

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/1101
27 juin 2011

(11-3147)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

PRÉSENTATION DU SYSTÈME CHINOIS DE GESTION DE LA RÉGIONALISATION CONCERNANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Déclaration de la Chine à la Réunion du Comité tenue
les 30 juin et 1^{er} juillet 2011

La communication ci-après, reçue le 24 juin 2011, est distribuée à la demande de la délégation de la Chine.

La Chine a le plaisir de saisir cette occasion pour présenter aux autres Membres son système de gestion de la régionalisation concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires, et faire ainsi connaître les efforts inlassables qu'elle a déployés dans le cadre de sa gestion innovante de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et la réussite de cette expérience.

I. LE CONCEPT DE GESTION DE LA RÉGIONALISATION CONCERNANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

1. Le terme "régionalisation" utilisé dans le présent document renvoie à la gestion par la Chine de la régionalisation concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires, et non au même terme tel qu'il est utilisé dans les contextes de l'OIE ou de la CIPV. La théorie de la gestion de la régionalisation concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires développée par la Chine est issue de son exploration et de sa pratique de la gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires d'exportation. Depuis 2000, l'Administration générale de la République populaire de Chine pour le contrôle de la qualité, l'inspection et le contrôle sanitaire (AQSIQ), qui est responsable de la sécurité sanitaire des produits alimentaires d'importation et d'exportation, applique les principes du système HACCP et de l'analyse des risques au contrôle de la transformation des aliments et à la gestion dynamique des installations de transformation des aliments; elle a ainsi mis en place un mode de gestion dénommé "entreprise + exploitation agricole + normalisation". En 2007, la théorie de la "gestion de la régionalisation concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires" a été proposée et un système public de gestion de la régionalisation a été mis en place. Ce système oblige les pouvoirs publics locaux à jouer un rôle prépondérant dans sa mise en œuvre organisée, planifiée et progressive, compte tenu de leurs situations économiques et sociales respectives. En renforçant l'organisation régionale de la production agricole et en effectuant des contrôles de sécurité sanitaire sur l'ensemble de la chaîne alimentaire locale, le système vise à améliorer le niveau global de sécurité sanitaire des produits alimentaires locaux et à assurer la sécurité sanitaire des produits alimentaires d'exportation. Une fois le système de gestion de la régionalisation mis en place, les risques relatifs à la sécurité sanitaire des produits alimentaires de chaque collectivité territoriale seront maintenus à des niveaux acceptables et un niveau uniforme de sécurité sanitaire sera finalement atteint pour les produits alimentaires des différentes régions.

II. ASPECTS SCIENTIFIQUES DE LA GESTION DE LA RÉGIONALISATION CONCERNANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

2. Premièrement, les pouvoirs publics locaux s'acquitteront de leur obligation en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires et respecteront leur engagement de préserver la santé des consommateurs. Deuxièmement, en suivant les principes relevant des BPA, BPH, BPF, de l'HACCP et de l'analyse des risques, les pouvoirs publics locaux devraient donner aux exploitants agricoles et aux entreprises de transformation des orientations sur la production et la transformation scientifiques des produits alimentaires, les sensibiliser davantage aux questions environnementales et empêcher que l'utilisation de pesticides, de médicaments vétérinaires, d'engrais, d'hormones et d'additifs entraîne une contamination de la chaîne alimentaire. Troisièmement, des ressources administratives seront intégrées, afin d'établir et d'améliorer un mécanisme pragmatique et efficace de contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Quatrièmement, les entreprises agroalimentaires devraient jouer un rôle clé dans la mise en place d'une base de matières premières ainsi que dans la production et la transformation des produits alimentaires et réaliser elles-mêmes des essais et des contrôles. Enfin, la publicité et la formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires ainsi que sur les lois et réglementations y afférentes devraient être renforcées afin de sensibiliser le public.

III. PRINCIPAUX MÉCANISMES DE FONCTIONNEMENT

3. Mécanisme d'administration de la sécurité sanitaire des produits alimentaires: des départements de la gestion de la régionalisation sont établis au sein des pouvoirs publics locaux et sont chargés de l'ensemble de la surveillance, de la coordination et des services dans le cadre du système de gestion de la régionalisation concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

4. Mécanisme de protection de l'environnement et de contrôle des intrants chimiques agricoles: une administration et une protection efficaces du milieu agricole, y compris le sol et l'eau, sont réalisées. Un système d'accès au marché est établi pour les intrants chimiques agricoles afin de mettre en œuvre une gestion rigoureuse de leur production à leur utilisation, en passant par leur distribution.

5. Mécanisme de normalisation de la sécurité sanitaire des produits alimentaires: des normes ou systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, tels que les BPA, les BPH, les BPF, le HACCP et ISO 9000, sont promus au niveau local.

