Commission européenne

Meilleure Formation pour des Aliments plus Sains

Rapport annuel **2012**

Agence exécutive pour la santé et les consommateurs

La direction générale de la santé et des consommateurs de la Commission européenne et l'Agence exécutive pour la santé et les consommateurs (EAHC) assurent la gestion du programme «Meilleure formation pour des aliments plus sains» (BTSF). Ce rapport décrit l'activité du programme BTSF en 2012.
Ni la Commission européenne ni aucune personne agissant en son nom n'est responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations contenues dans ce rapport.
Le rapport annuel a été préparé par l'EAHC en collaboration avec l'unité G.4 de la direction générale de la santé et des consommateurs et la délégation européenne de l'Union africaine.
De plus amples informations sur l'EAHC sont disponibles à l'adresse http://ec.europa.eu/eahc.
Les commentaires et suggestions des collègues de la direction générale de la santé et des consommateurs ont été vivement appréciés.

Europe Direct est un service destiné à vous aider à trouver des réponses aux questions que vous vous posez sur l'Union européenne.

Un numéro unique gratuit (*):
00 800 6 7 8 9 10 11

(*) Certains opérateurs de téléphone portable n'autorisent pas l'accès au n°00800, dans d'autres cas ces appels pourraient être facturés.

Image de couverture © PhotographyByMK – Fotolia.com

De nombreuses informations sur l'Union européenne sont disponibles en 23 langues à l'adresse:
http://ec.europa.eu

De plus amples informations au sujet de l'Agence exécutive pour la santé et les consommateurs (EAHC) sont disponibles à l'adresse www.EAHC.eu.

De plus amples informations sur la direction générale de la santé et des consommateurs sont disponibles à l'adresse:
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

Des informations sur le programme «Meilleure formation pour des aliments plus sains» sont disponibles à l'adresse:
http://ec.europa.eu/food/training_strategy/index_en.htm

Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne, 2014

ISSN 1831-1407
ISBN 978-92-9200-025-7
doi:10.2818/15905

© Union européenne, 2014
Reproduction autorisée, moyennant mention de la source.

Printed in Italy

Imprimé sur papier blanchi sans chlore élémentaire (ECF)

Meilleure Formation pour des Aliments plus Sains

Rapport annuel 2012

Table des matières

Acronymes 5

Préface 6

CHAPITRE 1 9

Formation 2012 – programmes organisés dans l'Union européenne 9

Principes d›analyse des risques et de maîtrise des points critiques 11

Contrôles vétérinaires et de sécurité alimentaire dans les aéroports, les ports maritimes et aux postes d'inspection frontaliers sur les routes et voies ferrées 12

Normes de bien-être animal dans les exploitations agricoles, pendant le transport, lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de lutte contre les maladies 13

Surveillance des zoonoses, enquêtes sur les infections d'origine alimentaire et application de critères microbiologiques aux denrées alimentaires 15

Hygiène alimentaire et contrôles 17

Législation sur les aliments pour animaux 18

Contrôles des aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale 19

Santé des animaux d'aquaculture 21

Santé des abeilles et des animaux de zoo exotiques 21

Prévention, contrôle et éradication des EST 22

TRACES dans les pays de l'UE 23

Régimes de qualité: agriculture biologique et indications géographiques 24

Systèmes d'audit et audits internes 25

Soutien aux contrôles de l'UE dans les pays de l'Union et les pays tiers 27

CHAPITRE 2 29

Nouveaux programmes de l'UE et reprise d'anciens programmes 29

Matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires 30

Additifs alimentaires 31

Résidus des médicaments vétérinaires 33

Planification d'urgence et contrôle des maladies animales 34

Maladies animales émergentes 35

Évaluation des risques 37

CHAPITRE 3 39

Formation 2012 - Pays tiers 39

Contrôle de l'influenza aviaire hautement pathogène et d'autres zoonoses 41

Réglementation européenne en matière de denrées alimentaires 42

Analyses alimentaires 44
Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux et les autres systèmes informatiques de l'UE 45
Règles en matière d'aliments pour animaux et exigences à l'importation 47
Analyse des organismes génétiquement modifiés 48

BTSF Afrique 50

Apprentissage en ligne 51

Conférence sur la criminalité alimentaire 52

Evaluation intermédiaire 53

Formation 2013 54

Nouveaux programmes pour 2013 55
Contaminants présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux 55
Mouvements commerciaux et non commerciaux de chats et de chiens 55
Enquêtes sur les foyers de toxi-infection alimentaire 56
Informations sur les denrées alimentaires 56
Soutien à la mise en œuvre de la législation sanitaire et phytosanitaire européenne 57
Organes internationaux de normalisation 57
BTSF World 57

Activités de communication et de diffusion concernant le programme BTSF 59

Comment s'associer au programme BTSF 60

Conclusions 61

Points de contact nationaux BTSF 62

Contractants BTSF 71

Acronymes

Explication des acronymes qui apparaissent dans le document

AELE	Association européenne de libre-échange
ANASE	Association des nations de l'Asie du Sud-est
BTSF	Better Training for Safer Food («Meilleure formation pour des aliments plus sains»)
DAONA	Denrées alimentaires d'origine non-animale
DG SANCO	Direction générale de la santé et des consommateurs de la Commission européenne
EAHC	Agence exécutive pour la santé et les consommateurs
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
EM	État membre
ESB	Encéphalopathies spongiformes bovines
EST	Encéphalopathies spongiformes transmissibles
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point («Analyse des risques et maîtrise des points critiques»)
IAHP	Influenza aviaire hautement pathogène
JRC	Joint research centre / Centre commun de recherche
MBV	Mollusques bivalves vivants
MEB	Matériau d'emballage en bois
OAV	Office alimentaire et vétérinaire
OGM	Organismes génétiquement modifiés
OIE	Office international des épizooties
PC	Pays candidat
PCC	Point de contrôle critique
PCN	Point de contact national
PCP	Pays candidat potentiel
PCR	Polymerase chain reaction - réaction en chaîne par polymérase
PEV	Politique européenne de voisinage
PIF	Poste d'inspection frontalier
PNSR	Plan national de surveillance des résidus
PPA	Peste porcine africaine
PPC	Peste porcine classique
PPP	Produits phytopharmaceutiques
PPR	Peste des petits ruminants
PT	Pays tiers
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed («Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux»)
SPA	Sous-produits animaux
TRACES	Trade Control and Expert System/Système expert de contrôle des échanges

Préface

Paola Testori Coggi directrice générale de la DG Santé et consommateurs, Commission européenne

La sécurité des denrées alimentaires en Europe est protégée par un système de règles bien établi qui est mis en œuvre par les opérateurs du secteur et les autorités des États membres. Toutefois, elle doit être garantie non seulement au sein de l'Union européenne (UE), mais aussi pour les animaux, les plantes et les marchandises importées des quatre coins du monde.

Les connaissances et l'expérience sont essentielles au succès de ce système. C'est la raison pour laquelle le programme «Meilleure formation pour des aliments plus sains» (Better Training for Safer Food – BTSF) de la Commission européenne continue de favoriser le partage des connaissances, de l'expérience et des compétences pour les agents de contrôle.

L'année 2012 a marqué le sixième anniversaire des formations dans le cadre du programme BTSF. Composée à l'origine de sept programmes, cette initiative a pris de l'ampleur depuis 2006 pour fournir des formations sur plus de 30 thèmes différents liés à l'alimentation et à la santé animale et phytosanitaire. Près de 36 000 agents de contrôle ont été directement formés, sans compter ceux qui ont bénéficié indirectement de la diffusion des compétences acquises par les participants aux formations.

L'offre de formation s'est considérablement accrue en 2012 avec l'ajout de six nouveaux programmes et la poursuite des programmes existants, dont certains ont été adaptés pour élargir leurs domaines d'intérêt. Cette augmentation devrait se poursuivre en 2013 et les années suivantes.

La réussite du programme de formation a été confirmée par la deuxième évaluation intermédiaire de l'initiative. Le résultat de l'évaluation nous permettra d'examiner la manière dont le BTSF contribue au renforcement des capacités individuelles et institutionnelles et de définir de nouvelles possibilités pour améliorer le programme.

Un autre point fort de l'année a été le lancement des premiers modules BTSF d'apprentissage en ligne relatifs au bien-être des animaux et aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires. Disponibles depuis début 2013, ces premiers modules seront suivis d'autres modules sur la prévention, la surveillance et l'éradication de l'ESB et des maladies associées, l'analyse des risques et les principes de la maîtrise des points critiques ainsi que le système d'alerte rapide pour l'alimentation humaine et la nourriture pour animaux. Les travaux relatifs à cinq modules supplémentaires ont également commencé en 2012 dans le but de créer des modules couvrant tout l'éventail des thèmes du programme BTSF dans un avenir proche.

Toutes ces actions contribuent à garantir la sécurité des aliments en Europe et à renforcer les échanges d'aliments sains dans le monde entier. Le programme BTSF offre par ailleurs des avantages supplémentaires importants résidant dans une meilleure mise en réseau des agents chargés de la sécurité des denrées alimentaires et un dialogue continu avec les partenaires de l'Union européenne et de pays tiers.

Je souhaiterais profiter de cette occasion pour remercier toutes les personnes impliquées dans le programme BTSF, qui ont contribué à la réussite de l'initiative en 2012. Je vous invite également à vous engager dans ce programme, qui, j'en suis certaine, continuera d'offrir de multiples avantages à l'avenir.

Introduction

En qualité de directeur de l'unité de l'Agence exécutive pour la santé et les consommateurs (EAHC) chargée de la gestion du programme BTSF, je me réjouis d'avoir la possibilité de présenter ce rapport, qui fournit des informations sur tous les travaux effectués dans le cadre du programme en 2012. J'espère que sa lecture présentera un intérêt et sera instructive pour tous ceux d'entre vous que le programme BTSF intéresse, que ce soit d'un point de vue professionnel ou autre.

L'EAHC a déployé des efforts considérables au cours des douze derniers mois pour que le programme BTSF puisse mieux remplir sa mission centrale, qui consiste à offrir, au niveau de l'Union, une formation d'excellente qualité aux agents nationaux travaillant dans les domaines de la législation en matière de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux, des règles de santé et de bien-être des animaux et des règles phytosanitaires. La meilleure compréhension, par les agents de contrôle, des exigences de l'Union dans ces domaines induite par le programme BTSF est vitale pour améliorer sans cesse le niveau des contrôles officiels dans l'Union et ailleurs dans le monde.

De meilleurs contrôles signifient une plus grande sécurité des denrées alimentaires et aliments pour animaux, ainsi que des niveaux plus élevés de santé publique, animale et phytosanitaire. Ils sont également essentiels pour favoriser le commerce d'aliments sûrs et équitables, tant au sein de l'Union qu'entre l'Union et les autres pays et régions.

À l'EAHC, nous sommes responsables de l'application et du suivi des programmes de formation individuels qui composent le BTSF. Le nombre de ces programmes, qui est actuellement supérieur à 30, a considérablement augmenté au cours des dernières années.

L'une de nos principales responsabilités est le lancement des procédures d'appel d'offres visant à désigner les contractants chargés de gérer les différents programmes. L'augmentation du nombre de programmes présente ses propres défis, notamment pour désigner les contractants adéquats pour tous les gérer.

Cette situation a conduit l'EAHC à mettre en œuvre, pour la première fois en 2012, une nouvelle stratégie en matière d'appels d'offres. Cette stratégie consiste à regrouper les programmes dans des ensembles de travail plus vastes pour rendre l'organisation des activités du programme BTSF plus attrayante pour les contractants potentiels.

La mise en œuvre réussie des différents programmes BTSF en 2012 est une preuve que l'EAHC sait se montrer à la hauteur de la situation. De ce fait, et en raison également de notre relation de travail positive et constructive avec la DG Santé et consommateurs, nous nous sommes vu confier la gestion de deux nouveaux programmes BTSF à partir de 2013. Je suis convaincu que notre équipe continuera de travailler tout aussi efficacement dans les prochaines années et que notre coopération avec la DG Santé et consommateurs en ressortira renforcée et plus efficace.

