRE ..... 19**

## TERMES ET LES DEFINITIONS

Dans le cadre de ces directives des normes de la SADC pour la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments, les termes et les terminologies suivantes, en plus des termes et définitions exposées dans l'annexe des SPS au Protocole Commercial de la SADC, seront d'application.

**'audit'** - un examen systématique et fonctionnellement indépendant pour déterminer si les activités et les résultats relatifs se conforment aux objectifs fixés pour la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments.

**'Certification'** - La procédure selon laquelle les institutions de certification officielles et les institutions officiellement reconnues fournissent une assurance écrite ou équivalente que les denrées alimentaires ou les systèmes de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments sont conformes aux conditions requises. La certification des denrées alimentaires peut être, selon le cas, basée sur une série d'activités d'inspection qui peuvent inclure une inspection en ligne continue, la vérification des systèmes d'assurance de la qualité et d'examen des produits finis.

**'Autorité Compétente'** - L'Autorité Gouvernementale d'avoir la responsabilité et la compétence de garantir la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Celle-ci peut être une autorité vétérinaire, une autorité de santé des plantes ou une autorité de gestion de la sécurité sanitaire des aliments telle que prévu dans la législation alimentaire, en tenant compte de la chaîne alimentaire de la ferme à la table. De telles autorités peuvent aussi être celles reconnues par l'OIE, le Codex et l'IPPC.

**'Maladie Emergeante'** - Une nouvelle infection provenant de l'évolution ou du changement d'un agent pathogénique existant, une infection connue se répandant dans une nouvelle région géographique ou au sein d'une nouvelle population, ou un agent pathogénique auparavant non reconnu ou encore une maladie diagnostiquée pour la première fois et qui a un impact significatif sur la santé animale ou publique.

**'Equivalence de Certification'** - La capacité de différents systèmes d'inspection et de certification d'atteindre les mêmes objectifs.

**'Equivalence de Mesures Phytosanitaires'**- Situation par laquelle des parties contractantes importatrices reconnaissent que les mesures phytosanitaires alternatives proposées par l'exportatrices contractantes comme équivalentes lorsque ces mesures ont démontrées qu'elle atteigne le niveau approprié de protection déterminé par la partie contractante importante.

**'Equivalence de Mesures Hygiéniques'** - L'état où la(les) mesure(s) hygiéniques proposé(s) par le pays exportateur comme une alternative à ceux du pays importateur, atteint le même niveau de protection.

**'Alimentation Animale' (ou 'aliments des animaux')** - Toute substance ou tout produit, ainsi que des additifs, traités, partiellement traités ou non traités, destinés à être utilisés pour l'alimentation orale des animaux.

**'Commerce de les aliments pour bétail-** Toute entreprise lucrative ou non et publique ou privée, réalisant toute opération de production, de fabrication, de traitement, de stockage, de transport ou de distribution de aliments pour animaux ainsi que tout producteur produisant, traitant ou stockant des aliments pour animaux dans sa propriété personnelle.

**'Opérateurs du Commerce de Alimentation Animale'** - Les personnes naturelles ou juridiques responsables pour garantir que les conditions de la loi sanitaire sont remplies dans le commerce de alimentation sous leur juridiction.

**'Consommateur Final'** - Le consommateur ultime d'une denrée alimentaire qui n'utilisera les denrées alimentaires dans le cadre d'aucune opération ou activité commerciale des denrées alimentaires.

**'Denrées Alimentaires' (ou 'denrée alimentaire')** - Toute substance ou produit, traité, partiellement traité ou non traité, destinée à être, ou raisonnablement supposée être ingérée par les humains.

**'Denrées Alimentaires'** constituent la boisson, le chewing-gum et toute substance, ainsi que l'eau, intentionnellement incorporée dans les denrées alimentaires pendant sa fabrication, sa préparation ou son traitement. Il inclut de l'eau après avoir été puisée.

**'Denrées Alimentaires'** n'incluront pas:

- (a) l'alimentation animale;
- (b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient destinés à être placés sur le marché pour la consommation humaine;
- (c) les plantes avant la récolte;
- (d) les produits médicaux;
- (e) les produits cosmétiques;
- (f) le tabac et les produits du tabac;
- (g) les stupéfiants ou les substances psycho tropiques; et
- (h) les résidus ainsi que les polluants.

**'Commerce des Denrées Alimentaires'** - Toute entreprise, lucrative ou non et publique ou privée, réalisant toutes activités rattachées à toute production, tout traitement et toute distribution alimentaire.

**'Opérateur Commercial de Denrées Alimentaires'** - Les personnes naturelles ou juridiques responsables de garantir que les conditions de la législation de gestion de la sécurité sanitaire des aliments soient remplies dans le commerce de denrées alimentaires sous leur juridiction.



**'Législation de la Sécurité Sanitaire'** - Les lois, les normes et les provisions administratives gouvernant les denrées alimentaires en général et le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments en particulier, que ce soit au niveau régional ou au niveau des Etats Membres; elle constitue toute étape de production, de traitement et de distribution des denrées alimentaires et aussi de l'alimentation produite pour, ou administrée aux animaux qui entrent dans la chaîne alimentaire.

**'Urgence pour la Gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments'** - Une situation accidentelle ou voulue, qui est identifiée par une autorité compétente comme constituant un risque alimentaire sérieux à la santé publique jusqu'à présent non maîtrisé qui exige une action urgente.

**'Bonne Pratique dans l'Utilisation d'un Produit Médicinal Vétérinaire'** - L'usage officiel recommandé ou autorisé ainsi que des périodes de prélèvement, approuvées par une autorité vétérinaire compétente dans des conditions pratiques.

**'Danger'** - Un agent ou une condition biologique, chimique ou physique de denrées alimentaires ou de alimentation animale avec le potentiel de causer un effet de santé déficitaire;

**'Pays Importateur'** - Un pays qui est la destination finale à laquelle les articles sont envoyés.

**'Inspection'** - L'examen des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle de denrées alimentaires, des produits de base, du traitement et de la distribution, ainsi que le test des produits sous traitement et finis, pour vérifier qu'ils se conforment aux exigences.

**'Législation'** - Les actes, les normes, les conditions ou les procédures, publiées par les autorités publiques, rattachées aux denrées alimentaires et/ou les aliments pour bétail et couvrant la protection de la santé publique, la protection de consommateurs et des conditions de commerce équitable.

**'La Limite Maximale de Résidus pour les Produits Médicinaux Vétérinaires'** - La concentration maximum de résidu provenant de l'utilisation d'un produit médicamenteux vétérinaire (exprimé en mg/kg ou en g/kg sur une base de poids frais) qui est recommandé par la Commission Codex Alimentarius à être juridiquement permise ou reconnue comme acceptable dans ou sur des denrées alimentaires. Il est fondé sur le type et la quantité de résidu considérée comme étant sans risque toxicologique pour la santé humaine tel qu'exprimé par la Dose Journalière Acceptable (DJA), ou sur la base de DJA temporaire qui utilise un facteur de sécurité supplémentaire. Il tient également compte d'autres risques de santé publique importants ainsi que des aspects technologiques alimentaires.

**'Accréditation Officielle'** - La procédure selon laquelle une autorité compétente reconnaît officiellement que la compétence d'une inspection et/ou un corps de certification fournit des services d'inspection et de certification.

**'Les Systèmes Officiels de Certification** - Des systèmes de certification administrés par l'autorité compétente donnant le droit à la juridiction d'exécuter une fonction de contrôle ou une fonction de mise en vigueur ou toutes les deux fonctions.

**'Les Systèmes Officiels d'Inspection** - Des systèmes d'inspection administrés par une autorité compétente donnée le droit pour exécuter une fonction de contrôle ou une fonction de mise en vigueur ou toutes les deux fonctions.

**'Les Systèmes de Certification Officiellement Reconnus** - Des systèmes de certification qui ont été officiellement approuvés ou reconnus par une autorité compétente ayant l'autorité juridique.

**'Les systèmes Officiellement Reconnus d'Inspection** - Des systèmes d'inspection qui ont été officiellement approuvés ou reconnus par une autorité compétente ayant l'autorité juridique.

**'Mesure Phytosanitaire'** - Toute législation, procédure réglementaire ou officielle ayant le but d'empêcher l'introduction et/la propagation des insectes nuisibles;

**'Placement sur le Marché'** - La rétention de denrées alimentaires ou de les aliments pour bétail dans le but de vendre, en ainsi que d'offrir pour la vente ou autre forme de transfert, gratuitement ou non et la vente, la distribution et d'autres formes de transfert;

**'Production'** - La production, l'élevage ou la plantation des produits primaires ainsi que la récolte, la traite et la production animale avant l'abattage. Elle inclut aussi l'aquaculture, la chasse, la pêche et la récolte des produits sauvages;

**'Les Exigences'** - Les critères posés par les autorités compétentes relatifs au commerce des denrées alimentaires ou de les aliments pour bétail couvrant la protection de la santé publique, la protection des consommateurs et les conditions pour un commerce équitable.

**'Les Résidus des Produits Médicinaux Vétérinaires** - Résidus des enceintes parentales et/ou leur métabolites dans toute portion comestible du produit animal et incluent les résidus d'impuretés associées du produit médicamenteux vétérinaire concerné.

**'Vente au Détail'** - La manipulation et/ou le traitement de denrées alimentaires et de son stockage au lieu de vente ou de livraison au consommateur final et inclut des terminales de distribution, des opérations d'approvisionnement, des cantines d'usine, un approvisionnement institutionnel, des restaurants et d'autres opérations de service alimentaire semblables, des magasins, des centres de distribution de supermarché et des débouchés de vente en gros;

**'Risque'** - Une fonction de probabilité d'une affection de santé déficitaire et la sévérité de cet effet, résultant en un risque;

**'Analyse de Risque** - Un processus constitué de trois composantes interconnectées: l'appréciation des risques, la gestion des risques et la communication des risques;

**'Appréciation des Risques'** - Un processus scientifique composé de quatre étapes: l'identification du risque, le classement du risque, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation du risque. Dans le contexte de protection des plantes, **'l'appréciation des risques'** est définie comme l'évaluation de la probabilité et des conséquences biologiques et économiques de l'entrée, de l'établissement et de la grandeur d'un risque dans le territoire d'un pays importateur.

**'Communication du Danger'** - L'échange interactif d'informations et d'opinions au cours du processus d'analyse de risque en ce qui concerne les dangers et les risques, les facteurs de risque et les perceptions de risque, parmi les analystes des risques, les gestionnaires des risques, les consommateurs, les entreprises alimentaires et de l'alimentation animale, la communauté académique et d'autres parties intéressées, ainsi que l'évaluation de conclusions d'appréciation des risques et de la base de décisions pour la gestion des risques;

**'Gestion des Risques'** - Le processus, différent de l'appréciation des risques, de peser les alternatives de politique en consultation avec les parties intéressées, en considérant l'appréciation des risques et d'autres facteurs légitimes et, s'il le faut, en choisissant la prévention et les options de contrôle appropriées;

**'Étapes de Production, Transformation et de Distribution'** - Toute étape, ainsi que l'importation, à partir de la production primaire de denrées alimentaires incluse, jusqu'à au stockage inclus, au transport, à la vente ou à la fourniture au consommateur final et, si nécessaire, l'importation, la production, la fabrication, le stockage, le transport, la distribution, la vente et l'approvisionnement de l'alimentation animale;

**'Traçabilité'** - La capacité de localiser et de suivre des denrées alimentaires, l'alimentation animale, les animaux producteurs de denrées alimentaires ou une substance à incorporer, ou supposée être incorporée dans des denrées alimentaires ou l'alimentation animale, à travers toutes les étapes de production, de traitement et de distribution;

**'La Transparence'** - La documentation complète de toutes les données, les informations, les hypothèses, les méthodes, les résultats, la discussion et les conclusions utilisées dans l'analyse de risque. Les conclusions doivent être appuyées par une discussion objective et logique et le document doit être complètement référencié.

**'Produit Médicinal Vétérinaire'** - Toute substance appliquée ou administrée à tout animal producteur de denrées alimentaires, comme les animaux producteurs de viande ou de lait, de la volaille, du poisson ou des abeilles, utilisés pour des besoins thérapeutiques, prophylactiques, ou diagnostiques, ou pour la modification des fonctions physiologiques ou comportementales.

**'Le temps de Prélèvement et le Temps de Rétention'** - Sont la période entre la dernière administration d'un produit médicamenteux et de la collecte de tissu comestible ou des produits d'un animal traité qui garantit que les contenus de résidus dans les denrées alimentaires sont conformes à la limite de résidu maximum pour ce produit médicamenteux.

## **PRÉFACE**

Les présentes lignes directrices régionales sont le fruit de vastes consultations impliquant les États membres et les parties prenantes pertinentes. Les Ministres en charge de l'agriculture et de la sécurité sanitaire des aliments ont recommandé que les États membres les utilisent pour développer leurs règlements nationaux spécifiques.

Leur mise en œuvre permettra d'harmoniser les réglementations relatives au respect des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) partout dans la Région. Elles contribueront ainsi à l'accroissement de la sécurité alimentaire et des possibilités commerciales dans la région.

Par conséquent, je demande instamment à toutes les parties prenantes pertinentes d'adopter et de mettre en œuvre les présentes lignes directrices afin de tirer pleinement profit de toute la gamme de ressources que la Région offre en matière d'agriculture.

Tomaz Augusto Salomão

**Secrétaire exécutif**  
**Secrétariat de la SADC**

# 1 INTRODUCTION

Les mesures Sanitaires et Phytosanitaires telles que détaillées dans l'accord portant sur les mesures Sanitaires et Phytosanitaires (SPS) de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) constituent désormais une question importante pour le commerce global des produits agricoles et alimentaires. Les mesures SPS se rapportent à la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments, la santé des végétaux et des animaux. Ces mesures constituent une question importante dans la mesure où ils affectent des flux commerciaux et la capacité des pays en développement de gagner des parts et ou maintenir l'accès aux marchés lucratifs des produits agricoles et alimentaires, des pays industrialisés. Cette question est particulièrement plus importante pour les pays à faible revenu qui ont tendance à avoir une faible capacité de gestion des en matière SPS, qui peut contrarier les efforts vers la diversification agricole menée à vocation d'exportation ainsi que le développement rural.

Les quinze Etats Membres la Communauté de Développement de l'Afrique Australe (SADC) (l'Angola, le Botswana, la République démocratique du Congo (RDC), le Lesotho, Madagascar, le Malawi, Maurice, le Mozambique, la Namibie, les Seychelles, l'Afrique du Sud, le Swaziland, la Tanzanie, la Zambie et le Zimbabwe) sont parmi les pays ayant le secteur agricole comme base de leurs économies, contraints par un manque d'accès aux marchés internationaux en partie à cause des difficultés à se conformer aux mesures SPS.

