ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

RESTRICTED

WT/ACC/TLS/12

31 mai 2021

(21-4528)

Groupe de travail de l'accession du Timor-Leste

Original: anglais

ACCESSION DU TIMOR-LESTE

PLAN D'ACTION POUR LA MISE EN ŒUVRE DE L'ACCORD SUR L'APPLICATION DES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES (SPS)

La communication ci-après, datée du 21 mai 2021, est distribuée à la demande de la délégation de la République du Timor-Leste.

Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
<u>Stratégie 1</u> **Établir un système centralisé de contrôle des produits alimentaires et un cadre réglementaire:** **1. Créer de nouveaux ministères ou renforcer les ministères existants ayant des responsabilités en matière de produits alimentaires;** **2. Combiner et/ou centraliser les responsabilités en de contrôle des produits alimentaires entre le MAF, le MoH, le MTCI et l'AIFAESA;** **3. Clarifier les en matière de contrôle des produits alimentaires dans l'ensemble des pouvoirs publics; et** **4. Créer de nouvelles infrastructures ou renforcer les infrastructures existantes**	**1.1. Institutionnalisation du contrôle des produits alimentaires**			
	- Créer un système fonctionnel de contrôle des produits alimentaires chargé de la responsabilité et de la coordination du contrôle des produits alimentaires dans le pays ayant la capacité de conduire les activités ci-après conformément aux meilleures pratiques internationales: • évaluation des risques – sanitaires et phytosanitaires; • inspection et certification en matière de quarantaine et de biosécurité; • collecte et analyse d'échantillons par un laboratoire national pour les produits alimentaires accrédité, nouvellement créé et moderne; • développement des mesures de contrôle SPS; • développement de la politique et de la législation en matière SPS; • création d'activités pertinentes et appropriées de mise en application, de suivi et d'évaluation; • développement des compétences scientifiques et techniques et des capacités de formation en tant que priorités essentielles.	MoH, MAF, MTCI, AIFAESA[2]	- Un nouveau système de contrôle des produits alimentaires coordonné au niveau national est établi et opérationnel, sur la base d'un modèle d'agence unique ou d'agence multiples, reposant sur une législation appropriée.	Années 1 à 3
	- **Deux options en fonction de la volonté politique**: 1. Créer un nouveau modèle d'agence unique de contrôle des produits alimentaires dans le cadre d'un ministère; ou 2. créer un modèle d'agences multiples intégrées de contrôle des produits alimentaires dans le cadre des ministères existants: MoH, MAF, MTCI, AIFAESA.		- Un modèle d'agence unique ou d'agences multiples intégrées de contrôle des produits alimentaires est établi et opérationnel, avec des responsabilités claires et institutionnalisées par la législation.	Années 1 à 2
	- Clarifier les responsabilités de chaque ministère dans le cadre du modèle d'agences multiples (MoH, MAF, MTCI, AIFAESA, par exemple) et supprimer les responsabilités et activités d'autres ministères concurrents (Ministère des finances, Ministère de l'économie, etc.) en matière de contrôle des produits alimentaires pour éviter la confusion et stimuler la collaboration.			Années 1 à 2

[1] Court terme: 1 à 2 ans; moyen terme: 2 à 3 ans; long terme: 4 à 5 ans.

[2] MoH (Ministère de la santé), MAF (Ministère de l'agriculture et de la pêche), MTCI (Ministère du tourisme, du commerce et de l'industrie) et AIFAESA (Autorité d'inspection et de supervision des activités économique, sanitaires et alimentaires).

Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
Établir un mécanisme national pour la gestion de tous les aspects du contrôle des produits alimentaires et la diffusion de l'information	- Promouvoir la collaboration et la coopération entre les Directions les plus importantes, par exemple celles chargées de la quarantaine/biosécurité et des questions vétérinaires. Nommer des directeurs ayant une expérience et des compétences techniques. Imposer la collaboration et le partage des ressources, les activités de formation et le renforcement des compétences.			
– Comités techniques	- Créer un Conseil ou Comité national de gestion du contrôle des produits alimentaires sous l'autorité d'une présidence expérimentée et désigné à cet effet, assistée d'un secrétariat de petite taille, afin de coordonner et de superviser la mise en œuvre de toutes les activités de contrôle des produits alimentaires dans l'ensemble des pouvoirs publics. • Le Conseil ou Comité national de gestion devrait être le **mécanisme national** chargé de publier et de notifier, à l'intention de toutes les organisations, partenaires commerciaux et gouvernements étrangers pertinents, tous les renseignements pertinents sur les mesures SPS, procédures de quarantaine et d'inspection, tolérances aux pesticides et normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires, adoptées ou proposées. • Ce mécanisme devrait inclure un Point d'information national pour les mesures SPS à l'intention de l'OMC, le Bureau du Codex, l'ASEAN, l'OIE et la CIPV.		- Un Conseil/Comité national de gestion du contrôle des produits alimentaires est établi. Sa présidence, son secrétariat et ses membres sont en place et des réunions régulières sont opérationnelles et enregistrées; - Des rapports sur les réunions sont établis et distribués; - Des rapports réguliers sur la réalisation des objectifs établis du programme sont établis.	Années 1 à 2
- Laboratoire pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires	- Établir des comités techniques nationaux responsables devant le Conseil national de gestion du contrôle des produits alimentaires et chargés de coordonner et de superviser le développement et la mise en œuvre des activités concernant les mesures sanitaires et phytosanitaires, y compris l'élaboration de la législation pertinente, par exemple: • un comité pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires (santé et maladies des animaux, santé des personnes); • un comité pour les parasites et les maladies des végétaux;		- des comités techniques nationaux sont établis et opérationnels; - une législation d'application est approuvée et mise en place; - des mesures relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, des végétaux et des animaux sont élaborées et mises en place.	Années 1 à 2 Années 2 à 3 Année 1

Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
	• un comité pour la mise en application, le suivi et l'évaluation.		- Un plan national concernant la faisabilité financière est établi.	Année 1
	- Créer un Laboratoire national pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires:			
	• à court terme, associer les laboratoires existants pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires (MoH), la quarantaine et la biosécurité (MAF) et la préservation des végétaux (MAF) au sein d'une nouvelle structure comme point de départ du nouveau Laboratoire national pour les produits alimentaires;			Année 1
	• à court terme, assurer le maintien de la capacité existante des laboratoires des tout en créant de nouvelles capacités pour l'analyse en matière de santé des végétaux, des animaux et des personnes;		- Il existe un personnel qualifié ayant reçu une formation en sciences appliquées (chimie, microbiologie et biologie);	Années 1 à 2
	• organiser des ateliers de formation à l'intention du personnel de laboratoire à l'aide de prestataires extérieurs – gouvernements étrangers (UE, États-Unis, Australie, par exemple), ONG, Banque mondiale, OMS/FAO, ASEAN, APEC;		- La formation concernant l'assurance-qualité des laboratoires et les méthodes d'analyse est enregistrée et fait l'objet de rapports;	Années 1 à 3
- Installations pour la quarantaine et l'inspection	• à moyen terme, créer un nouveau laboratoire national de référence pour les produits alimentaires dans de nouvelles installations spécifiques;		- La documentation sur l'assurance-qualité est complète.	Années 2 à 3
- Centres de formation du personnel	• acquérir suffisamment d'infrastructures, d'équipements et de personnel qualifié pour permettre au nouveau laboratoire de satisfaire à l'ensemble des prescriptions nationales conc la santé et la sécurité sanitaire des produits alimentaires destinés aux personnes, aux végétaux et aux animaux, et travailler conformément aux meilleures pratiques internationales et en vue de l'accréditation – financement intérieur (pouvoirs publics) et extérieur (gouvernements étrangers, ONG, Banque mondiale);		Une formation spécialisée est impartie sur l'analyse microbiologique et chimique	Années 1 à 2
	• assurer une formation spécialisée et pratique sur les paramètres microbiologiques et pratiques en fonction des besoins spécifiques du laboratoire;		- L'accréditation ISO 17025 a été obtenue pour certains paramètres chimiques et microbiologiques;	Années 1 à 4
			- Participation à des comparaisons interlaboratoires;	
			- Rapports de laboratoires;	
Elaborer des normes et des codes de bonne pratique (ou adopter des normes	• obtenir l'accréditation ISO 17025 pour les paramètres microbiologiques et chimiques;		- Retours des "utilisateurs" des services des laboratoires.	Années 1 à 2

Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
ou des codes internationaux appropriés) tout au long de la chaîne agroalimentaire **Loi sur le contrôle des produits alimentaires**	• fournir des services au secteur privé. - Créer des installations spécifiques pour la quarantaine et l'inspection et les services vétérinaires; - Établir au même endroit la Direction de la quarantaine et de l'inspection et la Direction des services vétérinaires; - Créer de nouvelles installations ou fournir de façon appropriée un assistance et un soutien aux installations de formation du personnel existantes au moyen d'un financement et de ressources apportés conjointement par les pouvoirs publics et des fournisseurs extérieurs;		Des espaces et des installations spécifiques et appropriés et opérationnels ont été attribués, avec une dotation en personnel adéquate, pour les services de quarantaine et d'inspection et les services vétérinaires. Des installations appropriées ont été établies et bénéficient d'un soutien permanent.	Années 1 à 2 Années 1 à 2
	1.2. Élaborer une nouvelle législation appropriée ayant force exécutoire pour soutenir les mesures SPS, ou la renforcer lorsqu'elle existe, ce qui inclut un Code des normes alimentaires – couvrant la sécurité sanitaire des produits alimentaires, les parasites et maladies des végétaux et la santé des animaux, la quarantaine, l'inspection et la certification, la mise en application, le suivi et l'évaluation			
	- Réexaminer le cadre juridique en vigueur et concevoir un cadre global pour le contrôle des produits alimentaires sous la direction du Conseil national de contrôle des produits alimentaires et des comités techniques afin d'examiner, d'adopter et de formuler des recommandations en vue d'approuver les normes relatives à la préservation des végétaux, à la santé des animaux et à la sécurité sanitaire des produits alimentaires;	MoH, MTCI, MAF, AIFAESA	- Un cadre pour le contrôle des produits alimentaires a été mis en place pour appuyer un système de contrôle des produits alimentaires coordonné au niveau national;	Années 1 à 2
	- élaborer une loi globale sur le contrôle des produits alimentaires;		- une loi globale sur le contrôle des produits alimentaires est établie;	Années 1 à 2
	- élaborer un code des normes alimentaires (similaire à ceux de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande) prévoyant l'ensemble de la réglementation concernant les domaines prioritaires pour le gouvernement du Timor-Leste: additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques naturelles, LMR pour les produits chimiques agricoles et vétérinaires (intrants agroalimentaires tels que les pesticides), étiquetage des aliments, normes spéciales (par exemple, préparations pour nourrissons, aliments génétiquement modifiés, etc.);		- un nouveau Code des normes alimentaires est établi dans les domaines prioritaires: additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques naturelles, LMR pour les produits chimiques agricoles et vétérinaires (intrants agroalimentaires tels que les pesticides), étiquetage des aliments, normes spéciales (par exemple, préparations pour nourrissons, aliments génétiquement modifiés, etc.);	Années 1 à 3
	- employer les comités techniques établis (voir plus haut) à examiner et élaborer les normes relatives à la préservation des végétaux, à la santé des animaux et à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et obtenir leur approbation par le gouvernement du Timor-Leste.		des comités techniques chargés de la préservation des végétaux, de la santé des animaux et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires sont établis et opérationnels;	Années 1 à 2

Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
	- Élaborer des manuels (ou, de préférence, adopter les manuels disponibles au niveau international, s'ils) sur: - les bonnes pratiques d'hygiène; - les bonnes pratiques agricoles; - les bonnes pratiques d'élevage; - les bonnes pratiques aquacoles; - les bonnes pratiques de fabrication; - la méthode HACCP.		des manuels ont été adoptés et distribués aux utilisateurs.	Années 1 à 2
	- Organiser des ateliers de formation à l'intention des utilisateurs manuels.		La formation est effectuée.	Années 1 à 2
<u>Stratégie 2</u> **Développer les capacités scientifiques et techniques en matière d'analyse des risques (évaluation des risques, gestion des risques, communication sur les risques) et l'élaboration des normes**	**2.1. Établir un mécanisme permettant d'assurer la formation scientifique et technique des fonctionnaires gouvernementaux du Timor-Leste à l'ensemble des aspects des activités relatives aux mesures SPS**			
	- Établir une nouvelle autorité ou désigner un ministère ou une autorité existants chargé d'assurer que le personnel gouvernemental soit formé de façon appropriée à tous les aspects du contrôle des produits alimentaires tout au long de la chaîne agroalimentaire (évaluation des risques, quarantaine, inspection et certification, suivi et surveillance, analyse en laboratoire, etc.);	MTCI, AIFAESA	Un ministère ou une autorité responsable de la formation des fonctionnaires gouvernementaux concernant le système de contrôle des produits alimentaires a été désigné(e).	Années 1 à 2
	- Créer des centres de formation du personnel *(voir plus haut sous "Créer de nouvelles infrastructures ou renforcer les infrastructures existantes")*;		Des centres de formation du personnel sont établis et opérationnels;	Années 1 à 3
	- Identifier et engager des formateurs extérieurs appropriés, issus par exemple des gouvernements étrangers et des organisations internationales (PNUD, SFI de la Banque mondiale, FAO, OMS).		Les ressources ont été identifiées et des prestataires extérieurs engagés.	Années 1 à 2
	2.2. Participation du Timor-Leste aux activités des instances internationales avec le soutien de ressources appropriées			
	- Faire accéder le Timor-Leste à la Commission du Codex Alimentarius. Assurer la participation et créer un point de contact national pour le Codex, relevant du Conseil national *(Note: les points de contact du Codex et de l'OMC, le point d'information SPS et les points de contact de l'OIE, de la CIPV et de l'ASEAN sont établis au même endroit);*	MTCI, MoH, MAF	- Le Timor-Leste est Membre du Codex.[3]	Année 1

[3] Processus déjà engagé.

Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
	- Faire accéder le Timor-Leste à la CIPV et obtenir des ressources appropriées pour une participation active;		- Le Timor-Leste est Membre de la CIPV.[4]	Année 1
	- Faire accéder le Timor-Leste à l'ASEAN et à l'Organisation mondiale du commerce et obtention de ressources appropriées pour participation active;		- Le Timor-Leste est Membre de l'ASEAN et de l'OMC.[5]	Année 1
	- Promouvoir la participation du Timor-Leste aux travaux des comités internationaux (CAC, CIPV, OIE et INFOSAN).		- La participation du Timor-Leste aux travaux des comités internationaux est enregistrée.	Années 2 à 3
Développer les capacités scientifiques et techniques en matière d'analyse des risques (évaluation des risques, gestion des risques, communication sur les risques) et l'élaboration des normes	**2.3. Établir au même endroit un point d'information national pour les questions sanitaires et phytosanitaires (SPS) et les points de contacts pour le Codex, ASEAN, OIE et CIPV**			
	- Mettre en activité au même endroit des points d'information SPS, Codex, OIE, CIPV pour satisfaire aux obligations découlant de l'Accord SPS de l'OMC.	MTCI, MAF, AIFAESA, Conseil national de gestion du contrôle des produits alimentaires	- le point d'information SPS est en place; - les points d'information pour le Codex, l'OIE, la CIPV et la ASEAN sont en place; - tous les points d'information sont, si possible, établis au même endroit au sein d'un secrétariat unique et responsable devant le Conseil national de gestion.	Années 1 à 2
	- Former le personnel aux principes d'analyse des risques du Codex, aux procédures de l'OIE et de la CIPV et aux accords SPS/OTC.	Organismes extérieurs assurant des formations gratuitement, par exemple le Codex, la FAO/l'OMS, l'OIE ou l'OMC.	- Le personnel est formé à l'analyse des risques, aux questions SPS/OTC et aux procédures et normes du Codex. - La formation de personnel qualifié est enregistrée.	Années 1 à 2
	- Mettre en place des procédures opérationnelles normalisées pour traiter les demandes de renseignements nationales et internationales concernant les règlements techniques, les normes, et les systèmes de certification.	Conseil national de gestion du contrôle des produits alimentaires, comités techniques, MAF, MTCI, MoH, AIFAESA.	- Des procédures opérationnelles normalisées sur les questions SPS/OTC pour traiter les demandes de renseignements nationales/internationales sont en place.	Années 1 à 2
	- Diffuser auprès des participants à la chaîne de valeur des renseignements sur les notifications SPS dans le cadre de l'OMC, les normes du Codex et les questions intéressant l'OIE et la CIPV.		- Des fiches d'information, des brochures et des guides ont été élaborés et diffusés auprès des acteurs de la chaîne de valeur	Années 1 à 2

[4] Statut d'observateur déjà obtenu.
[5] Processus d'accession déjà engagé.

Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
Stratégie 3	**3.1. Établir des mécanismes de prévention des risques tout au long de la chaîne alimentaire – questions sanitaires et phytosanitaires**			
Recueillir des données sanitaires et phytosanitaires et procéder à des évaluations des risques pour prévenir les risques tout au long de l'ensemble de la chaîne alimentaire	- Collecter des données pertinentes sur les risques sanitaires et phytosanitaires tout au long de la chaîne alimentaire, par exemple sur: 1. Les parasites et maladies des végétaux 2. La santé des animaux 3. La sécurité sanitaire des produits alimentaires	Conseil national de gestion du contrôle des produits alimentaires, MAF, MoH, MTCI, AIFAESA	- La collecte de données est opérationnelle pour les deux domaines sanitaires et phytosanitaires concernant les parasites et maladies des végétaux et les maladies animales.	Années 1 à 3
	- Utiliser les données collectées et vérifiées, effectuer des évaluations des risques concernant la préservation des végétaux et la santé des animaux et des personnes;		- Les données sont vérifiées et utilisées pour effectuer des évaluations des risques.	Années 1 à 3
Utiliser les données déjà recueillies sur les questions phytosanitaires et collaborer aux initiatives et plans d'action proposés et déjà projetés par divers gouvernements australien et la SFI de la Banque mondiale étrangers et ONG, par exemple le DAFF **Risques phytosanitaires**	- Dans le cas des parasites et maladies des végétaux, identifier les parasites ou maladies susceptibles d'entrer dans le pays, leur mode d'établissement ou de dissémination et les conséquences biologiques et économiques potentielles. Évaluer la probabilité de l'entrée, de l'établissement et de la dissémination de ces parasites ou maladies.		- Les parasites et maladies des végétaux sont identifiés et catalogués.	Années 1 à 3
			- Les conséquences sont évaluées.	Années 1 à 3
	- Pour les mesures phytosanitaires, les actions prioritaires immédiates devraient être les suivantes: **1. S'agissant des importations, le plan d'action devrait consister à accéder à tous les plans existants concernant la préservation des végétaux qui sont envisagés par les pouvoirs publics et à y collaborer. Les priorités à court et moyen terme devrait être d'effectuer les plus de 500 analyses des risques à l'importation qui sont nécessaires pour évaluer les risques présentés par les importations au Timor-Leste, et cette tâche exigera:**	Conseil national de gestion du contrôle des produits alimentaires MAF, MTCI, AIFAESA	- Des collaborations sont négociées.	Années 1 à 3
			- Des analyses des risques à l'importation sont engagées.	Année 1
	• de comparer les listes de parasites et maladies dans les pays exportateurs avec celles des parasites et maladies présentes au Timor-Leste;			Années 1 à 3
	• de déterminer quels sont les parasites associés aux produits importés;			Années 1 à 3
	• de déterminer quels sont les parasites qui posent un risque inacceptable;			Années 1 à 3
	• de gérer les risques en imposant des conditions, des traitements, une certification et une inspection des produits importés afin de garantir la conformité, refuser la commercialisation et prendre des mesures d'atténuation des risques pour la quarantaine postentrée;			Années 1 à 3

Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
	• de renforcer les procédures d'inspection et de créer une base de données centrale pour la classification des entreprises et des produits alimentaires en fonction des risques.			Années 1 à 3
	2. S'agissant des exportations, entreprendre des travaux pour faciliter les exportations de produits végétaux			
	• en participant aux analyses des risques à l'importation des pays importateurs par la fourniture de listes de parasites présents au Timor-Leste;	Conseil national de gestion du contrôle des produits alimentaires, MAF, MTCI, AIFAESA	- des travaux relatifs aux risques liés aux produits alimentaires exportés sont engagés;	Années 1 à 3
	• en négociant les conditions d'importation avec les pays importateurs;		- des listes de parasites présents au Timor-Leste sont fournies aux partenaires commerciaux pour accélérer les analyses des risques à l'importation des pays importateurs;	Année 1
	• en faisant en sorte que les conditions d'exportation vers les pays importateurs soient réunies et en mettant en place une certification appropriée pour les 11 produits végétaux d'exportation (café Arabica et Robusta, noix de bancoulier, noix de coco, tamarins, haricots mungo, arachides, maïs, clous de girofle, vanille et bois de santal) destinées aux 23 pays vers lesquels le Timor-Leste les exporte;		- des négociations sont en cours;	Année 1
			- les conditions d'exportation établies par les pays importateurs sont respectées et des certifications appropriées sont opérationnelles.	Année 1
	• en augmentant les capacités techniques nécessaires pour évaluer les risques liés au commerce d'exportation, y compris:			Années 1 à 3
	1. en produisant une liste de parasites et maladies présents au Timor-Leste et en décidant quels risques doivent être gérés,		des initiatives en matière de renforcement des capacités techniques sont établies et en cours;	Année 1
	2. en mettant en place de mesures appropriées pour gérer ces risques,		une liste des parasites et maladies des végétaux est mise au point et utilisée;	Année 1 à 2
	3. en confirmant que les mesures de gestion des risques préviennent effectivement l'entrée d'organismes viables (par exemple par l'inspection des importations et l'dentification des organismes interceptés), et		Des mesures sont en place;	Années 1 à 3
			les mesures relatives aux risques sont fonctionnelles et efficaces;	Années 1 à 2
	4. en participant à la négociation des conditions imposés sur les produits exportés par les partenaires commerciaux importateurs.		La participation aux négociations concernant le commerce d'exportation est en cours;	Années 1 à 3
Risques sanitaires	**- Afin que les mesures sanitaires fonctionnent, le plan d'action devrait consister à accéder à tous les plans existants concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires qui sont envisagés par les pouvoirs publics et à y collaborer, par exemple entre**	Conseil national de gestion du contrôle		Années 1 à 3

