

**EVALUATION DU RISQUE DANS LES PAYS EUROPEENS
FICHES DE PRESENTATION DES ORGANISMES NATIONAUX**

Allemagne

Autriche

Belgique

Danemark

Espagne

Finlande

France

Grèce

Irlande

Italie

Luxembourg

Pays-bas

Portugal

Royaume-Uni

Suède

Allemagne

système fédéral

**Niveau central*

BgVV

Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin

(Institut fédéral de la protection de la santé des consommateurs et de médecine vétérinaire)

Site : www.BgVV.de – en allemand

Création : en 1994 après la dissolution du BGA (office fédéral de la santé¹)

Statut : entité administrative autonome sous tutelle du ministère fédéral de la Santé (n'a pas la personnalité morale)

Indépendance par rapport au pouvoir politique et ministères garantie par une loi de 1994 sur les établissements de santé

Effectif : environ 850 personnes

Budget : environ 120 millions de DM

Missions : garantir la sécurité sanitaire dans tous les domaines y compris les résidus de médicaments vétérinaires.

- 1) évaluation et expertise
 - évaluation du risque sanitaire, principalement pour le ministère fédéral de la santé
 - expertises pour le compte d'autres ministères (agriculture, environnement...), autres institutions publiques, autorités des Länder.
- 2) information

assure l'information du public dans son domaine de compétences.
- 3) coordination des activités entre les ministères et les Länder

chargé d'exécuter, conjointement avec les Länder, le programme de surveillance alimentaire défini comme un dispositif d'observation, de mesure et d'évaluation des substances indésirables présentes dans et sur les aliments et de contrôler les résidus conformément à la directive 96/23.

¹ A l'Office fédéral pour la santé se sont substitués 3 organismes : le BgVV, l'institut fédéral pour les médicaments et les produits médicaux (autorisation de mise sur le marché et évaluation des risques liés à l'utilisation), l'institut Robert Koch - institut fédéral pour les maladies infectieuses et pour les maladies non contagieuses.

Champ de compétences :

- Sont concernés les produits alimentaires, les produits dérivés du tabac, cosmétiques et autres produits de consommation courante (vaisselle, emballage, jouets...), les produits phytosanitaires et insecticides, ainsi que les produits chimiques ;
- la protection de l'homme et de l'animal à l'égard de tout risque susceptible d'être provoqué par des additifs alimentaires ou par des matières dont la présence dans des aliments pour animaux n'est pas souhaitable ;
- évaluation des dangers que présentent pour la santé les produits chimiques et la mise en garde contre ces dangers;
- le maintien de l'état sanitaire des animaux ;
- la protection de l'homme contre les zoonoses ;
- l'autorisation et l'enregistrement des médicaments vétérinaires ;
- l'étude des méthodes susceptibles de remplacer et de compléter l'expérimentation animale ;
- la préparation, la centralisation, l'évaluation, la documentation et le compte rendu des résultats de la « surveillance des aliments » ainsi que la réalisation d'inspection des laboratoires ;
- la prise en charge du rôle de laboratoire national ou communautaire de référence pour les denrées alimentaires,
- les questions de diététique ; l'étude et l'évaluation du risque provoqué par des aliments génétiquement modifiés ;
- les questions sanitaires liées au transport de matières dangereuses.

Structure :

Le BgVV est composé de 8 divisions et de 2 unités spéciales :

- Centre chargé de la documentation et l'évaluation des alternatives aux expérimentations animales -ZEBET
- Centre chargé de la surveillance et de l'évaluation sanitaire des produits chimiques environnementaux - ZEBS

+

Division 1 : toxicologie des aliments et autres produits , Médecine nutritionnelle

Division 2 : chimie et technologie des aliments et autres matières

Division 3 : hygiène des aliments et autres matières

Division 4 : Contrôle des zoonoses et des épizooties bactériennes

Division 5 : Diagnostic et épidémiologie

Division 6 : autorisation marketing des produits de médecine vétérinaire, contrôle des résidus, additifs

Division 7 : Produits pesticides et biocides

Division 8 : Evaluation des produits chimiques

Remarques :

- Il n'est pas prévu que le BgVV soit consulté systématiquement avant l'adoption de la réglementation sanitaire. Mais en pratique, cette consultation est relativement courante.
- participent également à l'évaluation du risque, les experts des universités et des autres instituts fédéraux de recherche. A l'heure actuelle, aucune structure ne regroupe l'ensemble de ces organismes.

*Niveau des Länder : **le contrôle de la sécurité alimentaire**

- compétence : exclusive des Länder, principalement effectué par les vétérinaires inspecteurs.
- organisation : suivant les Länder, les services vétérinaires dépendent du ministère :
 - « des affaires sociales, de la Famille et de la Santé » pour Bavière, Saxe et Sarre
 - « de l'Agriculture » pour Basse-saxe, Mecklembourg
 - « de l'environnement » pour la Rhénanie-Palatinat

- répartition des analyses :

Les analyses les plus courantes sont réalisées dans les laboratoires régionaux ou communaux des Länder.

Les instituts ou laboratoires fédéraux effectuent généralement des analyses plus complexes, ex : recherche de Dioxine ou de résidus hormonaux.

6 Instituts sont rattachés au ministère fédéral de l'Agriculture :

institut de Kiel : lait ; institut de Kulmbach : viande ; Hambourg : produits de la pêche ; Detmold : céréales et pommes de terre ; Braunschweig : agriculture ; Karlsruhe : alimentation.

Autriche

système fédéral

*Niveau central

Direction Générale IX « Santé du Consommateur et affaires vétérinaires »
Du Ministère Fédéral pour la Protection Sociale et les Générations.

Missions : questions de sécurité alimentaire, affaires vétérinaires, génie génétique, protection contre les rayonnements.

Coordonne et réunit tous les avis des experts. Il n'y a pas à proprement parlé de comité d'évaluation.

Mais l'évaluation est examinée à différents niveaux :

- Codex Alimentarius : commission autrichienne et ses sous groupes
- Standing committee sur l'hygiène alimentaire
- Commission du génie génétique avec :
 - Comité scientifique sur l'étude des gènes et la thérapie génie
 - Comité scientifique sur l'utilisation des organismes génétiquement modifiés
 - Comité scientifique sur l'utilisation volontaire et le marketing des OGM
- 5 instituts fédéraux sur le contrôle alimentaire
- 4 instituts fédéraux pour les médicaments vétérinaires

Organisation :

La Direction Générale IX est divisée en deux groupes et plusieurs directions :

Le groupe A : affaires vétérinaires

Le groupe B : questions alimentaires

Direction 9 : génie génétique, coordination, budget

Direction 10 : questions réglementaires vétérinaires

Direction 11 : protection contre les rayonnements, affaires juridiques

Direction 13 : questions scientifiques sur la protection contre les rayonnements

Direction 14 : protection contre les rayonnements, experts pour les autorisations et les contrôles

▷ **groupe A « affaires vétérinaires »**

- *Direction 3*
 - Hygiène la viande
 - Abattoirs et inspection de la viande
 - Echanges intra-communautaires des produits carnés et produits d'origine carnée.
 - Contrôle des résidus
 - Dispositions pour les carcasses des animaux

- *Direction 4*
 - Affaires relatives à la lutte contre les maladies infectieuses, parasitaires, zoonoses.
 - Instituts fédéraux pour la médecine vétérinaire

- *Direction 5*
 - Affaires relatives aux importations et transit d'animaux et des produits animaux depuis les pays tiers.
 - Service d'inspection aux frontières.

- *Direction 6*
 - Médicaments et vaccins vétérinaires
 - bien être animal

- *Direction 7*
 - alimentation animale, questions toxicologiques et résidus.

- *Direction 8*
 - commerce intra communautaire des animaux vivants
 - programmes de surveillance

▷ **Groupe B « affaires alimentaires »**

- *Direction 1*
 - contrôle de l'alimentation, additifs, contaminants et compléments

- hygiène alimentaire
- étiquetage alimentaire
- instituts fédéraux pour le contrôle alimentaire

- *Direction 2*
 - aspects toxicologiques du contrôle alimentaire
 - cosmétiques

- *Direction 12*
 - Affaires réglementaires sur le contrôle des aliments.

Niveau des Länder

Dans les neuf provinces autrichiennes (bundesländer), les administrations provinciales sont responsables pour l'application de la législation alimentaire et vétérinaire (incluant l'inspection et les tests).

Les administrations provinciales font un rapport au ministère et travaillent selon ses instructions.

Des réunions régulières entre les administrations provinciales et le ministère assurent la coordination et les échanges d'information.

Belgique

Projet d'agence

Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)

Création : rétroactivement, 1^{er} janvier 2000.

Statut : Etablissement public doté de la personnalité morale sous tutelle du Ministère de la Santé publique.

Effectif : environ 1200 pers prévues à terme, effectivité des services prévue début 2001.

Budget : la création de l'Agence sera financée par les moyens des services actuellement compétents en matière de sécurité alimentaire. Il s'agira essentiellement des droits et redevances que l'Agence sera autorisée à percevoir en vertu des dispositions des lois relevant de sa compétence. L'Agence pourrait également être financée en partie par les établissements qu'elle contrôle. Montant approximatif : 3,5 milliards FB.

Mission : sécurité de la chaîne alimentaire et qualité des aliments afin de protéger la santé des consommateurs.

