

**DIRECTIVES SUR LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES IMPORTATIONS
ALIMENTAIRES
CAC/GL 47-2003**

SECTION 1 – CHAMP D'APPLICATION

1. Le présent document fournit un cadre en vue de l'élaboration et de la mise en œuvre d'un système de contrôle des importations alimentaires destiné à protéger les consommateurs et à faciliter l'usage de pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires tout en garantissant qu'il ne donne pas lieu à des obstacles techniques injustifiés au commerce. Ces directives sont en conformité avec les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires*¹ et fournissent des informations spécifiques sur les contrôles des importations alimentaires en complétant les *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires*².

SECTION 2 – DÉFINITIONS³

Niveau de protection approprié. Niveau de protection considéré comme approprié par le pays établissant une mesure sanitaire pour protéger la vie ou la santé humaine sur son territoire. (Ce concept est également appelé « niveau acceptable de risque ».)

*Audit**. Examen systématique et fonctionnellement indépendant destiné à déterminer si les activités et les résultats y afférents correspondent aux objectifs prévus.

*Certification**. Procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement reconnus donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences. La certification des aliments peut, selon le cas, se fonder sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis.

*Inspection**. Examen des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des matières premières, ainsi que de la transformation et de la distribution, y compris les tests en cours de fabrication et sur les produits finis, dans le but de vérifier s'ils sont conformes aux exigences.

*Législation**. Comprend les lois, règlements, exigences ou procédures émis par les autorités publiques relatifs aux denrées alimentaires et traitant de la protection de la santé publique, de la protection des consommateurs et des conditions en matière de loyauté des échanges.

*Accréditation officielle**. Procédure par laquelle un organisme gouvernemental habilité reconnaît formellement la compétence d'un organisme d'inspection et/ou de certification en matière de services d'inspection et de certification.

*Systèmes officiels d'inspection et de certification**. Systèmes administrés par un organisme officiel habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements.

*Systèmes officiellement agréés d'inspection et de certification**. Systèmes ayant été expressément approuvés ou agréés par un organisme gouvernemental habilité.

¹ *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995).

² *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26-1997).

³ Les définitions tirées des *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26-1997) sont marquées d'un astérisque (*). Les définitions tirées du Manuel de procédure, Commission du Codex Alimentarius sont marquées de deux astérisques (**).

*Exigences**. Critères fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des denrées alimentaires qui portent sur la protection de la santé publique, la protection des consommateurs et les pratiques commerciales loyales.

*Évaluation des risques***. Processus scientifique comportant les étapes suivantes : i) identification des dangers ; ii) caractérisation des dangers ; iii) évaluation de l'exposition ; et iv) caractérisation des risques.

*Analyse des risques***. Processus ternaire comprenant : l'évaluation, la gestion et la communication des risques.

SECTION 3 – CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

2. Les principales caractéristiques des systèmes de contrôle des importations alimentaires sont les suivantes :

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

EXIGENCES SPÉCIFIÉES RELATIVES AUX IMPORTATIONS ALIMENTAIRES COHÉRENTES AVEC LES EXIGENCES SPÉCIFIÉES RELATIVES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES NATIONALES

3. Les exigences spécifiées sont généralement exprimées sous forme de normes de seuil à limites précises avec des régimes d'échantillonnage complémentaires. Ces exigences peuvent comprendre des normes, des dispositions relatives à l'échantillonnage, au contrôle des processus, aux conditions de production, de transport, d'entreposage, ou une combinaison de ces éléments.

4. L'ampleur et la rigueur des exigences spécifiées appliquées dans des circonstances spécifiques devront être proportionnelles au risque, attendu que le risque peut varier d'une source à l'autre du fait de facteurs tels que les circonstances spécifiques et/ou analogues dans la région d'origine, la technologie utilisée, les antécédents de conformité, etc. et/ou l'examen des attributs pertinents d'un échantillon de produits à l'importation.

5. Dans la mesure du possible, les exigences spécifiées doivent être appliquées de la même façon aux denrées alimentaires nationales et importées. Lorsque les exigences spécifiées nationales comprennent des contrôles des processus, tels que les bonnes pratiques de fabrication, la conformité peut être déterminée ou l'équivalence confirmée par audit des systèmes d'inspection et de certification pertinents et, selon le cas, des installations et procédures dans le pays exportateur.⁴

⁴ *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997), par. 54.*

RESPONSABILITÉS CLAIREMENT DÉFINIES DE L'AUTORITÉ COMPÉTENTE

6. La ou les autorité(s) compétente(s) intervenant dans l'une quelconque des fonctions d'inspection des importations alimentaires aux points d'entrée, de stockage, de distribution et/ou de vente, devra (devront) avoir des responsabilités et des pouvoirs clairement définis. La multiplication des inspections et des essais sur un même échantillon d'une même expédition devra être évitée dans la mesure du possible.