Il ne faut pas oublier qu'avant le lancement des procédures d'appel d'offres, il est nécessaire de mettre en évidence les domaines pour lesquels des besoins de formation existent. Le fait que cet exercice ait été réalisé efficacement témoigne du travail de l'équipe des programmes BTSF de la DG Santé et consommateurs, qui, pour recenser ces domaines, mène une consultation de grande envergure au sein de la direction générale, avec d'autres services de la Commission européenne au travers d'un groupe de coordination interservices et avec les autorités nationales au travers du réseau des points de contact nationaux. Elle prend également en compte des sources telles que les notifications du RASFF et les rapports de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV).

Tous ceux qui ont participé au programme BTSF au cours de l'année écoulée ont joué un rôle essentiel pour assurer la réussite des formations, et je suis convaincu que nous disposons de la bonne équipe pour faire en sorte que cette réussite se poursuive.

Salvatore Magazzù,
chef de l'unité
Consommateurs et sécurité
alimentaire, EAHC

CHAPITRE 1

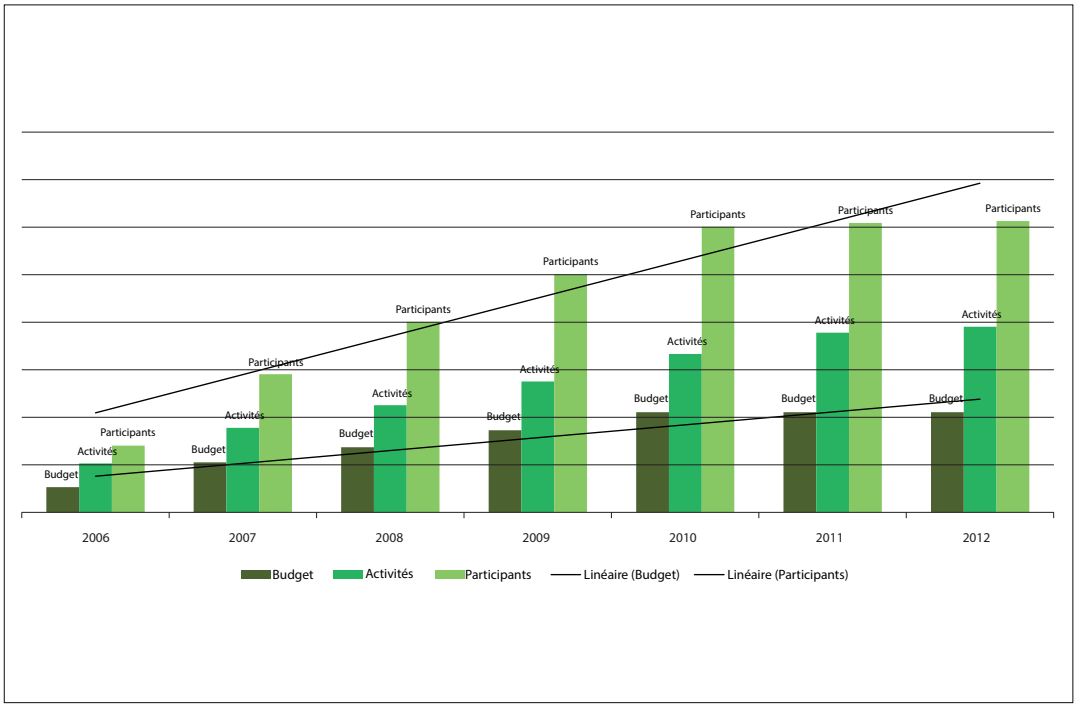
Formation 2012 – programmes organisés dans l'Union européenne

Les programmes organisés dans l'Union européenne s'adressent principalement à des participants originaires des États membres de l'Union et des pays candidats; ils sont également accessibles aux participants des pays de l'Association européenne de libre-échange (AELE), des pays relevant de la politique européenne de voisinage (PEV) et de certains pays tiers. Ils se composent d'ateliers mêlant, de façon équilibrée, théorie et pratique et comportent des présentations, des débats, des exercices pratiques, des études de cas et des visites sur site au cours desquelles les participants observent le travail de l'établissement visité et se livrent à des exercices pratiques.

Tous les ateliers réunissent des participants et formateurs originaires de différents pays. Ce caractère international augmente la valeur des connaissances échangées au cours des formations.

Programme	Cours	Participants	Pays d'accueil
Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP, Hazard analysis and critical control points)	15	289	Allemagne, France, Hongrie, Malte, Portugal, Royaume-Uni
Postes d'inspection frontaliers (Border inspection posts - BIP)	5	196	Allemagne, Pologne, Royaume-Uni
Bien-être des animaux	4	202	Espagne, Italie
Zoonoses	8	243	Irlande, Portugal
Hygiène et contrôles alimentaires	18	429	Autriche, République tchèque, Danemark, Espagne, Hongrie, Irlande, Italie
Législation sur les aliments pour animaux	5	141	Danemark, Hongrie, Italie
Denrées alimentaires et aliments d'origine non animale	5	249	Espagne, Lettonie, Pays-Bas
Santé des animaux d'aquaculture	3	114	Espagne, Italie, Royaume-Uni
Santé des abeilles et des animaux de zoo	2	91	Belgique, République tchèque
Encéphalopathies spongiformes transmissibles	4	114	Belgique, Chypre, Royaume-Uni
Système expert de contrôle des échanges (TRACES)	3	90	Autriche, Grèce, Slovénie
Régimes de qualité	11	307	France, Italie, Pologne
Systèmes d'audit et audits internes	6	176	Espagne, France, Irlande, Pays-Bas, Portugal
Appui des contrôles de l'Union	13	204	Irlande
Matériaux en contact avec des denrées alimentaires	4	155	Allemagne, Lituanie
Résidus des médicaments vétérinaires	6	261	République tchèque, France, Lettonie, Malte
Additifs alimentaires	7	208	Grèce, Espagne, Italie, Portugal
Planification d'urgence et lutte contre les maladies animales	4	110	Allemagne, Slovénie, Royaume-Uni
Nouvelles maladies animales	3	127	Belgique, France, Portugal
Évaluation des risques	4	95	Italie, Lituanie
Total	**130**	**3 801**	

Évolution de l'initiative BTSF



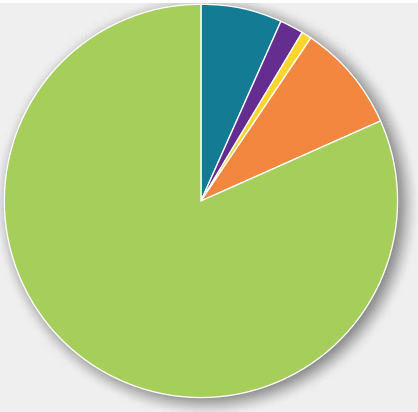
Principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques

Toutes les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale de l'Union doivent appliquer des procédures basées sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (*Hazard analysis and critical control points*, HACCP). Le système HACCP est reconnu comme l'instrument le plus efficace pour améliorer la sécurité. Il vise à repérer les risques et à empêcher la contamination alimentaire tout en facilitant le contrôle du respect des prescriptions de sécurité.

Ce système se compose de sept principes à respecter l'un après l'autre. Ces principes sont l'analyse des risques, l'identification des points de contrôle critiques (PCC), l'établissement de limites critiques, le contrôle des points critiques, l'établissement d'actions correctives, la documentation et la vérification de l'efficacité.

Les États membres sont tenus de vérifier que les entreprises respectent les prescriptions du système HACCP. C'est pourquoi la Commission européenne organise des formations destinées aux agents du service public chargés de vérifier le respect de la réglementation de l'Union par les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale.

Ateliers	**15 ateliers** en Hongrie (juillet, octobre.), au Royaume-Uni (septembre 2 x, octobre 2 x), à Malte (septembre, novembre), au Portugal (septembre, octobre, novembre 2 x), en Allemagne (novembre 2 x), en France (novembre).
Participants/pays d'origine **États membres 236** **Pays candidats 25** **AELE 3** **PEV 5** **Autres pays tiers 20**	**289** participants originaires de **26** États membres de l'UE, de **3** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Turquie), de **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse), de **2** pays de la PEV (Égypte, Liban) et de **9** autres pays tiers (Botswana, Féroé, Ghana, Indonésie, Jamaïque, Kenya, Afrique du Sud, Thaïlande, Viêt Nam)
Formateurs	**24** tuteurs originaires de **6** pays différents



Les formations HACCP développent les aptitudes des participants à réaliser des audits afin de vérifier la mise en œuvre des critères HACCP par les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale et leur respect des prescriptions en matière d'hygiène. Elles assurent une mise à niveau des connaissances relatives au système HACCP, y compris les normes nationales et internationales et les mécanismes de certification.

Les participants rafraîchissent également leur compréhension du rôle des conditions préalables en matière d'hygiène alimentaire en tant que fondement du système HACCP. Cet aspect couvre les guides de bonnes pratiques et la terminologie industrielle. Ces formations abordent également les étapes de la planification HACCP ainsi que les sept principes et leur application.

Les activités pratiques incluent des exercices sur les programmes préalables et la souplesse des approches, ainsi que des fiches vierges à compléter sur les avantages du système HACCP, le rôle des consultants et les méthodes de validation. Des exercices d'analyse de documents et des études de cas d'audit contribuent au développement des compétences d'analyse des documents.

Les participants visitent des entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale et sont invités à compléter des diagrammes de processus et à évaluer la mise en œuvre de PCC spécifiques. Les groupes présentent un compte rendu oral de leurs observations.

Contrôles vétérinaires et de sécurité alimentaire dans les aéroports, les ports maritimes et aux postes d'inspection frontaliers sur les routes et voies ferrées

Les contrôles aux frontières permettent d'assurer que les importations dans l'Union respectent les normes imposées et de protéger la santé publique et la santé animale. La législation européenne définit des exigences pour les importations d'animaux et de denrées alimentaires en provenance des pays tiers. Ces exigences contribuent à faire en sorte que les importations respectent des normes équivalentes à celles imposées à la production dans les États membres et aux échanges commerciaux entre États membres.

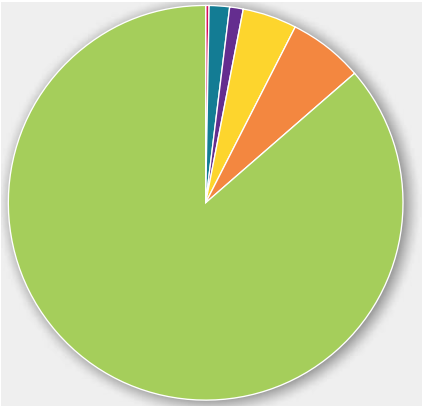
Les agents de contrôle aux postes d'inspection frontaliers (PIF) aéroportuaires, portuaires, routiers et ferroviaires des États membres, des pays candidats et des pays membres de l'AELE ont besoin d'une formation adéquate pour être à même d'opérer des contrôles efficaces et homogènes. La formation couvre les contrôles vétérinaires et les contrôles de sécurité alimentaire et vise à diffuser les bonnes pratiques et à garantir une exécution cohérente et efficace.

Ateliers	**2 ateliers** sur les ports maritimes en Allemagne (mai, février) **2 ateliers** sur les aéroports au Royaume-Uni (février, octobre) **1 atelier** dans un PIF routier/ferroviaire en Pologne (juin)
Participants/pays d'origine **États membres 169** **Pays candidats 12** **AELE 9** **PEV 2** **Autres pays tiers 3** **Autres 1**	**196** participants originaires de **24** États membres et de **tous** les pays candidats, de **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse), de **2** pays de la PEV (Maroc, Ukraine), d'**1** autre pays tiers (Bosnie-Herzégovine) et du Kosovo ([1]).
Formateurs	**20** tuteurs originaires de **5** pays différents

Le programme comporte des ateliers sur les questions relatives aux PIF portuaires, aéroportuaires, routiers et ferroviaires. Divers ateliers couvrent des points de la législation de l'Union, notamment ceux dont l'interprétation peut être difficile, ainsi que les procédures de contrôle des importations et du transit des produits.

Sont également abordés d'autres sujets tels que la coopération avec les douanes, la collecte de renseignements, l'évaluation des risques et l'échange d'informations avec d'autres autorités. Les problèmes communs sont débattus, notamment en ce qui concerne la certification et la prise de décisions.