Le secteur agricole au sein des Etats Membres de la SADC représente une grande portion de leur produit intérieur brut (PIB), variant de 2.7 % au Botswana à environ 56.3 % en RDC et emploie une grande proportion de la population active (14-85%). Environ 70% de la population de la SADC dépend de l'agriculture pour se nourrir, trouver un revenu et un emploi. L'agriculture est également la source essentielle des revenus d'exportation pour plusieurs pays, avec une contribution moyenne d'environ 13 % aux bénéfices totaux à l'exportation et à environ 66 % à la valeur de commerce intra-régional. Ces pays ont comme résultat de leur inhabilité à remplir les mesures SPS, observé une diminution de la valeur des exportation agricoles dans les marchés préférentiels offert par l'UE ou selon l'Acte d'Opportunités de Croissance entre l'Afrique et les Etats-Unis d'Amérique (AGOA).

La reconnaissance des contraintes de capacité de gestion des problèmes SPS rencontrés par la SADC et par d'autres pays en développement a servi pour souligner le rôle de l'assistance technique et d'autre appui de renforcement des capacités, tant des donateurs bilatéraux que des agences de développement multilatérales. Alors que l'assistance technique a toujours visé la résolution des problèmes aigus de conformité souvent dans le contexte des problèmes commerciaux courants ou potentiels et de disputes, l'attention de plus en plus accrue est stratégiquement focalisée sur le besoin d'améliorer fondamentalement la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments, de la santé des animaux et des végétaux et permettre aux pays en développement comme ceux de la SADC d'être plus 'proactifs' dans leurs réponses aux mesures SPS existantes et en évolution dans le commerce global.

## **2 GESTION DES CADRES DE CONTROLE POUR LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS AU NIVEAU NATIONAL ET DE LA REGION DE LA SADC**

Une évaluation de besoins effectuée au sein de la Région de la SADC en 2006 avait identifié, entre autres, que les systèmes de contrôle de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments et les politiques de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments sont faibles et mal coordonnées, particulièrement là où un certain nombre de départements gouvernementaux sont impliqués.

Plus récemment, durant une assemblée régionale sur la gestion de la Sécurité sanitaire des aliments- tenue sous les auspices du Projet à Gaborone, Botswana du 10 au 13 août 2009, les Etats Membres de la SADC ont recommandé l'élaboration des directives communes nécessaires pour la santé des plantes, la santé des animaux et la législation/normes de gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments.

Ce document présente une réponse du projet visant à fournir un appui technique au Secrétariat de la SADC et aux Etats Membres dans la rédaction des directives régionales pour la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments.

## **3 DIRECTIVES REGIONALES POUR LA GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

La gestion de la sécurité sanitaire des aliments devient de plus en plus un défi universel tant en raison de son impact sur la santé publique aussi bien que ses implications économiques et politiques. La gestion de la sécurité sanitaire des aliments n'est plus considérée uniquement comme une problème domestique ou de la responsabilité d'un seul ministère gouvernemental. Il implique des agences publiques appropriées, des industries, des universités, des chercheurs et des représentants de consommateurs ainsi que d'autres parties prenantes le long de la chaîne de production des aliments.

Les directives la gestion de la sécurité sanitaire des aliments régionale fournit un cadre pour aider la région et les Etats Membres dans l'élaboration et l'opération des systèmes régionaux et nationaux de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. De tels systèmes visent à garantir que les exigences des systèmes de production alimentaire et des productions associées, accomplissent ou contribuent à la réalisation de la protection de la santé des consommateurs et la garantie de bonnes pratiques alimentaires.

Le cadre de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit avoir la reconnaissance par le niveau politique le plus élevé dans la région ou au sein des Etats Membres sous une forme de politique de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Une telle politique de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent servir de guide à toutes les parties prenantes dans l'établissement et l'exécution des mesures de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, par des efforts collaboratives en vue de protéger la santé humaine. La politique

doivent aussi aborder la gestion de la sécurité sanitaire des aliments partout dans la chaîne de production alimentaire et exiger la collaboration de plusieurs agences et multidisciplinaire ainsi que la coopération impliquant des organismes publics importants, des industries alimentaires, des consommateurs, de la communauté scientifique et autres. La politique doivent aussi clairement recommander une approche scientifique pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et pour l'application du système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments à la production alimentaire dans le cadre de l'Analyse des Risques et du Point de Contrôle Critique (HACCP).

Les éléments essentiels d'une politique de gestion de la sécurité sanitaire des aliments sont une infrastructure de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, la législation sur la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments, les services d'inspection et de renforcement, laboratoire d'analyses des aliments, de la technologie de l'information, de la collecte et de l'analyse des informations scientifiques, de la traçabilité des produits, de la gestion des crises, de la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments, des systèmes de gestion pour l'assurance de la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments, de l'éducation sur la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments, de la sécurité des produits alimentaires importés et exportés, de nouvelles technologies alimentaires et participation aux fora internationaux organisés sur la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments.

Lorsque tous ces éléments sont efficacement abordés et mis en œuvre au niveau régional ou au niveau des Etats Membres constitueraient alors un système efficace de gestion de la sécurité Sanitaire des Aliments.

Le rôle de les aliments pour bétail dans la production des denrées alimentaires sûrs est actuellement reconnu à travers le monde et des événements récents ont souligné ses impacts sur la santé publique, le commerce des produits alimentaires et des aliments des animaux ainsi que de la sécurité Sanitaire des Aliments.

Les problèmes provoqués par l'éruption de l'encéphalopathie spongiforme bovine (BSE) au Royaume-Uni et d'autres problèmes alimentaires plus communs associés à la Salmonella, à l'*Escherichia coli* enterohaemorrhagique et à d'autres micro-organismes, ont encouragé des régulateurs de la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments, des professionnels de la santé et de l'industrie alimentaire à travailler de près dans la prévention de ces maladies. La politique de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments doivent donc viser à garantir la sécurité sanitaire des aliments pour la consommation humaine par l'adhésion à la bonne pratique d'alimentation des animaux au niveau des fermes et aux bonnes pratiques industrielles (BPI) pendant l'achat, la manipulation, le stockage, le traitement et la distribution d'ingrédients aux animaux qui entrent dans la chaîne alimentaire.

L'OMS a estimé que chaque année, il y a environ 4 milliards de cas de diarrhée à travers le monde qui provoquent la mort d'environ 2.2 millions de personnes. Étant donné l'utilisation de l'eau aux différentes étapes de la chaîne de production alimentaire, toute politique de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent recommander les mesures à prendre pour garantir la salubrité de l'eau à utiliser dans la production alimentaire et de la production des aliments des animaux.



## 4 LOI SUR LA GESTION DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

La loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit détailler des exigences opérationnelles pour tous les éléments de la politique de gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments. Ainsi, elle donnera des réponses concrètes aux questions relatives aux différentes étapes tout au long de la chaîne de production alimentaire sur quand, où, quoi, comment et par qui. Et lorsque ces questions sont abordées, une collaboration étroite et une coopération parmi toutes les parties prenantes le long de la chaîne de production alimentaire, une juridiction et des responsabilités clairement définies, un mécanisme de coopération et des moyens de relever les défis de gestion de la sécurité sanitaire des aliments existants et émergents seront invariablement traités. Tout aussi importants seraient l'allocation et l'utilisation de ressources tel que la main-d'œuvre et les finances de manière coordonnée pour obtenir des résultats optimaux.

Pour garantir que la politique de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et la loi de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments sont efficacement exécutés, il sera nécessaire d'établir une (des) unité(s) de coordination au niveau de la région et des Etats Membres. Au niveau régional, l'Article 14, 6 (l), de l'Annexe des SPS au Protocole sur le Commerce, exige au Comité de Coordination Sanitaire Phytosanitaire de la SADC d'établir un comité d'experts en gestion de la sécurité sanitaire des aliments<sup>1</sup>, qui sera responsable de toutes les questions régionales rattachées au système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. De nouveau, conformément à la même disposition, il est requis d'établir des Groupes Techniques Ad Hoc pour discuter des questions techniques spécifiques et faire des recommandations scientifiques et entreprendre des actions sur des domaines spécifiques.

Au niveau des Etats Membres, cependant, il existe différents aménagements du point de vue de ministères principaux et du point de vue de la coordination et l'application de lois de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Dans l'idéal, aussi longtemps que la gestion incorrecte de la sécurité sanitaire des aliments aura l'effet sur la santé humaine par la consommation directe ou comme résultat des importations des produits alimentaires, le Ministère de la Santé doit être le ministère principal.

Il est aussi conseillé d'établir un comité national de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, un conseil ou un forum sous forme de forum multisectoriel pour élaborer des politiques nationales claires pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et des stratégies visant l'amélioration continue du système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Il doivent impliquer des organismes publics importants, des représentants des industries et des consommateurs aussi bien que d'autres parties prenantes le long de la chaîne de production alimentaire.

---

<sup>1</sup> Article 14, 6 (l), de l'annexe des SPS au protocole sur le commerce, qui exige la coordination du comité sanitaire et phytosanitaire de la SADC

Ce document est une tentative de présentation *d'un projet de directives régionales de la SADC pour la réglementation de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments* comme matière de discussion dans un atelier régional de la SADC et pour une adoption ultérieure par le Conseil des Ministres de la SADC comme *Directives Régionales de la SADC pour la Réglementation de la Gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments*. Lorsque ces directives sont exécutées au niveau régional et au niveau des Etats Membres, elles contribueront à l'harmonisation des mesures des SPS au sein de la région de la SADC, garantissant une bonne protection de la santé du consommateur et une promotion douce du commerce des produits agro-alimentaires.

*Directives Régionales de la SADC pour la Réglementation de la Gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments* est organisée en trois parties, la 1<sup>ère</sup> partie définit les différents termes et terminologies utilisées dans le contenu des directives alors que la 2<sup>ème</sup> partie constitue les directives proposées pour la politique régionale de gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments. La 3<sup>ème</sup> partie traite des directives proposées pour la Loi Régionale dans le cadre de la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments.

Dans la rédaction de ces directives il a été fait référence aux directives du manuscrit CAC/GL (19, 20, 25, 26, 27, 33, 34, 40, 45, 46, 47, 53, 62, 63 et 71)<sup>2</sup> et CAC/RCP 54-2004<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> CAC/GL 19-1995 rev. 1 2004 Directives pour l'échange d'informations sur les situations d'urgence du contrôle alimentaire

CAC/GL 20-1995 Principes de certification et d'inspection des importations et exportations des aliments

CAC/GL 25-1997 Directives pour l'échange d'Informations entre les pays sur les rejets des aliments importés

CAC/GL 26-1999 Directives pour la conception, l'opération, l'évaluation et l'accréditation des systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations des aliments

CAC/GL 27-1997 rev. 1 2006 Directives pour l'évaluation de la compétence des laboratoires des tests impliqués dans le contrôle des importations et exportations des aliments

CAC/GL 33-1999 Méthodes recommandées pour l'échantillonnage des résidus de pesticides pour la détermination de la conformité aux LMRs:

CAC/GL 34-1999 Directives pour le développement des accords d'équivalence concernant les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations des aliments

CAC/GL 40-1993 rev. 1 2003 Analyse des résidus des pesticides : directives sur les bonnes pratiques de laboratoire dans l'analyse des résidus des pesticides

CAC/GL 45-2003 rev. 1 2008 analyse pour la réalisation de l'évaluation de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments émanant des usines de recombinants-ADN

CAC/GL 46-2003 Directives pour les systèmes de contrôle de l'importation des aliments

CAC/GL 47-2003 rev. 1 2006 Directives pour les systèmes de contrôle de l'importation des aliments

CAC/GL 53-2003 rev. 1 2008 Directives sur le jugement de l'équivalence des mesures sanitaires associées avec les systèmes d'inspection et de certification des aliments

CAC/GL 63-2007 Principes de travail pour l'analyse des risques pour la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments à être appliqués par les gouvernements

CAC/GL 63-2007 rev. 1 2008 Principes et directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques

CAC/GL 72-2009 Directives pour la conception et l'application du programme national d'assurance pour la gestion réglementaire de la Sécurité Sanitaire des Aliments associé avec l'utilisation des médicaments administrés aux animaux producteurs.

<sup>3</sup> Adopté en 2004. Amendé en 2008. CODE DE BONNE PRATIQUE ON SUR L'ALIMENTATION ANIMALE CAC/RCP 54-2004

## **5 APERÇU DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS AU SEIN DE LA SADC**

1. Les directives de politique de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments définissent un cadre pour assister des gouvernements nationaux dans l'élaboration et l'opération d'un système national de gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments. De tels systèmes sont destinés à garantir que les exigences pour les denrées alimentaires et les systèmes de production associés, remplissent ou contribuent à la réalisation de la protection de la santé des consommateurs et garantissent des pratiques équitables dans le commerce des aliments. Les autorités nationales peuvent appliquer ces directives, selon le cas, selon leurs situations particulières.

2. La gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments au sein de la région de la SADC est une responsabilité partagée parmi les différents organismes publics dans les 15 Etats Membres (l'Afrique du Sud, l'Angola, le Botswana, la République Démocratique du Congo (RDC), le Lesotho, Madagascar, le Malawi, Maurice, le Mozambique, la Namibie, Seychelles, , le Swaziland, la Tanzanie, la Zambie et le Zimbabwe). Une telle responsabilité partagée est mandatée par la loi qui comprend des différences par rapport aux concepts, aux principes et aux procédures entre les Etats Membres dans la jusqu'à limiter la libre circulation de denrées alimentaires et de création des conditions inégales de concurrence affectant ainsi directement le fonctionnement du marché interne.

3. De différentes législations alimentaires et des responsabilités de gestion de la sécurité sanitaire des aliments non coordonnées entre les agences gouvernementales pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments couplées aux faibles ressources humaines et en infrastructure ont des conséquences négatives sur la santé et le bien-être des citoyens de la région et sur leurs intérêts sociaux et économiques.

4. La Région n'a pas non plus réalisé l'avantage complet et le potentiel du secteur agricole faute d'accès aux marchés internationaux, partiellement en raison des difficultés de se conformer aux mesures sanitaires et à phytosanitaires (SPS) telles que spécifiées dans l'Accord de l'Organisation Mondiale du commerce (l'OMC) sur les mesures SPS. C'est pour la même raison que la Région connaît une diminution de la quantité des produits pouvant accéder au marché préférentiel offert par l'UE ou dans le cadre l'Acte d'Opportunités de Croissance entre l'Afrique et les USA (AGOA) pour certains produits agricoles.

5. Une des raisons des problèmes indiqués ci-dessus est le manque de directives de politique de gestion de la sécurité sanitaire des aliments tant au niveau régional que des Etats Membres . Dans beaucoup d'Etats Membres, il y a une formulation et une application des politiques agricoles, qui sont essentiellement basées sur augmentation de la production plus élevée, qui occasionne une augmentation de la production par unité de terrain en culture avec l'intention de garantir la sécurité alimentaire des Etats Membres. Quelques éléments de politique de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments sont incorporés dans les politiques agricoles, mais pour autant qu'ils se rapportent à une augmentation de la production d'une culture donnée.