7. Certains pays, par exemple les pays membres de groupements économiques régionaux, pourront s'en remettre aux contrôles des importations mis en œuvre par un autre pays. Dans de tels cas, les fonctions, responsabilités et procédures d'application assumées par le pays qui effectue le contrôle des importations alimentaires devront être clairement définies et accessibles aux autorités du ou des pays de destination finale afin de fournir un système efficace et transparent de contrôle des importations.-

8. Lorsque les autorités compétentes d'un pays importateur font appel à des tiers en tant qu'organismes officiellement agréés d'inspection et/ou en tant qu'organismes officiellement agréés de certification pour mettre en œuvre les contrôles, ces arrangements devront être élaborés en conformité avec la Section 8, Accréditation officielle, du document CAC/GL 26-1997. Les fonctions pouvant être assumées par ces organismes tiers comprennent :

- l'échantillonnage des expéditions cibles ;
- l'analyse des échantillons ;
- l'évaluation de conformité des parties pertinentes ou de l'ensemble d'un système d'assurance de la qualité pouvant être appliqué(es) par les importateurs dans le but de satisfaire aux exigences spécifiées officielles.

LÉGISLATION ET PROCÉDURES D'APPLICATION CLAIREMENT DÉFINIES ET TRANSPARENTES

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

10. La législation devra donner à l'autorité compétente la capacité :

- de nommer des agents autorisés ;
- d'exiger la notification préalable de l'importation d'une expédition de denrées alimentaires;
- d'exiger une documentation ;
- de procéder à l'inspection, y compris dans des locaux situés dans le pays importateur, et à l'examen matériel des denrées et de leur emballage ; de prélever des échantillons et d'effectuer des essais analytiques ; d'inspecter la documentation fournie par une autorité du pays exportateur, un exportateur ou un importateur ; et de vérifier l'identité du produit par rapport aux attestations fournies ;
- d'appliquer des plans d'échantillonnage axés sur le risque, en tenant compte des antécédents de conformité de l'aliment concerné, de la validité de la certification y afférente et de toute autre information pertinente ;
- de percevoir des droits pour l'inspection des expéditions et l'analyse des échantillons ;
- de reconnaître des laboratoires accrédités ou d'accréditer des laboratoires ;
- d'accepter ; de rejeter ; de détenir ; de détruire ; d'ordonner la destruction, le reconditionnement, la transformation ou la réexportation ; de renvoyer au pays d'exportation, de les affecter à un usage non alimentaire ;
- de procéder au rappel des expéditions importées ;

- de maintenir le contrôle des expéditions en transit pendant leur transport à l'intérieur d'un pays ou leur stockage avant l'autorisation d'importation ; et
 - d'appliquer des mesures administratives et/ou juridiques lorsque les exigences spécifiées ne sont pas satisfaites.
11. La législation pourra en outre prévoir :
- l'homologation ou l'enregistrement des importateurs ;
 - la reconnaissance de systèmes de vérification utilisés par les importateurs ;
 - un mécanisme d'appel contre les actions officielles ;
 - l'évaluation du système de contrôle du pays exportateur ; et
 - des accords de certification et/ou d'inspection avec les autorités compétentes des pays exportateurs.

PRIORITÉ À LA PROTECTION DES CONSOMMATEURS

12. Les systèmes de contrôle des importations alimentaires devront être conçus et appliqués de sorte à accorder la priorité à la protection de la santé des consommateurs et à l'assurance de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires plutôt qu'aux considérations économiques ou aux autres considérations commerciales.

DISPOSITIONS DU PAYS IMPORTATEUR VISANT À LA RECONNAISSANCE DU SYSTÈME DE CONTRÔLE DES ALIMENTS APPLIQUÉ PAR L'AUTORITÉ COMPÉTENTE D'UN PAYS EXPORTATEUR

13. Les systèmes de contrôle des importations alimentaires devront prévoir la reconnaissance, le cas échéant, du système de contrôle des aliments appliqué par l'autorité compétente d'un pays exportateur. Les pays importateurs pourront reconnaître les contrôles de sécurité sanitaire des aliments effectués par un pays exportateur de plusieurs manières qui facilitent l'entrée des produits, y compris l'usage de protocoles d'accord, d'accords de reconnaissance mutuelle, d'accords d'équivalence et de reconnaissance unilatérale. Une telle reconnaissance devra, selon le cas, comprendre les contrôles appliqués en cours de production, de fabrication, d'importation, de transformation, de stockage et de transport des produits alimentaires ainsi que la vérification du système de contrôle des exportations alimentaires appliqué.

MISE EN ŒUVRE UNIFORME AU NIVEAU NATIONAL

14. L'uniformité des procédures opérationnelles est particulièrement importante. Les manuels de formation et programmes devront être élaborés et mis en œuvre afin d'assurer une application uniforme à tous les points d'entrée ainsi que par l'ensemble du personnel d'inspection.