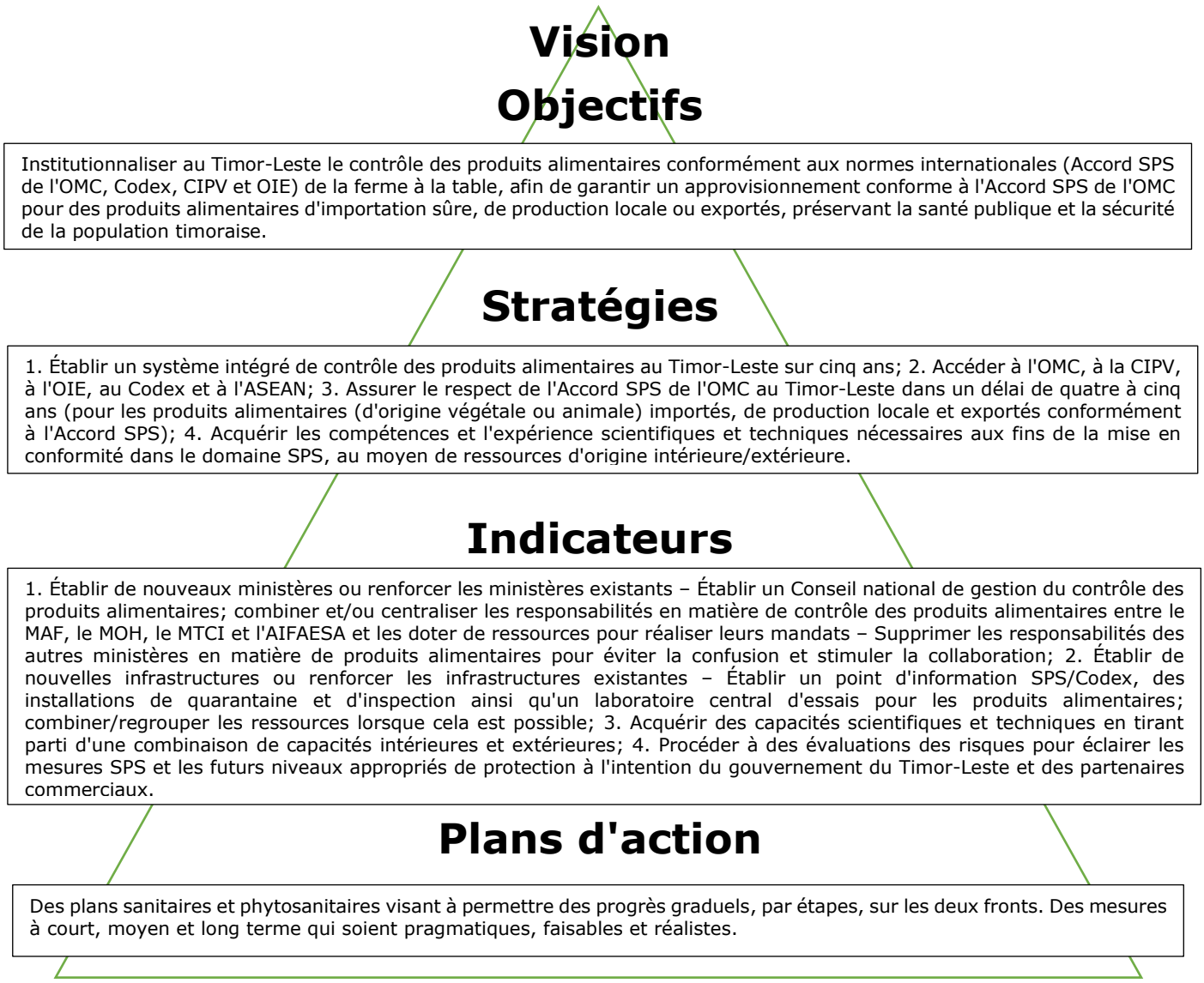
Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
	l'AIFAESA et le MoH, et le cahier des charges élaboré par l'USAID/TAMU/Avansa, conjointement avec une comparaison avec les systèmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires déjà établis au niveau international dans d'autres pays (Indonésie, Chine, Australie) et dans le cadre de la FAO/OMS et du Codex.	des produits alimentaires, MoH, MAF, MTCI, AIFAESA		
	Les priorités à court et moyen terme pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires devraient être les suivantes:			Année 1
	1. Commencer la collecte générale des bases de données sur la composition et la consommation des produits alimentaires en utilisant les données déjà recueillies sur les produits alimentaires cultivés dans le pays, importés au Timor-Leste et exportés de celui-ci par les directions des services de la quarantaine et de la biosécurité et des services vétérinaires ainsi que les Quarantaine et toute autre information pertinente.		La collecte de données sur la composition et la consommation des produits alimentaires est engagée et en cours;	Années 1 à 2
	2. Évaluer la pertinence, pour le Timor-Leste de normes de l'Indonésie (ou de la Chine, ou des deux, ces pays étant ses premiers partenaires commerciaux) et du Codex pour les limites maximales (LM) concernant les additifs alimentaires, les contaminants chimiques, les allergènes et les biotoxines, les limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides et les médicaments vétérinaires et les valeurs indicatives pour les agents pathogènes d'origine alimentaire communs,		Les normes des pays exportateurs en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires sont évaluées et comparées avec les normes du Codex;	Années 1 à 4
	3. Procéder à une évaluation des risques pour chaque combinaison produit alimentaire/produit chimique/biotoxines combination au moyen des LM et des LMR des partenaires commerciaux (Indonésie, Chine, Australie) ou de celles établies par le Codex, des DJA et des DJMTP ou des DHTP du JECFA, ainsi que des estimations d'exposition (pour un adulte moyen de 60 à 70 kg et pour un enfant de 20 kg) afin que le risque puisse être caractérisé. Par exemple, il existe 349 produits alimentaires importés et des centaines de contaminants, additifs alimentaires et pesticides		Des évaluations des risques sont en cours;	Années 1 à 2

Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
	qui nécessiteront chacun une méthode distincte de calcul pour l'évaluation des risques.			
	4. Contribuer à l'élaboration d'une législation pertinente et appropriée en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires, y compris l'élaboration d'un code des normes alimentaires (lois sur les produits alimentaires) pour le Timor-Leste selon des lignes analogues à celles du Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande.		Une législation sur les produits alimentaires est élaborée et mise en application. Un code des normes alimentaires est établi;	Années 1 à 2
	5. Évaluer la pertinence de l'étiquetage des produits alimentaires pour ceux importés au Timor-Leste et exportés du pays. Comparer avec les normes du Codex et des pays exportateurs en matière d'étiquetage.		La pertinence de l'étiquetage des produits alimentaires est évaluée et comparée avec celui établi par le Codex et les pays exportateurs. Des mesures d'application correctives sont prises si nécessaire;	Années 1 à 4
	6. Évaluer les capacités du gouvernement du Timor-Leste et de l'Université nationale du Timor-Leste en ce qui concerne l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires, y compris l'évaluation des risques chimiques et biologiques (toxicologie, microbiologie) et l'évaluation de l'exposition.		Les capacités des pouvoirs publics et d'autres entités sont évaluées;	Années 1 à 3
	7. Formuler des recommandations au gouvernement du Timor-Leste sur la base de l'évaluation des capacités		des recommandations sont élaborées et soumises au gouvernement;	
	8. Élaborer ou recommander des documents d'information et des manuels de formation appropriés pour le renforcement des capacités en matière d'analyse des risques.		des documents d'information et des manuels de formation sont élaborés et utilisés;	
	9. Élaborer des modules de "formation des formateurs" sur les questions sanitaires et phytosanitaires ciblant le personnel actif dans la chaîne alimentaire en ce qui concerne la sécurité sanitaire des produits alimentaires, les bonnes pratiques d'hygiène, les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques d'élevage, les bonnes pratiques de fabrication et la méthode HACCP.		les matériels de formation sont mis au point et fournis aux groupes cibles au moyen des modules de "formation des formateurs" sur les questions SPS; les formations sont enregistrées; des enquêtes de base et de suivi sont effectuées avant et après les formations et leur mise en application; Les activités relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, les bonnes pratiques d'hygiène, les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques d'élevage, les bonnes pratiques de fabrication et la méthode HACCP sont enregistrées;	Années 1 à 3 Années 1 à 4