Compétences :

Chargée de l'élaboration, de l'application et du contrôle de mesures qui concernent l'analyse et la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs. Plus précisément, cela concerne:

- 1- Le contrôle, examen et expertise des produits alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire, et ce dans l'intérêt de la santé publique ;
- 2- Le contrôle et expertise de la production, de la transformation, de la conservation, du transport du commerce, de l'importation, de l'exportation et des sites de production, de transformation, d'emballage, de négoce, d'entreposage et de vente des produits alimentaires et de leurs matières premières ;
- 3- l'octroi des agréments et des autorisations liées à l'exécution de sa mission;
- 4- l'intégration et l'élaboration de systèmes d'identification et de traçage des produits alimentaires et de leurs matières premières dans la chaîne alimentaire et du contrôle de celui-ci ;
- 5- la collecte, le classement, la gestion, l'archivage et la diffusion de toute information relative à sa mission ;

- 6- l'élaboration et la mise en œuvre d'une politique de prévention, de sensibilisation et d'information, en concertation avec les communautés et les régions ;
- 7- la surveillance du respect de la législation relative à tous les maillons de la chaîne alimentaire ;

Actuellement, la compétence de l'Agence n'est que consultative mais à terme il s'agira d'un pouvoir réglementaire très étendu conféré par les ministères de la Santé Publique et de l'Agriculture.

Organisation :

– organes de contrôle :

(5 services des ministères de la Santé publique et de l'Agriculture - qui seront - partiellement ou totalement transférés)

- *Institut d'expertise vétérinaire* : responsable de l'état sanitaire des établissements travaillant dans le secteur de la viande et du poisson
- *Inspection générale des denrées alimentaires* : responsable pour les autres aliments
- Services responsables des *médicaments vétérinaires* de l'Inspection générale de la Pharmacie
- *Service de l'inspection générale des matières premières et des produits transformés* de la Direction responsable de la qualité des matières premières et du secteur végétal du ministère de l'Agriculture : chargé de l'agrément des entreprises du secteur de l'alimentation animale ainsi que des contrôles de la qualité des aliments pour animaux
- *Services d'inspection générale des services vétérinaires* (chargée de la prévention, de la détection et de l'éradication des maladies des animaux, ainsi que du contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires) et *inspection générale de la qualité des produits animaux* (en charge du contrôle de la qualité de la viande dans les abattoirs) dépendant du ministère de l'Agriculture

- organes consultatifs :

rendent des avis de leur propre initiative ou sur demande du ministre de la Santé sur la politique suivie et à suivre par l'agence

- *comité consultatif*
composé de représentants de l'autorité fédérale, des régions et des communautés, des associations de consommateurs, et des secteurs concernés par les domaines de l'agence.
- *comité scientifique*
composé d'experts nationaux et internationaux. Le président est l'administrateur délégué de l'agence.
Doit obligatoirement être consulté sur tous les projets de loi et arrêtés royaux d'exécution des lois relatives aux domaines AFSCA.

Dans le cadre de sa politique d'information, la loi institue auprès de l'Agence, un point de contact permanent où le consommateur peut obtenir des informations objectives et déposer des plaintes individuelles concernant la qualité et la sécurité alimentaire.

Belgique - Organisation actuelle

⇒ Ministère de la protection de la Consommation, de la Santé publique et de l'environnement

- Institut d'Expertise vétérinaire (IEV) :

L'IEV, semi-public, géré par le Ministère de la Santé Publique, effectue les contrôles et expertises en vue de déterminer si les viandes et les poissons ainsi que leur produits dérivés, mis sur le marché, sont propres à la consommation humaine (contrôles en abattoirs et établissements de transformation).

- Inspection générale des denrées alimentaires :

Ce service a pour mission principale la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les produits de consommation (cosmétiques, tabac, détergents, produits de nettoyage, emballages, jouets, aérosols,...).

Cette mission consiste en l'élaboration et l'actualisation de la législation alimentaire, tout en prenant en compte l'harmonisation au niveau de l'Union européenne et des accords pris dans le cadre d'autres organisations internationales (FAO, OMS, etc...).

Elle assure la surveillance du respect de cette législation par divers contrôles et analyses. Le service reçoit les plaintes et fournit des informations aux consommateurs. Il délivre des certificats sanitaires d'exportation.

L'inspection des denrées alimentaires est un service décentralisé.

- Inspection générale de la Pharmacie :

L'IGP contrôle :

- la qualité des matières premières,
- l'enregistrement des médicaments,
- la publicité et l'information en matière de médicaments,
- la fabrication, l'importation, l'exportation et le commerce en gros de médicaments,
- la préparation et la délivrance de médicaments dans les officines,
- la délivrance de médicaments dans les dépôts vétérinaires,
- la commercialisation de dispositifs médicaux,

En ce qui concerne les produits toxiques, l'IGP contrôle surtout :

- les stupéfiants et certaines matières psychotropes et leurs précurseurs,
- les substances hormonales, antihormonales, anti-infectieux.

⇒ Ministère des classes moyennes et de l'Agriculture

- - DG 4 Administration de la qualité des matières premières et du secteur végétal :

Missions :

- veiller à la qualité des matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage ;

- surveiller la production et la préparation des végétaux et produits végétaux et prendre les mesures nécessaires pour obtenir des produits de qualité répondant à toutes les normes requises lors de leur utilisation ou commercialisation.

L'administration centrale assure l'élaboration et l'adaptation des règlements fédéraux aux règlements européens. Elle les coordonne et veille à leur exécution.

- - DG 5 Administration de la santé animale et de la qualité des produits animaux :

Missions :

- surveiller, protéger et améliorer la santé animale;
- veiller à ce que la production des animaux et leurs produits répondent à toutes les normes requises pour la consommation humaine et animale.

L'administration assure la gestion du Fonds de la santé et la qualité des animaux et des produits animaux créé en 1998. La DG 5 est divisée en deux inspections générales.

Danemark

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

Un ministère unique compétent pour l'ensemble des questions relatives au contrôle des denrées alimentaires.

Création : 30/12/1996, regroupant les compétences partagées auparavant par le Ministère de la Santé et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

- Direction Vétérinaire et de l'Alimentation :
(évaluation + gestion du risque)

création : 1^{er} juillet 1997 fusionnant la Direction vétérinaire et l'Agence pour les produits alimentaires

effectif : environ 2000 personnes

Budget : 12 millions de couronnes danoises

site : www.fdir.dk

La compétence de la Direction vétérinaire et de l'alimentation s'étend à la totalité de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette.

Ne sont pas concernés l'eau potable, au tabac, aux substances utilisées pour lutter contre la dépendance à l'égard du tabac ou de l'alcool, aux produits cosmétiques, aux médicaments, ainsi qu'aux substances qui sont vendues avec un objectif thérapeutique plus ou moins direct.

Missions :

- protection des consommateurs contre les risques sanitaires et contre les informations erronées, ainsi que la promotion d'une bonne hygiène alimentaire ;
- garantie d'une production animale saine et sûre, ainsi que le maintien d'un niveau vétérinaire élevé.

Objectifs essentiels :

- promouvoir le développement durable,
- garantir des produits alimentaires sains et sans danger, et favoriser le développement d'aliments de qualité ;
- garantir la transparence de ses activités et fournir des explications aux consommateurs sur les aliments ainsi que sur la nourriture ;
- assurer une régulation et un contrôle cohérents et efficaces de toute la chaîne alimentaire ;
- renforcer la capacité d'expertise de ses unités de recherche et d'étude.

Les actions :

Le contrôle et la veille sanitaire
L'analyse du risque
L'établissement de la réglementation
L'information, notamment par la publication des résultats des contrôles
La recherche et le développement

Structure :

- **Direction vétérinaire**

Contrôles sur les animaux vivants, de la santé animale, des salmonelles en élevage, des médications, des importations/exportations d'animaux., surveillance des maladies exotiques, contrôle de l'équarrissage, contrôle des aliments pour animaux, conditions de bien être animal.

- **Direction des aliments :**

Le « food department » comprend 5 divisions :

- a) coordination des contrôles ;
- b) sécurité alimentaire ;
- c) marketing, nutrition et technologie ;
- d) qualité et agriculture biologique ;
- e) import/export

- **Direction des questions administratives et unités de recherche :**

notamment l'institut de sécurité alimentaire et de toxicologie, l'institut de recherche alimentaire et de nutrition.

a) L'institut pour la Sécurité Alimentaire et la Toxicologie

Conseille sur la sécurité en matière additifs, nutriments, pollution, résidus pesticides, toxines, micro organismes pathogènes , résistance antibiotique, starter cultures et novel foods... Prend également part aux projets d'évaluation du risque dans le cadre de l'UE, OCDE, FAO/OMC.

Conseille l'agence de protection de l'environnement sur les risques sur la santé liés aux multiples substances et produits chimiques, sur la pollution sol, eau, air...Ces conseils sont également basés sur les propres recherches de l'institut et sa participation dans les projets nationaux et internationaux de l'évaluation du risque.

L'Institut est composé d'une instance réglementaire de toxicologie, d'une division générale de toxicologie, d'une division de biochimie et toxicologie moléculaire et d'une division de sécurité microbiologique.

b) L'Institut pour la Recherche Alimentaire et la Nutrition

comprend 3 divisions et un secrétariat technique.

- **La division de nutrition** étudie la teneur de l'énergie fournie par les nutriments, vitamines, et autres secondes substances et additifs dans l'alimentation.

La division est également responsable pour les études sur les régimes et conseille sur les questions nutritionnelles et la gestion de la restauration collective.

- **La division des contaminants chimiques** enquête sur la contamination de l'alimentation par les métaux lourds, minéraux, mycotoxines, dioxines, PCBs, nitrosamines... issus des emballages et autres sources.
- **La division pour les analyses des aliments** réalise des études d'inspection sur les produits animaux concernant leur composition, les résidus de médicaments vétérinaires et la qualité microbiologique.

L'institut intervient en tant que laboratoire de référence pour les inspections alimentaires et participe au développement de nouvelles méthodologies.

Ces 2 instituts disposent de budgets autonomes définis par la loi de finances.

Les différents services de la Direction de l'Alimentation peuvent, au cas par cas, interroger ces instituts de recherche ou des comités spécialisés : comité BSE, comité santé et bien être animal, comité nutrition...

Les instituts fournissent au gouvernement, l'expertise scientifique et technique nécessaire pour mettre en place les dispositions réglementaires requises dans le domaine de la santé animale, de la santé humaine et de la nutrition.

Ils collaborent avec le centre des zoonoses, l'Institut Sérologique national (ministère de la santé), les centres de recherche hospitaliers, l'Université.