MISE EN ŒUVRE GARANTISSANT QUE LES NIVEAUX DE PROTECTION ATTEINTS SONT ÉQUIVALENTS À CEUX CONCERNANT LES PRODUITS ALIMENTAIRES NATIONAUX

15. Le pays importateur n'ayant pas de pouvoir direct sur le contrôle des processus appliqués à des denrées alimentaires produites dans un autre pays, une approche différente sera possible au niveau de la surveillance de la conformité des denrées alimentaires nationales et importées. De telles différences d'approche sont justifiables à condition qu'elles soient nécessaires pour garantir que le niveau de protection obtenu concorde avec celui des produits alimentaires nationaux.

SECTION 4 - MISE EN ŒUVRE DU SYSTÈME DE CONTRÔLE

16. Les procédures opérationnelles devront être élaborées et mises en œuvre de façon à minimiser les retards injustifiés au(x) point(s) d'entrée sans pour autant compromettre la capacité des contrôles de satisfaire aux exigences. La mise en œuvre devra prendre en compte les éléments détaillés dans la présente section ainsi que la possibilité de reconnaître les garanties à la source, y compris la mise en œuvre de contrôles dans les pays exportateurs.

POINT DE CONTRÔLE

17. Le contrôle des importations alimentaires par le pays importateur pourra être effectué en un ou plusieurs point(s), y compris aux points suivants :

- au point d'origine, en cas d'accord avec le pays exportateur ;
- au point d'entrée dans le pays de destination ;
- au point de transformation ultérieure ;
- au point de transport et de distribution ;
- au point de stockage ; et,
- au point de vente (au détail ou en gros).

18. Le pays importateur pourra reconnaître les contrôles mis en œuvre par le pays exportateur. L'application par le pays exportateur de contrôles pendant la production, la fabrication et tout transit ultérieur devra être encouragée dans le but d'identifier et de rectifier les problèmes au moment et à l'endroit où ils se présentent, de préférence avant que le rappel coûteux d'aliments déjà distribués soit nécessaire.

19. L'autorisation des denrées avant leur expédition est un mécanisme possible pour garantir la conformité aux exigences spécifiées, par exemple, dans le cas de produits de valeur conditionnés en vrac et dont l'ouverture et l'échantillonnage au point d'entrée pourraient leur être sérieusement préjudiciables, ou encore de produits nécessitant une autorisation rapide dans le but d'en garantir la sécurité sanitaire et la qualité.

20. Lorsque le système d'inspection couvre l'autorisation avant expédition, l'autorité responsable de l'autorisation devra être déterminée et les procédures définies. L'autorité compétente du pays importateur pourra choisir d'approuver l'autorisation avant expédition issue par un système officiel de certification du pays exportateur ou des organismes tiers de certification appliquant des critères définis. L'autorisation avant expédition doit être fondée sur les résultats de la vérification des documents afférents aux expéditions.

INFORMATIONS SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES DEVANT ÊTRE IMPORTÉES ⁵

21. L'efficacité du système de contrôle à appliquer des mesures de contrôle ciblées et efficaces dépend des informations sur les expéditions entrant dans sa juridiction. Les informations pouvant être obtenues au sujet des expéditions comprennent :

- la date et le point d'entrée ;
- le mode de transport ;
- la description détaillée du produit (y compris, par exemple, description du produit, quantité, moyen de conservation, pays d'origine et/ou d'expédition, marques d'identification telles qu'identificateur de lots ou numéros d'identification de plomb, etc.) ;
- le nom et l'adresse de l'exportateur et de l'importateur ;

⁵ Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats (CAC/GL 38-2001).

- le fabricant et/ou le producteur, y compris le numéro d'enregistrement de l'établissement ;
- la destination ; et ,
- d'autres informations.

FRÉQUENCE DE L'INSPECTION ET DE L'ANALYSE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

22. La nature et la fréquence des inspections, de l'échantillonnage et des analyses des importations alimentaires dépendront du risque pour la santé et la sécurité sanitaire présenté par le produit, de son origine, des antécédents de conformité aux exigences spécifiées et d'autres informations pertinentes. Les contrôles devront être conçus pour rendre compte de facteurs tels que :

- le risque évalué pour la santé humaine présenté par le produit ou son emballage;
- la probabilité de non conformité aux exigences spécifiées ;
- le groupe de consommateurs cible ;
- l'importance et la nature de toute transformation supplémentaire du produit ;
- le système d'inspection et de certification des denrées alimentaires du pays exportateur et l'existence de tout accord d'équivalence, de reconnaissance mutuelle ou de tout autre accord commercial ; et
- les antécédents de conformité des producteurs, transformateurs, fabricants, exportateurs, importateurs et distributeurs.