6. Ces directives régionales de politique de gestion de la sécurité sanitaire des aliments visent à garantir que la région bénéficie au maximum du grand potentiel pour une collaboration efficace parmi les Etats Membres en trouvant des politiques de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments durables et à travailler en vue d'exécuter un plan régional pour aborder les questions de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments de la région.

Ces directives se focalisent sur les principes pour assurer la la sécurité sanitaire des aliments et de leur qualité par une approche intégrée, multidisciplinaire considérant toute la chaîne alimentaire et formant un cadre général horizontal à suivre en formulant des politiques nationales pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

## **6 CONCEPT DE LA CHAINE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE**

7. La gestion de la sécurité sanitaire et de a qualité des aliments sont mieux assurées par une approche intégrée, multidisciplinaire, prenant en compte toute la chaîne alimentaire de la production primaire au consommateur final. L'élimination ou le contrôle des risques alimentaires à la source, c'est-à-dire une approche préventive, sont plus efficaces dans le cadre de la réduction ou de l'élimination du risque ou des effets indésirables sur la santé que de compter sur le contrôle du produit fini, traditionnellement appliqué à travers une approche 'de contrôle de qualité' finale. Les approches à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments ont évolué au cours de dernières décennies, partant des contrôles traditionnels basés sur de bonnes pratiques (Bonne Pratique Agricole, Bonne Pratique Hygiénique, Bonnes Pratiques Vétérinaires, etc.), à travers les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments basés sur l'analyse de risques et sur les points critiques de contrôle (HACCP) jusqu'aux approches à base de risque en utilisant l'analyse de risque de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

8. Pour prendre une approche suffisamment complète et intégrée{mixte} à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, il doit y avoir une large définition de la législation de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments couvrant l' étendue des dispositions ayant un effet direct ou indirect sur la sécurité sanitaire des aliments et de alimentation animale, en incluant des provisions sur le matériel et les outils qui sont en contact avec les denrées alimentaires, des aliments pour bétails et d'autres moyens de production agricoles au niveau de production primaire.

9. Un parti doit être tiré du cadre législatif modernisé comme instrument pour le renforcement des capacités et pour la protection alimentaire contre les dangers biologiques, chimiques et physiques ainsi que les risques associés.

De nouvelles législations abordent des questions clé de sécurité sanitaire des aliments, de la santé animale et des végétaux exigées conformément à l'Accord SPS et garantissent la conformité aux normes et aux guides internationaux tels que publiés par la Commission d'Alimentarius du Codex (Codex), l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) et la Convention Internationale de la Protection des Végétaux (CIPV) ou d'autres exigences

internationales de contrôle telles que détaillées dans la réglementation internationale pour la santé nouvellement adaptée.

10. Des provisions doivent être considérées dans les législations de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments pour l'utilisation préventive des autorités compétentes et des procédures de contrôle pour réduire les risques souvent associés aux polluants alimentaires ou à d'autres risques et qui par manque de contrôle, peuvent causer des maladies et infections alimentaires. De telles provisions pourraient inclure:

- (a) l'établissement d'une autorité compétente pour ce qui est de la santé animale, des végétaux ou de la sécurité sanitaire des aliments
- (b) l'appui ou des conseils des corps administratifs;
- (c) la nomination de formateurs clés ayant des fonctions administratives et de contrôle clairement définies;
- (d) les restrictions de l'importation et de l'exportation des animaux et des produits d'origine animale, des plantes ainsi que des produits dérivés.
- (e) le renforcement des capacités pour la Surveillance de la Santé aux points d'entrée en prenant en compte la réglementation internationale de la santé.

11. Dans le contexte de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, il est approprié d'inclure des exigences pour l'alimentation animale, ainsi que sa production là où ces aliments sont destinés aux animaux qui entrent dans la chaîne alimentaire. C'est sous toutes réserves aux exigences semblables qui auraient été appliquées pour l'instant et qui seront appliquées dans l'avenir dans le cadre de la législation sur les aliments pour bétail applicable à tous les animaux, ainsi qu'aux animaux domestiques.

12. De même il est approprié d'inclure des exigences pour les résidus de médicaments vétérinaires, des pesticides et d'autres intrants agricoles dans les programmes de contrôle de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments tels que déterminés par l'importance des risques de santé que les différents consommateurs de produits dérivés des produits alimentaires d'origine animale pourraient rencontrer.

13. L'eau est ingérée directement ou indirectement comme d'autres denrées alimentaires, contribuant ainsi à l'exposition générale d'un consommateur aux substances ingérées, ainsi que des polluants chimiques et microbiologiques, comme tel, un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit prendre en compte la salubrité et la qualité de l'eau.

## **7 OBJECTIFS DES DIRECTIVES POUR LA POLITIQUE DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

14. Les objectifs de ces directives de politique régionale sont:

- a) assurer un niveau élevé de protection de la vie et de la santé humaine dans la poursuite des politiques régionales;

- b) assurer la circulation libre des denrées alimentaires sûrs et salubres comme un aspect essentiel du marché régional et contribuer de façon significative à la santé et au bien-être des citoyens et à leurs intérêts sociaux et économiques;
- c) garantir que les exigences de gestion de la sécurité sanitaire des aliments régionales ne diffèrent pas de façon significative d'un Etat Membre à un autre Etat Membre jusqu'au point d'entraver le mouvement de denrées alimentaires dans la région; et
- d) garantir que toutes les agences au sein des Etats Membres ayant un mandat relatif à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments collaborent avec le secteur privé, les universités et d'autres organisations de recherche en vue de garantir une coordination et la durabilité à long terme de la sécurité sanitaire, de la qualité et de la rentabilité des produits alimentaires dans la région.

## **8 ELEMENTS ESSENTIELS D'UN SYSTEME DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

15. Les systèmes de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments doivent être soutenus par un cadre législatif nécessaire, les contrôles, les procédures, les installations, l'équipement, les laboratoires, le transport, les communications, le personnel et la formation.

16. Un système de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments doit bénéficier de informations exactes et actuelles sur les systèmes de production alimentaire qui doivent inclure, mais non limitées:

- a) aux données statistiques sur la production, le commerce et la consommation;
- b) à la connaissance des opérateurs à différentes étapes de la chaîne alimentaire;
- c) à l'utilisation typique et atypique des produits, des matières premières et de leurs dérivés;
- d) à la structure de production et des chaînes d'approvisionnement; et
- e) aux technologies de production, procédés et pratiques.

17. Un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit mettre en place des mécanismes pour constamment mettre à jour, revoir et analyser les informations mentionnées ci-dessus. Un tel système doit aussi avoir des mécanismes pour s'adapter aux changements de l'environnement de production et répondre et intervenir si nécessaire dans le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments pour garantir la protection de la santé des consommateurs et garantir des bonnes pratiques commerciales.

18. Le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit pouvoir identifier et répondre aux risques émergeant et identifier les tendances sur base des données recueillies. Ce système doit considérer les risques émanant des produits génétiquement modifiés aussi bien les contaminants naturels tels que les mycotoxines. A cette fin, un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit avoir:

- a) des programmes de suivi et de surveillance pour les maladies et les risques, comme indiqué;
- b) des mécanismes pour identifier les risques émergents, en particulier, les facteurs indiquant plus de risque de non-conformité en raison des stimulants commerciaux;
- c) des mécanismes pour exécuter les actions de contrôle appropriés aux risques et destinés à couvrir les régions à haut risque; et
- d) l'utilisation efficace des ressources au moyen de la catégorisation des risques et de l'ajustement de l'intensité et/ou de la fréquence des contrôles selon la catégorie du risque conformément aux directives publiées par le Codex Alimentarius.

19. Le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit posséder la capacité de subir une amélioration continue. Cela exige:

- a) des mécanismes pour évaluer l'efficacité du système actuel au moyen des évaluations, des audits externes et/ou internes; et
- b) des mécanismes pour concevoir et exécuter des actions correctives efficaces en vue d'aborder les domaines d'amélioration.
- c) la vérification, la maintenance et l'évaluation de l'amélioration/performance (des audits internes et externes), des conclusions du pays importateur, des résultats d'évaluations étrangères et de données de gestion de la sécurité sanitaire des aliments domestiques.

20. Une législation clairement définie et transparente, qui autorise l'établissement de l'autorité (s) compétente(s) et des exigences de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, doit être élaborée.

21. Si nécessaire, une législation clairement définie et transparente ainsi que des modes opératoires, qui tiennent compte de l'établissement de l'autorité (s) compétente (s) et des processus ainsi que des procédures exigées pour vérifier la conformité des produits par rapport aux exigences, doivent être développés.

22. L'uniformité des procédures opérationnelles est particulièrement importante. Des programmes et des manuels de formation doivent être élaborés et mis en œuvre pour garantir une application uniforme.

23. Un système de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments doit être élaboré et exécuté pour garantir l'application uniforme par l'autorité (s) compétente (s).

## **9 INFRASTRUCTURE, PROGRAMMES ET EXIGENCES POUR UN SYSTEME DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EFFICACE**

24. L'autorité (s) compétente (s) impliquée à de différents niveaux de système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit avoir clairement défini des responsabilités et des

rôles et garantir que des ressources et des structures adéquates sont disponibles pour opérer un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments efficient et efficace.

25. Les rôles et les responsabilités de (s) l'autorité (s) compétente (s) doivent être bien définis pour éviter tout conflit d'intérêts, des inspections multiples, des enquêtes et la duplication des tests et éviter des manquements dans la production de la chaîne de consommation.

26. Les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent remplir un certain nombre de critères opérationnels pour garantir leur impartialité et efficacité et avoir en particulier accès à un nombre suffisant de personnel qualifié et expérimenté dans les domaines comme: la science et la technologie des aliments la chimie, la biochimie, la microbiologie, la toxicologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, l'ingénierie l'agronomique, l'assurance de la qualité, l'information, l'éducation et la communication, l'audit et le droit.

27. Le personnel doit être capable et convenablement formé dans l'opération des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Le personnel doit avoir accès à des installations et à un équipement adéquat pour exécuter les procédures et des méthodologies nécessaires. Les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent également posséder des installations et un équipement adéquats pour permettre aux membres du personnel d'accomplir leurs devoirs correctement.

28. Des moyens de transport et de communication sûrs sont essentiels pour garantir la livraison des services quand et là où ils sont nécessaires ainsi que pour la transmission des échantillons aux laboratoires.

29. Les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent utiliser des laboratoires qui sont évalués et/ou accrédités selon les programmes officiellement reconnus pour garantir que les maîtrises de la qualité adéquates soient en place pour prévoir l'intégrité des résultats des tests. Des méthodes analytiques validées doivent être utilisées là où elles sont disponibles. Les laboratoires doivent appliquer les principes des techniques de gestion universellement acceptés pour garantir l'intégrité des résultats analytiques.

30. L'industrie alimentaire est responsable pour développer et gérer des systèmes en vue de garantir que les denrées alimentaires fournis soient conformes aux exigences fixées par l'autorité (s) compétente (s). L'opérateur commercial alimentaire a la responsabilité primaire de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

31. L'autorité compétente a la responsabilité fondamentale de vérifier et de fournir des assurances quant à la conformité des denrées alimentaires et de la production associée aux exigences prescrites. L'autorité compétente a la responsabilité fondamentale d'assurer l'opération efficace du système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et doit agir sans abus d'influence impropre dans l'exécution de cette responsabilité.



## **10 CADRE LEGISLATIF**

32. Une législation de gestion de la sécurité sanitaire des aliments clairement définie et transparente doit être développée pour offrir un niveau approprié de protection sanitaire et s'appliquer de manière non-discriminatoire pour que des denrées alimentaires ou les aliments pour bétail de sorte que ces produits soient échangés sur le marché national, régional ou international. Une telle législation doit également prévoir l'établissement d'une l'autorité compétente et des exigences de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

33. L'autorité compétente doit être responsable de l'élaboration de la législation qui s'applique à toutes les parties de la chaîne alimentaire et pour vérifier que l'industrie opère des systèmes acceptables qui garantissent la conformité avec les exigences pertinentes et si nécessaire prendre des mesures de renforcement appropriées.

34. Il est nécessaire de garantir que les consommateurs, les parties prenantes et des partenaires commerciaux aient confiance aux processus décisionnels renforçant la législation de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, sa base scientifique et les structures ainsi que l'indépendance des institutions en protégeant la santé et d'autres intérêts.

35. La législation sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit prévoir des mesures visant à garantir que les denrées alimentaires dangereux ne soient pas placés sur le marché et garantir qu'il y ait des systèmes pour identifier et répondre aux problèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments afin de d'assurer le bon fonctionnement du marché régional et protéger la santé humaine. Des questions semblables relatives à la sécurité des aliments pour bétail doivent être adressées.

36. Pour assurer la sécurité sanitaire des aliments, il est nécessaire de prendre en compte tous les aspects de la chaîne de production alimentaire comme un continuum partant de et incluant la production primaire et les aliments pour bétail jusqu'à la vente ou à l'approvisionnement de denrées alimentaires au consommateur parce que chaque élément peut avoir un impact potentiel sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

37. Des aspects de la production, de la fabrication, du transport et de la distribution de les aliments donnée aux animaux qui entrent dans la chaîne alimentaire doivent être pris en compte, ainsi que la l'élevage des animaux qui peuvent être utilisés comme aliments dans les fermes piscicoles, comme la contamination inattendue ou délibérée de l'alimentation et l'adultération ou des mauvaises pratiques frauduleuses ou autres relatives à cela peuvent causer un impact direct ou indirect sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

## **11 CONCEPTION ET DEVELOPPEMENT D'UN SYSTEME DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

38. La conception et l'opération des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent être fondés sur le risque et complètement documenté, en incluant une description de son étendue et de son opération, de ses responsabilités et actions pour le

personnel, afin que toutes les parties impliquées sachent ce qui est attendu d'elles. Des procédures documentées aident à garantir que les contrôles soient réalisés systématiquement et uniformément.

39. La documentation des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent inclure, mais non limitée à:

- a) un organigramme du système de contrôle officiel;
- b) des rôles de chaque niveau dans la hiérarchie (ainsi que d'autres juridictions pertinentes c'est-à-dire, l'État, la Province);
- c) des fonctions/descriptions appropriées d'emploi;
- d) des modes opératoires comprenant des méthodes d'échantillonnage, de contrôle et de test;
- e) une législation et des exigences pertinentes;
- f) des contacts importants;
- g) des informations importantes sur la contamination des denrées alimentaires;
- h) des procédures pour mener des rappels et des enquêtes sur les denrées alimentaires; et
- i) des informations pertinentes sur la formation du personnel.

40. Des exigences, ainsi que des normes alimentaires, des normes et des codes de bonne conduite doivent être fondées sur une science fiable, en utilisant des principes d'analyse de risque élaborés et dans la mesure du possible, être conformes aux normes internationales où de telles exigences atteignent le niveau approprié de protection établi par l'autorité compétente.