Enfin, ce modèle s'appuie sur un système décentralisé de contrôle reposant sur 11 unités régionales.

D'autres Ministères sont également en charge de questions horizontales. Ainsi, le ministère de l'environnement est compétent pour les questions liées à l'eau, aux OGM tandis que le bien être animal relève du ministère de la Justice.

Espagne

En Espagne, le projet de création de l'« Agencia Española de Seguridad de los Alimentos » est en cours.

Cette agence devrait avoir entre autres pour objectif de coordonner les activités des différentes autorités en charge de l'hygiène et du contrôle des denrées alimentaires afin d'assurer une inspection homogène de la chaîne alimentaire.

- **L'évaluation des risques**

Pour l'évaluation des risques au niveau national les responsables de la gestion des risques ont recours aux Instituts de recherche scientifique et technique placés sous la tutelle des ministères compétents. Ils se réfèrent également aux évaluations des organismes internationaux : les comités scientifiques de l'UE ; le Conseil de l'Europe ; OMS/FAO ; ICMSF ; ILSI ; OCDE ... et autres comités ad hoc dont les données sont acceptées au niveau international.

- **Les Instituts nationaux sont :**

Sous tutelle du ministère de la Santé et de la Consommation :

L'institut Carlos III (ICIII) et ses centres spécialisés : Le Centre national de l'Alimentation ; le centre national de microbiologie, de virologie et d'immunologie ; le centre national santé et environnement ; l'agence santé et technologie,

L'Institut national de la Consommation et tout particulièrement le Centre de recherche et contrôle de la qualité,

Sous tutelle du ministère des sciences et technologies

L'institut national de la recherche agronomique (INIA).

Autres Instituts consultés : l'institut espagnol d'océanographie ; les instituts sous tutelle du Haut conseil pour la recherche scientifique ; le centre national de la santé animale de Valdeomos.

Des réflexions sont également conduites dans différents forums qui font appel à des experts : la commission nationale de biosécurité pour les OGM ; des groupes ad hoc (ex Listeria).

L'évaluation et la délivrance des AMM pour les médicaments vétérinaires sont de la compétence de l'Agence espagnole du médicament.

- **La coordination au niveau national et territorial**

Des forums sont chargés d'assurer la coordination à ces différents niveaux comme par exemple :

Niveau national entre le Gouvernement central et les autorités régionales :

- le Conseil national de coordination inter-territoriale du Système de Santé (CI SNS) pour ce qui concerne la sécurité alimentaire et la santé publique,
- la Conférence nationale sur l'agriculture et le développement agricole etc.

Au niveau local entre administrations compétentes dans un même domaine :

- la Commission inter-administrative de Réglementation Alimentaire (CIOA)

Aux deux niveaux :

- la Commission commune des résidus de pesticides
- la Commission nationale de surveillance des résidus (PNIR)

- **Gestion des risques au niveau central**

Le ministère de la Santé et de la Consommation

La direction générale de la santé publique et de la consommation qui compte deux sous directions, assure le contrôle sanitaire des denrées alimentaires :

La sous direction générale de l'hygiène des aliments

En charge des aspects marché intérieur et échanges intra-communautaires, à l'exception des produits carnés, pour toutes les denrées alimentaires (produits végétaux transformés, produits diététiques, eaux minérales, additifs et colorants, nouveaux aliments et OGM) y compris les produits de la pêche.

La sous direction générale de la santé extérieure et vétérinaire

Même charge pour les produits carnés (abattoirs, industries connexes) et tous les import-export pays tiers pour tout type de denrées alimentaires

Ces sous directions dans leurs secteurs d'activités sont responsables de la coordination des plans de surveillance des contaminants et des alertes communautaires sur les denrées alimentaires. Il existe un réseau informatique d'alerte rapide en cas de crise alimentaire.

Le laboratoire central national de l'alimentation (ICIII), en plus des activités d'évaluation ce laboratoire a un rôle de référence, effectue des travaux de recherche sur l'alimentation et la nutrition et assure le contrôle sanitaire des aliments (microbiologie, toxines, résidus ...).

Le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation

Celui-ci exerce le contrôle des maladies animales et végétales et le contrôle sanitaire des produits agricoles bruts jusqu'au stade de la récolte, de la traite ou de l'abattage.

La sous direction générale de la santé vétérinaire rattachée à la direction générale de l'élevage

pilote le réseau d'épidémiologie de l'ESB en liaison avec la faculté vétérinaire de Saragosse.

La sous direction générale de la santé végétale rattachée à la direction générale de l'agriculture est chargée de l'évaluation et des procédures d'autorisation des produits phytosanitaires. Elle coordonne les contrôles en matière de résidus de produits phytosanitaires.

La sous direction générale de la qualité et de la normalisation agro-alimentaire de la direction générale de l'alimentation intervient sur les aspects de normalisation et de qualité des produits agricoles.

- **Gestion des risques au niveau local**

Depuis la Constitution de 1978, l'Etat a transféré cette compétence aux 17 Communautés autonomes qui assurent l'essentiel des tâches en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Dans chaque communauté autonome on trouve :

- Une Consejería de l'Agriculture qui comprend les services vétérinaires et de protection des végétaux,
- Une Consejería de la Santé qui comprend un service de santé publique en charge des questions d'hygiène des aliments.

Finlande

- **Le projet d'une Agence Nationale Alimentaire :**

Au début du mois de mars de l'année 2001, la National Food Administration (NFA) et la partie contrôle du EELA fusionneront en une seule Autorité (dite Agence Nationale Alimentaire).

La nouvelle agence travaillera sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et des forêts tout en suivant également les conseils du ministère des Affaires Sociales et de la Santé ainsi que le ministère de l'Economie et de l'Industrie.

L'Agence aura pour missions la gestion et la communication du risque en lien avec toutes les denrées alimentaires.

Après ce changement, le travail législatif sera fait par les ministères et il n'y aura plus qu'une seule autorité centrale, supervisant le contrôle alimentaire en Finlande.

Au même moment, l'unité en charge de la politique de qualité au ministère de l'Agriculture fusionnera avec le département vétérinaire et Alimentaire du ministère de l'Agriculture et des Forêts.

- **Ministère de l'Agriculture et des forêts**

Autorité responsable de la gestion du risque :

réglementation et supervision des contrôles pour les matières premières agricoles et l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

- *Veterinary and Food Department*

L'objectif de ce département est de prévenir les zoonoses, d'assurer un bon niveau d'hygiène dans les denrées d'origine animale, d'assurer la santé et le bien être des animaux et de prendre toutes les mesures préventives et contrôler les maladies animales infectieuses.

Il prépare également les projets de réglementation vétérinaire.

Il est en charge des médicaments vétérinaires, des maladies animales et du bien être animal. Le département contrôle les pratiques de médecine vétérinaire et est responsable pour l'inspection aux frontières des animaux vivants, des denrées animales et autres produits d'origine animale en provenance des pays tiers.

Enfin, le département fixe les objectifs du EELA et des offices publics dans les provinces.

- *National Veterinary and Food Research Institute (EELA)*

L'EELA étudie les maladies animales, oriente et supervise le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale et est responsable de l'inspection de la viande dans les abattoirs.

Effectue des programmes de recherche sur les maladies animales, sur la sécurité et la qualité des denrées alimentaires d'origine animale.

Consultation sur les questions d'hygiène alimentaire et de prévention des maladies animales. Cette fonction constitue une large part de l'activité de l'EELA, qui est le laboratoire national de référence accrédité pour l'étude des maladies animales, des denrées alimentaires d'origine animale et des résidus.

- **Ministère du commerce et de l'Industrie**

Responsable de la législation alimentaire concernant la qualité et la sécurité alimentaire et le contrôle de leur marché

- *National Food Administration*

La NFA coordonne et dirige le contrôle alimentaire au niveau de la vente au détail. Concernant les aliments d'origine végétale, la NFA dirige également le contrôle de l'élaboration des aliments.

Elle subventionne les municipalités à travers des projets de contrôle et de recherche, arrête les projets de réglementation communautaire sur le contrôle alimentaire, publie les interprétations des lignes de conduite en matière de contrôle, développe les activités des laboratoires en matière de contrôle alimentaire, collecte l'information sur le contrôle au niveau municipal, supervise la qualité du contrôle, met en place des registres et des documents et assure un réel échange d'information.

Le NFA est l'organe central pour l'application pratique de la législation sur l'hygiène alimentaire.

- **Ministère des affaires sociales et de la santé**

Responsable de l'hygiène des denrées alimentaires d'origine non animale et hygiène des denrées aux niveaux de la vente et de la restauration.

Le département pour la Promotion du Bien être et de la Santé prépare la législation relative à la notification des maladies transmissibles et les notifications des infections issues de l'alimentation ou de l'eau.

- *Institut National de Santé Publique (NPHI)*

Est un institut de recherche composé de 3 divisions :

- maladies infectieuses,
- environnement,
- maladies chroniques.

Chacune de ces divisions dispose d'un laboratoire et assure des fonctions en épidémiologie. NPHI apporte son concours aux autorités de santé aux niveaux local, régional, national dans la surveillance et le contrôle d'importants problèmes de maladies.

- **L'évaluation du risque**

- dans le contrôle de la consommation de la production agricole

L'évaluation est opérée par des scientifiques et experts indépendants issus d'instituts de recherche nationaux et des autorités.

Ces autorités, scientifiques et experts sont consultés sur l'approbation de procédures (ex : additifs, pesticides), sur la fixation de limites pour des produits ou des substances indésirables dans l'alimentation et tout autre question, telle que la préparation de la législation.

- dans le contrôle de l'aliment

Une telle évaluation systématique du risque n'a été assignée à aucune organisation spécifique en Finlande. L'EELA mettra en place une unité d'évaluation des risques pour les aliments d'origine animale à partir du 1^{er} mars 2001.