Les ateliers relatifs aux aéroports et aux contrôles routiers et ferroviaires mettent également l'accent sur le contrôle des animaux vivants, y compris les animaux domestiques et les animaux importés par des particuliers. Les ateliers relatifs aux contrôles routiers et ferroviaires traitent du contrôle des lots réimportés et des contrôles de sortie des lots en transit. Les formations relatives aux PIF portuaires et aéroportuaires abordent la destruction des déchets de cuisine et des autres déchets d'origine animale dans les navires et les avions ainsi que le contrôle des lots envoyés par la poste ou par un service de courrier.



Normes de bien-être animal dans les exploitations agricoles, pendant le transport, lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de lutte contre les maladies

L'Union européenne reconnaît les animaux en tant qu'êtres sensibles et tient pleinement compte de leur bien-être. La législation de l'Union relative aux animaux d'élevage vise à garantir le respect de leurs besoins physiologiques.

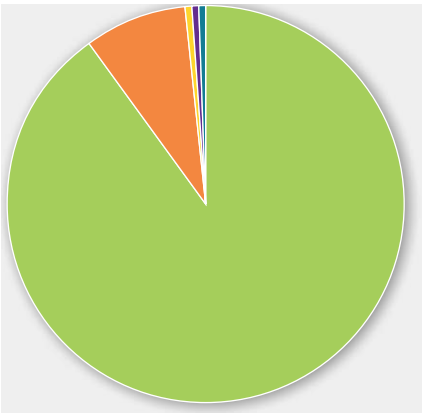
La législation relative à l'abattage vise à réduire les souffrances au minimum en garantissant l'utilisation de méthodes approuvées d'étourdissement et d'abattage. Pour avoir le droit d'exporter vers l'Union, les entreprises des pays tiers doivent démontrer qu'elles assurent un traitement sans cruauté lors de l'abattage. De nouvelles mesures législatives prévoient l'élaboration de procédures normalisées en matière de bien-être et la désignation, par les entreprises, de responsables chargés du bien-être.

(1) Cette désignation est sans préjudice des positions sur le statut, et elle est conforme à la résolution 1244/99 du Conseil de sécurité des Nations unies ainsi qu'à l'avis de la Cour internationale de justice sur la déclaration d'indépendance du Kosovo.

Les rapports de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) révèlent des défaillances dans l'application des méthodes d'étourdissement et d'abattage et des exigences en matière de transport. Les foyers d'épizootie ont révélé les limites des techniques d'abattage à des fins de lutte contre les maladies. On constate également un respect insuffisant de la législation relative à la protection des animaux d'élevage.

Pour améliorer le respect de la législation, l'Union assure une formation sur le bien-être des animaux lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de lutte contre les maladies, pendant le transport et dans les exploitations agricoles. Cette formation s'adresse principalement aux agents vétérinaires chargés de garantir le respect de ces normes et de développer des pratiques permettant d'améliorer leur application.

Ateliers	**1 atelier** sur le bien-être lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de lutte contre les maladies en Espagne (juin) **1 atelier** relatif au bien-être des porcins dans les exploitations en Italie (septembre) **2 ateliers** sur le bien-être des poules pondeuses et des poulets de chair en Italie (mars, novembre)
Participants/pays d'origine **États membres 182** **Pays candidats 17** **AELE 1** **PEV 1** **Autres pays tiers 1**	**202** participants originaires de **tous** les États membres et de **4** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Islande, Turquie), d'**1** pays de l'AELE (Norvège), de **1** pays de la PEV (Tunisie) et d'**1** autre pays tiers (Bosnie-Herzégovine)
Formateurs	**45** tuteurs



Les séances relatives au bien-être des porcins et des poulets couvrent la législation européenne concernée et la base scientifique de l'hébergement, du contrôle et de la manipulation corrects des porcins. Les systèmes existants sont évalués du point de vue de la manipulation, de la couverture, du revêtement de sol et des résultats en matière de bien-être. Les participants sont formés à la réalisation de contrôle dans les exploitations et la formation pratique est axée sur l'évaluation des pratiques en matière d'hébergement et de gestion et comprend une démonstration des mesures de bien-être.

Les ateliers relatifs à l'abattage et à la mise à mort sont axés sur les principales espèces commerciales et les particularités de chacune d'entre elles. Ils couvrent la législation de l'Union et les lignes directrices internationales concernées, l'évaluation des procédures opérationnelles et de surveillance, l'assistance scientifique et le rôle des agents chargés du bien-être.

Parmi les autres thèmes abordés figurent les bases scientifiques d'un traitement décent des animaux ainsi que d'un étourdissement et d'un abattage corrects, l'évaluation des locaux de stabulation, la manipulation des animaux et le contrôle des résultats en matière de bien-être. Les principales techniques d'étourdissement et d'abattage utilisées en Europe sont également examinées.

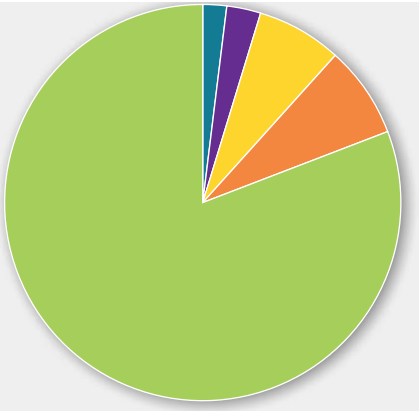
Pour les ateliers consacrés au bien-être des porcins et des poulets, les travaux pratiques ont lieu dans un élevage de porcins ou de poulets et, pour les ateliers relatifs à l'abattage, dans un abattoir. La formation pratique permet aux participants de développer leur aptitude à identifier les problèmes et à trouver des solutions, en ayant recours à des études de cas et des techniques de résolution des problèmes. Des informations sont également recueillies afin de contribuer au développement d'activités d'apprentissage en ligne.

Surveillance des zoonoses, enquêtes sur les infections d'origine alimentaire et application de critères microbiologiques aux denrées alimentaires

Les zoonoses sont des maladies ou infections susceptibles de se transmettre des animaux aux humains, en général via des denrées alimentaires contaminées ou par contact avec un animal infecté. La législation de l'Union européenne permet d'assurer la surveillance des zoonoses, des agents zoonotiques et de la résistance aux antimicrobiens, et de faire en sorte que les foyers d'infection d'origine alimentaire fassent l'objet d'enquêtes adéquates. Elle exige également que des mesures efficaces soient prises pour détecter et contrôler la salmonelle et d'autres agents, en vue de réduire les risques sanitaires.

Des objectifs européens visant à réduire la prévalence des zoonoses ont été établis et doivent être atteints au moyen de programmes nationaux de contrôle. D'autres réglementations définissent des critères relatifs aux catégories d'aliments et aux microbes. Il existe deux types de critères: les critères de sécurité des denrées alimentaires, applicables aux produits à l'issue du processus de fabrication et au cours de leur durée de conservation, et les critères d'hygiène des processus, applicables pendant la production.

Ateliers	**4 ateliers** sur les critères microbiologiques au Portugal (mars, septembre) et en Irlande (avril, octobre) **4 ateliers** sur les enquêtes sur les infections d'origine alimentaire (mars, novembre) et en Irlande (mai, octobre)
Participants/pays d'origine **États membres 196** **Pays candidats 16** **AELE 17** **PEV 7** **Autres pays tiers 7**	**243** participants originaires de **tous** les États membres de l'UE et pays candidats, de **3** pays de l'AELE (Liechtenstein, Norvège, Suisse), de **4** pays de la PEV (Égypte, Jordanie, Tunisie, Ukraine) et de **4** autres pays tiers (Bosnie-Herzégovine, Brunei Darussalam, Nigeria, Singapour)
Formateurs	**20** tuteurs originaires de **8** pays différents



La formation vise à uniformiser les approches des États membres en matière de contrôle des zoonoses et des agents zoonotiques et à améliorer l'efficacité du personnel des États membres. Cette démarche devrait faciliter les échanges d'animaux vivants, d'œufs à couver, de produits à base d'œufs et de viande de volaille. Les formations couvrent les critères microbiologiques et les enquêtes sur les foyers d'infection d'origine alimentaire, ainsi que le contrôle des zoonoses, et notamment de la salmonelle dans la volaille et chez les porcins.

Les ateliers relatifs aux critères microbiologiques et aux foyers d'infection d'origine alimentaire couvrent l'utilisation de critères microbiologiques pour la gestion des risques et l'harmonisation du contrôle des denrées alimentaires. Ils abordent l'application de ces critères par les entreprises, y compris les mesures concernant diverses denrées alimentaires, ainsi que la vérification par les autorités compétentes.

En ce qui concerne les enquêtes sur les foyers d'infection, les ateliers examinent l'utilisation de l'analyse de cohortes, d'études de cas, d'applications logicielles, de la classification des souches ainsi que des analyses de foyers pour évaluer les risques liés aux différentes denrées alimentaires. Ils abordent également la classification des foyers sur la base des données épidémiologiques, des échantillons, du lieu d'exposition et des facteurs contributifs, ainsi que les comptes rendus et la communication.

Les formations relatives aux zoonoses présentent les dispositions de l'Union sur la surveillance et le contrôle de la salmonelle dans la volaille et chez les porcins et abordent l'incidence de la salmonelle sur la santé publique. Elles abordent également les facteurs de risque et les possibilités de gestion des risques, y compris les guides de bonnes pratiques en matière d'hygiène. Elles couvrent les questions de biosécurité, tout comme la surveillance de l'utilisation des antibiotiques dans la volaille et chez les porcins, l'occurrence et le contrôle de la résistance aux antimicrobiens et le contrôle de la bactérie *campylobacter* dans la volaille.

Hygiène alimentaire et contrôles

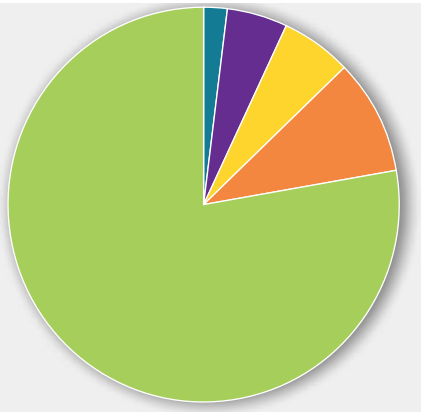
Les mesures de l'Union européenne garantissent des normes d'hygiène strictes pendant la production de denrées alimentaires et un contrôle adéquat de ces dernières. Certaines de ces règles s'appliquent à toutes les entreprises alimentaires et à tous les types de denrées alimentaires et couvrent l'ensemble de la chaîne alimentaire. Les exigences générales en matière d'hygiène s'appliquent à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution et requièrent la mise en œuvre de procédures de contrôle fondées sur les principes du système HACCP.

Les règles relatives à l'hygiène et au contrôle des denrées alimentaires d'origine animale comportent des éléments tels que l'obligation pour les animaux d'être propres lors de l'abattage, la fourniture d'informations sur la chaîne alimentaire, une inspection de la viande fondée sur les risques et des exigences simplifiées pour les établissements d'abattage, de désossage et de transformation. Les méthodes de détection de biotoxines dans les coquillages, les critères microbiologiques applicables à certains types d'aliments et les prescriptions relatives à la production de lait cru ont également été révisées au cours des dernières années.

Des dispositions législatives spécifiques s'appliquent à la production et à la commercialisation des préparations pour nourrissons, des préparations de suite, ainsi que des autres aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. Ces règles couvrent la composition des produits, la qualité des matières premières, les substances interdites, des exigences spécifiques en matière d'hygiène et l'étiquetage.

Les formations organisées sur ce thème visent à améliorer, pour les agents chargés de contrôler le respect des règles de l'Union, les connaissances en matière de sécurité des denrées alimentaires aux stades de la production, de la transformation et de la distribution. Le champ d'application a été élargi en 2012 aux produits alimentaires pour bébés.