## **12 ANALYSE DU RISQUE**

41. Des mesures de gestion de la sécurité sanitaire des aliments élaborées pour régir l'innocuité des aliments pour bétail et des denrées alimentaires doivent généralement être fondées sur l'analyse de risque sauf là où cela n'est pas approprié aux circonstances ou à la nature de la mesure. Un recours à une analyse de risque avant l'adoption de telles mesures doivent faciliter la levée des barrières non justifiées à la circulation libre de denrées alimentaires et de l'alimentation animale.

42. Là où une mesure de gestion de la sécurité sanitaire des aliments développée vise la réduction, l'élimination d'un risque à la santé, les trois composantes interconnectées d'analyse de risque - l'appréciation des risques, la gestion des risques et la communication de risque - fournit une méthodologie systématique à la détermination des mesures efficaces, appropriées et ciblées ou d'autres actions pour protéger la santé. Des appréciations des risques doivent être entreprises de manière indépendante, objective et transparente, sur base des informations scientifiques et des données disponibles pour assurer la confiance dans le fondement scientifique.

43. Dans certains cas, l'évaluation des risques scientifiques seule ne peut pas fournir toutes les informations sur lesquelles une décision de gestion des risques pourrait se baser et que

d'autres facteurs pertinents à la question sous examen doit légitimement être pris en compte en incluant des facteurs sociétaux, économiques, traditionnels, étiques et l'environnementaux ainsi que la faisabilité des contrôles.

## **13 PRINCIPE DE PRECAUTION**

44. Le principe de précaution peut être invoqué pour garantir la protection de la santé dans la région. Afin d'assurer qu'il ne donne pas lieu à une montée des barrières à la circulation libre des denrées alimentaires ou des aliments pour bétail. Par conséquent il est nécessaire d'appliquer ce principe en conformité avec l'Accord SPS de l'OMC .

45. Dans des circonstances spécifiques où il existe un risque à la vie ou à la santé, mais où l'incertitude scientifique persiste, le principe de précaution fournit un mécanisme pour déterminer des mesures de gestion des risques ou d'autres actions afin d'assurer la protection de la santé. Et permettre la libre circulation des denrées alimentaires et des aliments pour bétail.

## **14 COMMERCE ÉTIQUE DES DENREES ALIMENTAIRES**

46. La gestion de la sécurité sanitaire des aliments et la protection des intérêts du consommateur sont un souci croissant du grand public, des organisations non-gouvernementales, des associations professionnelles, des partenaires commerciaux internationaux et des organisations commerciales. Il est nécessaire de garantir que la confiance du consommateur et la confiance des partenaires commerciaux soient protégés de façon ouverte et transparente dans l'élaboration du système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et par les autorités compétentes en prenant des mesures appropriées pour informer le public là où il y a des bases raisonnables permettant à penser que des denrées alimentaires peuvent présenter un risque à la santé.

47. La sécurité et la confiance des consommateurs au sein et à l'extérieur de la région sont d'une importance primordiale. Comme la région se développe comme un marchand global des denrées alimentaires et des aliments pour bétail, dans ce contexte, elle signerait des accords de commerce international, contribuant au développement des normes internationales qui renforcent la législation alimentaire et appuieraient les principes de libre-échange des aliments pour bétail et des denrées alimentaires sûrs, salubres de manière non-discriminatoire, selon les bonnes pratiques commerciales et étiques.

48. Il est nécessaire de garantir que les denrées alimentaires et les aliments pour bétail exportés ou réexportés de la région soient conformes à la législation sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments basée sur le HACCP ou sur les exigences fixées par le pays importateur. Dans d'autres circonstances, les denrées alimentaires et les aliments pour

bétail ne peuvent être exportés ou réexportés que si le pays importateur a expressément marqué son accord. Cependant, il est nécessaire de s'assurer que le cas où il y a un accord du pays importateur, les denrées alimentaires ou les aliments pour bétail dangereux pour la santé ne sont pas exportés ou réexportés.

49. Il est nécessaire d'établir les principes généraux sur lesquels les denrées alimentaires et les aliments pour bétail peuvent être échangés ainsi que les objectifs et les principes pour la contribution de la région à l'élaboration des normes internationales et des traités commerciaux.

50. Certains Etats Membres ont adopté une législation horizontale de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, en particulier, une obligation générale que les opérateurs économiques ne commercialisent que des denrées alimentaires qui sont sûrs. Cependant, ces Etats Membres appliquent différents critères fondamentaux pour établir si des denrées alimentaires sont sûres. Etant donné ces différentes approches et faute d'une législation horizontale dans d'autres Etats Membres, les barrières au commerce des denrées alimentaires sont susceptibles d'être érigées. De la même façon de telles barrières peuvent être érigées quant au commerce de des aliments pour bétail.

Il est donc nécessaire d'établir des exigences générales pour les denrées alimentaires et les aliments pour bétail sûres d'être placés sur le marché, pour garantir que le marché interne de tels produits fonctionne efficacement.

## **15 TRAÇABILITE**

51. L'expérience a démontré que le fonctionnement du marché interne des denrées alimentaires ou des aliments pour bétail peut être compromis lorsqu'il est impossible de tracer les denrées alimentaires ou les aliments pour bétail. Il est par conséquent nécessaire d'établir un système complet de traçabilité dans les entreprises de denrées alimentaires et de denrées alimentaires pour que les prélèvements ciblés et exacts puissent être entrepris ou que des informations puissent être livrées aux consommateurs ou aux autorités de contrôle, en évitant ainsi la possibilité d'une perturbation inutile en cas de problèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

52. Il est nécessaire de garantir que le commerce des denrées alimentaires ou de les aliments pour bétail ainsi qu'un importateur peuvent au moins identifier le point à partir duquel les denrées alimentaires, l'alimentation animale, un animal ou une substance qui peut être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans les aliments pour bétail a été fournie, afin de garantir que sur investigation, la traçabilité peut être assurée à tous les stades.

53. Un opérateur commercial de denrées alimentaires est le mieux placé pour concevoir un système sûr en vue de fournir des denrées alimentaires et garantir que les denrées qu'il fournit sont salubres; ainsi, il doit avoir au préalable la responsabilité juridique pour garantir la gestion de la sécurité sanitaire des aliments en conformité avec les principes de

la méthode HACCP. Bien que ce principe st appliqué dans certains Etats Membres dans la législation alimentaire, dans d'autres domaines, cela n'est pas explicite sinon que la responsabilité est assumée par les autorités compétentes de l'Etat Membre par le biais des activités de contrôle qu'ils réalisent. De telles disparités sont susceptibles de créer des barrières pour les échanges et dénaturer la concurrence entre les opérateurs commerciaux de denrées alimentaires dans les différents Etats Membres.

54. Un opérateur commercial de denrées alimentaires doit rendre disponible son système d'assurance de la qualité hygiénique y compris son système de traçabilité à l'autorité compétente pour l'inspection à chaque instant. L'autorité compétente doit avoir le pouvoir de prendre une action légale acceptable en l'endroit de n'importe quel opérateur qui contrevient la réglementation sur la sécurité sanitaire des aliments.

Ceci peut inclure la confiscation et la destruction appropriée des denrées alimentaires impropres à la consommation humaine.

## **16 SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION**

55. Des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires doivent être développés et utilisés si nécessaire pour garantir que les denrées alimentaires et leurs systèmes de production, remplissent les conditions en vue de protéger les consommateurs contre les risques alimentaires et les pratiques mensongères du marketing et faciliter le commerce sur base de la description exacte du produit. Des systèmes d'inspection et de certification doivent être entièrement efficaces dans l'atteinte de leurs objectifs désignés en considérant la détermination du niveau acceptable de protection qui est exigé.

56. Les refus d'importation des denrées alimentaires causés par le défaut de se conformer aux conditions d'importation du pays et qui couvre tous les types de denrées alimentaires doivent être communiqués par le biais d'un échange d'information structuré.

57. Un cadre pour le développement systèmes d'inspection et de certification de l'importation et de l'exportation doit être mis en place pour aider les Etats Membres dans l'application des exigences et la détermination de l'équivalence, en protégeant ainsi des consommateurs et en facilitant le commerce des denrées alimentaires et aider à créer et à maintenir la confiance nécessaire dans le système d'inspection et de certification d'un pays exportateur pour faciliter un commerce équitable, en tenant compte des attentes des consommateurs pour un niveau approprié de protection. Des exigences semblables doivent s'appliquer aux aliments pour bétail et aux opérateurs commerciaux de l'alimentation animale.

## **17 CAPACITE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE**

58. La base scientifique et technique de la législation de la région relative à la sécurité sanitaire des aliments et de les aliments pour bétail doit contribuer à la réalisation d'un

niveau élevé de protection de la santé dans la région. La région doit avoir accès à un appui technique et scientifique experte, indépendant et efficace.

59. Les questions scientifiques et techniques par rapport à la sécurité de des aliments pour bétail et des denrées alimentaires deviennent de plus en plus importantes et complexes. L'établissement des Groupes Techniques ad hoc, sous le Groupe de Travail des Experts de la Sécurité sanitaire des Aliments de la SADC doit fournir l'appui technique et scientifique nécessaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments et de les aliments pour bétail produite et échangée à partir de la région.

60. Conformément aux principes généraux de la législation sur les aliments, les Groupes Techniques ad hoc, doivent assumer le rôle de référence scientifique indépendant dans l'évaluation des risques et devront ainsi aider à garantir le fonctionnement harmonieux du marché régional. Ils peuvent être consulté pour donner des opinions sur les questions scientifiques contentieuses, en permettant ainsi aux institutions des communautés et aux Etats membres de prendre des décisions dans le cadre de la gestion des risques nécessaires en connaissance des causes pour garantir la sécurité sanitaire des aliments et de les aliments pour bétail tout en aidant à éviter la fragmentation du marché régional par l'adoption de dispositions non justifiés ou inutiles à la libre circulation des denrées alimentaires et de l'alimentation animale.

Les Termes de Référence des Groupes Techniques ad hoc sont définis dans l'annexe aux Termes de Référence.

## **18 SYSTEME DES URGENCES ALIMENTAIRES ET D'ALERTE RAPIDE**

61. Lorsqu'un cas d'urgence de gestion de la sécurité sanitaire des aliments survient, en vue de minimiser des effets de santé publique défavorables potentiels, il est essentiel de communiquer la nature et l'étendue du problème de gestion de la sécurité sanitaire des aliments à toutes les parties importantes aussi rapidement que possible. Cela doit être fait de manière à éviter une action injustifiée contre d'autres denrées alimentaires émanent du même ou d'autres Etats Membres ou des partenaires commerciaux, qui ne sont pas impliqués dans la situation d'urgence. La nature globale de l'alimentation exige que cette communication se produise entre les nations au niveau gouvernemental approprié.

62. Les incidents de gestion de la sécurité sanitaire des aliments connus à travers le monde ont démontré le besoin d'établir des mesures appropriées dans les situations d'urgence garantissant que toutes les denrées alimentaires, quelles que soient leurs types et origine et les aliments pour bétails, doivent être soumis aux mesures communes en cas de risque sérieux à la santé humaine, à la santé animale ou à l'environnement. Une telle approche qui complète les mesures de gestion de la sécurité sanitaire des aliments d'urgence doit permettre de prendre une action efficace et éviter des disparités artificielles dans le

traitement d'un risque sérieux par rapport aux denrées alimentaires ou à l'alimentation animale.

63. Les crises de denrées alimentaires récentes ont aussi montré les avantages de la mise en place des procédures rapides correctement adaptées pour la gestion de la crise alimentaire. Ces procédures d'organisation doivent rendre possible l'amélioration de la coordination des efforts et la détermination des mesures les plus efficaces sur base des meilleures informations scientifiques. Les Comités Techniques doivent fournir assistance scientifique et technique sous forme de conseil en cas de crise alimentaire.

64. Un système d'alerte rapide doit être développé par le Comité Scientifique et doit couvrir les denrées alimentaires et les aliments pour bétail et il doit être géré par le Comité Technique qui gère la Sécurité sanitaire des aliments en coordination avec les agences de gestion de la sécurité sanitaire des aliments des Etats Membres.

## **19 ENREGISTREMENT ET APPROBATION DES PRODUITS MEDICINAUX VETERINAIRES ET DES PRODUITS POUR LA PROTECTION DES PLANTES ET DES DENREES ALIMENTAIRES AINSI QUE DES PRODUITS POUR LA PRESERVATION DE L'ALIMENTATION ANIMALE**

65. Un contrôle des niveaux de pesticides et des résidus de médicaments vétérinaires ainsi que des résidus d'autres intrants agricoles dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux à des quantités qui peuvent ne pas poser un risque de santé, doit être effectué dans une approche intégrée impliquant les acteurs clés le long de la chaîne alimentaire de la production primaire, au transport et au stockage au point final d'utilisation. Le Comités Techniques ad hoc doivent, dans le contexte de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments et pour éviter le dédoublement des efforts, développer des directives pour l'approbation et l'enregistrement de produits médicaux vétérinaires, de protection de la santé des plantes et des produits de préservation des denrées alimentaires.

66. En plus des exigences de Bonnes Pratiques Agricoles, de Bonnes Pratiques Vétérinaires et de Bonnes Pratiques d'Hygiène, les directives à développer par le Comités Techniques ad hoc doivent se concentrer sur les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments basée sur l'analyse des risques et des points de contrôle critiques (HACCP) en tenant compte des retraits et du temps de rétention, des limites maximums de résidus et/ou leur métabolites dans n'importe quelle portion comestible du produit des denrées alimentaires ou aliments pour bétail y compris les résidus d'impuretés associées aux produits vétérinaire ou aux pesticides concernés.

67. Les directives développées par les Comités Techniques ad hoc doivent aborder, mais ne doivent pas se limiter à la prescription du format et du contenu d'un dossier

d'enregistrement, au nombre d'échantillons, l'emballage et d'étiquetage es informations et des études et des données considérées comme minimales pour démontrer la qualité, la sécurité et l'efficacité des produits médicaux vétérinaires, des produits de protection de la santé des végétaux et des produits de préservation des denrées alimentaires.

68. La conformité à ces directives régionales dans le cadre de la soumission des demandes facilitera le traitement et l'évaluation transparente, uniforme et rapide des dossiers et par conséquent l'autorisation de mise sur le marché. Cela permettra aux demandeurs de commercialiser leurs produits à temps et de les rendre disponibles pour les consommateurs tout en observant la protection de la santé humaine, animale et des végétaux ainsi que la protection de l'environnement.

## **20 DIRECTIVES POUR LA LOI GENERALE SUR LA GESTION DE LA SECURITE ALIMENTAIRE**

### ***Article 1 - Généralités***

Un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments efficace est une nécessité pour chaque Etat Membre pour protéger ses consommateurs (nationaux et internationaux) contre les denrées alimentaires qui sont contaminés, frelatés ou autrement préjudiciables à la santé, ou qui sont incorrectement emballés ou étiquetés.