23. Les vérifications matérielles des produits importés, fondées de préférence sur des plans d'échantillonnage statistiques, doivent représenter des méthodes valables de contrôle de la conformité des produits aux exigences telles que fixées par le pays importateur ou, dans le cas de l'importation d'un produit à des fins de réexportation, le contrôle doit être effectué en se fondant sur les exigences du pays de destination finale et lesdites exigences doivent être précisées dans le certificat de réexportation. Les procédures d'inspection devront être élaborées de façon à spécifier les fréquences d'échantillonnage ou l'intensité des inspections, y compris pour les produits réexportés.

24. La fréquence d'échantillonnage des produits provenant d'une source sans antécédents de conformité ou des antécédents peu satisfaisants pourra être plus élevée que celle des produits provenant d'autres sources ayant de bons antécédents de conformité, à condition que ceux-ci soient établis sur la base de critères transparents et objectifs. Le processus d'échantillonnage permet d'établir des antécédents de conformité. De même, les denrées alimentaires issues de fournisseurs ou importées par des parties ayant de mauvais antécédents de conformité devront être plus fréquemment échantillonnées. Dans de tels cas, toute expédition pourra faire l'objet d'une inspection matérielle jusqu'à ce qu'un nombre défini d'expéditions consécutives satisfasse aux exigences spécifiées. Sinon, les procédures d'inspection pourront être élaborées de sorte à prévoir la saisie automatique des produits issus de fournisseurs ayant de mauvais antécédents de conformité, l'importateur devant prouver la convenance de chaque expédition par le biais d'un laboratoire (y compris un laboratoire officiel) reconnu, agréé et répertorié par l'autorité compétente, et ce jusqu'à ce qu'un taux de conformité satisfaisant soit atteint.

ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE

25. Le système d'inspection devra être fondé sur les plans d'échantillonnage du Codex correspondant à la combinaison produit/contaminant pertinente, s'ils existent. En l'absence de plans d'échantillonnage du Codex, il convient de se référer à des plans d'échantillonnage internationalement acceptés ou reposant sur des données scientifiques éprouvées.

26. Les méthodes standard d'analyse internationalement validées, ou des méthodes validées par des protocoles internationaux, devront être utilisées, lorsqu'ils existent. Les analyses devront être effectuées dans des laboratoires officiels ou officiellement homologués.

DÉCISIONS

27. Des critères de décision (sans préjudice de l'application des procédures de douane) devront être élaborés pour déterminer si les expéditions :

- sont acceptées ;
- peuvent entrer seulement si elles sont autorisées suite à une inspection ou une vérification de leur conformité ;
- sont mises à la consommation après que des mesures de reconditionnement et/ou correctives auront été prises dans le cas de produits non conformes ;
- feront l'objet d'un avis de rejet, les produits étant réaffectés à des usages autres que la consommation humaine ;
- feront l'objet d'un avis de rejet, avec option de réexportation ou option de renvoi au pays d'exportation aux frais de l'exportateur ;
- feront l'objet d'un avis de rejet avec ordre de destruction.

28. Les résultats de l'inspection et, si nécessaire, des analyses de laboratoire devront être interprétés avec prudence lorsque des décisions sur l'acceptation ou le rejet d'une expédition en dépendent. Le système d'inspection devra comprendre des règles en matière de prise de décision dans les situations où les résultats sont limites ou lorsque l'échantillonnage indique que seuls certains lots de l'expédition sont conformes aux exigences spécifiées. Les procédures pourront inclure des contrôles supplémentaires ainsi que l'examen des antécédents de conformité.

29. Le système devra inclure des mécanismes formels pour communiquer les décisions concernant l'autorisation d'entrer et le statut des expéditions⁶. Un mécanisme d'appel et/ou une possibilité de réexamen des décisions officielles concernant les expéditions devront être prévus.⁷ Lorsque des aliments sont rejetés parce qu'ils ne satisfont pas aux normes nationales du pays importateur mais sont conformes aux normes internationales, il conviendra d'étudier l'option du retrait de l'expédition rejetée.

ACTIONS EN CAS DE SITUATIONS D'URGENCE

30. L'autorité responsable devra disposer de procédures aptes à répondre de manière appropriée aux situations d'urgence. Celles-ci comprendront la détention des produits suspects à l'arrivée, le rappel des produits suspects déjà autorisés et, le cas échéant, la notification rapide du problème et des mesures éventuelles à prendre aux organismes internationaux.

31. Lorsque les autorités de contrôle des aliments des pays importateurs détectent des problèmes lors du contrôle des importations alimentaires et lorsqu'elles jugent que ces problèmes sont suffisamment sérieux pour indiquer l'existence d'une situation d'urgence en matière de contrôle alimentaire, elles devront en informer le pays exportateur sans délai par télécommunication.⁸

⁶ Consulter le paragraphe 4 des *Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997) à ce sujet.

⁷ Consulter le paragraphe 6 des *Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997) à ce sujet.

⁸ *Directives concernant les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle alimentaire* (CAC/GL 19-1995).