Ateliers	**5 ateliers** sur la viande et les produits à base de viande en Autriche (avril, juin, septembre) et en République tchèque (mai, octobre) **5 ateliers** sur les produits de la pêche et les mollusques bivalves vivants au Danemark (mai juin), en Irlande (juillet) et en Italie (septembre, octobre) **5 ateliers** sur le lait et les produits laitiers en Italie (mai, juin, octobre), en Irlande (juillet) et en Hongrie (septembre) **3 ateliers** sur les produits alimentaires pour bébés en Irlande (mai, juillet) et en Espagne (novembre)
Participants/pays d'origine **États membres 333** **Pays candidats 41** **AELE 25** **PEV 21** **Autres pays tiers 9**	**429** participants originaires de **tous** les États membres, de **5** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Islande, Monténégro, Turquie), de **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse), de **5** pays de la PEV (Égypte, Géorgie, Israël, Liban, Moldavie) et de **7** autres pays tiers (Albanie, Argentine, Bosnie-Herzégovine, Chine, Îles Féroé, Seychelles, Afrique du Sud)
Formateurs	**43** tuteurs originaires de **13** pays différents



Les ateliers dans les quatre domaines incluent une formation sur les exigences législatives en matière d'enregistrement et d'agrément des établissements, ainsi que l'hygiène en général et les exigences en matière de traçabilité. Chaque type d'atelier aborde également les contrôles officiels portant sur certaines catégories spécifiques d'établissements, les contrôles liés aux critères microbiologiques et les méthodes de prélèvement d'échantillons.

La formation sur la viande et les produits à base de viande couvre le bien-être des animaux et les mesures suivant l'abattage pour l'élaboration de la viande hachée ainsi que des préparations et produits à base de viande. Les travaux sur les contrôles officiels de la production primaire portent sur les inspections dans les abattoirs et les autres établissements produisant de la viande, les spécificités de la viande fraîche ainsi que du gibier sauvage et d'élevage, l'abattage d'urgence, les inspections fondées sur les risques et les dispositions relatives à la flexibilité.

Les séances sur les critères microbiologiques abordent le prélèvement d'échantillons, l'examen des trichines et d'autres procédures d'inspection spécialisées. Des visites sur site sont organisées dans des établissements actifs dans la production ou la transformation de la viande ou des produits à base de viande.

Les ateliers sur le lait et les produits laitiers mettent l'accent sur la production de lait cru et la fabrication de produits laitiers, y compris les contrôles de la production primaire, les inspections dans les établissements de transformation du lait, les critères relatifs au lait cru et les produits traditionnels. Les participants effectuent des visites dans les établissements actifs dans la production et la transformation du lait et des produits laitiers.

Les ateliers sur les produits de la pêche et les mollusques bivalves vivants (MBV) couvrent les exigences relatives à l'enregistrement et à l'agrément des établissements de transformation, des navires de pêche, des navires-congélateurs et des navires-usines. Les travaux sur les contrôles officiels de la production primaire examinent les spécificités des produits de la pêche ainsi que l'inspection des MBV et l'inspection fondée sur les risques.

La formation sur les contrôles relatifs aux critères microbiologiques et le prélèvement d'échantillons portent principalement sur les biotoxines marines, la fraîcheur, la classification et la gestion des zones de production de MBV. Les visites sur site sont organisées dans des établissements de production et de transformation des produits de la mer, dans les zones de production des MBV, sur les navires de pêche, les navires-congélateurs et les navires-usines, ainsi que sur les marchés.

Concernant les produits alimentaires pour bébés, la formation porte sur les exigences relatives à la composition et à l'étiquetage des préparations pour nourrissons et des préparations de suite, des aliments transformés à base de céréales et des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. La formation examine les spécificités des aliments pour bébés, les inspections fondées sur les risques, les contrôles des pesticides et d'autres procédures d'inspection spécialisées. Les participants effectuent des visites dans les établissements de production d'aliments pour bébés.

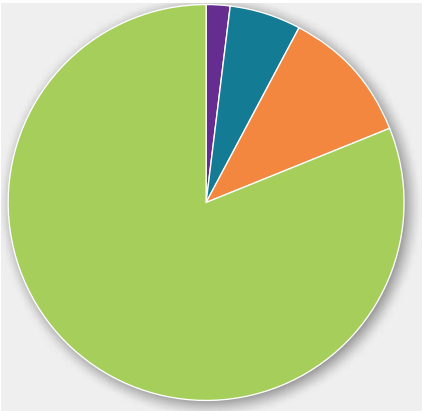
Législation sur les aliments pour animaux

La production d'aliments pour animaux est un secteur important de l'activité agricole, avec une consommation de près de 230 millions de tonnes par an dans l'Union pour les animaux d'élevage. Des additifs sont souvent utilisés pour améliorer la qualité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires d'origine animale.

L'Union européenne veille à ce que les aliments pour animaux et les additifs soient de bonne qualité et qu'ils ne présentent aucun danger pour la santé humaine ou animale. Tous les produits entrant dans la composition des aliments pour animaux doivent être propres à la consommation humaine.

Les exigences de l'Union en matière d'hygiène des aliments pour animaux incluent l'enregistrement obligatoire des entreprises de fabrication d'aliments pour animaux, l'agrément des entreprises utilisant certains additifs, prémélanges et aliments pour animaux composés, et les bonnes pratiques en matière d'hygiène. Les principes du système HACCP doivent être appliqués pour toutes les étapes autres que la production primaire; des exigences concernant la production sont également en vigueur au niveau des exploitations.

Ateliers	**5 ateliers** en Hongrie (janvier, juin, septembre), en Italie (mars) et au Danemark (mai)
Participants/pays d'origine **États membres 114** **Pays candidats 16** **PEV 8** **Autres pays tiers 3**	**141** participants originaires de **26** États membres, de **3** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Turquie), de **7** pays de la PEV (Arménie, Égypte, Israël, Moldavie, Maroc, Tunisie, Ukraine) et de **3** autres pays tiers (Chine, Costa Rica, Inde)
Formateurs	**27** tuteurs



La formation sur la législation relative aux aliments pour animaux au titre du programme BTSF vise à renforcer les compétences en matière de sécurité des aliments pour animaux lors de la production, de la transformation et de la distribution.

Les thèmes abordés incluent l'enregistrement, l'agrément et l'inspection des établissements, l'hygiène, les procédures HACCP et les exigences relatives à l'utilisation des produits bruts et transformés. L'autorisation, la surveillance et l'étiquetage des additifs sont abordés, de même que les matières interdites, les aliments pour animaux répondant à des besoins nutritionnels particuliers et les bioprotéines.

La formation aborde également l'autorisation, la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés (OGM), les contaminants biologiques et chimiques et la gestion des risques. Les participants examinent également les procédures d'inspection et les contrôles à l'importation des produits bruts ou transformés, et des visites sur site leur permettent de découvrir des entreprises de production, de fabrication et de commercialisation d'aliments pour animaux et d'aliments composés.

Contrôles des aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale

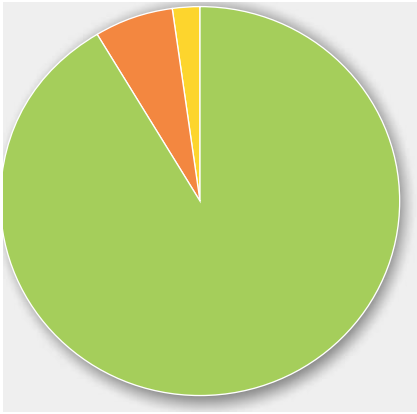
Les contrôles des denrées alimentaires et des aliments pour animaux importés à l'entrée dans l'Union sont essentiels pour protéger la santé animale, végétale et publique. L'Union a dressé une liste de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux d'origine non animale devant faire l'objet de contrôles plus stricts pour éviter les risques.

La législation de l'Union établit également des exigences en matière de santé et de surveillance pour garantir que les importations sont commercialisées en toute sécurité et définit les conditions à remplir par les points d'entrée afin de garantir l'uniformité des contrôles.

Ateliers	**5 ateliers** en Espagne (février, avril, juin), aux Pays-Bas (mai) et en Lettonie (septembre)
Participants/pays d'origine **États membres 228** **Pays candidats 16** **AELE 5**	**249** participants originaires de **tous** les États membres de l'UE, de **4** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Monténégro, Turquie) et de **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse)
Formateurs	**26** tuteurs originaires de **4** pays différents

La formation pour les agents chargés des contrôles à l'importation dans l'Union et les pays de l'EEE en ce qui concerne les aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale vise à améliorer la mise en œuvre de la législation et à développer les bonnes pratiques en matière de contrôles. Elle a lieu aux points d'entrée désignés. Les thèmes abordés sont notamment la législation et ses règles d'exécution ainsi que les procédures opérationnelles normalisées.

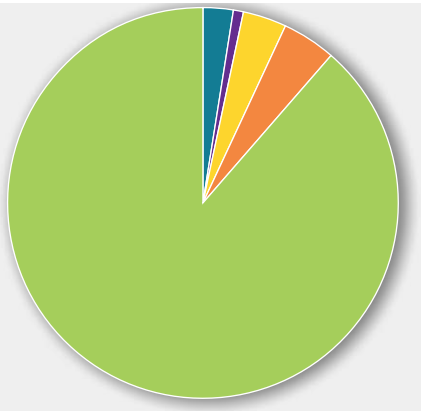
La formation aborde également la coopération avec les douanes ainsi que les contrôles de documents et les contrôles physiques. Les participants visitent des postes de douanes et effectuent des procédures de prélèvement d'échantillons et des exercices de simulation des contrôles officiels.



Santé des animaux d'aquaculture

Les comptes rendus des États membres montrent la nécessité d'une formation portant sur les maladies des poissons, des mollusques et des crustacés. Elle devrait assurer une compréhension commune de la situation de certaines maladies et de la législation européenne concernée et donner aux services vétérinaires les moyens nécessaires pour empêcher la propagation de ces maladies.

Ateliers	**3 ateliers** en Italie (juin), au Royaume-Uni (octobre) et en Espagne (octobre)
Participants/pays d'origine **États membres 101** **Pays candidats 5** **AELE 4** **PEV 1** **Autres pays tiers 3**	**114** participants originaires de **tous** les États membres, de **4** pays candidats (Albanie, Croatie, Islande, Serbie), d'**1** pays de l'AELE (Norvège), d'**1** pays PEV (Égypte) et d'**1** autre pays tiers (Bosnie-Herzégovine)
Formateurs	**11** tuteurs originaires de **5** pays différents



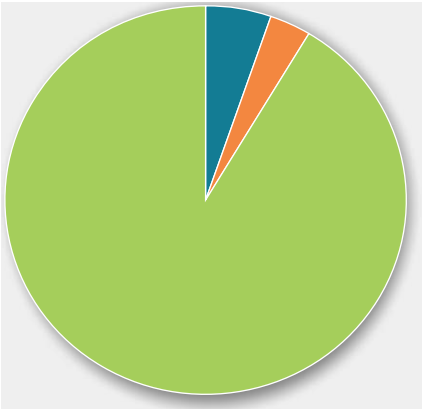
Les ateliers ont trait aux dispositions de l'Union relatives au contrôle des maladies aquatiques concernées. Ils couvrent la législation européenne relative aux animaux d'aquaculture, et notamment les règles relatives à leur commercialisation et à leur importation, la description des pathogènes et des maladies, et la surveillance.

Les procédures d'inspection et de prélèvement d'échantillons, les mesures en cas d'épidémie et les notifications au niveau national et au niveau de l'Union sont présentées au moyen de scénarios et d'études de cas. Les participants visitent des exploitations d'élevage de mollusques, de crustacés ou de poissons afin de découvrir les méthodes d'inspection et de prélèvement d'échantillons dans la pratique, ainsi que des écloseries, des installations d'alevinage et des installations de grossissement.

Santé des abeilles et des animaux de zoo exotiques

Les comptes rendus des États membres soulignent les lacunes au niveau des contrôles liés aux maladies touchant les abeilles et les animaux de zoo. La formation sur ces points devrait assurer une compréhension sans équivoque de la situation de ces maladies et de la législation européenne concernée pour appuyer les services vétérinaires dans leurs activités de prévention, de contrôle et d'éradication.

Ateliers	**1 atelier** sur les abeilles en République tchèque (mai) **1 atelier** sur les animaux de zoo en Belgique (septembre)
Participants/pays d'origine **États membres 83** **Pays candidats 3** **AELE 5**	**91** participants originaires de **24** États membres, de **3** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Monténégro) et d'**1** pays de l'AELE (Norvège)
Formateurs	**9** tuteurs originaires de **5** pays différents



Les ateliers consacrés aux maladies des abeilles couvrent les contrôles et la législation relatifs aux abeilles et bourdons, les dispositions sur le contrôle des nuisibles ainsi que la description des pathogènes et des maladies. Les autres thèmes abordés sont notamment la surveillance, la planification et la garantie des ressources, les mesures à prendre en cas d'épizootie, illustrées par des études de cas, la traçabilité, les contrôles de suivi, les notifications au niveau national et de l'Union et les contrôles à l'importation. Les visites de ruches sur le terrain présentent les aspects pratiques de l'inspection et du prélèvement d'échantillons.