Une loi de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doit aborder d'une manière intégrée tous les éléments relatifs à la production nationale, à l'importation et à l'exportation de denrées alimentaires et des aliments pour bétail ; et doivent en particulier, réguler la production, le stockage, le transport et la vente de denrées alimentaires et des aliments des animaux à l'intérieur des frontières territoriales.

Les directives de la loi de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments fournissent un cadre pour développer des régimes d'alimentation régionaux et assister les gouvernements membres dans le développement et l'opération d'une loi et des normes nationales de gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments.

Ces directives mettent aussi en perspective le besoin d'apprécier les rôles joués par différentes professions à différentes étapes de la chaîne alimentaire. Les directives essaient aussi d'expliquer clairement les rôles de différentes autorités compétentes dans les Etats membres comme la réussite d'un système de gestion de la Sécurité sanitaire des aliments est étroitement lié à la collaboration d'une gamme étendue d'équipes d'experts multidisciplinaires.



## ***Article 2 - Portée***

1. Ces directives pour une loi de gestion de la sécurité sanitaire des aliments s'étendent à toutes les étapes de la production, du traitement et de la distribution de denrées alimentaires et aussi de la production de l'alimentation animale, ou administrée aux animaux destinés à la consommation humaine et abordent tous les éléments des directives pour la politique régionale de gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments. Elles établissent aussi les principes et les responsabilités communes, les moyens de fournir une forte base scientifique, une activité efficace d'organisation et les procédures pour renforcer la prise de décision sur les questions de sécurité de les aliments pour bétail et des denrées alimentaires.
2. Les exigences prescrites dans les articles 3 à 8 formeront un cadre général de nature horizontale à suivre lorsque les Etats Membres décident de prendre des mesures.
3. Les lois et les normes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments existantes dans les Etats Membres seront adaptés en vue de se conformer aux Articles 3 à 8.
4. Jusque-là et en guise de la dérogation du paragraphe 2, la législation existante sera exécutée en tenant compte des principes posés dans les Articles 3 à 8.

## ***SECTION 1: LOI GENERALE SUR LES PRINCIPES DE GESTION DE LA SECURITE ALIMENTAIRE***

### ***Article 3 - Objectifs Généraux***

1. La loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments poursuivra un ou plusieurs objectifs généraux pour atteindre le niveau approprié de protection de la vie et de la santé humaine et de la protection du bien-être des consommateurs, y compris les pratiques justes dans le commerce des denrées alimentaires en tenant compte, si nécessaire, de la protection de la santé et du bien-être animal, de la santé des végétaux et de l'environnement.
2. La loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments visera l'accomplissement de la libre circulation dans la région des denrées alimentaires et des aliments pour bétail fabriquées ou commercialisées selon les principes généraux et les exigences de cette loi.
3. Là où les normes régionales ou internationales existent ou dont la signature est imminente, elles seront pris en considération dans le développement ou l'adaptation de la loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, excepté les cas où de telles normes ou des parties importantes de ces normes seraient un moyen inefficace ou inapproprié pour l'atteinte des objectifs légitimes de la loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments ou là où il y a une justification scientifique, ou là où ils résulteraient en un niveau de protection différent de celui déterminé comme approprié dans la région.

#### ***Article 4 - Analyse des risques***

1. Pour atteindre l'objectif général d'un niveau approprié de protection de la santé et de la vie humaine, la loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments sera basée sur l'analyse des risques sauf là où elle n'est pas appropriée aux circonstances ou à la nature de la mesure.
2. L'évaluation des risques sera fondée sur l'évidence scientifique disponible et entreprise de manière indépendante, objective et transparente.
3. La gestion des risques tiendra compte des résultats de l'évaluation des risques et en particulier, des opinions des Groupes Techniques ad hoc, d'autres facteurs relatifs à la question sous analyse et au principe préventif là où les conditions posées à l'Article 3 (1) sont pertinentes, pour atteindre les objectifs généraux de la loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments établie à l'Article 3.

#### ***Article 5 - Principe de Précaution***

1. Dans des circonstances spécifiques où, suite à une évaluation des informations disponibles, la possibilité d'effets nocifs sur la santé est identifiée, mais l'incertitude scientifique persiste, des mesures de précaution de la gestion des risques nécessaires pour garantir que le niveau élevé de la protection de la santé choisi dans la région peut être adoptées, en attendant d'autres informations scientifiques pour une évaluation plus complète des risques.
2. Les mesures adoptées sur base du paragraphe 1 seront proportionnées et non pas limitatives envers le commerce au delà de ce qui est requis pour atteindre le niveau approprié de protection choisi dans la région, pour la santé en tenant compte de la faisabilité technique et économique et d'autres facteurs considérés comme relatifs à la question sous analyse. Les mesures seront revues après une période de temps raisonnable, selon la nature du risque à la vie ou à la santé identifiés et le type d'informations scientifiques devant clarifier l'incertitude scientifique et conduire une évaluation plus complète des risques.

#### ***Article 6 - Protection des intérêts des consommateurs***

1. La loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments visera la protection des intérêts des consommateurs et fournira une base aux consommateurs pour faire des choix opérés en connaissance de cause par rapport aux denrées alimentaires qu'ils consomment.

Elle visera la prévention:

- (a) des pratiques frauduleuses ou mensongères;
- (b) de la fraude alimentaire; et

(c) d'autres pratiques qui peuvent induire le consommateur en erreur.

## ***SECTION 2: PRINCIPES DE TRANSPARENCE***

### ***Article 7 - Consultation Publique***

Il y aura une consultation publique ouverte et transparente, directement ou par les corps représentatifs, pendant la préparation, l'évaluation et la révision de loi sur la gestion de la Sécurité Sanitaire des Aliments, sauf là où l'urgence de la question ne le permet pas.

### ***Article 8 - Informations Publiques***

Sous toutes réserves aux provisions applicables des lois régionales et nationales sur l'accès aux documents, là où il y a des bases raisonnables pour penser que des denrées alimentaires ou les aliments pour bétail peuvent présenter un risque pour la santé humaine ou animale, alors, selon la nature, le sérieux et la mesure de ce risque, les autorités publiques prendront des mesures appropriées pour informer le grand public de la nature du risque à la santé, en identifiant la mesure la plus complète possible sur les denrées alimentaires ou de l'alimentation animale, ou le type de denrées alimentaires ou de l'alimentation animale, le risque qu'il peut présenter et les mesures qui sont prises ou étant sur le point d'être prises pour prévenir, réduire ou éliminer ce risque.

## ***SECTION 3: OBLIGATIONS GENERALES POUR LE COMMERCE ALIMENTAIRE***

### ***Article 9 - Les denrées alimentaires et les aliments des animaux importés dans la région de la SADC***

Les denrées alimentaires et les aliments pour bétail importés dans la région et placé sur le marché dans la région se conformeront aux exigences pertinentes de cette loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments ou des conditions reconnues par la région comme étant au moins équivalentes à elles ou, là où un accord spécifique existe entre la région et le pays exportateur, avec les exigences qui y sont contenues.

### ***Article 10 - Denrées alimentaires et les aliments des animaux exportés à partir de la région***

1. Les denrées alimentaires et les aliments pour bétail exportés ou réexportés à partir de la région et placé sur le marché d'un pays importateur se conformeront aux exigences pertinentes de cette loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, sauf autrement demandé par les autorités du pays importateur ou établi selon les lois, les règlements, les

normes, les codes de bonne conduite et d'autres procédures juridiques et administratives qui peuvent être en vigueur dans le pays importateur.

Dans d'autres circonstances, sauf dans le cas où les denrées alimentaires sont préjudiciables à la santé ou là où les aliments pour bétail présentent un danger, les denrées alimentaires et les aliments pour bétail ne peuvent être exportés ou réexportés que si les autorités compétentes du pays de destination ont expressément marqué leur accord, après avoir été complètement informées des raisons pour lesquelles et des circonstances dans lesquelles les denrées alimentaires ou les aliments des animaux concernée ne pouvaient pas être placés sur le marché dans la région.

2. Là où les clauses d'un accord bilatéral conclu entre la région ou un de ses Etats Membres et un pays importateur sont applicables, les denrées alimentaires et les aliments pour bétail exportés à partir de la région ou de ces Etats Membres à ce pays importateur se conformeront aux dites provisions.

### ***Article 11 - Refus des denrées alimentaires et de l'alimentation animale***

1. Lorsque les autorités compétentes dans un pays importateur rejettent une livraison de denrées alimentaires ou d'aliments pour bétail présentés pour l'importation ils doivent toujours fournir des informations à l'importateur de la livraison apportant les raisons du refus. Des informations appropriées doivent aussi être fournies à l'exportateur si les autorités compétentes reçoivent une telle demande.

2. Lorsque le refus de la livraison émane de:

a) l'évidence d'une insalubrité de les aliments pour bétail ou de denrées alimentaires sérieuse ou d'un problème de santé publique du pays exportateur;

b) la preuve de présentation erronée sérieuse ou de fraude;

c) la preuve d'un échec sérieux dans le système de gestion de la sécurité des aliments pour bétail et des denrées alimentaires dans le pays exportateur, les autorités compétentes dans le pays importateur doit notifier les autorités compétentes du pays exportateur immédiatement (par télécommunication ou d'autres moyens de communication rapides semblables).

3. Là où les denrées alimentaires ou les aliments pour bétail importés ont été rejetés sur base de l'échantillonnage et/ou de l'analyse dans le pays importateur, des détails doivent être rendus disponibles sur demande quant à l'échantillonnage et aux méthodes analytiques ainsi qu'aux résultats des tests et à l'identité du laboratoire de qui a effectué les analyses.

4. Les informations suivantes doivent être fournies par les autorités compétentes par rapport au refus de denrées alimentaires ou des aliments pour bétail importés selon qu'elles sont disponibles et appropriées aux circonstances.

a) L'identification des denrées alimentaires ou de les aliments pour bétail concernés

- la description et la quantité du produit
- le type et la taille du paquet
- l'identification du lot (numéro, date de production, etc.)
- le numéro du conteneur, la facture de chargement ou des détails de transport semblables
- d'autres cachets d'identification, des marques ou des numéros
- le numéro du certificat
- le nom et l'adresse du fabricant, du producteur, du vendeur et/ou de l'exportateur, le numéro d'établissement, selon le cas

b) Détails d'importation

- le port ou autre point d'entrée
- le nom et l'adresse de l'importateur
- la date présentée pour l'entrée

c) Détails de décision de rejet

- le tout/partie (spécifier) de la livraison rejetée
- le nom et l'adresse de l'autorité de contrôle de denrées alimentaires prenant la décision de rejet
- la date de la décision
- le nom et l'adresse de l'autorité compétente sur les denrées alimentaires ou l'alimentation animale, qui peut fournir plus d'informations sur la raison du rejet

d) Raison (s) pour le rejet

- contamination biologique/microbiologique
- contamination chimique (pesticide ou résidus de médicaments vétérinaires, les métaux lourds, etc.)
- contamination radionucléide
- étiquetage incorrect ou erroné
- défaut de composition
- non-conformité avec les exigences des additifs alimentaires
- qualité organoleptique inacceptable
- défauts techniques ou physiques (par ex., dommage de l'emballage)
- certification incomplète ou incorrecte
- ne vient pas d'un pays, d'une région ou d'un établissement autorisé
- d'autres raisons

e) Mesures prises

- denrées alimentaires ou aliments des animaux détruits

- denrées alimentaires ou aliments des animaux en attente de rénovation/rectification des manques dans la documentation
- denrées alimentaires ou aliments des animaux en en instance d'attente de jugement final
- lieu où les denrées alimentaires ou les aliments des animaux sont gardés
- importation accordée pour une utilisation autre que la consommation humaine
- réexportation accordée dans certaines conditions, par ex. aux pays avertis spécifiés
- importateur notifié
- autorités d'ambassade/compétentes dans le cadre des denrées alimentaires ou des aliments des animaux des pays exportateurs notifiés
- autorités compétentes dans d'autres pays de destination probables notifiés
- Autres

5. A la réception d'une telle communication, les autorités compétentes du pays exportateur doivent entreprendre l'enquête nécessaire pour déterminer la cause de tout problème qui avait causé le rejet de la livraison. L'autorité compétente dans le pays exportateur, s'il le lui est demandé, doit fournir aux autorités du pays importateur des informations sur le résultat de l'enquête nécessaire, si elles sont disponibles. Les discussions bilatérales doivent avoir lieu selon la nécessité. Dans d'autres circonstances, par exemple:

- a) là où il y a évidence d'échecs répétés de nature corrigable (par ex. des erreurs d'étiquetage, des documents égarés); ou
- b) là où il y a l'évidence d'échecs systématiques dans la manipulation, le stockage ou le transport à la suite de l'inspection/certification par les autorités compétentes des pays exportateurs,

6. Les pays doivent autant que possible minimiser les restrictions de la divulgation à d'autres pays des informations sur les denrées alimentaires ou les aliments pour bétail rejetés. Dans certains pays les informations du pays sur les résultats obtenus dans le contrôle public des aliments pour bétail ou des denrées alimentaires est gratuitement disponible; alors que dans d'autres les contraintes juridiques peuvent prévenir ou restreindre la diffusion aux tierces personnes des informations, par exemple, sur les rejets de l'importation. Dans certains cas les informations ne peuvent pas être échangées avant qu'un certain temps ne se soit écoulé.

### ***Article 12 - Normes internationales***

Sous toutes réserves à leurs droits et obligations, la région et les Etats Membres:

- (a) contribueront au développement des normes techniques internationales pour les denrées alimentaires et les aliments pour bétail ainsi que les normes sanitaires et phytosanitaires;

- (b) promeuvent la coordination du travail sur les normes concernant les denrées alimentaires et les aliments pour bétail entreprises par les organisations gouvernementales et non-gouvernementales internationales;
- (c) contribueront, si nécessaire et approprié, à l'élaboration des accords sur la reconnaissance de l'équivalence des mesures en rapport avec les denrées alimentaires spécifiques et les aliments pour bétail.
- (d) promeuvent la consistance entre les normes techniques internationales et la loi sur les denrées alimentaires en garantissant que le niveau élevé de protection adoptée dans la région ne soit pas réduit.
- (e) Adopter les normes techniques sanitaires et phytosanitaires internationales pour les denrées alimentaires et les aliments pour bétail

#### ***SECTION 4: LOI GENERALE SUR L'EXIGENCE DE LA GESTION DE LA SECURITE ALIMENTAIRE***

##### ***Article 13 - Exigences de gestion de la sécurité sanitaire des aliments***

1. Les denrées alimentaires ne seront pas placés sur le marché ou distribués (comme aide alimentaire) s'ils sont dangereux.
2. Les denrées alimentaires seront jugés dangereux s'ils sont considérés comme:
  - (a) préjudiciables à la santé;
  - (b) impropres à la consommation humaine.
3. En déterminant si des denrées alimentaires sont dangereuses, on doit tenir compte:
  - (a) des conditions d'utilisation normales des denrées alimentaires par le consommateur et à chaque étape de production, de traitement et de distribution et
  - (b) des informations fournies au consommateur, ainsi que des informations sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement disponibles pour le consommateur concernant l'évocation d'effets de santé déficitaire spécifiques des denrées alimentaires particuliers ou d'une catégorie de denrées alimentaires.
4. En déterminant si des denrées alimentaires sont préjudiciables à la santé, on doit tenir compte:

- (a) non seulement des effets immédiats et/ou à court terme et/ou à long terme probables de ces denrées alimentaires sur la santé d'une personne qui les consomme, mais également sur les générations futures;
- (b) des effets toxiques cumulatifs probables;
- (c) des sensibilités de santé particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque les denrées alimentaires sont destinées à cette catégorie de consommateurs.