La surveillance en continu de l'alimentation fournit des données sur la qualité microbiologique existante et sur les niveaux de contaminants de l'alimentation.

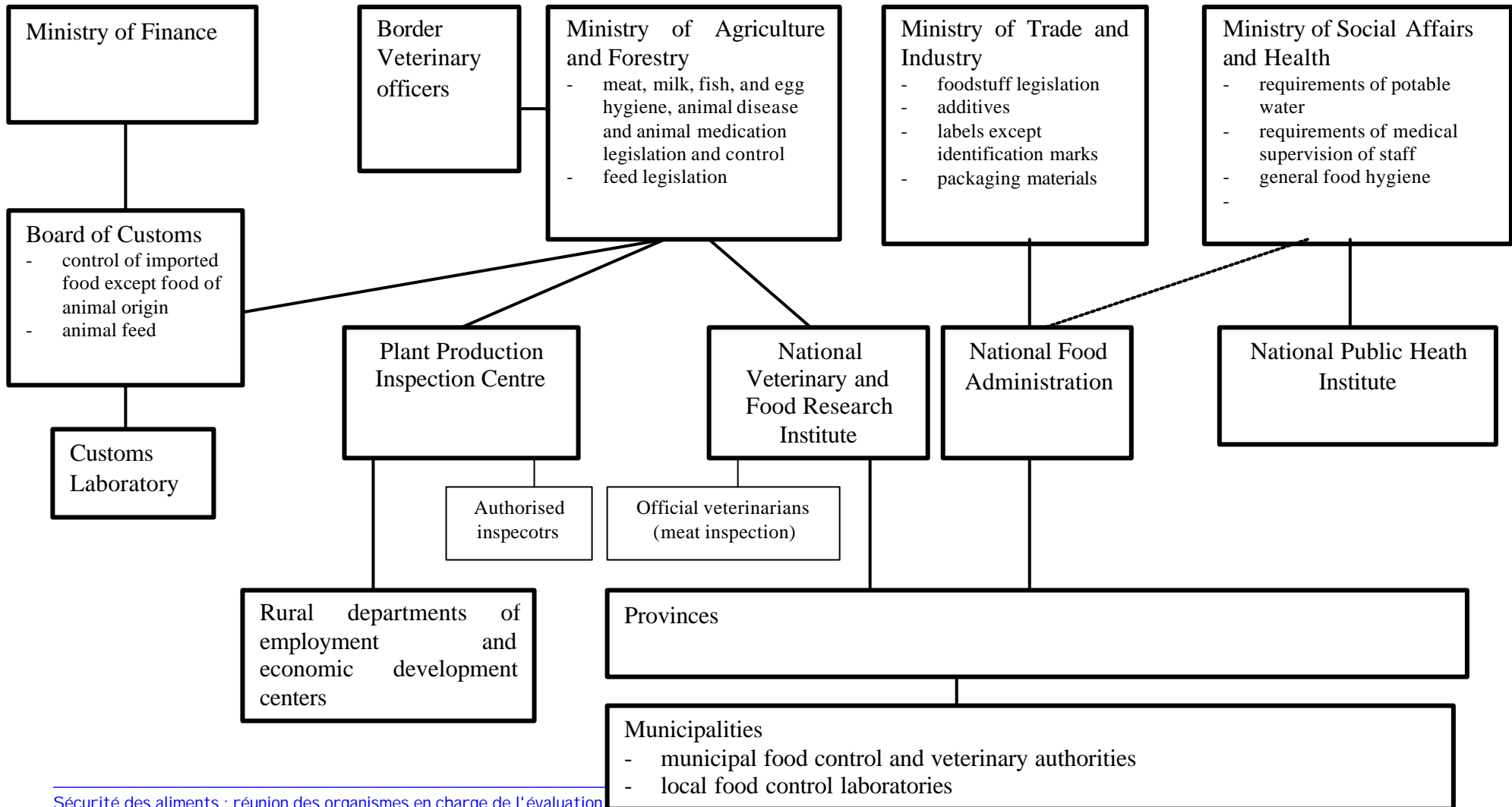
Une importante source d'information provient de la surveillance du marché opérée conjointement par les douanes et la National Food Administration, programme dans lesquels tant les produits nationaux qu'importés sont concernés.

Les banques de données sur la production primaire sont également utilisées pour les besoins de l'évaluation des risques.

Les données sur les infections alimentaires sont collectées depuis 1975.

Les éléments clés de l'évaluation du risque en Finlande sont la coopération entre autorités et l'utilisation large des données disponibles.

Le contrôle de « l'étable à la table » en Finlande



France

I) Création

Créée par la loi du 1^{er} juillet 1998, relative au renforcement du dispositif de veille et de sécurité sanitaire, l'Afssa a été mise en place en avril 1999. Etablissement public placé sous la triple tutelle des ministères de la santé, de l'agriculture et de la consommation, l'Agence est chargée de l'évaluation des risques sanitaires et nutritionnels des aliments destinés à l'homme et à l'animal en France.

II) Les missions de l'Afssa

- Une mission d'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires concernant toutes les catégories d'aliments destinés à l'homme ou à l'animal .
- Une mission de recherche et d'appui scientifique notamment en matière de santé animale et de maladies d'origine animales
- Des responsabilités spécifiques en matière de médicament vétérinaire – évaluation des dossiers de mise sur le marché avec notamment le pouvoir de délivrer, de suspendre ou retirer les autorisations de mise sur le marché des médicaments vétérinaires

1. Une mission d'évaluation recouvrant l'ensemble de la chaîne alimentaire

Le champ de compétence de l'Agence en matière d'évaluation couvre :

- L'ensemble de la chaîne de l'alimentation, puisque la loi précise que les compétences de l'Afssa s'exercent depuis la production des matières premières jusqu'à la distribution au consommateur final
- Chacune des étapes de cette chaîne, énumérées par la loi : production, transformation, conservation, transport, stockage, distribution ;
- Les aliments destinés à l'homme ainsi que ceux destinés aux animaux.

Ces missions d'évaluation comprennent

- les aliments d'origine animale, végétale, et les eaux d'alimentation de même que des produits et procédés dont l'utilisation peut avoir des conséquences sur la sécurité des aliments.
- Les maladies ou infections animales.

Les responsabilités spécifiques de l'Agence dans le domaine du médicament vétérinaire

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments intègre en son sein l'Agence nationale du médicament vétérinaire chargée de

- l'évaluation des dossiers d'autorisation de mise sur le marché des médicaments vétérinaires
- l'évaluation des dossiers de limites maximales de résidus
- le contrôle de la qualité des médicaments vétérinaires
- le contrôle de la publicité
- la gestion de la pharmacovigilance vétérinaire

En outre, l'Agence contribue à l'inspection dans ce domaine, en liaison avec les services d'inspection relevant de la DGCCRF, de la DGS et de la DGAL.

La commission d'autorisation de mise sur le marché et la commission nationale de pharmacovigilance lui sont rattachées.

2. Des missions d'appui scientifique et technique

Ces missions couvrent l'expertise et l'aide à l'élaboration et à l'application de la réglementation sanitaire, la mise au point de méthodes diagnostiques et thérapeutiques, la réalisation d'activités de références dans le cadre d'essais et de contrôles.

Les activités que réalisent les laboratoires de l'Agence, dans le cadre de l'appui scientifique et technique, ne se superposent pas, dans leur champ, aux compétences de l'Afssa en matière d'évaluation : les activités des laboratoires de l'Agence concernent principalement, mais pas exclusivement, la santé animale et les produits alimentaires d'origine animale alors que la compétence de l'Agence en matière d'évaluation concerne tous les produits alimentaires.

3. Des missions de recherche

L'Agence exerce des activités de recherche, en partenariat avec d'autres organismes. Ces recherches concernent aussi bien la santé animale que l'hygiène et la qualité des aliments.

III) Le rôle de l'Afssa

Etablissement public à compétence sanitaire, l'agence a dans l'organisation de la sécurité des aliments en France, un rôle de veille et d'alerte. Elle n'a pas de pouvoirs de contrôle direct ni de police sanitaire qui relèvent des ministères concernés.

L'agence émet des avis, formule des recommandations, accomplit des recherches, fournit l'expertise dans le cadre de l'appui scientifique et technique, mène des actions d'information ou de formation. Elle a accès à toutes les informations nécessaires pour exercer ses missions. Pour tout ce qui relève de la sécurité sanitaire des aliments, elle est consultée systématiquement sur tous les projets réglementaires et législatifs de son champs de compétence.

Elle peut être saisie par les ministères et par les associations agréées de consommateurs. Elle peut également s'auto-saisir. Les avis et recommandations de l'Agence doivent être rendus publics.

L'Agence peut recommander aux autorités compétentes de prendre des mesures de police sanitaire ou de faire procéder à des contrôles, investigations, expertises ou analyses .

Elle a un rôle d'expertise et d'appui scientifique et technique, auprès au Gouvernement et coordonne la coopération scientifique européenne et internationale de la France .

L'Agence intervient en matière d'évaluation dans deux domaines particuliers :

- les propriétés nutritionnelles et fonctionnelles des aliments, les produits diététiques ou destinés à une alimentation particulière et les produits destinés à l'alimentation à l'exclusion des médicaments à usage humain;
- les risques sanitaires relatifs à la consommation de produits alimentaires composés ou issus d'organismes génétiquement modifiés .

Instance d'évaluation, l'Agence peut ou doit être consultée dans différentes situations prévues par la loi. Ces textes prévoient ainsi des procédures pour lesquelles la consultation de l'Agence est obligatoire, qu'il s'agisse :

- d'avant-projets de dispositions législatives
- de projets de décisions réglementaires ;
- de décisions individuelles relatifs à une autorisation ;

IV) Organisation de l'Agence

1. Le Conseil d'administration

Le conseil d'administration comprend, outre son président, 24 membres : 12 représentants de l'Etat, 12 représentants des consommateurs, des organisations professionnelles, du personnel de l'Agence et des personnalités scientifiques.