Les ateliers relatifs aux animaux de zoo couvrent les bonnes pratiques en matière de contrôle des animaux destinés aux zoos de l'Union et les exigences en matière d'agrément des jardins zoologiques. Les thèmes abordés sont notamment les dispositions pertinentes et leur application, le contrôle des animaux importés depuis des pays tiers et les mesures relatives au mouvement d'animaux entre zoos agréés et entre un zoo non agréé et un zoo agréé.

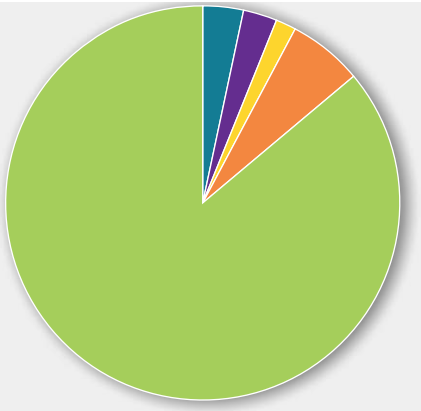
Les ateliers abordent également les procédures de quarantaine lors de l'introduction d'animaux dans des zoos agréés ainsi que les notifications au niveau national et de l'Union. Les participants visitent des zoos pour observer les procédures d'inspection et de contrôle.

Prévention, contrôle et éradication des EST

L'Union applique des règles strictes de prévention, de contrôle et d'éradication des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST). Elle a regroupé les mesures relatives aux EST dans un seul cadre et les actualise sur la base d'avis scientifiques et des normes internationales.

Les règles couvrent la production et la commercialisation des animaux vivants et des produits d'origine animale et établissent des procédures pour le contrôle des EST, l'élimination de certaines matières à risque, l'interdiction de certains aliments pour animaux et la classification des pays en fonction de leur statut en matière d'ESB.

Ateliers	**4 ateliers** en Belgique (janvier), à Chypre (mars, novembre) et au Royaume-Uni (juillet)
Participants/pays d'origine **États membres 98** **Pays candidats 7** **AELE 2** **PEV 3** **Autres pays tiers 4**	**114** participants originaires de **tous** les États membres, de **4** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Monténégro, Turquie), de **2** pays de l'AELE (Liechtenstein, Norvège), de **3** pays PEV (Israël, Maroc, Ukraine) et de **3** autres pays tiers (Albanie, Bosnie-Herzégovine, Kirghizstan)
Formateurs	**30** tuteurs originaires de **5** pays différents



- Etats membres
- Pays candidats
- AELE/AEE
- PEV
- Autres pays non membres de l'UE

La formation relative aux EST vise à harmoniser les approches des États membres afin de permettre une comparaison entre les situations nationales et offrir la possibilité aux autorités nationales de vérifier le respect des exigences européennes. Les ateliers sont axés sur les mesures visant à combattre et à éradiquer les EST, et en particulier celles destinées aux petits ruminants, ainsi que sur l'expérience de terrain.

Ils abordent entre autres les dispositions européennes relatives aux EST, dont l'élimination des matières à risques, l'interdiction de certains aliments pour animaux, les questions de commercialisation et d'importation, le contrôle et la surveillance et le système européen de comptes rendus. Une formation pratique est organisée en ce qui concerne le prélèvement d'échantillons sur les aliments pour animaux et les tests de dépistage des EST.

TRACES dans les pays de l'UE

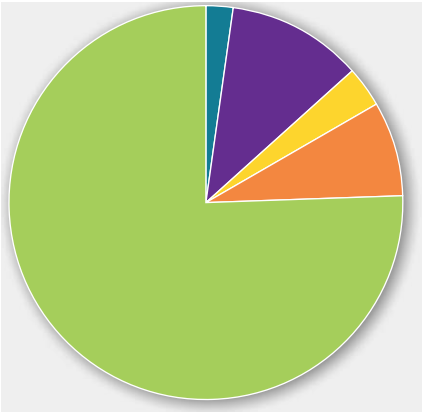
Le «système expert de contrôle des échanges» (Trade Control and Expert System - TRACES) est un système qui permet de suivre les denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine animale et les animaux vivants. Il permet de notifier par voie électronique les points de transfert et d'arrivée des lots entrants, d'accuser réception de ces lots et de prendre toute mesure de suivi le cas échéant.

Le système fonctionne grâce à un réseau basé sur internet reliant les autorités vétérinaires des États membres et des

pays tiers participants, les postes d'inspection frontaliers et les entreprises. Il donne accès à la législation de l'Union, dont les documents pertinents nécessaires au suivi des marchandises et des animaux vivants (certificats et documents communs d'entrée), à un outil de gestion de listes d'établissements dans les pays tiers autorisés à exporter vers l'Union et à un système d'enregistrement pour tous les lots refusés, y compris le motif du refus.

La formation sur TRACES pour le personnel des autorités nationales des États membres et des autres pays participants vise à améliorer leur connaissance du système et à diffuser les bonnes pratiques en vue de son utilisation.

Ateliers	**2 ateliers** sur l'utilisation de TRACES pour les importations en Slovénie (avril) et en Grèce (juin) **1 atelier** sur l'utilisation de TRACES pour les échanges intra-UE en Autriche (octobre)
Participants/pays d'origine **États membres 68** **Pays candidats 7** **AELE 3** **PEV 10** **Autres pays tiers 2**	**90** participants de **tous** les États membres, de **5** pays candidats (Albanie, Croatie, Islande, Monténégro, Serbie), de **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse), de **4** pays PEV (Algérie, Égypte, Maroc, Tunisie) et d'**1** autre pays tiers (Bosnie-Herzégovine)
Formateurs	**6** tuteurs originaires de **4** pays différents



Certaines formations sont axées sur l'utilisation de TRACES lors des importations, et d'autres abordent son utilisation dans le cadre des échanges au sein de l'Union. Les formations concernant l'importation comportent des visites aux postes d'inspection frontaliers et celles concernant les échanges au sein de l'Union comportent des visites dans les services vétérinaires. Les visites permettent aux participants d'effectuer des exercices sur l'utilisation de TRACES et les activités de certification.

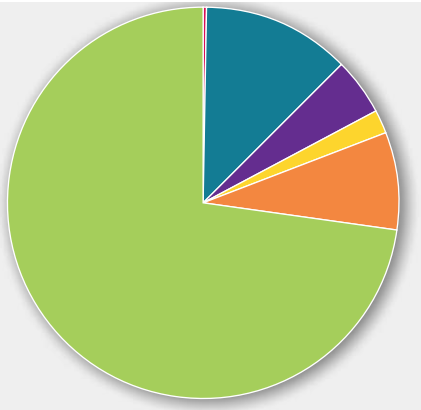
Les deux formations procurent une connaissance générale de TRACES et de ses dernières mises à jour, ainsi que les évolutions récentes des procédures d'inspection et de la certification des importations et des échanges aux frontières. Elles examinent la législation relative aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux pertinente pour les échanges commerciaux, ainsi que les règles de contrôle à l'importation.

Régimes de qualité: agriculture biologique et indications géographiques

L'UE a instauré des régimes d'appellations protégées visant à garantir les caractéristiques des produits. Elle a également mis en place un régime de qualité dans l'agriculture biologique pour faire en sorte que les aliments et les boissons étiquetés «biologiques» soient produits conformément aux règles définies dans ce domaine. Ainsi, les consommateurs peuvent avoir confiance dans les garanties fournies par l'étiquetage et les États membres doivent vérifier que les produits étiquetés en vertu de ces régimes satisfont aux exigences établies.

La formation aux régimes de qualité vise à fournir une compréhension claire de ces exigences et à garantir leur respect. Elle s'adresse au personnel des autorités nationales chargées des contrôles relatifs au régime de qualité dans l'agriculture biologique et au régime d'appellations protégées ou au personnel des organismes privés auxquels ces tâches ont été déléguées.

Ateliers	**6 ateliers** sur l'agriculture biologique en Italie (janvier, novembre), en France (février) et en Pologne (avril, septembre, octobre) **5 ateliers** sur les régimes d'appellations protégées en Italie (février), en Pologne (avril, septembre, octobre) et en France (mai)
Participants/pays d'origine **États membres 223** **Pays candidats 25** **AELE 6** **PEV 14** **Autres pays non membres de l'UE 38** **Autres 1**	**307** participants issus de **26** États membres, **5** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Monténégro, Serbie, Turquie), **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse), **7** pays de la PEV (Arménie, Géorgie, Israël, Maroc, territoire palestinien occupé, Tunisie, Ukraine), **16** autres pays non membres de l'UE (Argentine, Bolivie, Bosnie-Herzégovine, Chili, Chine, Costa Rica, Guatemala, Honduras, Inde, Iran, Mexique, Nigeria, Paraguay, Corée du Sud, Uruguay, Viêt Nam) et du Kosovo
Formateurs	**6** tuteurs représentant **4** pays différents



Certains ateliers sont consacrés à l'agriculture biologique, d'autres, aux régimes d'appellations protégées. Ils portent sur le contrôle de la production primaire et secondaire, ainsi que de la distribution et du transport, au regard de la législation en matière d'agriculture biologique et d'appellations protégées.

La formation dispensée permet aux participants de comprendre comment s'appliquent les exigences européennes en matière de contrôle alimentaire dans le cadre de la législation relative à l'agriculture biologique et aux appellations protégées. Elle aborde également les obligations imposées aux organismes qui possèdent leurs propres systèmes de certification.

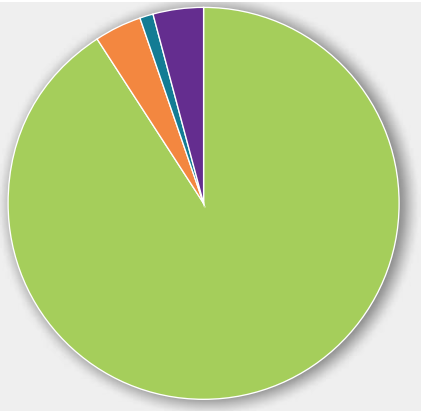
De même, elle traite des responsabilités des autorités compétentes et des organes de contrôle, ainsi que des obligations de notification des États membres. Les problèmes communs liés aux systèmes de contrôle sont examinés en groupes.

Systèmes d'audit et audits internes

Les États membres sont tenus de mettre en place des systèmes d'audit interne au niveau national afin d'évaluer la réalisation des contrôles par leurs autorités compétentes. Les audits indépendants constituent une composante essentielle de la gestion de la qualité dans les systèmes d'inspection. Les résultats des audits sont communiqués une fois par an à la Commission européenne, laquelle établit ensuite les programmes d'inspection.

Les systèmes nationaux d'audit sont en cours de développement; c'est pourquoi l'UE forme le personnel chargé des audits dans les États membres afin de répandre les bonnes pratiques en matière d'audit et de garantir une approche uniforme.

Ateliers	**2 ateliers** sur la mise en place et la mise en œuvre des systèmes d'audit au Portugal (février) et aux Pays-Bas (avril) **4 ateliers** sur la réalisation d'audits systémiques en Espagne (mars, septembre), en Irlande (mai) et en France (juillet)
Participants/pays d'origine **États membres 160** **Pays candidats 7** **AELE 2** **Autres pays non membres de l'UE 7**	**176** participants issus de **tous** les États membres, **5** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Monténégro, Serbie, Turquie), **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse) et **6** autres pays non membres de l'UE (Botswana, Bosnie-Herzégovine, Maldives, Maurice, Mexique, Singapour)
Formateurs	**11** tuteurs originaires de **5** pays différents



Les ateliers portent sur la mise en place et la mise en œuvre de systèmes d'audit et la réalisation des audits. Les cours relatifs à la mise en place et la mise en œuvre des systèmes fournissent une brève présentation des tâches d'audit et visent à préserver l'indépendance des auditeurs et des systèmes. Ils traitent de l'élaboration des programmes d'audit, y compris la définition de leurs objectifs et de leur champ d'application, les critères de réalisation des objectifs et la programmation basée sur les risques.