5. En déterminant si des denrées alimentaires sont impropres à la consommation humaine, on doit voir si les denrées alimentaires sont inacceptables pour la consommation humaine selon l'utilisation que l'on veut en faire, pour des raisons de contamination, que ce soit par un problème superflu ou autrement, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

6. Là où tout aliment dangereux fait partie d'un paquet, d'un lot ou d'une livraison de denrées alimentaires de la même classe ou description, il sera supposé que tous les denrées alimentaires dans ce paquet, ce lot ou cette livraison sont aussi dangereux, à moins que suite à une évaluation détaillée il n'y ait aucune évidence que le reste du paquet, du lot ou de la livraison est dangereux.

7. On jugera que les denrées alimentaires qui sont conformes aux provisions régionales spécifiques régissant la gestion de la sécurité sanitaire des aliments sont sûres dans la mesure où les aspects couverts selon les provisions régionales spécifiques sont concernés.

8. La conformité des denrées alimentaires aux provisions spécifiques applicables à ces denrées alimentaires n'empêchera pas les autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour en imposer des restrictions pour leur placement sur le marché ou exiger son retrait du marché où il y a des raisons de penser que, en dépit d'une telle conformité, les denrées alimentaires sont dangereux.

9. Là où il n'y a aucune provision nationale spécifique dans la loi nationale sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments de l'Etat Membre dans le territoire à partir duquel les denrées alimentaires sont commercialisés, on jugera que les denrées alimentaires sont sûrs lorsqu'ils sont conformes aux provisions spécifiques de la Région.

#### ***Article 14 - Exigences pour la salubrité de les aliments pour bétail***

1. Les aliments pour bétail ne seront pas placés sur le marché ou administrés à n'importe quel animal destiné à la consommation s'ils sont dangereux.

2. On jugera que les aliments pour bétail est dangereuse pour son utilisation volontaire si elle est considérée:

- (a) avoir un effet déficitaire sur la santé animale ou humaine;



(b) rendre les denrées alimentaires provenant des animaux producteurs pour la consommation humaine.

3. Là où un aliment pour animaux a été identifiée comme ne répondant pas aux exigences de salubrité de les aliments pour bétail fait partie d'un paquet, d'un lot ou d'une livraison d'une aliment des animaux de la même classe ou description, il sera supposé que tout l'aliment pour animaux dans ce paquet, ce lot ou cette livraison est aussi affectée, à moins que suite à une évaluation détaillée il n'y ait aucune évidence que le reste du paquet, du lot ou de la livraison ne réponde pax aux exigences sécuritaires de l'alimentation animale.

4. On jugera que les aliments pour bétail sont sûrs s'ils sont conformes aux provisions régionales spécifiques régissant les régissant

5. La conformité de les aliments pour bétail aux provisions spécifiques applicables n'empêchera pas les autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions pour leur placement sur le marché ou exiger leur retrait du marché lorsqu'il y a des raisons de penser que, en dépit d'une telle conformité, les aliments pour bétail sont dangereux.

6. Là où il n'y a aucune provision nationale spécifique dans la loi nationale régissant la sécurité de les aliments pour bétail de l'Etat Membre dans le territoire à partir duquel les aliments pour bétail est commercialisée, on jugera que les aliments pour bétail est sûre lorsqu'elle se conforme aux provisions spécifiques de la Région.

### ***Article 15 - Présentation***

Sous toutes réserves aux provisions plus spécifiques de la loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, l'étiquetage, la publicité et la présentation des denrées alimentaires ou de l'alimentation animale, ainsi que leur forme, apparence ou emballage, les matériels d'emballage utilisés, la manière selon laquelle ils sont arrangés et le cadre dans lequel ils sont affichés et les informations qui sont rendues disponibles sur eux par n'importe quel moyen, n'induiront pas de consommateurs en erreur.

### ***Article 16 - Responsabilités***

1. Les opérateurs commerciaux de denrées alimentaires et des aliments pour animaux à toutes les étapes de production, de traitement et de distribution dans les entreprises sous leur contrôle garantiront que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux exigences de la loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments qui sont pertinentes à leurs activités et vérifieront que de tels besoins sont satisfaits.

2. Les Etats membres appliqueront la loi sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et contrôleront et vérifieront que les exigences pertinentes de la loi sur la gestion de la

sécurité sanitaire des aliments sont réalisées par les opérateurs commerciaux de denrées alimentaires et des aliments pour bétail à toutes les étapes de production, de traitement et de distribution. Dans ce but, ils maintiendront un système officiel de contrôle et d'autres activités appropriées aux circonstances, ainsi que la communication publique sur la sécurité et le risque des denrées alimentaires et des aliments pour bétail, la surveillance de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour bétail et d'autres activités de suivi couvrant toutes les étapes de production, de traitement et de distribution. Les Etats Membres fixeront aussi les règles sur les mesures et les peines applicables aux infractions des lois sur la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour bétail. Les mesures et les peines prévues seront efficaces, proportionnelles et dissuasives.

***Article 17 - Responsabilités pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments:  
Opérateurs commerciaux pour les denrées alimentaires***

1. Si un opérateur commercial de denrées alimentaires considère ou a une raison de croire que les denrées alimentaires qu'il a produits, traités, fabriqués, importés, ou distribués ne sont pas conformes aux exigences de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, il amorcera immédiatement des procédures pour retirer les denrées alimentaires en question et en informera les autorités compétentes. Là où le produit peut avoir atteint le consommateur, l'opérateur informera effectivement et avec exactitude les consommateurs de la raison de son retrait et si nécessaire, redemander des consommateurs des produits déjà fournis à eux quand d'autres mesures ne sont pas suffisantes pour permettre d'atteindre un niveau approprié de protection de la santé.
2. Un opérateur commercial de denrées alimentaires responsable de la vente au détail ou des activités de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la salubrité ou l'intégrité alimentaire, dans les limites de ses activités respectives, initiera des procédures pour retirer des produits non conformes aux exigences de sécurité sanitaire des aliments du marché et contribuera à la sécurité sanitaire transmettant des informations pertinentes nécessaires pour localiser les denrées alimentaires, en coopérant dans les mesures prises par les producteurs, les traiteurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.
3. Un opérateur commercial de denrées alimentaires informera immédiatement les autorités compétentes s'il considère ou s'il a une raison de croire que les denrées alimentaires qu'il a placés sur le marché peuvent être préjudiciables à la santé humaine. Les opérateurs informeront les autorités compétentes des mesures prises pour prévenir des risques au consommateur final et n'empêcheront ou ne décourageront aucune personne à coopérer, conformément à la pratique légale et juridique nationale, avec les autorités compétentes, là où cela peut être empêché, réduire ou éliminer un risque émanant des denrées alimentaires.
4. Les opérateurs commerciaux de denrées alimentaires collaboreront avec les autorités compétentes sur les mesures prises pour éviter ou réduire les risques causés par des denrées alimentaires qu'ils fournissent ou ont fournis.

### ***Article 18 - Responsabilités pour l'alimentation animale: Opérateurs commerciaux pour l'alimentation animale***

1. Si un opérateur commercial des aliment pour bétail considère ou a une raison de croire que les aliments qu'il a produits, traités, fabriqués, importés, ou distribués ne sont pas conformes aux exigences de gestion de la sécurité sanitaire, il amorcera immédiatement des procédures pour retirer les denrées alimentaires en question du marché où le contrôle immédiat de cet opérateur commercial initial de denrées alimentaires et en informera les autorités compétentes. Dans ces circonstances ou, dans le cas de l'Article 14 (3), où le paquet, le lot ou la livraison ne répondent pas aux exigences de la sécurité sanitaire, ces aliments sernt détruits, à moins que l'autorité compétente ne soit satisfaite autrement. L'opérateur informera effectivement et avec exactitude les consommateurs de la raison de son retrait et si nécessaire, reprendre d'eux les produits déjà fournis lorsque d'autres mesures ne sont pas suffisantes pour permettre d'atteindre un niveau approprié de protection de la santé.

2. Un opérateur commercial responsable dont les activités de vente au détail ou de distribution d'aliment pour bétail n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité de l'alimentation animale, dans les limites de ses activités respectives, initiera des procédures pour retirer les produits non conformes aux exigences de salubrité de des aliments du marché et contribuera à la salubrité des aliments en transmettant des informations pertinentes nécessaires pour localiser les aliments en question, en coopérant dans les mesures prises par les producteurs, les traiteurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.

3. Un opérateur commercial responsable d'aliments pour bétail informera immédiatement les autorités compétentes s'il considère ou s'il a une raison de croire que aliments placés sur le marché peuvent pas répondre aux exigences de la sécurité sanitaire. Il informera les autorités compétentes des mesures prises pour prévenir des risques émanant de l'utilisation de ces produits et n'empêchera ou ne découragera aucune personne à coopérer, conformément à la pratique légale et juridique nationale, avec les autorités compétentes, là où cela peut être empêché, réduire ou éliminer un risque émanant de ces denrées

4. Les opérateurs commerciaux pour les aliments pour bétail collaboreront avec les autorités compétentes sur les mesures prises pour éviter des risques causés par un aliment pour animaux qu'ils fournissent ou qu'ils ont fourni.

### ***Article 19 - Traçabilité***

1. La traçabilité des denrées alimentaires, de l'alimentation animale, des animaux destinés à la consommation et d'autres substances qui doivent être incorporées dans des denrées alimentaires ou les aliments pour bétail sera établie à toutes les étapes de production, de traitement et de distribution.

2. Les opérateurs commerciaux pour les denrées alimentaires et des aliments pour bétail doivent être capable d'identifier toute personne qui leur a fourni des denrées alimentaires, des aliments pour bétail, un animal qui entre dans la chaîne alimentaire, ou n'importe quelle substance destinée à être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans les aliments de bétails. Pour ce, de tels opérateurs mettront en place des systèmes et des procédures qui tiennent compte de ces informations à être rendues disponibles pour les autorités compétentes sur demande.

3. Les opérateurs commerciaux pour les denrées alimentaires et des aliments pour bétails mettront en place des systèmes et des procédures pour identifier les autres entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Ces informations seront rendues disponibles pour les autorités compétentes sur demande.

4. Les denrées alimentaires ou les aliments pour bétail placés sur le marché ou qui seront probablement placés sur le marché dans la région, seront adéquats et correctement étiquetés ou identifiés pour faciliter leur traçabilité, par la documentation pertinente ou les informations conformément aux exigences pertinentes de dispositions plus spécifiques.

### ***Article 20 - Responsabilité***

Les provisions de cet article seront sous toutes réserves, la référence régionale sur l'approximation des lois, des normes et des provisions administratives des Etats Membres concernant l'obligation pour les produits défectueux (1).

### ***Article 21 - Urgences alimentaires***

1. Là où les autorités compétentes dans l'importation et/ou l'exportation des pays se rendent compte d'une situation d'urgence pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, la communication des informations et des risques qui entourent la situation d'urgence doit être entreprise. Les principes pour l'échange d'informations doivent inclure:

- a) Sa nature et sa portée, dans la mesure du possible, doivent être clairement et complètement décrites par les autorités compétentes appropriées.
- b) Il doit y avoir un échange d'informations entre les points de contact officiels désignés par les autorités compétentes.
- c) Un pays qui détecte une situation de cas d'urgence par rapport à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, qu'il soit un pays importateur ou un pays exportateur, doivent immédiatement informer tous les pays affectés et potentiellement affectés connus.
- d) Toutes les informations pertinentes doivent être partagées par les autorités compétentes ayant détecté un cas d'urgence de gestion de la sécurité sanitaire des

aliments pour permettre à tous les pays affectés et potentiellement affectés d'effectuer une gestion des risques en connaissance de causes et/ou décider de communiquer les risques.

- e) Les autorités compétentes doivent aussi fournir des informations claires, pertinentes, factuelles et ponctuelles aux parties prenantes importantes dans la mesure du possible.
- f) Le flot d'informations doit être transparent et continuer pendant toutes les phases de la situation de cas d'urgence alimentaire pour permettre une évaluation continue ainsi que le développement de la réponse d'urgence.

2. Les autorités compétentes doivent échanger les informations suivantes avec tous les pays affectés et potentiellement affectés connus comme importants à l'identification en cas d'urgence dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

- a. La nature du cas d'urgence de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ainsi que les dangers et les risques identifiés, la méthodologie utilisée et toute hypothèse faite;
- b. L'identification détaillée des denrées alimentaires concernés ainsi que la marque du produit et les informations sur le certificat;
- c. Le (s) groupe (s) démographique (s) affectés et potentiellement affectés;
- d. Les informations de l'expédition relatives, par ex. le nom et les informations de contact de l'exportateur, de l'importateur, du dépositaire et des expéditeurs;
- e. Les mesures prises pour réduire ou éliminer le danger;
- f. Les détails complets du point de contact officiel désigné et de l'autorité compétente importante.

3. Les mesures prises par le pays exportateur ou importateur en cas d'urgence alimentaire doivent inclure:

- a) les mesures pour identifier et prévenir la vente et l'exportation des denrées alimentaires;
- b) les mesures pour rappeler les denrées alimentaires des marchés, peu importe si ces rappels sont volontaires ou obligatoires;
- c) les mesures pour prévenir des problèmes ultérieurs;
- d) les mesures pour réduire le risque par un traitement physique approprié;
- e) les méthodes de diagnostic et de traitement pour les personnes affectées;

f) les mesures prises concernant la disposition finale (par ex. la destruction des denrées alimentaires).

## ***SECTION 5: INSPECTION ET CERTIFICATION<sup>4</sup>***

### ***Article 22 - Systèmes d'inspection et de certification***

1. Des systèmes d'inspection et de certification pour garantir la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour bétail doivent être conçus et opérés sur base de l'évaluation objective des risques appropriés aux circonstances et basés sur l'évidence scientifique disponible actuellement.
2. Les Etats Membres doivent garantir qu'ils évitent des distinctions arbitraires ou injustifiables dans le niveau du risque jugé approprié dans différentes circonstances en vue d'éviter la discrimination ou une restriction déguisée du commerce.
3. Les Etats Membres doivent appliquer une analyse de risque conséquente et transparente pour faciliter le commerce international en augmentant la confiance dans les systèmes de sécurité sanitaire et dans les systèmes d'inspection par les partenaires commerciaux. Ceci permettra également de cibler efficacement les ressources d'inspection sur les dangers à la santé publique survenant à n'importe quelle étape de la chaîne de distribution et de production de denrées alimentaires.
4. Les systèmes d'inspection et de certification doivent efficacement exécuter leur tâche prenant en tenant compte des coûts des consommateurs et des coûts en argent et en temps à l'industrie des aliments pour bétail ou de denrées alimentaires concernées et au gouvernement en se concertant utilement avec les institutions intéressées.