Stratégies	Objectifs et résultats	Ministères responsables	Indicateurs de résultats	Calendrier[1]
Identifier des mesures SPS qui correspondent aux évaluations des risques	- Sur la base des travaux ci-dessus en matière d'évaluation des risques, identifier pour chaque risque les mesures SPS qui les atténueront, en fonction de données scientifiques tirées d'études scientifiques ou élaborées dans le pays.	Des mesures SPS sont élaborées, mises en œuvre et appliquées;	Des mesures SPS sont élaborées, mises en œuvre et appliquées;	Années 1 à 4
Établir des niveaux appropriés de protection	- Pour chaque mesure SPS, établir un niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire, sur la base des risques et des mesures disponibles pour les atténuer, en faisant en sorte que ce niveau de protection soit justifiable par l'évaluation des risques et appliqué de façon cohérente de manière à éviter des distinctions arbitraires ou injustifiables entre niveaux de protection, si ces distinctions entraînent une restriction déguisée au commerce international.		Des niveaux appropriés de protection sont établis; des stratégies de gestion intégrées en matière de parasites et maladies des plantes, de maladies des animaux et de sécurité sanitaire des produits alimentaires sont adoptées et mises en application;	Années 1 à 5
Mettre en place des systèmes de suivi et de surveillance	- Établir des systèmes de suivi et d'évaluation pour l'évaluation des mesures de contrôle des produits alimentaires introduites tout au long de la chaîne alimentaire;		Les mesures SPS sont suivies et évaluées;	Années 1 à 5
Faire respecter les mesures SPS	- faire respecter les mesures SPS sur la base des évaluations des risques conformément aux meilleures pratiques internationales.		Les mesures SPS sont mises en application;	Années 1 à 5
<u>Stratégie 4</u>	**4.1. Mettre en place des systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire et des systèmes d'intervention**			
Établir des systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire et de réponse en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires	- renforcer la surveillance des maladies d'origine alimentaire et les activités d'intervention d'urgence;	Conseil national de gestion du contrôle des produits alimentaires, MoH	- la surveillance, la documentation et les enquêtes relatives aux maladies d'origine alimentaire ont été mises en place;	Années 1 à 3
	- mettre en place des procédures d'évaluation et de suivi des flambées de maladies d'origine alimentaire;		- des procédures opérationnelles normalisées ont été adoptées;	Années 1 à 2
	- former les agents de santé à la collecte de données, à l'information et à la présentation de rapports sur les maladies d'origine alimentaire;		- les formations sont enregistrées; - les données sont collectées;	Années 1 à 2
	- mettre en place un réseau national de collecte, de compilation, de présentation de rapports et de diffusion des données au public;		- il existe des rapports/audits d'évaluation; - il existe des rapports de suivi;	Années 1 à 3
	- estimer la charge que représentent les maladies d'origine alimentaire au Timor-Leste.		- il existe des rapports de surveillance des maladies.	Années 1 à 3

La mise en œuvre des stratégies et des activités proposées dans le Plan d'action facilitera la création d'un système coordonné et intégré de contrôle des produits alimentaires pour protéger les consommateurs et promouvoir le commerce. Le cadre réglementaire sera réexaminé et remanié pour couvrir l'ensemble du système de contrôle des produits alimentaires de la ferme à la table. Des normes nationales seront élaborées pour promouvoir les bonnes pratiques tout au long de la chaîne agroalimentaire et conformément aux accords régionaux et internationaux régissant le commerce. L'établissement d'un système de contrôle des produits alimentaires, avec un conseil national de gestion du contrôle des produits alimentaires et des responsabilités clairement définies pour les Ministères du gouvernement de Timor-Leste désignés à cet effet, facilitera la mise en œuvre des activités concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des programmes ayant la protection des consommateurs pour priorité centrale. La réussite de la mise en œuvre du Plan d'action dépendra de l'engagement des ministères, des parties prenantes de la chaîne de valeur et des consommateurs.

Ce plan d'action est mis en place pour une période de cinq ans. Une approche réaliste du financement doit être définie. Un suivi continu de chacune des phases est nécessaire pour en assurer la mise en œuvre effective. A la fin de chaque phase, une évaluation portera sur les initiatives réussies, les difficultés et les nouvelles possibilités. Le Plan d'action a proposé des activités concernant les travaux relatifs aux questions SPS qui ne s'excluent pas mutuellement et qui devraient être entreprises simultanément à mesure que les ressources disponibles permettent d'établir une formule étagée par étapes, à court, moyen et long termes.



Les étapes de l'action visant à assurer la conformité avec l'Accord SPS au Timor-Leste peuvent être résumées comme suit:

I. Établissement de nouvelles autorités ou renforcement des autorités existantes: système de contrôle des produits alimentaires reposant sur une agence unique ou des agences multiples intégrées; Conseil national de gestion;
II. Établissement de nouvelles infrastructures et renforcement des infrastructures existantes;
III. Renforcement/acquisition de capacités techniques et scientifiques;
IV. Collecte de données – information sanitaire et phytosanitaire;
V. Réalisation d'évaluations des risques;
VI. Élaboration d'une législation;
VII. Suivi et évaluation;
VIII. Institutionnalisation.