Le Conseil d'Administration délibère sur le bilan d'activité annuel, les programmes d'investissement, le budget et les comptes, les subventions éventuellement attribuées à l'agence, l'acceptation et le refus des dons et legs. Dans ce cadre, le décret prévoit en outre qu'il délibère sur les contrats d'objectifs et de moyens passés entre l'établissement et l'Etat .

2. Le directeur Général

- prépare les délibérations du conseil d'administration et en assure l'exécution
- recrute, nomme et gère les chercheurs fonctionnaires et les agents contractuels de l'Agence
- a autorité sur l'ensemble des personnels
- représente l'Etablissement en justice et dans tous les actes de la vie civile
- passe les contrats, marchés, actes d'acquisition et de vente, sous réserve des attributions du conseil d'administration
- est ordonnateur des dépenses et des recettes

Outre ses attributions dans la direction de l'Etablissement, le directeur général se voit conférer par la loi et le décret des attributions propres de santé publique, en ce qui concerne les avis et recommandations dans le domaine des risques sanitaires et nutritionnels des aliments

3. Le conseil scientifique

La loi dote l'agence d'un conseil scientifique qui « *veille à la cohérence de la politique scientifique* ». Le Conseil scientifique est placé auprès du Directeur général.

4. Les comités d'experts spécialisés

Chargée de rationaliser l'expertise dans le domaine de la sécurité alimentaire, l'Agence a mis en place après avoir fait un appel public à candidatures, dix comités d'experts spécialisés qui lui sont rattachés et qui étudient les différentes questions soumises à l'Agence (« les saines »). Plus de 220 experts participent à ces comités de manière régulière. D'autres sont sollicités de manière ponctuelle.

5. L'organisation interne de l'Agence

L'organisation interne de l'Agence comprend :

- La direction générale
- Le secrétariat général
- Quatre directions responsables des activités scientifiques de l'Agence :
 - La direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires
 - L'Agence nationale du médicament vétérinaire
 - La direction de la santé animale et du bien être des animaux
 - La direction de l'hygiène des aliments.

- **La direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires (DERNS)**

La direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires assure les actions d'évaluation dans le domaine des risques nutritionnels et sanitaires en faisant appel aux commissions d'expertise et groupes de travail constitués auprès de l'agence, aux compétences scientifiques dont elle dispose parmi ses personnels, en travaillant en liaison avec les autres directions de l'agence.

A ce titre, elle est notamment chargée d'instruire, dans le champ des risques nutritionnels et sanitaires, l'ensemble des demandes d'avis ou des consultations adressées à l'agence ; elle assure le recueil des informations nécessaires à ses missions ; elle élabore, dans son domaine de compétence, les recommandations ou propositions aux autorités compétentes.

Cette direction est chargée depuis l'enregistrement des saisines jusqu'à la transmission des avis aux ministres, de l'instruction des dossiers et demandes d'avis soumises à l'agence dans le domaine des risques nutritionnels et sanitaire des aliments .

- **L'Agence nationale du médicament vétérinaire (ANMV)**

L'Agence nationale du médicament vétérinaire assure, au sein de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments et sous l'autorité du directeur général, l'ensemble des missions suivantes :

l'enregistrement, de l'évaluation des médicaments chimiques, l'évaluation des médicaments immunologiques, la protection du consommateur, le contrôle de la qualité des médicaments, la pharmacovigilance, l'inspection ;

- **Direction de la santé animale et du bien-être des animaux et direction de l'hygiène des aliments et laboratoires de l'agence**

Le directeur de la santé animale et du bien-être des animaux et le directeur de l'hygiène des aliments sont chargés, chacun dans son domaine de compétence d'animer, d'impulser et de coordonner les actions scientifiques des laboratoires et de veiller à la cohérence des activités de recherche, d'appui technique et scientifique et d'expertise menées dans les laboratoires,

- **Les laboratoires**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, regroupe 13 laboratoires répartis sur 10 sites.

Les laboratoires mènent des programmes de recherche scientifique dans leur domaine respectif de compétences, notamment dans les domaines du génie vétérinaire, de la santé animale, du bien-être des animaux et de leurs conséquences sur l'hygiène publique, ainsi que de la sécurité sanitaire des aliments.

Ils fournissent l'expertise et l'appui scientifique et technique nécessaires à l'exercice des missions de l'agence.

V) Les moyens

Les effectifs de l'Agence sont de 800 personnes. L'Agence mobilise les 250 experts membres de ses comités spécialisés et tous ceux qu'elle associe à ses travaux.

Son budget global est de 474 millions de francs en 2000.

Grèce

EFET : Enaios Foreas Elehou Trofimon

L'Autorité alimentaire grecque, créée en septembre 1999 a été mise en place le 15 janvier 2000.

Cette Autorité, placée sous la tutelle du ministre du développement, département de protection des consommateurs, est un organisme de contrôle des aliments regroupant les services compétents pour le suivi de la qualité et de la conformité des denrées alimentaires pour la protection de la santé publique et des consommateurs.

Equipe : 570 employés de différentes spécialités (vétérinaires, médecins, agronomes, chimistes, techniciens, administratifs etc.)

Budget : Budget national

- **Objectif**

L'EFET, responsable de la santé des consommateurs et des intérêts économiques, intervient après la phase de production primaire, cette dernière étant de la responsabilité du Ministère de l'Agriculture. Elle doit veiller au rétablissement de la confiance du consommateur et assurer la mise en application des directives UE.

- **Fonctions**

L'EFET est chargée d'assurer :

L'évaluation des risques, de faire l'analyse des connaissances et d'émettre des avis scientifiques,

La gestion des risques par la proposition, aux autorités compétentes, de mesures sur les nécessités législatives et régulatrices,

La communication sur les risques

- **Activités**

Les principales activités de l'EFET ont pour objectif :

- Réformer le système national de contrôle des aliments,
- Evaluer les autorités compétentes déjà responsables du contrôle des denrées alimentaires,
 - Résoudre les problèmes existant au niveau de la législation nationale,
 - Assurer une représentation adéquate dans les organisations européennes et internationales,

- Coopérer avec les autorités nationales chargées du contrôle des aliments et les comités scientifiques,
 - Fournir des avis scientifiques sur la sécurité des aliments,
 - Gérer les crises et le réseau d'alerte,
 - Définir et mettre en application normes et standards,
 - Avoir une communication permanente (information et éducation) avec les consommateurs et avec les professionnels,
 - Recueillir les informations des programmes de recherches, plus particulièrement les données épidémiologiques sur les aliments,
 - Mise en œuvre des programmes de contrôle et du principe de précaution,
 - Appliquer l'assurance qualité dans les services de l'Autorité,
 - Assurer la formation continue du personnel de l'Autorité.

- **Organisation**

Le Conseil d'administration

Le conseil d'administration de l'EFET comprend une présidente, une vice-présidente et 4 autres membres.

Il dispose de :

- Un conseil scientifique (ESET) pour l'évaluation des risques,
- Conseil national de la politique du contrôle des aliments (ESPET),
- Un Département assurance qualité,
- Un Secrétariat,
- Un Service de presse et des relations publiques.

Structure administrative

- Un directeur général assisté d'un service juridique et d'un service des consommateurs
- Un service central avec 6 divisions techniques
- Treize services régionaux avec 4 divisions

- **Autres organismes d'évaluation des risques**

Les comités scientifiques permanents composés de représentant d'organismes de recherches et d'universitaires pour les produits phytosanitaires les médicaments vétérinaires et la santé publique.

Le Comité des biotechnologies pour les nouveaux aliments et les OGM

L'Institut de santé publique, l'Institut pour l'hygiène alimentaire et l'Institut de recherche agricole : Ces organismes de recherches jouent un rôle important dans le système d'évaluation des risques et particulièrement en cas de crise :

- Autres intervenants dans le système de sécurité alimentaire

Le ministère de l'agriculture

Des directions générales travaillent en réseau avec les autorités régionales et les laboratoires.

Direction générale des productions végétales qui gère les questions phytosanitaires, le contrôle de la qualité, la normalisation et la sécurité des denrées végétales, contrôle des résidus de pesticides, contaminants et nitrates ... apporte sa contribution au Codex alimentarius.

Direction générale des productions animales qui assure et contrôle qualité et normalisation des aliments du bétail, contrôle des résidus, des produits entrant dans l'alimentation du bétail, étiquetage, substances indésirables, inspection ...

Direction générale vétérinaire qui a en charge le contrôle des aliments d'origine animale, industries alimentaires, produits interdits dans l'alimentation animale, antibiotiques etc.

Le ministère de la Santé

Direction générale de la Santé publique
Contrôle sanitaire des industries alimentaires (installations, matériels)
réglementation du contrôle sanitaire des denrées, (toxicologie, microbiologie) et des techniques

Le Conseil central de la Santé

Le ministère des finances

Le laboratoire central de chimie de l'Etat qui effectue les contrôles physico-chimiques des aliments et des matériaux qui sont en contact des aliments. De plus il a la responsabilité de la classification tarifaire et de l'évaluation de la qualité et de la sécurité des aliments importés et exportés.

Le ministère du développement

Tutelle de l'EFET

Direction générale de la protection du consommateur

Direction des laboratoires

Interventions, contrôle sur le marché, des points de vente, prélèvements pour les contrôles de laboratoires.

Irlande

Autorité Irlandaise de Sécurité Alimentaire

Création : 1/01/1999 par la Loi de 1998.

Statut : organisme scientifique indépendant – sous la tutelle du Ministère de la Santé et de l'Enfance.

Effectif : 67 personnes + consultants externes – Budget annuel : 50 MF (I RE5M).

Mission : Assurer la santé des consommateurs.

Compétences :

- Responsable de la sécurité sanitaire des aliments produits en Irlande pour la consommation intérieure ainsi que pour l'exportation et pour les aliments destinés au marché intérieur.
- Responsable de l'application de la législation sur la sécurité alimentaire.
- Responsable de l'évaluation scientifique du risque et la gestion des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments.