RECONNAISSANCE DES CONTRÔLES DES EXPORTATIONS

32. Conformément au paragraphe 13 des présentes directives, le pays importateur devra établir des mécanismes pour accepter les systèmes de contrôle d'un pays exportateur lorsque ces systèmes atteignent le niveau de protection requis par le pays importateur. À cet égard, le pays importateur devra:

- élaborer des procédures pour évaluer les systèmes du pays exportateur en conformité avec l'annexe des *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations alimentaires* (CAC/GL 26-1997);
- prendre en compte le champ d'application de l'arrangement, par exemple, s'il couvre toutes les denrées alimentaires ou est limité à certains produits ou fabricants ;
- élaborer des procédures d'autorisation permettant d'obtenir son niveau approprié de protection lorsque les arrangements conclus avec un pays exportateur ont un champ d'application limité ;
- prévoir la reconnaissance des contrôles des exportations, par exemple, en exemptant les importations des inspections de routine ;
- appliquer des procédures de vérification, par exemple, l'échantillonnage occasionnel et aléatoire et l'analyse des produits à l'arrivée. (la Section 5 et l'Annexe du document CAC/GL 26-1997 traitent la fourniture et la vérification des systèmes de certification de denrées alimentaires faisant l'objet d'échanges) ;
- reconnaître le fait que les arrangements n'exigent pas nécessairement la production de certificats ou de documents avec les expéditions, lorsqu'une telle approche est acceptable par les deux parties.

33. L'autorité compétente du pays importateur pourra élaborer des accords de certification avec des organismes officiels de certification ou des organismes officiellement agréés de certification du pays exportateur afin de garantir la conformité aux exigences spécifiées. De tels accords pourront être particulièrement utiles lorsque, par exemple, l'accès à des installations spécifiques, telles que des laboratoires et des systèmes de suivi des expéditions, est limité.⁹

ÉCHANGE D'INFORMATIONS

34. Les systèmes de contrôle des importations alimentaires nécessitent l'échange d'informations entre les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs. Ces informations pourront comprendre :

- les exigences spécifiées relatives aux systèmes de contrôle des denrées alimentaires ;
- des certificats « papier » attestant la conformité aux exigences spécifiées de l'expédition concernée ;
- des données ou certificats électroniques lorsqu'ils sont acceptés par les parties concernées ;
- des détails sur l'expédition alimentaire rejetée, telles que la destruction, la réexportation, la transformation, le reconditionnement ou la réaffectation de l'expédition à des usages autres que la consommation humaine ;
- une liste des établissements ou installations satisfaisant aux exigences spécifiées du pays importateur.

⁹ *Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 34-1999).

35. Toute modification des protocoles d'importation, y compris les spécifications, pouvant affecter de façon significative les échanges devra être rapidement communiquée aux partenaires commerciaux en prévoyant un délai raisonnable¹⁰ entre la publication des règlements et leur application.

AUTRES CONSIDÉRATIONS

36. L'autorité compétente pourra envisager d'élaborer d'autres arrangements destinés à remplacer les inspections de routine. Ceux-ci pourront inclure des accords selon lesquels l'autorité compétente évalue les contrôles des fournisseurs mis en œuvre par les importateurs et les procédures en place pour contrôler la conformité des fournisseurs. Ces arrangements pourront prévoir l'échantillonnage des produits à titre d'audit, plutôt qu'une inspection de routine.

37. L'autorité compétente pourra envisager d'élaborer un système rendant l'enregistrement des importateurs obligatoire. Les avantages d'une telle approche comprennent la possibilité de fournir aux importateurs et aux exportateurs des informations sur leurs responsabilités et les mécanismes en matière de conformité des importations alimentaires aux exigences spécifiées.

38. Lorsqu'un système d'enregistrement des produits existe ou est mis en œuvre, les motifs de l'enregistrement d'un produit (ex. problèmes spécifiques et documentés en matière de sécurité sanitaire des aliments) devront être réels. Ces ENREGISTREMENTS DE PRODUITS DEVRONT TRAITER LES PRODUITS IMPORTÉS ET LES PRODUITS D'ORIGINE NATIONALE D'UNE MANIÈRE IDENTIQUE OU ÉQUIVALENTE.

DOCUMENTATION DU SYSTÈME

39. Un système de contrôle des importations alimentaires devra être entièrement documenté et comprendre une description de son champ d'application et de son fonctionnement, des responsabilités et des actions du personnel, afin que toutes les parties concernées sachent précisément ce qui est attendu d'elles.

40. La documentation d'un système de contrôle des importations alimentaires devra comprendre :

- un organigramme du système officiel d'inspection, y compris la localisation géographique et précisant les rôles de chaque niveau hiérarchique ;
- les fonctions des postes applicables descriptions de poste de tous les employés ;
- les procédures d'application, y compris les méthodes d'échantillonnage, d'inspection et de test ;
- la législation et les exigences pertinents auxquels devront satisfaire les importations alimentaires;
- les contacts importants ;-
- des informations pertinentes en matière de contamination et d'inspection alimentaires ; et
- les informations pertinentes sur la formation du personnel.