### ***Article 23 - Equivalence***

1. Les Etats Membres doivent reconnaître que différents systèmes d'inspection/certification peuvent atteindre le même objectif et sont donc équivalents. L'obligation de démontrer l'équivalence est la tâche du pays exportateur.
2. L'utilisation volontaire des systèmes d'assurance de la qualité par les entreprises d'aliments pour bétail ou de denrées alimentaires doivent aussi être encouragée pour atteindre la plus grande confiance dans la qualité des produits obtenus. Si des outils de mesure de la salubrité et /ou assurance qualité sont utilisés par les entreprises d'aliments pour bétail ou de denrées alimentaires, les systèmes officiels d'inspection et de certification doivent les prendre en compte tout en gardant la responsabilité fondamentale d'une inspection et d'une certification officielle pour garantir la conformité des denrées alimentaires ou d'aliments pour bétail aux conditions fixées.

---

<sup>4</sup> (CAC GL 20, 26, 27)

3. La reconnaissance d'équivalence des systèmes d'inspection et de certification doivent être facilitée là où il peut être objectivement démontré qu'il y a un système approprié pour l'inspection et la certification de denrées alimentaires ou de alimentation animale par le pays exportateur.

4. Pour la détermination d'équivalence, les gouvernements doivent reconnaître que:

- a) des systèmes d'inspection et de certification doivent être organisés pour le risque impliqué, en estimant que les mêmes marchandises, des aliments des animaux ou de denrées alimentaires produits dans de différents pays peuvent présenter de différents dangers; et,
- b) les méthodologies de contrôle peuvent être différentes, mais produire des résultats équivalents. Par exemple, l'échantillonnage de l'environnement et l'application stricte de bonnes pratiques agricoles, avec un nombre limité des test du produit pour des besoins de vérification peuvent produire un résultat équivalent au test élargi du produit final pour le contrôle des résidus agricoles chimiques dans les produits bruts.

5. Les contrôles sur les aliments pour bétail ou les denrées alimentaires importés doivent être conçus pour atteindre le même niveau de protection. Le pays importateur doivent éviter la répétition inutile des contrôles là où ceux-ci ont été déjà valablement réalisés par le pays exportateur. Dans ces cas un niveau de contrôle équivalent aux contrôles domestiques aurait dû être accompli avant l'importation.

6. Le pays exportateur doivent fournir l'accès pour permettre l'examen et l'évaluation des systèmes d'inspection et de certification, sur demande des autorités compétentes du pays importateur.

7. Les évaluations des systèmes d'inspection et de certification réalisées par les autorités compétentes d'un pays importateur doivent tenir compte des évaluations internes du programme déjà réalisé par l'autorité compétente ou les évaluations exécutées par des institutions tierces indépendantes reconnues par l'autorité compétente du exportateur.

8. Les évaluations des systèmes d'inspection et de certification par un pays importateur dans le but d'établir l'équivalence doivent tenir compte de toutes les informations pertinentes fournies par l'autorité compétente du pays exportateur.

9. L'application des principes d'équivalence peut être sous forme d'accords ou de lettres d'entente établies entre les gouvernements pour l'inspection et/ou la certification des domaines, des secteurs ou des parties des secteurs de production.

10. Une équivalence peut aussi être établie par l'intermédiaire d'un accord complet qui couvrirait l'inspection et la certification de toutes les formes de denrées alimentaires et des aliments pour bétail commercialisés entre deux ou plusieurs pays.

11. Les accords sur la reconnaissance d'équivalence des systèmes d'inspection et de certification peuvent inclure des clauses concernant:

- a) le cadre législatif, les programmes de contrôle et les procédures administratives;
- b) les points de contact dans les services de certification et l'inspection;
- c) la démonstration par le pays exportateur de l'efficacité et de l'adéquation de ses programmes de contrôle et de renforcement, y compris les laboratoires;
- d) si nécessaire, les listes de produits ou des établissements faisant l'objet de certification ou d'approbation, les entreprises certifiées et les institutions d'accréditation
- e) les mécanismes soutenant une reconnaissance continue de l'équivalence, par ex., l'échange d'informations sur les dangers et le suivi ainsi que la surveillance.

12. Les accords doivent inclure les mécanismes pour fournir une révision et une mise à jour périodiques et inclure les procédures pour résoudre des différends survenant dans le cadre de l'accord.

#### ***Article 24 - Transparence***

1. Tout en respectant les questions légitimes pour préserver la confidentialité, les principes et les opérations des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires ou des aliments pour bétail doivent être ouverts à un examen rigoureux par les consommateurs et leurs organisations représentatives ainsi que par d'autres parties intéressées.

2. Les pays importateurs doivent fournir les informations sur les exigences des systèmes d'inspection et de certification de denrées alimentaires ou des aliments pour animaux existants, les changements proposés aux exigences doivent être publiés et, sauf en cas de danger sérieux et immédiat, une période de temps adéquate doit être permise pour le commentaire.

3. Les vues des pays exportateurs doivent être considérées dans la prise de décision finale. Une période raisonnable doit être autorisée avant qu'une nouvelle exigence ne prenne effet afin de permettre les pays exportateurs d'opérer les changements nécessaires à leurs systèmes de certification et d'inspection des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux.

4. Les pays importateurs doivent prodiguer des conseils aux pays exportateurs, à la demande de ces derniers, sur la base de la décision qu'ils ont prise concernant la conformité des denrées alimentaires à leurs exigences pertinentes.



5. Sur la demande par les autorités compétentes des pays importateurs, les pays exportateurs doivent fournir l'accès leurs systèmes d'inspection et de certification.

#### ***Article 25 - Procédures de contrôle et d'inspection***

1. Les pays importateurs doivent compléter sans délais toutes procédures nécessaires pour évaluer la conformité aux exigences. Les d'information requises et tous frais imposés par les pays importateurs doivent être limités à ce qui est raisonnable et nécessaire.

#### ***Article 26 - Validité de la certification***

1. Les pays qui certifient les exportations des denrées alimentaires ou des aliments pour bétail et les pays importateurs qui comptent sur les certificats d'exportation doivent prendre des mesures pour assurer la validité de certification. Les mesures de validation par les pays exportateurs peuvent inclure la confiance sur le fait que les systèmes d'inspections officiels ou officiellement reconnus ont vérifié que le produit ou le processus mentionné dans le certificat est conforme aux exigences. Les mesures des pays importateurs peuvent inclure les systèmes d'inspection au point d'entrée, l'audit des systèmes d'inspection des exportations et garantir que les certificats eux-mêmes sont authentiques et corrects.

#### ***Article 27 - Certification électronique***

1. La certification peut être fournie par la documentation électronique envoyée directement du pays exportateur au pays importateur. Un tel système fournit aussi normalement une interface avec l'organisation commerciale vendant l'article pour la provision des informations à l'autorité qui certifie. L'autorité qui certifie doit avoir accès à toutes les informations telles que les résultats des analyses de laboratoire et les données sur l'identification des animaux.

2. Les certificats électroniques peuvent avoir un format différent, mais doivent porter les mêmes informations que les certificats conventionnels en papier.

3. L'autorité qui certifie doit mettre en place des systèmes de sécurité des certificats électroniques contre l'accès par des personnes ou des organisations non autorisées. L'autorité qui certifie doit être officiellement responsable de l'utilisation sûre de sa signature électronique.

4. Les systèmes alternatifs de gestion des certificats doivent être en place en cas de défaillance de la gestion des certificats électroniques.

## ***Article 28 - Infrastructure du système d'inspection et de certification***

1. Les pays doivent identifier les objectifs principaux à aborder par les systèmes de certification et d'inspection.
2. Les pays doivent mettre en place le cadre législatif, de contrôle, les procédures, les installations, l'équipement, les laboratoires, le transport, les communications, le personnel et la formation pour soutenir les objectifs des systèmes de certification et d'inspection.
3. Là où différentes autorités du même pays ont le pouvoir sur différentes parties de la chaîne alimentaire, on doit éviter des exigences contradictoires afin de prévenir des problèmes juridiques et commerciaux et des obstacles pour exercer le commerce. Par exemple, alors que les lois nationales et provinciales peuvent exister, il doivent y avoir une autorité compétente au niveau national capable de garantir leur application uniforme. Cependant, une autorité compétente d'un pays importateur peut reconnaître une autorité compétente sous-nationale pour le besoin d'inspection ou de certification là où cet arrangement est acceptable pour les autorités nationales concernées.

### **Cadre Législatif**

4. Dans le contexte de cette section, l'efficacité des contrôles liés aux denrées alimentaires ou aux aliments pour animaux dépend de la qualité et de l'état complet de la législation pour la sécurité des aliments des animaux ou des denrées alimentaires. La législation doivent faire provision pour réaliser des contrôles à toutes les étapes, production, de fabrication, d'importation, de traitement, de stockage, de transport, de distribution et de commerce.
5. La législation peut aussi inclure des dispositions, si nécessaires, pour l'enregistrement des établissements ou la liste des usines de fabrication certifiées, l'approbation de l'établissement, l'autorisation ou l'enregistrement des commerçants, l'approbation de la conception de l'équipement, les peines en cas de la non-conformité, la codification des exigences et la charge des frais.
6. L'autorité compétente du pays exportateur ou importateur doit avoir la capacité de faire respecter et de prendre des mesures sur base d'une législation adéquate. Elle doit prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer l'intégrité, l'impartialité et l'indépendance des systèmes d'inspection officiels et des systèmes d'inspection officiellement reconnus et garantir que le programme d'inspection contenu dans la législation nationale est délivré comme une norme prescrite.

### **Programmes de contrôle et opérations**

7. Les programmes de contrôle aident à garantir que les activités d'inspection se rapportent aux objectifs, comme les résultats de ces programmes peuvent être évalués contre les objectifs fixés pour le système de certification et d'inspection. Les services d'inspection doivent établir des programmes de contrôle basés sur des objectifs précis et une analyse de risques appropriés. Faute d'une recherche scientifique détaillée, les

programmes de contrôle doivent être basés sur les exigences développées à partir de la connaissance et pratique actuelles. Tout effort doit être entrepris pour appliquer l'analyse des risques sur base de la méthodologie universellement acceptée lorsqu'elle est disponible. En particulier, les pays doivent exiger ou encourager l'utilisation d'une approche basée sur le HACCP pour les établissements de alimentation animale ou de denrées alimentaires. Les inspecteurs officiels doivent être formés dans l'évaluation de l'application des principes du HACCP.

8. Où les programmes incluent le dessin et l'analyse d'échantillons, l'échantillonnage adéquat et les méthodes analytiques de façon appropriée validées doivent être établis pour garantir que les résultats sont représentatifs et sûrs par rapport aux objectifs spécifiques.

9. Les éléments d'un programme de contrôle doivent inclure, comme approprié:

- a) une inspection/vérification;
- b) un échantillonnage et l'analyse;
- c) une vérification de l'hygiène, ainsi que la propreté personnelle et les vêtements;
- d) un examen d'autres dossiers et écrits;
- e) un examen des résultats de tous systèmes de vérification opérés par l'établissement;
- f) un audit des établissements par l'autorité compétente nationale;
- g) un audit national et une vérification du programme de contrôle.

10. Les procédures administratives doivent être mises en place pour garantir que les contrôles par le système d'inspection sont menés:

- a) régulièrement dans la proportion du risque;
- b) là où une non-conformité est soupçonnée;
- c) de manière coordonnée entre différentes autorités, s'il y en plusieurs.

11. Les commandes doivent couvrir, selon le cas:

- a) les établissements, les installations, les moyens de transport, les équipements et le matériel;
- b) les produits de base, les ingrédients, les outils technologiques et d'autres produits utilisés pour la préparation et la production des denrées alimentaires et des aliments des animaux;
- c) les produits finis et semi-finis;
- d) le matériel et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et les aliments des animaux;
- e) le nettoyage et l'entretien des produits et les processus ainsi que les pesticides;
- f) les processus utilisés pour la fabrication ou le traitement des denrées alimentaires et des denrées alimentaires animales;
- g) l'application et l'intégrité de la santé, le classement et les marques de certification;
- h) les méthodes de conservation;
- f) l'intégrité de l'étiquetage et les revendications.

12. Les éléments du programme de contrôle doivent être officiellement documentés en incluant les méthodes et les techniques.

### **Critères de décision et action**

13. Le programme de contrôles doit viser les étapes et les opérations les plus appropriées, selon les objectifs spécifiques. Les procédures de contrôle ne doivent pas compromettre la qualité ou la sécurité des denrées alimentaires ou de alimentation animale, particulièrement en cas des produits périssables.

14. La fréquence et l'intensité des contrôles par les services d'inspection doivent être conçus pour tenir compte du risque et de l'intégrité des contrôles déjà réalisés par ceux qui manipulent les produits en incluant les producteurs, les fabricants, les importateurs, les exportateurs et les distributeurs.

15. Les tests physiques qui s'appliquent à l'importation doivent être basés sur les risques associés à l'importation. Les pays doivent éviter des tests physiques systématiques sur les importations sauf dans les cas justifiés comme produits associés à un degré de risque élevé; un soupçon de non-conformité pour un produit particulier; ou une histoire de non-conformité pour le produit, pour le traiteur, l'importateur ou le pays.

16. Lorsque les tests physiques doivent être entrepris, les plans d'échantillonnage pour les produits importés doivent tenir compte du degré de risque, de la présentation et du type d'article à tester, l'intégrité des contrôles du pays exportateur et de ces responsables de manipuler le produit dans le pays importateur.

17. Là où un produit importé est jugé non conforme, des mesures conséquentes doivent tenir compte des critères suivants pour garantir que toute action soit proportionnelle au degré de risque de santé publique, d'une fraude ou d'une déception potentielle des consommateurs:

- a) la non-conformité répétée pour le même produit ou pour la même catégorie de produits;
- b) l'histoire de non-conformité de ces responsables dans la manipulation des produits;
- c) l'intégrité des tests effectués par le pays d'origine.