Objectifs : assurer la santé des consommateurs et sensibiliser les acteurs de l'industrie alimentaire à leur rôle fondamental dans la production d'aliments sains ; créer un service de contrôle d'hygiène sans faille, de la ferme jusqu'aux consommateurs.

Organisation :

Composition du Conseil d'Administration :

Le Conseil est un groupe indépendant de 10 membres nommés par le Ministre de la Santé et recrutés dans les domaines de la médecine humaine et vétérinaire, de la santé publique et de la science des aliments et des associations de consommateurs.

Aucun représentant de l'industrie alimentaire ne peut être membre du Conseil.

Le Conseil est chargé de veiller à ce que l'Autorité exerce ses fonctions telles qu'elles sont définies par la Loi de 1998 modifiée (the Food Safety Authority of Ireland Act).

Comité Scientifique :

Ce groupe est composé de 15 experts scientifiques, nommés par le Ministre de la Santé, après consultation du Conseil. Le Comité Scientifique conseille le CA sur les questions de sécurité sanitaire des aliments.

Le Comité peut également constituer des sous-comités sur ces questions. Chaque sous-comité est présidé par un membre du Comité Scientifique. Il existe actuellement cinq sous-comités qui

conseille le Comité Scientifique dans les domaines de la Nutrition, des Contaminants, des Nouveaux Aliments, de la Microbiologie et de l'ESB.

Conseil Consultatif :

Ce groupe est constitué de 24 membres nommés pour moitié par le Ministre de la Santé et par le Conseil d'Administration. Ce groupe n'a pas encore été constitué. Il sera chargé de donner son avis à l'Autorité sur l'impact potentiel de ses actions et sur son approche en matière de gestion des risques.

La FSAI est organisée en **3 divisions** :

- *Division « Opérations »:*

Emet des avis sur la politique de la sécurité sanitaire des aliments et définit les normes relatives aux questions scientifiques et techniques. Elle fournit un appui technique au Comité Scientifique et à ses sous-comités. Elle est également chargée d'entériner les actions des organismes de contrôle sous contrat et de les évaluer.

- *Division « Communication et formation » :*

Cette division est impliquée dans toutes les actions de communication envers les consommateurs concernant les alertes. Elle se présente comme une source d'information pour les entreprises, la communauté scientifique et le grand public. Elle met également en œuvre des programmes de formation pour les personnes qui travaillent dans l'industrie et pour les organismes d'Etat.

- *La division « administration » :*

Est responsable de l'administration de la FSAI, des ressources humaines, etc.

Le "Food Safety Promotions Board"

Il s'agit d'un organisme indépendant de la FSAI, créé par la convention britannico/irlandaise de 1999. Cet organisme couvre la totalité de l'Irlande (Nord et Sud), et collabore avec la branche du "UK Food Standards Agency" en Irlande du Nord. Il est chargé de :

- la promotion de la sécurité alimentaire auprès des consommateurs ;
- la recherche sur la sécurité alimentaire ;
- toutes les communications en Irlande concernant les alertes/crises alimentaires ;
- le contrôle des maladies conjointement avec les autorités nationales ;
- la promotion de la coopération scientifique et les relations avec les laboratoires de sécurité alimentaire.

Le FSPB n'intervient pas dans la mise en place de la réglementation alimentaire.

Gestion du risque par les Ministères

La FSAI n'est pas responsable de l'élaboration de la législation sur la sécurité alimentaire mais elle conseille les ministères concernés. La réglementation relative à la sécurité alimentaire relève :

- du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Développement Rural pour les animaux de la ferme.

Exemples : mesures spécifiques concernant le contrôle de l'utilisation de pesticides, de biocides et d'autres substances, l'application de mesures relatives aux maladies dans les aliments destinés aux animaux, la production et l'inspection de l'alimentation animale, la viande et les produits à base de viande, les œufs, le lait, etc.

- du Ministère de la Marine et des Ressources Naturelles : mesures horizontales et verticales concernant les aliments issus du milieu aquatique (poissons, mollusques, etc.).
- du Ministère de la Santé et de l'Enfance : mesures horizontales (réglementation générale sur la sécurité alimentaire).

Italie

Il n'existe pas d'agence spécifique chargée de la sécurité sanitaire des aliments et de l'évaluation des risques en Italie.

Les activités de surveillance et de contrôle des aliments et des boissons sont principalement assumées par le Service Sanitaire National (Servizio sanitario Nazionale SSN), le ministère de la Santé étant l'organe central du SSN.

- **Evaluation des risques**

Pour répondre à ses besoins d'évaluation, le ministère de la Santé responsable de la surveillance et de la protection de la santé publique dans son ensemble, le DANSPV (département des aliments, de la nutrition et de la santé publique vétérinaire) fait appel à différentes commissions consultatives.

Ces commissions ont été mises en place par le ministère de la Santé pour l'assister dans la prise de décisions sur les questions relatives aux nouveaux aliments, aux OGM, aux pesticides, aux médicaments vétérinaires, aux résidus dans les denrées alimentaires etc. Ces commissions composées d'experts dans les domaines concernés délivrent des avis scientifiques (ex : médicaments vétérinaires).

D'une manière générale les normes appliquées sont celles définies par les organismes internationaux et plus particulièrement par l'UE. Pour tous les contrôles nécessaires le ministère bénéficie de l'appui de plusieurs organismes.

- **Les organismes d'appui**

L'Instituto Superiore di Sanità (ISS)

L'Institut supérieur de la Santé, organisme d'appui scientifique et technique du SSN, assure l'évaluation scientifique, les fonctions de recherche, d'expérimentation, de mise au point des méthodes d'analyses, de laboratoire de référence et de formation dans le domaine de la santé publique. ISS est complètement indépendant et ne peut pas recevoir de financements privés.

Les attributions de l'ISS dans le cadre du contrôle des aliments sont :

L'élaboration et la standardisation des nouvelles méthodes d'analyses,

La mise à jour de l'Inventaire National des substances chimiques et des agents pathogènes,
L'élaboration des critères pour le contrôle et la surveillance des anabolisants et substances de croissance interdites utilisés dans l'alimentation animale et les résidus dans les aliments d'origine animale,
Le contrôle du secteur d'activité se rapportant à la santé publique des Instituts Zooprofylactiques Expérimentaux.

ISS compte 20 laboratoires qui sont pour la plupart des laboratoires de référence et des services administratifs.

Il dispose d'un service consultatif pour les différents opérateurs sanitaires.

Le Consiglio Superiore di Sanità, (CSS)

Le Conseil Supérieur de la Santé est un organe consultatifs sur les sujets portant sur l'amélioration de la santé publique. Il propose au ministère de la Santé les lignes générales à suivre en matière de politique sanitaire nationale et en ce qui concerne l'élaboration et l'application des plans sanitaires nationaux.

Les Istituti Zooprofilattici Sperimentali, (IZS)

Les Instituts zooprofylactiques expérimentaux sont des laboratoires d'analyses publics à vocation régionale ou interrégionale dotés de la personnalité juridique de droit public. Ils apportent leur compétences techniques et scientifiques au ministère de la Santé et à ses organismes périphériques pour ce qui concerne la santé animale, le contrôle de la salubrité et de la qualité des aliments d'origine animale, le contrôle des résidus dans l'alimentation animale (antibiotiques, additifs, hormones, aflatoxines, métaux lourds, nitrites, pesticides ...).

- **Gestion des risques**

Au niveau central

Le Ministère de la Santé

Elabore la réglementation sanitaire en application lois communautaires.
Délègue à ses observatoires la vérification de l'application uniforme de la réglementation.
Organise des plans de contrôles nationaux afin d'évaluer le statut sanitaire des denrées
Finance des programmes de recherche en matière de santé publique réalisés par l'ISS.

Divisé en 5 départements qui ont chacun sous leur tutelle des bureaux périphériques régionaux qui dépendent du ministère.

Le Département de l'Alimentation et de la Nutrition et de la Santé Publique Vétérinaire (DNASPV)

Ce département institué en 1994, veille à l'application de la réglementation sur la qualité nutritive des boissons, des denrées alimentaires d'origine animale et végétale, sur l'hygiène de leur fabrication jusqu'à leur commercialisation, sur leur étiquetage, ainsi que dans le domaine vétérinaire en matière de protection et de santé animale, de pharmacie vétérinaire et d'alimentation animale.

Il compte 15 services qui s'occupent entre autres de la recherche, de la coordination des IZS, de l'hygiène et de la technologie des aliments, de l'hygiène des viandes et des produits carnés, de l'hygiène du lait et des produits laitiers, des additifs alimentaires, de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale etc.

Une commission permanente de coordination interrégionale pour le contrôle officiel des produits alimentaires placée auprès du DANSPH traite tous les problèmes liés au contrôles officiels des produits alimentaires. Celle-ci est composée de représentants des assessorats à la santé des Régions et de représentants de l'Institut Supérieure de la santé. C'est une instance de coordination entre l'Etat et les Régions afin d'examiner les problèmes pratiques d'application de la réglementation et d'assurer une application homogène de celle-ci sur l'ensemble du territoire.

Au niveau régional

Interviennent :

Les organismes périphériques du ministère de la Santé dont les UVAC (Ufficio Veterinario per gli Adempimenti CEE)

Les structures régionales, les AUSL (Unités sanitaires locales)

Luxembourg

D'une manière générale, au Luxembourg sont appliquées les normes définies par l'UE.

Trois services exercent des contrôles officiels en matière de « salubrité des aliments ». Deux dépendent du ministère de la Santé et le troisième du ministère de l'Agriculture

- **Le ministère de la Santé**

Le ministère de la santé est chargé du contrôle des denrées alimentaires.

Le laboratoire national de la Santé

Celui-ci a été créé par la réorganisation en novembre 1980 renommant ainsi l'institut d'hygiène et de santé publique.