CORPS D'INSPECTEURS QUALIFIÉS

41. Un système de contrôle des importations alimentaires doit impérativement disposer d'une main-d'œuvre adéquate, fiable, qualifiée et organisée et d'une infrastructure d'appui. La formation, la communication et les éléments de supervision devront être organisés de sorte à assurer la mise en œuvre cohérente des exigences spécifiées par le corps d'inspecteurs en chaque point du système de contrôle des importations alimentaires.

¹⁰ Décision de l'OMC WT/MIN (01)17 .

42. Lorsque des tiers sont officiellement agréés par l'autorité compétente du pays importateur pour effectuer des travaux d'inspection spécifiés, les qualifications du personnel d'inspection devront être au moins équivalentes à celles du personnel d'inspection de l'autorité compétente qui accomplit des tâches semblables.

43. L'autorité compétente du pays importateur responsable de l'évaluation des systèmes de contrôle des denrées alimentaires appliqués par les pays exportateurs devra engager un personnel ayant des qualifications, une expérience et une formation appropriées équivalentes à celles requises du personnel évaluant les systèmes de contrôle nationaux.

VÉRIFICATION DU SYSTÈME

44. La vérification devra être effectuée conformément à la Section 9 des *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26 -1997), et le système de contrôle des importations alimentaires devra être évalué de manière régulière et indépendante.

SECTION 5 - INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

45. Le *Manuel de contrôle qualité des denrées alimentaires. Inspection des importations alimentaires* (Document sur l'alimentation et la nutrition 14/15, 1993) de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et le *Manuel pour l'inspection des importations alimentaires* (1992) de l'Organisation mondiale de la santé et du Centre régional du Pacifique occidental pour la promotion de la planification et des études appliquées en matière d'environnement (PEPAS) offrent des informations précieuses aux personnes impliquées dans la conception ou la refonte de systèmes de contrôle des importations alimentaires.

ANNEXE

PRINCIPES ET DIRECTIVES CONCERNANT L'INSPECTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES IMPORTÉES FONDÉE SUR LE RISQUE¹¹**SECTION 1 - INTRODUCTION**

1. La présente annexe développe les paragraphes 22 à 26 du document principal (CAC/GL 47-2003).
2. La mise en œuvre d'un programme d'inspection des denrées importées fondé sur le risque offre un moyen efficace d'affronter les risques sanitaires associés aux denrées importées¹², en garantissant la conformité des denrées importées aux exigences du pays importateur en matière de sécurité sanitaire des aliments, et permet d'accorder une plus grande attention aux aliments qui présentent un niveau élevé de risque pour la santé humaine.
3. Le présent document doit être lu en gardant présentes à l'esprit toutes les directives Codex pertinentes.

SECTION 2 – OBJECTIF

4. La présente annexe a pour objectif d'aider les autorités compétentes à concevoir et appliquer des programmes d'inspection des denrées importées fondés sur les risques sanitaires présentés par les aliments.

SECTION 3 – PRINCIPES

5. Les principes suivants s'appliquent à l'élaboration et à la mise en œuvre d'un programme d'inspection des denrées importées fondé sur le risque.
 - Pour déterminer le niveau de risque présenté par une denrée importée, un pays importateur devrait tenir compte du risque pour la santé humaine présenté ou susceptible d'être présenté par la denrée, évalué en se fondant sur les données scientifiques disponibles concernant sa consommation.
 - Les exigences relatives à un programme d'inspection des denrées importées fondé sur l'analyse des risques devraient être élaborées en suivant une approche reposant sur le risque et ne devraient pas être appliquées de manière arbitraire ou discriminatoire, ni créer d'obstacles injustifiés au commerce ou entraîner des retards inutiles.
 - La nature¹³ et la fréquence de l'inspection d'une denrée importée devraient être proportionnelles au niveau de risque qui lui est associé et tenir compte de tous les facteurs pertinents¹⁴.

¹¹ Fonction de la probabilité d'un effet adverse pour la santé et de sa gravité, du fait de la présence d'un (de) danger(s) dans un aliment. Définitions des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques, Manuel de procédure du Codex.

¹² Dans la présente annexe, les denrées importées comprennent également les ingrédients alimentaires. L'inspection peut également couvrir les produits d'alimentation des animaux élevés pour la consommation humaine.

¹³ La nature de l'inspection peut couvrir, par exemple, le contrôle de la documentation, l'examen visuel, l'échantillonnage et les essais.

¹⁴ Des exemples des facteurs pertinents sont donnés au paragraphe 22 du document CAC/GL 47-2003.