18. Des mesures spécifiques appliquées peuvent être cumulatives si nécessaire et peuvent inclure:

#### ***Par rapport au produit non conforme -***

- a) exigence pour l'importateur de restaurer la conformité (par ex. là où les problèmes sont liés à l'étiquetage pour les informations du consommateur et n'ont aucun effet sur l'inspection ou la santé);
- b) rejet des livraisons ou des lots, en totalité ou partiellement;
- c) en cas du risque de santé potentiellement sérieux, destruction du produit;

### ***Par rapport aux importations futures -***

- a) contrôler les programmes exécutés par l'importateur ou l'exportateur pour garantir que les problèmes ne se reproduisent pas;
- b) intensité accrue de surveillance des catégories de produits identifiés comme non conformes et/ou les entreprises concernées;
- c) demande d'information et coopération sur le produit ou la catégorie de produits jugés non conformes par les autorités compétentes dans le pays d'origine;
- d) visites de terrain;
- e) dans les cas les plus sérieux ou persistants, les importations des établissements ou des pays peuvent être suspendues.

19. Dans la mesure du possible et sur demande, l'importateur ou de ses représentants doivent avoir de la par l'autorité de compétente du pays importateur à une livraison rejetée ou retenue et dans le dernier cas, l'opportunité de contribuer toutes les informations importantes en vue d'aider les autorités de contrôle du pays importateur à prendre leur décision finale.

20. Là où le produit est rejeté, les informations suivantes doivent être fournies par le pays rejetant selon la disponibilité et, si nécessaire, aux circonstances:

### **Identification des denrées alimentaires ou des aliments pour bétail concernés**

- a) Description et quantité du produit
- b) Type et taille du paquet
- c) Identification de lot (numéro, date de production, etc.)
- d) Numéro du conteneur, facture de chargement ou détails de transport similaires
- e) Autres tampons d'identification, marques ou numéros
- f) Numéro du certificat
- g) Nom et adresse du fabricant, du producteur, du vendeur et/ou de l'exportateur, numéro de l'établissement, selon le cas

### **Détails d'importation**

- a) Port ou autre point d'entrée
- b) Nom et adresse de l'importateur
- c) Date présentée pour l'entrée

### **Détails de la décision de rejet**

- a) Entièrement/partie (spécifier) de la livraison rejetée
- b) Nom et adresse de l'autorité compétente ayant pris la décision de rejeter les denrées alimentaires ou l'alimentation animale
- c) Date de décision

- d) Nom et adresse de l'autorité compétente qui peut fournir plus d'informations sur la raison du rejet des denrées alimentaires ou de l'alimentation animale

**Raison (s) pour le rejet**

- a) Contamination biologique/microbiologique
- b) Contamination chimique (pesticide ou résidus des médicaments vétérinaires, métaux lourds, etc.)
- c) Contamination radionucléide
- d) Etiquetage incorrect ou induisant en erreur
- e) Défaut de composition
- f) Non-conformité avec les exigences des additifs alimentaires
- g) Qualité organoleptique inacceptable
- h) Défauts techniques ou physiques (par ex., dommage de l'emballage)
- i) Certification incomplète ou incorrecte
- j) Ne vient pas d'un pays, d'une région ou d'un établissement autorisé
- k) Autres raisons

21. Là où les denrées alimentaires importés ont été rejetés sur base de l'échantillonnage et/ou de l'analyse dans le pays importateur, des détails doivent être rendus disponibles sur demande quant à l'échantillonnage et aux méthodes analytiques et aux résultats de test ainsi qu'à l'identité du laboratoire de test.

**Mesures prises**

- a) Denrées alimentaires détruits
- b) Denrées alimentaires retenues en attendant le reconditionnement / rectification des défauts dans la documentation
- c) Denrées alimentaires retenues en attente du jugement final
- d) Lieu où les denrées alimentaires sont retenus
- e) Importation accordée pour utilisation autre que la consommation humaine
- f) Réexportation accordée dans certaines conditions, par ex. aux pays bien renseignés spécifiés
- g) Importateur notifié
- h) Ambassade/Autorités de contrôle de denrées alimentaires du pays exportateur notifié
- i) Autorités dans d'autres pays de destination probables notifiés
- j) Autre

***Article 29 - Installations, équipement, transport et communications***

1. Le personnel d'inspection doit avoir accès aux installations et aux équipements adéquats pour entreprendre les procédures et les méthodes d'inspection.

2. Le transport et les systèmes de communication sûrs sont essentiels pour garantir la l'exécution des services d'inspection et de certification quand et où ils sont nécessaires et pour la transmission des échantillons aux laboratoires.

3. Les facilités de communications doivent être fournies pour garantir une conformité adéquate et adresser les rappels potentiels des produits. On doit considérer le développement des systèmes électroniques d'échange d'informations, en particulier pour faciliter le commerce, protéger la santé du consommateur et combattre la fraude.

### **Laboratoires**

4. Les services d'inspection doivent utiliser des laboratoires qui sont évalués et/ou accrédités conformément aux programmes officiellement reconnus pour garantir que les maîtrises adéquates de la qualité sont mises en place pour prévoir l'intégrité des résultats des tests. Des méthodes analytiques validées doivent être utilisées si lorsque celles-ci sont disponibles.

5. Les laboratoires des services d'inspection doivent mettre en place les principes d'assurance de la qualité universellement acceptées pour garantir l'intégrité des et la fiabilité des résultats d'analyses.

### **Personnel**

6. Les services officiels d'inspection doivent avoir, ou avoir l'accès à, un nombre suffisant de personnel qualifié comme indiqué dans les domaines tels que: la science et la technologie alimentaire, la chimie, la biochimie, la microbiologie, la science vétérinaire, la médecine humaine, l'épidémiologie, l'ingénierie agronomique, l'assurance de la qualité, l'audit et le droit.

7. Le personnel doit pouvoir être formé de façon appropriée dans les opérations des services d'inspection et de contrôle de denrées alimentaires. Ils doivent avoir un statut qui garantisse leur impartialité et ne doivent avoir aucun intérêt commercial direct envers les produits ou les établissements en instance d'inspection ou de certification.

### **Systèmes de certification**

8. Un système de certification efficace dépend de l'existence d'un système efficace d'inspection et la demande pour la certification doit être justifiée par le risque pour la santé ou pour la fraude ou la supercherie.

9. Des alternatives à la certification doivent être pris en compte dans la mesure du possible, en particulier là où le système d'inspection et les exigences d'un pays exportateur sont évalués comme étant équivalents à ceux du pays importateur.

10. Les accords multilatéraux ou bilatéraux, comme les accords de reconnaissance mutuelle ou les accords de pré-certification, peuvent prévoir de se passer de la certification et/ou de l'émission des certificats qui ont été auparavant exigés dans certains cas.

11. La certification doit fournir l'assurance de la conformité d'un produit ou d'un lot de produits, ou qu'un système d'inspection de denrées alimentaires est conforme aux exigences indiquées, et sera basé, selon le cas, sur:

- a) des tests réguliers par le service d'inspection;
- b) des résultats analytiques;
- c) l'évaluation des procédures d'assurance de la qualité liée à la conformité aux exigences indiquées;
- d) toutes inspections spécialement exigées pour l'émission d'un certificat.

12. Les autorités compétentes doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir l'intégrité, l'impartialité et l'indépendance des systèmes officiels de certification et des systèmes de certification officiellement-reconnus. Ils doivent garantir que le personnel attribué de valider les certificats soit convenablement formé et complètement conscient, si nécessaire des notes de conseils, de la signification des contenus de chaque certificat qu'ils accomplissent.

13. Les procédures de certification doivent inclure les procédures pour garantir l'authenticité et la validité des certificats à tous les stades pertinents et prévenir la certification frauduleuse. En particulier, les membres du personnel:

- a) ne doivent pas certifier les matières sans leur connaissance personnelle ou des matières qui ne peuvent pas être vérifiées par eux;
- b) ne doivent pas signer des certificats en blanc ou non remplis, ou des certificats pour les produits qui n'ont pas été manufacturés conformément aux programmes de contrôle appropriés. Là où un certificat est signé sur base d'une autre pièce justificative, la personne qui signe le certificat doit être en possession de ce document;
- c) ne doivent avoir aucun intérêt commercial direct pour les produits en instance de certification.

### **Accréditation officielle**

14. Les pays peuvent officiellement accréditer les corps d'inspection ou de certification pour fournir des services au nom de (s) l'autorité (s) compétente (s).

15. Pour être officiellement accrédité, une entité d'inspection ou de certification doit être évalué selon des critères objectifs et doit se conformer au moins aux normes fixées dans ces directives, particulièrement par rapport à la compétence, l'indépendance et l'impartialité du personnel.



16. La performance des entités d'inspection ou de certification officiellement accrédités doit être régulièrement évaluée par l'autorité compétente. Les procédures doivent être initiées pour corriger les défauts et, selon le cas, permettre le retrait de l'accréditation officielle.

17. Un système national doit être soumis à un audit séparément de l'inspection de routine. On doit encourager que les services d'inspection et de certification conduisent une auto-évaluation ou fassent évaluer leur efficacité par des tierces personnes.

18. L'auto-évaluation ou les audits de tierces personnes doivent être réalisés périodiquement aux niveaux différents de l'inspection et du système de certification, en utilisant les procédures d'évaluation et de vérification universellement reconnues.

19. Les services d'inspection d'un pays peuvent entreprendre une auto-évaluation pour de tels buts que l'assurance de l'adéquation de la protection du consommateur et d'autres questions d'intérêt national, l'amélioration de l'efficacité interne ou faciliter les exportations.

20. Un pays importateur potentiel peut entreprendre une révision avec l'accord du pays exportateur des systèmes d'inspection et de certification d'un pays exportateur dans le cadre de son processus d'analyse de risques, en vue de déterminer les exigences d'importations à partir de ce pays. Les révisions des évaluations périodiques peuvent être appropriées après le commencement du commerce.

21. Dans le but d'assister un pays exportateur à démontrer que ses systèmes d'inspection ou de certification sont équivalents, le pays importateur doit rendre disponibles des informations adéquates sur son système et sa performance.

22. Les pays exportateurs doivent pouvoir démontrer des ressources adéquates, des capacités fonctionnelles et un appui législatif en plus d'une administration efficace, d'une indépendance dans l'exercice de leur fonction officielle et, selon le cas, l'histoire de performance.

***Article 30 - Evaluation de la compétence des laboratoires d'analyses impliqués dans le contrôle d'importation et d'exportation des aliments pour bétail ou des denrées alimentaires***

1. Les laboratoires d'analyses impliqués dans l'importation et le contrôle d'exportation des denrées alimentaires doivent avoir un cadre pour l'application des mesures d'assurance de la qualité afin de garantir la compétence dans l'application des exigences pour le commerce des denrées alimentaires et ainsi protéger les consommateurs et faciliter un commerce équitable.

2. Les laboratoires de test doivent adopter les critères de qualité suivants lorsqu' impliqués dans le contrôle d'importation et d'exportation des denrées alimentaires ou des aliments des animaux:

- a) Conformité avec les critères généraux pour les laboratoires de test indiqués dans le Guide ISO/CEI17025 "Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais";
- b) Participation dans les projets de test de compétence appropriés pour l'analyse de denrées alimentaires qui sont conformes aux exigences indiquées dans "le protocole harmonisé international pour la test de compétence des laboratoires analytiques (Chimiques)", Pure & Appl. Chem. 78 (2006) 145-196;
- c) Dès que disponibles, utiliser des méthodes analytiques qui ont été validées selon les principes posés par la Commission Codex Alimentarius; et
- d) Utiliser des procédures de maîtrise de la qualité internes, comme celles décrites dans les "Directives harmonisées pour la maîtrise de la qualité interne dans les laboratoires de chimie analytique", Pure & Appl. Chem. 67 (1995) 649-666.

3. Les corps d'évaluation de laboratoires mentionnés ci-dessus doivent se conformer aux critères généraux pour l'accréditation des laboratoires, comme ceux indiqués dans le Guide ISO/CEI 58: "Systèmes d'accréditation de laboratoires d'essais et d'étalonnages – Prescriptions générales pour la gestion et la reconnaissance".

### ***Article 31 - Limites maximums des résidus (LMR) pour les pesticides***

1 Les limites maximums des résidus (LMR) pour les pesticides doivent être basées sur de bonnes pratiques agricoles et des denrées alimentaires tirés des produits conformes aux LMRs déterminés sont destinés à être acceptables du point de vue toxicologique.

2 Les LMR pour une plante, un œuf ou un produit laitier doit tenir compte du niveau maximum supposé attendu dans un échantillon composite, qui est dérivé de multiples unités des produits traités qui le niveau moyen de résidus dans un lot. Un LMR fixé pour la viande et la volaille doit aussi tenir compte du niveau maximum supposé se produire dans les tissus d'animaux ou d'oiseaux individuels traités.

### ***Article 32 - Méthodes d'échantillonnage pour la détermination des résidus de pesticides pour la conformité avec les Limites Maximales des Résidus (LMR) du Codex***

1. Les procédures d'échantillonnage standardisées et validées sont nécessaires pour permettre d'obtenir des échantillons représentatif à partir d'un lot, pour l'analyse afin de déterminer leur conformité avec les limites maximums des résidus acceptables (LMR) pour les pesticides.

2. Les LMRs pour la viande et la volaille doivent s'appliquer à un échantillon en gros tiré d'un échantillon primaire simple, alors que les LMRs pour les produits des plantes, les œufs et les produits laitiers doivent s'appliquer à un échantillon en gros composite tiré de 1-10 échantillons primaires.

### ***Article 33 - Enregistrement des pesticides***

1. Les pesticides doivent être enregistrés ou exemptés par les autorités compétentes avant qu'ils ne puissent être vendus ou distribués dans la Région. Une fois enregistré, un pesticide ne doit pas légalement être utilisé à moins que l'utilisation ne soit en accord avec le mode d'utilisation approuvé sur l'étiquette du pesticide. Les autorités compétentes doivent initier l'enregistrement des pesticides en tenant compte des ingrédients du pesticide; le site ou la récolte sur laquelle il doit être utilisé; la quantité, la fréquence et le choix du moment de son utilisation; et les pratiques de stockage et de liquidation. Le pesticide doit être évalué pour garantir qu'il n'aura pas d'effets nocifs sur les humains, l'environnement et des espèces non ciblées.

2. Les fabricants doivent vendre dans la Région, des pesticides qui ont été tout à fait évalués par l'autorité compétente pour garantir qu'ils répondent aux normes régionales de sécurité pour protéger la santé humaine et l'environnement. L'autorité compétente doit accorder "un enregistrement" ou une licence qui permet la distribution, la vente et l'utilisation d'un pesticide seulement après que la compagnie ait satisfait les exigences scientifiques et réglementaires.

3. Les demandeurs d'enregistrement potentiels doivent produire les données scientifiques nécessaires d'identité, de composition, les effets nocifs potentiels et le sort environnemental de chaque pesticide. Les données permettront à l'autorité compétente d'évaluer si un pesticide a le potentiel de causer des effets nocifs sur certains organismes non ciblés et des espèces menacées ainsi que la contamination de l'eau de surface ou des nappes aquifères.

4. Les autorités compétentes doivent élaborer des directives pour les tests à effectuer par le demandeur de l'enregistrement en réalisant des tests pour produire les données scientifiques requises.