Au sein du LNS, **la division du contrôle des denrées alimentaires** a notamment pour mission :

- de surveiller et de contrôler l'application des prescriptions légales et réglementaires concernant les denrées alimentaires, les boissons et les objets et matériaux en contact avec les denrées alimentaires et d'effectuer les analyses qui s'y rapportent
- d'effectuer, sur demande des autorités publiques et des particuliers des travaux de laboratoire se rapportant aux denrées alimentaires (ex : contrôle des résidus de pesticides dans le cadre d'un plan annuel de surveillance répondant aux exigences des directives communautaires ou la recherche d'aflatoxine M1 dans le lait et les produits laitiers)
- de collaborer sur le plan national avec les services d'autres administrations de l'Etat, au plan international avec la Commission Européenne à l'application de la politique sanitaire et également avec les professionnels et les consommateurs pour la promotion de la qualité des denrées.

La direction de la santé, division « inspection sanitaire », est responsable des maladies transmissibles et des intoxications alimentaires. Les interventions de l'inspection sanitaire ciblent la restauration collective et tous les points de vente. Elle diffuse l'information sur la méthode HACCP.

- **Le ministère de l'agriculture**

Les services vétérinaires est chargé de la santé animale et de la santé publique vétérinaire. Ils sont responsables du contrôle de la production ou à l'importation des denrées d'origine animale jusqu'au consommateur final. Au niveau du commerce de détail le contrôle est fait également par d'autres départements du ministère de la santé.

Le laboratoire des services vétérinaires assure les analyses microbiologiques. Et le LNS effectue les analyses physico-chimiques.

- **La cellule de concertation « Sécurité Alimentaire » Agriculture - Santé**

Depuis janvier 2000 une cellule de concertation « **Sécurité Alimentaire** » a été mise en place et regroupe des représentants des administrations du ministère de l'Agriculture et du ministère de la Santé impliqués dans le contrôle des denrées alimentaires.

Les attributions de ce groupe sont :

- la formation et l'information des personnes concernées par le contrôle officiel de la sécurité alimentaire,
- la surveillance du système d'alerte rapide ainsi que la gestion des crises éventuelles du secteur alimentaire

Une fonction très importante est l'information objective du grand public.

Portugal

La création de la future Agence de Sécurité Alimentaire portugaise, dont la création a été décidée en juin 2000, aura des attributions en matière d'évaluation et de gestion de la communication des risques.

Cette Agence n'ayant pas encore été mise en place, différents ministères interviennent sur le volet de la sécurité alimentaire.

Trois ministères, Agriculture, Economie et Santé sont compétents en matière d'alimentation.

- **Ministère de l'Agriculture**

Contrôle l'inspection de la qualité des denrées alimentaires et le laboratoire de référence appartenant au DGFCQA. Une autre direction générale est responsable pour la fiscalisation des abattoirs, l'alimentation animale et la santé publique vétérinaire (DGV).

Le support analytique et scientifique s'effectue grâce au laboratoire national de recherche vétérinaire.

Le ministère de l'agriculture est responsable pour l'établissement des normes en matière d'alimentation humaine et animale, comprenant les niveaux autorisés de contaminants et de résidus, ainsi que la santé et le bien être animal.

Deux directions générales :

▷ *DGQFCQA* : *Direction Générale pour la Fiscalisation et le Contrôle de la Qualité Alimentaire*

Objectifs :

coordonner et soutenir les activités en rapport avec le contrôle de l'hygiène et de la qualité des produits agricoles, autres denrées alimentaires et produits de la pêche ainsi que la certification dans le but de sauvegarder la santé publique, protéger les consommateurs et assurer la confiance dans les transactions.

Le champ de compétence de la DGFCQA s'étend de la production à la vente au détail et à la restauration, couvrant à la fois les aspects sanitaires et qualité.

Missions:

- contrôle de la qualité alimentaire, standardisation et certification, et laboratoire de référence pour le contrôle officiel de la qualité des denrées alimentaires ;
- questions vétérinaires comprenant l'inspection, la santé.

Pour certains domaines, des directions régionales du Ministère de l'Agriculture sont également actives, appuyées par les laboratoires régionaux.

Structure:

- une cellule pour les échanges avec la Communauté européenne et les pays tiers
- une direction couvrant la certification, standardisation, promotion et garantie de la qualité des denrées alimentaires
- un laboratoire central pour contrôler la qualité des denrées
- un département de coordination et de support technique
- un département réglementaire
- une direction administrative.

La DGFCQA administre le système rapide d'échange d'informations, communiquant avec les autres autorités sur la responsabilité du contrôle, y compris les douanes.

⇒ *Direction Générale des Services Vétérinaires (DGV) :*

- Cette direction coordonne et exécute les politiques de santé et bien être animal et veille à la sécurité alimentaire des produits d'origine animale, à l'exclusion des produits transformés.
- Elle est compétente pour tout ce qui a trait aux abattoirs, inspections sanitaires, alimentation animale et santé publique vétérinaire.
Le support analytique et scientifique est apporté par le Laboratoire National de Recherche Vétérinaire.

- **Ministère de l'Economie**

A travers l'Inspection Générale des Activités Economiques (IGAE) c'est l'autorité compétente pour les fraudes économiques, incluant les fraudes alimentaires.
Actions judiciaires déclenchées par les inspecteurs du Ministère de l'Agriculture.

- **Ministère de la santé**

L'intervention de ce ministère est obligatoire en cas de suspicion d'éventuels effets négatifs sur la santé.

La direction générale de la Santé a une responsabilité technique et établit des standards pour le contrôle des denrées alimentaires et l'eau.

Il coordonne son action avec les 5 offices régionales de la santé, et collabore avec les départements centraux des autres autorités publiques (DGFCQA, I GAE).

Il est responsable de la prise de mesures en cas de risque sérieux pour la santé.

Ce système est désormais sujet à modification avec le projet d'Agence Nationale qui serait sous la tutelle du Premier Ministre à travers le secrétariat d'Etat à la protection du consommateur.

⇒ Le laboratoire de nutrition et d'hygiène alimentaire

Ce laboratoire est directement subordonné au ministère de la Santé.

Il effectue les analyses chimiques et microbiologiques des denrées alimentaires et de l'eau.

- **Secretariat d'Etat à la protection du consommateur**

Une nouvelle structure avec de larges compétences est à l'étude.

Royaume-Uni

FSA : Food Standards Agency

La « Food Standards Agency » du Royaume-Uni a été créée par « The Food Standards Act » du 11 Novembre 1999, et effectivement mise en place le 1^{er} Avril 2000

La FSA est compétente sur tout le territoire britannique, rend compte, par l'intermédiaire du ministre de la Santé, au Parlement de Westminster, au Parlement écossais, à l'Assemblée galloise et à l'Assemblée d'Irlande du Nord.

Effectif : 500 à Londres et 2000 dans les postes régionaux
Budget : 140 millions de £

- **But :**

Protéger la santé publique des risques qui peuvent arriver suite à la consommation d'aliments,
Protéger les intérêts des consommateurs en relation avec l'alimentation.

- **Ses fonctions :**

Fournir avis et information au public et au gouvernement sur la sécurité alimentaire sur l'ensemble de la chaîne alimentaire de la fourche à la fourchette, la nutrition et l'alimentation,
Protéger les consommateurs par une mise en place effective et un suivi,
Aider le choix du consommateur par un étiquetage exact et significatif,
Exécuter et coordonner l'application de la Loi sur les aliments.

Pour cela FSA doit :

Baser ses décisions et avis sur les données disponibles,
Consulter largement avant d'agir et de faire des recommandations sauf en cas d'urgence,
Obtenir des avis des experts de ses comités consultatifs
Commander des recherches pour soutenir ses fonctions,
Rendre rapidement public ses avis au Gouvernement et aux Consommateurs.

- **Ses principaux objectifs sont :**

L'élaboration et la mise en œuvre effective des normes alimentaires,
Assurer la garantie sanitaire : Evaluation et gestion des risques, Programme de recherche et de surveillance,
La prévention et la gestion des crises alimentaires

Sensibilisation du public aux problèmes de sécurité alimentaire
Participation aux débats européen et internationaux dans ses domaines de compétence ;
Conduite transparente par une politique de communication active et proche du public

- **Organisation**

Le Conseil d'administration

La FSA est sous la responsabilité d'un Président, d'un vice-président et de 12 autres membres, représentant diverses compétences et choisis pour leurs connaissances et aptitudes personnelles.

L'administration centrale,

Celle-ci, basée à Londres, comprend trois directions, 2 techniques et 1 d'administration générale, 1 juridique et 1 pour la communication, placées sous l'autorité d'un directeur général. Chaque direction se sub-divise en unités spécialisées chargées d'assumer les rôles et responsabilités de l'Agence.

Les bureaux exécutifs d'Ecosse, du Pays de Galles et d'Irlande du Nord.

Ces bureaux ont été établis afin de développer et mettre en application les mesures concernant les problèmes alimentaires spécifiques à chaque pays selon le programme cadre défini par l'Agence. Ils sont chargés d'apporter à leurs autorités respectives (Parlement, Assemblées et Ministères) l'appui nécessaire pour les activités spécifiques de l'Agence et préparer les textes d'application de la politique de l'Agence. Ils travaillent étroitement avec les partenaires locaux tel que le Laboratoire de santé publique du Pays de Galles, le Conseil de la sécurité et de la promotion des aliments d'Irlande du nord et l'Autorité de sécurité alimentaire d'Irlande (FSAI) et le Centre de santé pour les maladies et l'environnement d'Ecosse.

Le service d'hygiène des viandes (MHS)

C'est un organisme d'intervention de FSA. L'objectif du MHS est de garantir la santé publique et le bien être animal à l'abattage par l'application de la législation. Sa principale fonction est d'assurer une inspection des viandes dans tous les établissements agréés, veiller à l'application et au respect des normes d'hygiène à la production des viandes et au bien être des animaux.

Les Comités scientifiques

Le FSA dispose de plusieurs comités consultatifs indépendants et groupes de travail qu'il peut consulter selon ses besoins.