- Les plans d'échantillonnage¹⁵ et les méthodes d'analyse devraient être fondés sur les normes, directives et recommandations Codex. En l'absence de plans d'échantillonnage Codex, il conviendrait de faire référence à des plans d'échantillonnage scientifiques ou agréés à l'échelon international lorsque cela est matériellement possible.¹⁶
- Les informations concernant un programme d'inspection des denrées importées fondé sur l'analyse des risques appliqué par un pays devraient être transparentes, facilement accessibles et actualisées.

SECTION 4 - CONCEPTION D'UN PROGRAMME D'INSPECTION DES DENRÉES IMPORTÉES FONDÉ SUR LE RISQUE

6. L'autorité compétente devrait utiliser les informations pertinentes pour évaluer le niveau de risque associé aux denrées importées. Ces informations devraient comprendre, entre autres éléments:

- La détermination scientifique du risque sanitaire présenté par les aliments, dans la mesure possible¹⁷.
- L'adéquation des contrôles au stade de la transformation en place dans le pays exportateur, démontrée par ses lois, règlements et autres politiques, ainsi que son infrastructure et sa capacité à faire respecter les exigences de sécurité sanitaire des aliments, pouvant être vérifiée par des audits et visites sur site effectués par l'autorité compétente du pays importateur¹⁸.
- Les antécédents de conformité de la denrée en général, quelle que soit son origine;
- Les antécédents du produit alimentaire en matière de conformité relatifs à son origine, notamment, le cas échéant, les antécédents en matière de conformité:
 - du pays exportateur ou de la région/zone concernée du pays exportateur;
 - du producteur et du fabricant;
 - de l'exportateur;
 - de l'expéditeur; et
 - de l'importateur.
- Des rapports d'organismes d'inspection et/ou de certification officiellement agréés.

7. Le niveau de risque affecté à une denrée devrait être révisé périodiquement ou lorsque de nouvelles informations pouvant affecter le risque sanitaire associé à la denrée sont disponibles afin de maintenir la proportionnalité entre la nature et la fréquence de l'inspection et le risque évalué.

¹⁵ *Principes pour l'élaboration ou le choix des procédures d'échantillonnage du Codex*, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

¹⁶ La validation statistique des exigences en matière d'échantillonnage devrait toujours être le but visé, mais elle n'est pas toujours possible lorsque l'expédition n'est pas homogène.

¹⁷ Les évaluations des risques, les résultats/antécédents en matière de poussées épidémiques d'origine alimentaire et d'études épidémiologiques et les informations concernant les contaminants et/ou résidus peuvent jouer un rôle important à cet égard.

¹⁸ Les programmes et résultats d'échantillonnage de laboratoire peuvent fournir ce type d'information. Les audits constituent une autre source d'information à cet égard.

8. L'autorité compétente en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait définir des niveaux d'inspection fondés sur les facteurs susmentionnés afin de déterminer la nature et la fréquence des inspections aux frontières/points de contrôle d'un produit alimentaire donné provenant d'un pays, producteur/fabricant, exportateur, expéditeur et importateur donnés. La nature et la fréquence de l'inspection peuvent alors être modifiées en fonction de la conformité démontrée aux exigences de sécurité sanitaire des aliments. La nature et la fréquence de l'inspection devraient être parfaitement documentées.

9. Le pays importateur devrait adapter la nature et la fréquence de l'inspection de la denrée importée en se fondant sur des données provenant des autorités compétentes du pays exportateur concernant les denrées exportées. Ces informations pourront comprendre:

- des certificats;
- des déterminations d'équivalence
- des mémorandums d'accord;
- des accords de reconnaissance mutuelle; ou
- d'autres mesures appropriées dont les pays peuvent convenir.

10. Le pays importateur peut également adapter/modifier la nature et la fréquence de l'inspection de la denrée importée en se fondant sur une évaluation, réalisée par l'autorité compétente du pays importateur, des contrôles que ses importateurs effectuent sur leurs fournisseurs.

11. Les pays exportateurs peuvent fournir des informations sur les systèmes de contrôle en place dans leur pays et, le cas échéant, une assurance au pays importateur concernant la conformité d'une denrée particulière à ses exigences de sécurité sanitaire des aliments.

12. Les audits effectués par le pays importateur peuvent, le cas échéant, vérifier les contrôles d'inspection d'un pays exportateur et les informations ainsi obtenues peuvent être utilisées dans le cadre de l'examen du niveau de risque affecté aux denrées de ce pays.

13. Un pays importateur qui n'a pas de connaissance préalable des contrôles au stade de la transformation d'un pays exportateur ou de la denrée elle-même (voir la liste du paragraphe 6), en l'absence d'antécédents de conformité ou lorsque ces informations ne sont pas facilement disponibles, peut, jusqu'à ce qu'il acquière cette connaissance, établir dans un premier temps une inspection dont la nature est plus exhaustive et la fréquence plus élevée que s'il disposait de telles informations sur cette denrée.