6. Mécanisme de réseau de surveillance des risques liés à la sécurité sanitaire des produits alimentaires: des ressources destinées aux essais sont prévues et distribuées par les pouvoirs publics locaux afin de surveiller les produits alimentaires, les sols, l'eau et les intrants chimiques à l'échelle régionale.

7. Mécanisme de traçabilité complète pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires: une plate-forme documentaire et une plate-forme électronique de traçabilité sont toutes deux mises en place afin de surveiller en temps réel les points critiques dans les exploitations agricoles, les intrants chimiques, la gestion de la normalisation ainsi que la transformation et l'inspection des produits alimentaires et les essais qui sont effectués sur ces produits, afin de parvenir à la traçabilité complète dans la production agricole ainsi que dans la transformation et la distribution des produits alimentaires.

8. Mécanisme d'intervention d'urgence concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires: les pouvoirs publics locaux interviennent immédiatement après les accidents liés à la sécurité sanitaire des produits alimentaires en éliminant ou en réduisant au maximum les effets de ces accidents, ainsi qu'en protégeant la santé des consommateurs et en assurant la sécurité de l'environnement.

9. Mécanisme de publicité et de formation dans le domaine de la sécurité sanitaire des produits alimentaires: les pouvoirs publics locaux mènent des activités de publicité, d'éducation et de formation dans le domaine de la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

10. Mécanisme de services scientifiques et techniques: les pouvoirs publics locaux répondent aux questions posées par les agriculteurs et les entreprises par divers moyens, tels que des appels téléphoniques, Internet, des diagnostics cliniques et des indications sur place afin que les activités agricoles, d'élevage, de culture et de transformation des produits alimentaires soient réalisées de manière scientifique.

11. Mécanisme d'intégrité: les infractions sont notifiées et les entreprises concernées sont placées sur une liste noire dans un but de sensibilisation à l'intégrité.

IV. PRINCIPALES MESURES DE CONTRÔLE

12. Dans le cadre du système de gestion de la régionalisation concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires, le gouvernement chinois a appliqué principalement quatre mesures de contrôle.

13. Premièrement, en mai 2011, une norme nationale, *Prescriptions relatives au système de gestion de la régionalisation concernant les produits agricoles primaires* (GB/T26407-2011), a été publiée et entrera en vigueur le 1^{er} septembre 2011. Cette norme constitue la base sur laquelle les pouvoirs publics locaux établiront un système de gestion de la régionalisation concernant les produits agricoles primaires et les organismes de certification par une tierce partie mèneront le processus de certification. De plus, elle augmentera encore le niveau de sécurité sanitaire des produits alimentaires en Chine.

14. Deuxièmement, une planification, un schéma et un enregistrement rationnels ont été mis en place dans les centres de production et les exploitations agricoles au niveau local; l'origine des matières premières est contrôlée; les installations de transformation et les entrepôts font l'objet d'un enregistrement sanitaire; le processus et les conditions de production sont examinés de près.

15. Troisièmement, une surveillance est effectuée en temps réel, par des fonctionnaires locaux des services d'inspection et de quarantaine, ou des fonctionnaires chargés de la surveillance, ou au moyen de systèmes électroniques de surveillance, afin d'améliorer le contrôle de la sécurité sanitaire et de l'hygiène pendant la transformation des produits alimentaires.

16. Enfin, des données dynamiques sur les risques liés à la sécurité sanitaire des produits alimentaires sont obtenues grâce à la mise en œuvre de plans officiels de surveillance de ces risques et à des essais réalisés à la fois par des laboratoires publics et des laboratoires privés. S'il est constaté que des produits présentent un risque élevé ou sont susceptibles de présenter un tel risque, un système d'alerte sera déclenché ou des mesures de contrôle seront prises.

V. PRINCIPAUX RÉSULTATS

17. Grâce aux efforts fournis par l'AQSIQ et d'autres organismes gouvernementaux, le système de gestion de la régionalisation concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires a été mis en place dans 261 comtés appartenant à 27 provinces, régions autonomes et municipalités depuis 2007, année au cours de laquelle ce système a commencé à être appliqué aux produits alimentaires d'exportation en Chine. L'expérience s'est étendue à partir de ces comtés avec un succès remarquable. Le système de gestion de la régionalisation a amené les pouvoirs publics locaux, les groupes industriels, les entreprises, les agriculteurs, les consommateurs et les médias à jouer pleinement leur rôle et a éliminé des risques susceptibles de menacer la chaîne alimentaire grâce à la surveillance de l'ensemble du processus. Ainsi, la sécurité sanitaire des produits alimentaires d'exportation est

garantie et le niveau global de sécurité sanitaire des produits alimentaires en Chine a augmenté. Les statistiques de 2010 montrent que les produits alimentaires exportés des comtés ou des régions mettant en œuvre un système de gestion de la régionalisation satisfont à toutes les exigences des marchés d'importation. Les faits démontrent que le système de gestion de la régionalisation est un moyen efficace de résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires lorsque la gestion est déséquilibrée entre les différentes régions.