Ils abordent également les questions de la formation des équipes d'audit, de la formation des auditeurs, de l'établissement de comptes rendus sur les programmes d'audit, des mesures préventives et correctives, de la transparence, du contrôle indépendant, de la documentation et de la coordination avec d'autres systèmes de contrôle.

Les cours relatifs à la réalisation des audits fournissent des informations de contexte sur les audits internes ainsi que des informations sur les plans d'audit, la définition du champ d'application et des objectifs, la recherche, les analyses documentaires, le ciblage basé sur les risques et l'élaboration de listes de contrôle. Ils traitent également de la répartition des rôles au sein des équipes d'audit, de la réalisation des audits, de la collecte de preuves, de la compilation des observations, conclusions et recommandations et du suivi.

Soutien aux contrôles de l'UE dans les pays de l'Union et les pays tiers

Les experts de la Commission européenne réalisent des audits dans les États membres afin de vérifier que les contrôles effectués par les autorités nationales sont réalisés conformément aux plans prévus et à la législation de l'UE. De même, ces experts peuvent effectuer des contrôles dans les pays tiers pour vérifier que la législation et les systèmes de ces pays respectent les normes de l'UE.

L'OAV désigne des experts des États membres pour aider ses équipes dans la réalisation de ces audits. Une analyse récente a recommandé à l'OAV de recourir davantage aux experts nationaux.

Une formation a été organisée à l'intention des agents des États membres chargés de vérifier le respect de la législation européenne en matière d'aliments pour animaux, de denrées alimentaires, de santé et de bien-être des animaux et de santé phytosanitaire. Elle devrait accroître la sensibilisation des États membres aux méthodes de l'OAV et donner aux agents nationaux l'occasion de contribuer aux travaux de l'UE, permettant ainsi d'améliorer la confiance dans les résultats de l'audit.

Chaque cours traite d'une question horizontale ou vétérinaire spécifique. Les ateliers présentent l'OAV ainsi que les principes et procédures administratives et financières applicables aux missions de l'Office. Ils abordent l'approche des audits de l'OAV et deux journées sont ensuite consacrées au thème spécifique de chaque atelier.

Ateliers	**13 ateliers** sur la pêche et l'aquaculture (janvier), les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine non animale (février, mai), les résidus, la viande et le lait, les postes d'inspection frontaliers (mars), les OMG, l'alimentation animale, la volaille (juin), la santé animale, l'agriculture biologique (septembre), des thèmes généraux, santé végétale (octobre), tous organisés en Irlande
Participants/pays d'origine États membres 204	**204** participants issus de **tous** les États membres de l'UE
Formateurs	Tous les tuteurs étaient issus de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV).

CHAPITRE 2

Nouveaux programmes de l'UE et reprise d'anciens programmes

Matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Il est ici question des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. L'harmonisation par l'UE de la législation en la matière poursuit deux objectifs clés: la protection de la santé publique et la suppression des obstacles au commerce.

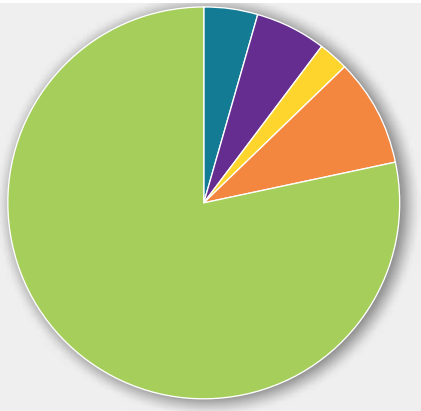
Elle vise à garantir que les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont sûrs, ne cèdent pas aux denrées qu'ils accompagnent des constituants en quantités inacceptables et sont produits conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Les fabricants doivent disposer de systèmes de contrôle de la qualité éprouvés.

La législation relative aux divers matériaux établit des listes de substances autorisées et des limites à leur transfert dans les denrées alimentaires. Les opérateurs doivent délivrer des déclarations de conformité et des pièces justificatives afin d'assurer l'échange des informations pertinentes entre les fabricants des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et l'industrie alimentaire.

Des formations sur le contrôle de ces substances ainsi que leur usage et leur commercialisation ont été réorganisées en 2012, après constatation de la nécessité de formations supplémentaires sur certains aspects. Des rapports de l'OAV ont mis en lumière des cas de non-conformité en ce qui concerne la migration de matières plastiques et d'autres matériaux dans les denrées alimentaires. Cela démontre la nécessité d'améliorer les contrôles et de renforcer les compétences des inspecteurs.

En outre, de nombreux inspecteurs ont besoin d'une formation sur les dispositions relatives à la documentation des bonnes pratiques de gestion et aux déclarations de conformité. Il est également nécessaire de prévoir des formations sur les changements découlant de la récente consolidation de la législation sur les matières plastiques.

Ateliers	**1 atelier de base pour les administrateurs** en Lituanie (septembre) **1 atelier de perfectionnement pour les administrateurs** en Allemagne (décembre) **1 atelier de base pour les inspecteurs de terrain** en Lituanie (septembre) **1 atelier de perfectionnement pour les inspecteurs de terrain** en Allemagne (décembre)
Participants/pays d'origine **États membres 121** **Pays candidats 14** **AELE 4** **PEV 9** **Autres pays non membres de l'UE 7**	**155** participants issus de **26** États membres, **tous** les pays candidats, **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse), **5** pays de la PEV (Égypte, Jordanie, Liban, Tunisie, Ukraine) et **5** autres pays non membres de l'UE (Inde, Philippines, Malaisie, Viêt Nam, Îles Féroé)
Formateurs	**16** tuteurs originaires de **9** pays différents



Certains ateliers sont destinés aux inspecteurs des sites de production de denrées alimentaires et de matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, tandis que d'autres s'adressent aux agents responsables de l'élaboration des plans de contrôle. Par ailleurs, il existe des ateliers tant de base que de perfectionnement.

Les cours de perfectionnement portent sur les déclarations de conformité et les règles relatives aux essais sur les matériaux en plastique. Ils sont ouverts aux personnes qui ont participé à une formation préalable sur les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires dans le cadre du programme BTSF.

Parmi les sujets abordés dans tous les ateliers figurent les dispositions européennes en matière de matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, en particulier celles adoptées ces dernières années, les nouvelles règles relatives aux essais sur les matières plastiques et l'application des bonnes pratiques de gestion. La formation couvre également l'élaboration de plans de contrôle nationaux et l'établissement de listes de contrôle pour les inspecteurs. Ceux-ci reçoivent des informations concernant les constituants des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Pendant la formation pratique, les participants apprennent à contrôler les déclarations de conformité et les pièces justificatives et à réaliser les inspections sur place, y compris l'échantillonnage des matériaux.

Additifs alimentaires

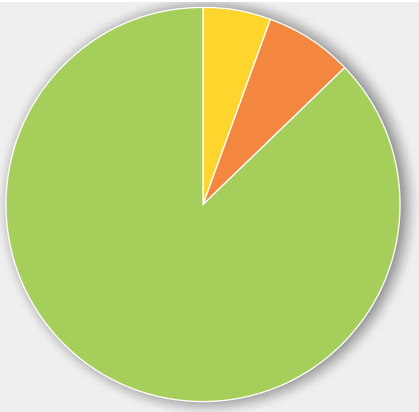
La législation européenne sur les additifs alimentaires a été récemment révisée et combinée pour ne former qu'un seul instrument juridique afin de le rendre plus facile d'utilisation pour les citoyens et les opérateurs commerciaux et de garantir le bon fonctionnement du marché intérieur et un niveau élevé de protection pour le consommateur. Dans ce cadre, l'Union européenne s'active à regrouper tous les additifs autorisés et leurs conditions d'utilisation dans une seule liste basée sur un nouveau système de catégorisation.

Ce nouveau système devrait rendre les autorisations plus compréhensibles. Une formation a été organisée afin d'informer les autorités de contrôle de la nouvelle approche et de faciliter l'application de ses dispositions.

L'Union a lancé un programme de réévaluation des additifs approuvés. Les États membres doivent contrôler l'utilisation des additifs en utilisant une méthodologie commune et rendre compte de leurs observations à la Commission européenne. De nouvelles procédures ont également été instaurées pour les demandes d'autorisation d'additifs et pour la vérification de la validité de ces demandes.

Cette formation sur les additifs alimentaires devrait familiariser les agents des États membres avec la méthode de surveillance et les règles relatives aux demandes d'autorisation. Ce dernier aspect leur permettra de fournir des orientations aux entreprises concernant le dépôt des demandes d'autorisation de nouveaux additifs et les modifications aux conditions d'utilisation.

Ateliers	**7 ateliers** en Grèce (avril, juillet), au Portugal (mai, octobre), en Espagne (juin), en Italie (novembre, décembre)
Participants/pays d'origine **États membres 181** **Pays candidats 15** **PEV 12**	**208** participants issus de **tous** les États membres, **4** pays candidats (Croatie, Islande, Monténégro, Turquie) et **5** pays de la PEV (Égypte, Israël, Maroc, Tunisie, Ukraine)
Formateurs	**8** tuteurs originaires de **4** pays différents



Ce programme est essentiellement destiné aux agents des autorités compétentes chargés de la gestion des risques associés aux additifs alimentaires et aux inspecteurs chargés des contrôles auprès des producteurs et transformateurs d'additifs alimentaires.

Il aborde des sujets tels que les dispositions européennes relatives aux additifs, en particulier les nouvelles listes d'additifs autorisés dans les denrées alimentaires et d'additifs et de supports autorisés dans les additifs, les arômes, les enzymes et les nutriments ainsi que les spécifications mises à jour pour les additifs alimentaires. Il traite également du programme de réévaluation des additifs alimentaires, des procédures d'autorisation pour les additifs alimentaires et de leurs mesures d'application.

La formation devrait fournir une interprétation des listes de l'UE et des catégories, ainsi que des sources d'orientation et des procédures d'autorisation supplémentaires. Elle abordera également la question de l'évaluation et de la gestion des risques, y compris les approches, principes et exigences en matière de données.

Parmi les autres sujets abordés figurent le contrôle de la consommation et de l'utilisation des additifs alimentaires, l'élaboration de plans de contrôle nationaux, la transmission d'informations aux inspecteurs, les obligations incombant aux laboratoires chargés des contrôles officiels et les teneurs en résidus de nitrites et de nitrates.

La formation pratique est centrée sur les principes du *quantum satis* et du transfert ainsi que sur la mise en œuvre de PCC dans la production, l'utilisation et l'importation d'additifs. Elle porte aussi sur le contrôle de l'étiquetage des additifs et des spécifications fournies par les fournisseurs.

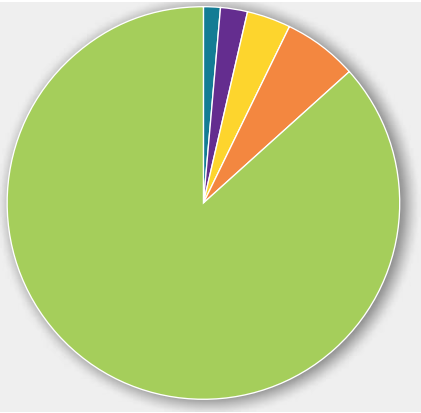
Résidus des médicaments vétérinaires

L'Union européenne impose aux États membres de mettre en œuvre des plans nationaux de surveillance des résidus (PNSR) pour certains groupes particuliers de résidus. Ces plans concernent les animaux vivants et les produits primaires d'origine animale et visent à détecter les résidus de certaines substances dans les animaux, leurs excréments, leurs fluides corporels et leurs tissus, ainsi que dans les produits d'origine animale, les aliments pour animaux et l'eau potable.

Les États membres chargent un organisme central d'élaborer leur PNSR, de coordonner les activités de contrôle, de collecter des données et de transmettre annuellement les résultats à la Commission européenne. Les PNSR impliquent un échantillonnage ciblé afin de déceler l'utilisation illégale de substances ou de vérifier le respect des taux maximaux de résidus.

Une formation a été organisée en vue de renforcer l'expertise du personnel de contrôle national concernant le contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires et la législation européenne applicable en la matière. Elle devrait permettre aux participants de partager leurs expériences afin d'améliorer les contrôles. Elle s'adresse principalement aux agents de l'autorité compétente responsables du contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires et de l'établissement et de l'exécution des PNSR.