14. Le respect durable des exigences du pays importateur – démontré par exemple par des audits et des inspections aux frontières/points de contrôle – permet aux pays importateurs de réduire la nature et la fréquence de l'inspection réalisée aux frontières/points de contrôle, en proportion avec le niveau de conformité vérifié.

15. Les poussées épidémiques d'origine alimentaire; les résultats d'études épidémiologiques; les résultats d'audits réalisés dans le pays exportateur; la détection de cas de non-conformité aux exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments au point d'importation et la détection d'agents pathogènes, de contaminants et de résidus dangereux dans les denrées importées; et les résultats des inspections aux frontières/points de contrôle peuvent amener un pays importateur à augmenter la nature et la fréquence de l'inspection, ou dans des cas extrêmes, à suspendre le commerce de cette denrée jusqu'à ce qu'il soit confirmé que des mesures correctives¹⁹ ont été mises en place et sont dûment mises en œuvre. Un pays importateur peut collaborer avec un pays exportateur pour éviter de nouvelles poussées épidémiques.

¹⁹ Dans de tels cas, le pays importateur veillera à ce que les mesures correctives mises en place par le pays exportateur soient évaluées dans un délai raisonnable.

16. Le niveau d'ajustement/modification de la nature et de la fréquence de l'inspection appliqué à une denrée devrait être proportionnel à l'évolution du niveau de risque évalué pour la denrée concernée.

SECTION 5 - ÉLABORATION DES EXIGENCES ET PROCÉDURES

17. Les autorités compétentes devraient tenir compte des normes, recommandations et directives Codex lors de l'élaboration des exigences relatives aux inspections aux frontières/points de contrôle des denrées importées et utiliser, lorsqu'elles sont disponibles:

- Des informations pertinentes issues d'évaluations des risques réalisées selon des protocoles internationalement acceptés concernant les dangers biologiques, chimiques et physiques associés au type de denrée concernée.
- Des plans d'échantillonnage scientifiques ou agréés à l'échelon international dans la mesure du possible.
- Des procédures d'inspection et des techniques d'échantillonnage appropriées et des laboratoires officiels ou officiellement accrédités utilisant des méthodes d'analyse validées.

18. La nature de l'inspection peut comprendre un éventail de procédures pour veiller à ce que les denrées importées satisfont aux exigences de sécurité sanitaire des aliments du pays importateur. Les procédures destinées à vérifier la conformité aux exigences de sécurité devraient être définies en tenant compte de la proportionnalité entre ces mesures et le niveau de risque présenté par la denrée ou le groupe de denrées. Ces procédures peuvent comprendre par exemple:

- Contrôle de la documentation et/ou de l'état général de l'expédition;
- Contrôle de la documentation et échantillonnages périodiques des denrées (p. ex. toutes les 20 ou 40 expéditions) pour confirmer son exactitude;
- Analyse sensorielle;
- Échantillonnage et tests aléatoires ou ciblés des expéditions ou d'une partie des expéditions selon un plan d'échantillonnage défini; ou
- Inspection, échantillonnage et tests lot par lot, qui devraient généralement être réservés aux denrées présentant ou susceptibles de présenter un risque sanitaire très élevé.

SECTION 6 - MISE EN ŒUVRE DU PROGRAMME D'INSPECTION DES IMPORTATIONS FONDÉ SUR LE RISQUE

19. Les autorités compétentes chargées des programmes d'inspection des denrées importées fondés sur le risque devraient s'assurer que les politiques et procédures pertinentes sont mises en œuvre de manière transparente, coordonnée et cohérente. Le personnel devrait avoir une formation appropriée pour permettre une telle coordination et les informations devraient être partagées entre les autorités compétentes.

20. Le non respect des exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments d'un pays importateur pourrait, entre autres, entraîner la modification de la manière dont le risque est géré par le pays importateur pour la denrée concernée. La détention de la denrée jusqu'à ce qu'une décision finale soit prise, associée à un échantillonnage et des tests complémentaires visant l'établissement concerné, peut également être une mesure appropriée. Ces mesures peuvent également être appliquées à d'autres établissements d'exportation du même pays produisant des denrées semblables lorsque les faits indiquent un problème généralisé. La suspension de l'importation d'une denrée par un pays importateur devrait être réservée aux cas de risque grave de sécurité sanitaire des aliments qui n'a pas été géré par d'autres moyens. Les procédures devraient prévoir des voies de recours.

21. Lorsque les résultats des inspections aux frontières/points de contrôle indiquent qu'une expédition ne respecte pas les exigences du pays importateur, les autorités compétentes de ce pays devraient envisager de prendre les mesures décrites dans les *Directives Codex concernant l'échange d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997) ou les *Principes et directives Codex pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments* (CAC/GL 19-1995).

22. Les autorités compétentes du pays importateur devraient s'assurer que les laboratoires disposent des compétences, des moyens et de la capacité nécessaires pour analyser les denrées importées.