10 Comités Consultatifs indépendants :

- Le Comité consultatif des aliments
- Le Comité consultatif de l'alimentation animale
- Le Comité consultatifs de la sécurité microbiologique des aliments

Le Comité sur la toxicité des produits chimiques dans les aliments, les produits de consommation et l'Environnement,
Le Comité sur la mutagénicité des produits chimiques dans les aliments, les produits de consommation et l'Environnement,
Le Comité sur les effets cancérigènes des produits chimiques dans les aliments, les produits de consommation et l'Environnement,
Le Comité scientifique consultatif de la nutrition,
Le Comité consultatif ESST
Le Groupe d'experts sur les vitamines et les minéraux

7 Groupes de travail

Contaminants chimiques dans les aliments,
Groupe de travail sur les contaminants liés aux matériaux au contact des aliments,
Surveillance alimentaire,
Additifs alimentaires,
Authenticité des aliments,
Substances nutritives dans les aliments,
Radionucléides dans les aliments.

- **Structure administrative**

La direction des moyens et ressources

Cette direction assure toute la gestion administrative

La direction ou groupe de la politique de sécurité des aliments

Cette direction s'occupe de tous les problèmes liés à la sécurité des aliments et à la nutrition. Autrefois, ces activités étaient en grande partie de la responsabilité du ministère de l'Agriculture et de la Pêche (le MAFF) et du Département de la Santé :

- Division des additifs et des nouveaux aliments,
- Division Aliments pour animaux,
- Division toxicologie et sécurité chimique,
- Division des contaminants,
- Division Stratégie de la chaîne alimentaire,
- Division sécurité microbiologique,
- Division nutrition,
- Unité de coordination de la recherche.

La direction ou groupe normes et application

Cette direction comprend deux divisions chargées d'aider les autorités locales afin d'améliorer l'efficacité de l'application de la réglementation (activité également autrefois partagée entre le MAFF et le département Santé). Cette activité englobe l'hygiène alimentaire les normes de composition, d'authenticité et autres normes commerciales.

- Etiquetage, normes et protection des consommateurs

- 2 Divisions d'appui des Autorités locales
- Division hygiène des viandes
 - Celle-ci travaille étroitement avec le Service d'hygiène des viandes (MHS) et l'Unité de santé publique vétérinaire (VPHU),
 - Unité de santé publique vétérinaire (VPHU),
 - Une équipe centrale, responsable de l'agrément des installations et de la désignation des vétérinaires officiels, chargée de donner des avis de santé publique vétérinaire à la division hygiène des viandes.
 - Des équipes de terrain qui inspectent les abattoirs, les ateliers de découpe
 - Situation de crises alimentaires

Gestion des risques en matière de Santé Publique Vétérinaire

« The Food Safety Act of 1990 », base législative des réglementations en hygiène alimentaire.

Les réglementations sont élaborées par :

- Le MAFF, Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation,
- Le Département de la Santé,
- Le ministère du Commerce et de l'Industrie,

Autres organismes

D'autres organismes interviennent dans l'évaluation et l'appui scientifique et technique :

- Le VLA, Agence des laboratoires vétérinaires, en Santé Animale,
- Le CSL, Central Science Laboratory
- La Direction des Médicaments Vétérinaires (MAFF)
- Le Laboratoire de Santé Publique.

Interventions sur le terrain

Les autorités locales ont la responsabilité de mise en œuvre et de contrôle des normes alimentaires sous le contrôle de FSA.

Ils utilisent les «Environmental Health Officers (EHOs) pour l'hygiène alimentaire et les normes et les « Trading Standards Officers » (TSOs) pour les normes uniquement.

Ces officiers font respecter la législation sur les aliments à l'appui des normes agréées par FSA et différents Codes d'application.

Suède

En Suède la législation concernant les aliments est faite à trois niveaux : « the Food Act » publié le Parlement suédois, « the Food Decree » édicté par le Gouvernement et les « Ordonnances » rédigées par l'Administration Nationale des Produits Alimentaires (NFA). La Suède a rejoint l'UE le 1^{er} janvier 1995 et a harmonisé sa législation sur l'alimentation avec celles de l'UE. En tant que membre de l'UE, la Suède prend part au développement des nouvelles législations prises par l'UE dans ce domaine.

- **L'Administration Nationale des Produits Alimentaires (NFA)**

En Suède, NFA, agence gouvernementale sous tutelle du Ministre de l'Agriculture, est l'autorité administrative centrale pour toutes les questions concernant l'alimentation.

NFA s'occupe de tous les types de denrées y compris l'eau de boisson et l'inspection vétérinaire des viandes fait partie des attributions de NFA.

- **Objectifs**

Dans l'intérêt des consommateurs, NFA travaille selon trois objectifs : assurer que les produits alimentaires sont sains et bons, que les pratiques sont loyales et concurrentielles et promouvoir de bonnes habitudes nutritionnelles.

Pour atteindre ses objectifs NFA :

- Elabore les textes réglementaires régissant la filière alimentaire (Normes et autres réglementations concernant les aliments),
- Supervise l'application de la Loi, conduit et coordonne le contrôle des aliments,
- Apporte des informations sur les questions importantes concernant les aliments,
- Prend une part active pour satisfaire aux objectifs sur les nouvelles habitudes alimentaires et la santé arrêtés par le Parlement et le Gouvernement,
- Exécute des travaux de recherches et applique les résultats des études scientifiques sur les aliments et les habitudes alimentaires et développe des méthodes d'analyses pour le contrôle des aliments.

Le travail de NFA dans les domaines des normes, du contrôle, de l'information et du renforcement des compétences s'appuie largement sur la coopération internationale et plus spécialement au sein de l'UE.

- Organisation

Le Conseil de NFA, qui comprend 13 membres dont le Directeur général assure les fonctions de Président, se réunit une fois par mois.

Le directeur général et le Conseil exécutif assument les responsabilités de NFA assisté d'une équipe de 270 personnes à la direction centrale d'Uppsala. De plus 75 vétérinaires et 100 inspecteurs des viandes du service d'inspection des viandes sont basés dans tous les abattoirs du pays.

Les avis scientifiques de NFA sur la sécurité alimentaire sont fournis par les propres divisions et experts scientifiques de NFA et par des comités consultatifs d'experts extérieurs. Les équipes des divisions scientifiques (Chimie, Biologie, Toxicologie et nutrition) comprennent une grande proportion de scientifiques de haut niveau dont plus de 35 universitaires. Deux professeurs fournissent les avis scientifiques pour la microbiologie et la nutrition. Plusieurs experts de NFA prennent part aux travaux des comités consultatifs scientifiques de la CE, le Conseil de l'Europe, de la FAO/WHO et d'autres organisations internationales.

Le Conseil scientifique externe de NFA comprend 45 scientifiques travaillant dans les universités, les universités hospitalières et les organismes de recherches. Le NFA a également trois comités consultatifs externes pour alimentation et santé, alimentation des nourrissons et microbiologie et hygiène alimentaire.

- Financement du contrôle

Le travail de NFA est financé en partie par une dotation du gouvernement (106 millions de SEK en 1998) et en partie par des redevances versées par l'industrie et le commerce des aliments (159 million de SEK en 1998) soit en tout 264 million de SEK en 1998.

L'inspection des viandes est financée par les redevances perçues directement dans les abattoirs. Le contrôle au niveau municipal est financé en partie par des taxes locales et en partie par redevances collectées auprès des industriels pour les échantillons et les analyses. En général tous les établissements (producteurs, détenteurs etc.) sont tenus de payer des redevances annuelles.

- Les autres agences officielles

D'autres agences interviennent dans différents domaines :

- Le Conseil national de l'Agriculture (agriculture, santé animale et bien-être, services vétérinaires et alimentation des animaux) ;
- L'inspection nationale des produits chimiques (utilisation et enregistrement des pesticides) ;
- Agence du médicament (enregistrement des médicaments humains et vétérinaires) ;
- Agence de protection de l'environnement (pollution et protection de l'Environnement) ;

- Le Conseil national de la consommation (information des consommateurs, commercialisation) ;
- L'Institut national de Santé Publique ;
- Le Conseil national de la santé et du bien-être ;
- L'Institut du contrôle des maladies infectieuses (épidémiologie, contrôle des infections alimentaires) ;
- L'Institut national vétérinaire (SVA, santé animale, contrôle de l'alimentation animale, centre des zoonoses) ;
- Le Conseil de la Pêche ;
- Le Conseil d'accréditation et de la conformité,
- « National Alcohol Board » ?

- Le contrôle alimentaire

NFA est responsable au niveau national de l'application de la loi sur l'alimentation. La Suède est divisée en 21 Contrées et 289 Municipalités. L'administration des Contrées est responsable de la coordination et du contrôle au niveau régional et les Comités municipaux Environnement et protection de la Santé sont responsables au niveau local.

Au niveau national

NFA inspecte les abattoirs, les laiteries et autres établissements importants (environ 500 établissements). De plus NFA fournit des avis aux autorités régionales et locales, à l'industrie et au commerce des aliments. NFA analyse les projets présentés par les autorités locales et suit les résultats de contrôle des autorités locales. Les autorités municipales supervisent environ 51.500 établissements.

NFA assure le contrôle des résidus de pesticides dans les fruits, les végétaux et les céréales et les résultats sont publiés annuellement. NFA organise également le contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale. NFA est aussi responsable du contrôle à l'exportation.

Au niveau régional

Chacune des 21 administrations régionales est responsable de la coordination du contrôle alimentaire au niveau régional sans faire normalement d'interventions directes.

Au niveau municipal

Les comités municipaux interviennent dans tous les établissements à l'exception de ceux sous contrôle de NFA. Interviennent à plein temps 300 à 350 inspecteurs. Les échantillons collectés par ces inspecteurs sont en général analysés par des laboratoires privés accrédités par le conseil compétent. Sur 39 laboratoires ainsi agréés 26 réalisent principalement des analyses sur l'eau de boisson.