Ateliers	**6 ateliers** en République tchèque (avril, juin), en Lettonie (juin), à Malte (octobre, décembre) et en France (novembre)
Participants/pays d'origine **États membres 226** **Pays candidats 16** **AELE 9** **PEV 6** **Autres pays non membres de l'UE 4**	**261** participants issus de **tous** les États membres et pays candidats, **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse), **4** pays de la PEV (Biélorussie, Égypte, Moldavie, Ukraine) et **2** autres pays non membres de l'UE (Albanie, Bosnie-Herzégovine)
Formateurs	**8** tuteurs originaires de **5** pays différents



Les cours portent sur certains aspects pertinents du contrôle des résidus de produits vétérinaires dans les denrées alimentaires. Ils offrent un aperçu de la législation européenne fixant des limites réglementaires, l'autorisation, la distribution et l'utilisation des médicaments vétérinaires et la structure des systèmes nationaux de contrôle des médicaments vétérinaires. Ils traitent également des dispositions concernant notamment les interdictions de distribution et d'utilisation de substances hormonales et d'antibiotiques pour accélérer la croissance, de la production et de l'utilisation des aliments médicamenteux pour animaux, des niveaux maximaux de résidus et de transfert, de l'usage en cascade des médicaments vétérinaires et de l'utilisation des médicaments vétérinaires chez les équidés.

Ils abordent par ailleurs des questions liées à l'analyse et à l'interprétation des résultats, notamment l'accréditation des laboratoires, la validation des méthodes analytiques et l'interprétation des résultats. Les sessions relatives aux PNSR et aux obligations de surveillance et de contrôle des résidus portent sur la structure des systèmes de contrôle nationaux, les niveaux d'échantillonnage, l'auto-surveillance par les opérateurs ainsi que l'échantillonnage aléatoire et ciblé.

Elles traitent également des actions et mesures de suivi à prendre en cas d'infraction, de même que de l'approbation des plans et de l'établissement de comptes rendus. Les travaux liés aux importations concernent l'approbation des plans de surveillance des pays tiers et l'établissement de listes des pays tiers.

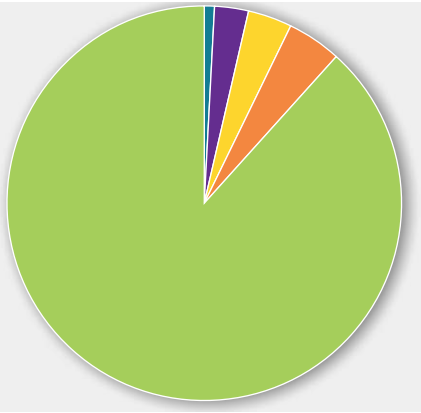
Planification d'urgence et contrôle des maladies animales

Les épidémies de maladies telles que la fièvre aphteuse, la peste porcine classique (PPC) et l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ont été contrôlées ou éradiquées par l'abattage d'un grand nombre d'animaux. Cette approche est très coûteuse et pose des problèmes éthiques.

Afin de réduire autant que possible les conséquences socio-économiques et pour la santé publique, les épidémies de maladies animales nécessitent une réaction immédiate. Pour ce faire, une meilleure préparation est indispensable.

La formation des agents vétérinaires des États membres en matière de préparation d'urgence, de prévention et de contrôle des maladies et de planification d'urgence devrait leur apporter une compréhension commune des outils de contrôle des maladies animales. Elle devrait également permettre aux services vétérinaires de mieux prévenir ces maladies.

Ateliers	**4 ateliers** en Allemagne (avril), au Royaume-Uni (mai, décembre), en Slovénie (novembre)
Participants/pays d'origine **États membres 97** **Pays candidats 5** **AELE 4** **PEV 3** **Autres 1**	**110** participants issus de **25** États membres, **4** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Islande, Turquie), **1** pays de l'AELE (Norvège), **2** pays de la PEV (Géorgie, Ukraine) et du Kosovo
Formateurs	**10** tuteurs originaires de **6** pays différents



La formation dispensée dans le cadre de ce programme est largement axée sur la pratique. Elle traite de la législation de l'UE sur les urgences épidémiques, la préparation d'urgence, la planification d'urgence et les procédures d'enquête sur les cas suspects.

Les ateliers portent également sur les mesures à adopter en cas d'épidémie, les mesures préventives, la sécurité biologique et la gestion des mouvements des animaux. Ils concernent les notifications et échanges d'informations aux niveaux national et européen, ainsi que la coordination entre les services de santé publique et les services de santé animale.

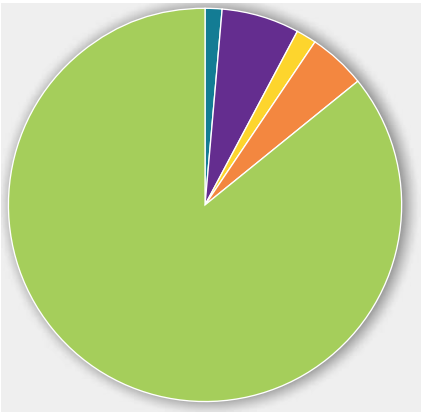
Maladies animales émergentes

L'augmentation des mouvements internationaux d'animaux, de personnes et de marchandises, la densité élevée des animaux, le changement climatique et les évolutions dans la manipulation et l'élevage des animaux sont autant de facteurs qui ont entraîné l'émergence ou la résurgence de certaines maladies animales. Dans certains cas, il semble que les services vétérinaires soient insuffisamment préparés à faire face à ces maladies.

Dans la lutte contre ces maladies émergentes, il convient de tenir compte d'aspects tels que l'adaptation des agents et vecteurs d'infection à leurs hôtes, le rôle de la faune et de la flore sauvages et les réactions immunitaires des animaux. Dans la mesure où de nombreuses maladies animales émergentes sont transmissibles à l'homme, l'interaction entre les humains, les animaux et l'environnement est d'une importance capitale.

La formation du personnel des services vétérinaires des États membres aux stratégies de surveillance permet de lutter contre le risque que les maladies émergentes représentent et d'identifier les bonnes pratiques de contrôle. Cette activité devrait assurer une compréhension commune des outils de contrôle des maladies et des mesures connexes. Elle devrait également renforcer la capacité des services vétérinaires à protéger l'Union contre ces maladies.

Ateliers	**3 ateliers** en Belgique (mai), au Portugal (juillet), en France (novembre)
Participants/pays d'origine **États membres 109** **Pays candidats 6** **AELE 2** **PEV 8** **Autres pays non membres de l'UE 2**	**127** participants issus de **26** États membres, **3** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Serbie), **1** pays de l'AELE (Suisse), **7** pays de la PEV (Algérie, Arménie, Biélorussie, Égypte, Liban, Moldavie, Ukraine) et **2** autres pays non membres de l'UE (Albanie, Bosnie-herzégovine)
Formateurs	**8** tuteurs originaires de **5** pays différents



Les ateliers se concentrent sur des sujets spécifiques liés aux maladies animales émergentes, à savoir la surveillance, le diagnostic, le contrôle, les aspects zoonotiques et la faune et la flore sauvages. Ils couvrent une grande variété de maladies, dont l'encéphalite africaine, la peste des petits ruminants (PPR), la peste porcine africaine (PPA), la fièvre de la vallée du Rift, la fièvre hémorragique de Crimée et du Congo, le virus de la maladie de Nipah et la maladie de Hendra.

Ils traitent de la législation européenne en matière de maladies émergentes, d'agents pathogènes et de notification, surveillance et description de maladies, de l'échange d'informations aux niveaux national et européen et de la coordination entre les services de santé publique et les services de santé animale. Ils abordent également les sujets du bioterrorisme, des informations épidémiologiques et du concept «One Health» de l'UE.

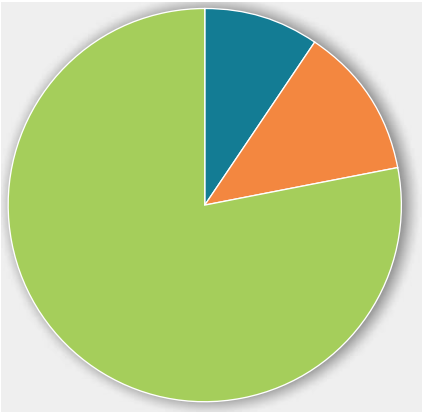
Ils sont très orientés sur la pratique, basée sur le recours à une série de scénarios et d'études de cas, et couvrent les mesures à prendre en cas d'épidémies.

Évaluation des risques

Un rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) de 2009 souligne la nécessité de formations concernant les principes et méthodes d'évaluation des risques pour la sécurité alimentaire par les scientifiques des autorités nationales, et recommande d'associer ces formations au programme BTSF. Les formations sur ce thème devraient contribuer à harmoniser les approches de l'évaluation des risques et à renforcer la confiance des autorités des États membres dans leurs évaluations respectives des risques.

Elles s'adressent aux scientifiques des institutions publiques impliquées dans l'évaluation des risques pour la sécurité alimentaire. En 2012, elles comprenaient des ateliers spécifiquement axés sur l'évaluation des risques microbiologiques, l'évaluation des risques chimiques en relation avec l'alimentation, l'évaluation des risques liés aux organismes nuisibles ou l'évaluation des risques en relation avec la nutrition.

Ateliers	**1 atelier** sur l'évaluation des risques microbiologiques en Lituanie (septembre) **1 atelier** sur l'évaluation des risques chimiques en relation avec l'alimentation en Lituanie (octobre) **1 atelier** sur l'évaluation des risques en relation avec la nutrition en Lituanie (novembre) **1 atelier** sur l'évaluation des risques liés aux organismes nuisibles en Italie (décembre)
Participants/pays d'origine **États membres 74** **Pays candidats 12** **AELE 9**	**95** participants issus de **24** États membres, **4** pays candidats (Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Islande, Turquie) et **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse)
Formateurs	**20** tuteurs originaires de **7** pays différents



Tous les cours présentent brièvement la question de l'évaluation des risques pour la sécurité alimentaire, y compris l'analyse des risques, le cadre réglementaire européen et international, l'historique de l'évaluation des risques, les principales phases d'évaluation ainsi que la terminologie et les concepts clés. Chaque atelier présente les détails de l'évaluation des risques dans son domaine d'intérêt spécifique ainsi que le cadre juridique y relatif.

Dans le cas des ateliers sur la microbiologie, cela inclut les approches adoptées dans différents domaines de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, la formulation des problèmes rencontrés et les voies d'exposition. Les ateliers abordent également les sujets de l'identification et de la caractérisation des risques, de l'évaluation de l'exposition et de l'utilisation des données existantes.

Les cours relatifs à l'évaluation des risques chimiques traitent aussi des approches adoptées dans différents domaines de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de la formulation des problèmes rencontrés et des voies d'exposition, ainsi que des différents types de substances chimiques, du comportement des contaminants et de l'établissement des taux maximaux de résidus. Ils traitent des concepts toxicologiques de base et des paramètres dans les études de toxicité. Les formations sur l'évaluation de l'exposition sont centrées sur l'ingestion par consommation alimentaire, la collecte de données sur la consommation et la présence de substances chimiques et les estimations d'exposition. Les travaux relatifs à la caractérisation des risques portent sur l'indice de risque, l'approche fondée sur la marge d'exposition et l'analyse des incertitudes.

Les ateliers sur l'évaluation des risques liés aux organismes nuisibles couvrent les données et la documentation ainsi que l'incidence des options de gestion des risques sur les niveaux de risque. Les sessions sur les phases d'évaluation des risques liés aux organismes nuisibles traitent de la formulation des problèmes, de l'évaluation de l'introduction et de la propagation des organismes nuisibles et de leurs conséquences. Les travaux sur l'identification des options de gestion des risques sont axés sur les options disponibles pour les lots et la prévention et la réduction des contaminations.

La formation sur l'évaluation des risques en relation avec la nutrition débute par l'évaluation et la gestion des risques aux niveaux de l'alimentation et de la nutrition et se poursuit avec le modèle d'évaluation des risques en relation avec la nutrition, y compris les concepts, la terminologie, les méthodes et l'identification et la caractérisation des risques. Elle traite également des spécificités et difficultés de l'évaluation des risques associés aux nutriments, y compris les nutriments essentiels et non essentiels, les micro- et macronutriments et les nouveaux aliments. Les ateliers abordent par ailleurs les thèmes de l'évaluation des apports alimentaires, de la caractérisation des risques et des outils de modélisation des options de gestion.

CHAPITRE 3

Formation 2012 - Pays tiers

Les programmes destinés aux pays tiers s'adressent en particulier aux participants issus de la région du monde dans laquelle ils sont organisés. Les formations se composent en partie d'ateliers similaires à ceux organisés en Europe. Certains programmes incluent également des missions d'assistance. Ils visent à apporter une aide aux pays bénéficiaires dans les domaines où des lacunes ont été identifiées, y compris par une formation et une coopération avec les autorités compétentes.

Programme	Événements	Participants	Pays organisateurs
Contrôle de l'IAHP/zoonoses (*)	16	665	France, Italie, Royaume-Uni Algérie, Arménie, Myanmar/Birmanie, Cambodge, Égypte, Jordanie, Laos, Liban, Mauritanie, Mongolie, Maroc, Tunisie
Réglementation européenne en matière de denrées alimentaires	7	883	Côte d'Ivoire, Ghana, Panama, Pérou, Corée du Sud, Ukraine, Uruguay
Analyses alimentaires	4	70	Grèce, France, Espagne
RASFF/TRACES	3	575	Grèce Ghana, Laos
Analyse des OGM	3	108	Colombie, Jordanie, Afrique du Sud
Règles en matière d'aliments pour animaux et exigences à l'importation	3	102	Belgique, Italie, Hongrie
Total	**38**	**2 403**	

(*) Moyenne mensuelle de 550 visiteurs sur le portail de l'apprentissage en ligne.

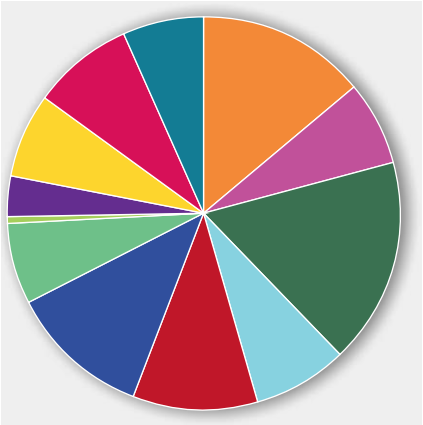
Contrôle de l'influenza aviaire hautement pathogène et d'autres zoonoses

L'IAHP a touché de nombreuses régions du monde, devenant endémique dans certains pays. Une réponse mondiale a été mise en œuvre, mais la situation ne sera sous contrôle que dans quelques années.

Plusieurs maladies animales infectieuses, dont la rage, la PPR, la PPA et la brucellose, menacent certains pays proches de l'UE. Il est vital d'empêcher la propagation de ces maladies et de se préparer à de nouvelles épidémies.

L'Union soutient la mise en place de plans d'urgence par le détachement d'experts auprès des autorités nationales des pays concernés et des autres bailleurs de fonds internationaux. Elle organise également des missions et des ateliers afin de renforcer l'aptitude des pays bénéficiaires à lutter contre les maladies animales.

Activités	**1 atelier sur la rage** en Italie (février) **1 atelier sur l'IAHP** en France (avril) **2 ateliers sur la PPR** au Royaume-Uni (mai, septembre) **3 missions sur l'IAHP** au Cambodge (avril), au Laos (mai), en Myanmar/Birmanie (juillet) **1 mission sur la PPA** en Arménie (mai) **1 mission sur la brucellose** en Mongolie (septembre) **7 missions sur la PPR/rage** au Liban (mai), en Égypte, en Jordanie (août), au Maroc, en Algérie (septembre), en Mauritanie, en Tunisie (octobre)
Participants/pays d'origine **Algérie, Arménie, Myanmar/Birmanie, Cambodge, Égypte, Géorgie, Jordanie, Laos, Liban, Mauritanie, Mongolie, Maroc, Tunisie**	**665** participants issus de **12** pays, dont **601** ont participé à des missions de formation continue et **64** à des formations en laboratoire
Formateurs	**25** tuteurs originaires de **4** pays différents



- Cambodge
- Laos
- Myanmar/Birmanie
- Arménie
- Géorgie
- Liban
- Jordanie
- Egypte
- Maroc
- Algérie
- Mauritanie
- Tunisie

Les ateliers relatifs à l'IAHP abordent le rôle des diagnostics en laboratoire dans la lutte contre l'IAHP, la capacité des laboratoires, les méthodes virologiques et sérologiques et les stratégies de distinction entre les animaux infectés et les animaux vaccinés. Ils proposent également une formation pratique aux tests conventionnels de la réaction en chaîne par polymérase (PCR) en temps réel et aux tests d'hémagglutination.

La formation en laboratoire concernant la rage aborde le diagnostic, l'épidémiologie, les stratégies de contrôle, la vaccination, le prélèvement et l'envoi des échantillons et les bonnes pratiques de laboratoire. Les ateliers traitent par ailleurs des diagnostics sérologiques, virologiques et moléculaires.

Les ateliers sur la PPR offrent une introduction au virus et à la sécurité biologique. D'autres présentations concernent la pathogénicité, l'épidémiologie, les stratégies de vaccination et de contrôle, le diagnostic, la biologie moléculaire et le séquençage. Les participants se livrent à des travaux de laboratoire sur l'extraction des acides ribonucléiques, l'isolement des virus, la gestion des échantillons et l'outil de diagnostic par des essais d'immuno-absorption enzymatique (ELISA).

Les missions IAHP décrivent la situation globale et locale en matière d'IAHP et couvrent l'évaluation des risques, les plans d'urgence, la surveillance, la biosécurité, l'échantillonnage, les signes cliniques et les diagnostics. Ces missions examinent également les équipements de protection, le nettoyage et la désinfection, le contrôle des épidémies, la quarantaine, le contrôle des mouvements et la définition de zones, l'abattage en masse et l'élimination des volatiles infectés. La formation comprend des visites d'exploitations agricoles et des exercices sur la sécurité biologique, l'évaluation des risques et la réaction aux épidémies.

Les missions sur la PPA couvrent les signes cliniques, les diagnostics différentiels, les analyses de risque, la communication, la biosécurité, le contrôle des foyers d'épizootie, l'abattage systématique, la destruction des carcasses et la décontamination. Les principes épidémiologiques, le rôle des laboratoires de référence de l'Union, l'épidémiologie moléculaire et les enquêtes sur le terrain sont également abordés.

Les missions sur la rage fournissent des explications sur cette maladie et traitent des moyens de la prévenir et de la combattre. Elles abordent également le diagnostic, les mouvements et la mise en quarantaine des animaux, la surveillance, le contrôle des populations de chiens, la législation et la sensibilisation du public et les plans d'action locaux.

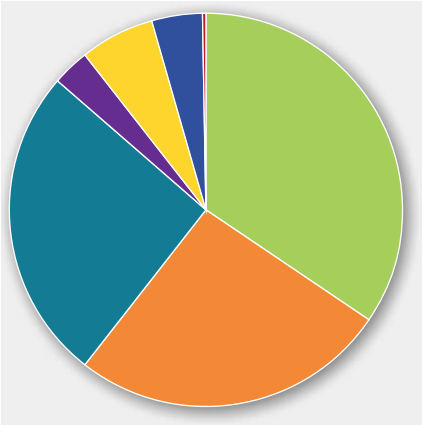
Les missions relatives à la PPR offrent un aperçu de la situation globale et une bonne compréhension de la maladie. Elles présentent un modèle d'infection et traitent du diagnostic, de l'immunité, de la vaccination, du contrôle, de la prévention et de la surveillance.

Réglementation européenne en matière de denrées alimentaires

L'UE possède une législation complète visant à garantir que les importations de denrées alimentaires respectent ses normes. L'insuffisance des contrôles peut limiter la capacité des pays en développement à se conformer à ces normes.

Les formations organisées dans le cadre du programme BTSF ont pour but de permettre aux agents des pays en développement de vérifier le respect des prescriptions européennes, afin de faciliter les échanges. Elles sont organisées dans diverses régions du monde et s'adressent principalement aux pays ayant un intérêt pour ces questions dans le cadre de leurs échanges commerciaux avec l'Union européenne.

Activités	**7 ateliers** sur les produits de la pêche et de l'aquaculture (Panama, avril), les fruits et légumes/produits phytosanitaires (PPS) (Pérou, mai), l'hygiène des denrées alimentaires/poissons (Côte d'Ivoire, juin), la traçabilité/l'identification des animaux (Uruguay, août), l'hygiène alimentaire/salmonelles (Ukraine, septembre), le bien-être animal (Corée du Sud, octobre), l'hygiène des denrées alimentaires/poissons (Ghana, novembre) **15 missions de formation continue**
Participants aux ateliers/pays d'origine Europe 119 **Amériques 232** **Afrique 305** **Asie 226** **Océanie 1**	**883** participants issus du monde entier et répartis entre l'Europe, l'Afrique, l'Amérique centrale/latine, l'Asie et l'Océanie
Formateurs	Tuteurs pour les workshops et experts pour les missions de formation



La formation sur les produits de la pêche et de l'aquaculture concerne les exigences de l'UE qui posent problème dans les régions couvertes par les ateliers. Les sujets abordés sont la préparation des inspections de l'OAV, la législation de l'UE en matière de contrôle applicable aux sites de déchargement, aux navires de pêche, aux halles de criée, aux établissements de transformation, aux exploitations piscicoles et aux mollusques bivalves vivants, la gestion des inspections alimentaires et les contrôles aux frontières. Les participants reçoivent une formation pratique sur les techniques d'inspection lors des visites aux sites de déchargement, aux navires, aux établissements de transformation et aux exploitations piscicoles.

Les ateliers sur les fruits et légumes et les produits phytosanitaires (PPP) couvrent les contrôles des importations de légumes et de fruits dans l'UE, les normes et réglementations applicables, la gestion des risques et les bonnes pratiques concernant les contaminants ainsi que la législation de l'UE sur les pesticides. Les participants visitent des entreprises du secteur des fruits frais et transformés afin de constater

l'application des procédures d'hygiène, des contrôles officiels et de la documentation concernée et de réaliser des exercices pratiques. Les aspects abordés au cours de ces visites sont réexaminés en groupes. D'autres travaux pratiques sont réalisés en ce qui concerne les bases de données de l'UE en matière de produits phytosanitaires et les taux maximaux de résidus pour les pesticides.

Les ateliers sur l'hygiène des denrées alimentaires/poissons organisés pour l'Afrique occidentale fournissent des informations de base sur les normes d'inspection et les procédures de contrôle des établissements de transformation applicables au niveau européen et régional. Ils présentent le cadre de référence et les lignes directrices pour l'harmonisation de la gestion de l'hygiène alimentaire établis par l'Union économique et monétaire ouest-africaine (UEMOA). Il a été démontré que ces ateliers renforçaient les pratiques d'inspection aux niveaux régional et global en Afrique. Les participants estiment que les pratiques d'inspection présentées et les défis liés à l'adoption et à l'application des documents de référence de l'UEMOA qui ont été présentés durant les visites et ensuite examinés durant le débat sur les différentes stratégies encouragent effectivement l'utilisation de ces lignes directrices.

La formation sur la traçabilité et l'identification des animaux débute par des présentations sur la législation de l'UE et les normes internationales applicables et sur les objectifs d'identification et de traçabilité, en particulier la traçabilité des équidés. Des visites à une exploitation d'élevage de bovins et un abattoir sont organisées dans le cadre de sessions parallèles. Une analyse coût/bénéfice d'un système d'identification est suivie d'une présentation des progrès accomplis dans l'UE et en Amérique latine. Des informations sont transmises au sujet des contrôles aux frontières de l'UE et des implications budgétaires du système d'identification et d'enregistrement de l'UE.

La formation sur l'hygiène alimentaire et le contrôle des salmonelles traite des exigences européennes en matière d'hygiène alimentaire, de l'évaluation des risques et du principe de précaution. Les cours portent également sur les exigences à l'importation et à l'exportation, les règles applicables pour la viande de volaille, les contrôles aux frontières, le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques au cours de la phase de production primaire et les critères microbiologiques. Les participants se livrent à des exercices pratiques sur le contrôle des zoonoses et des agents zoonotiques et sur la mise en œuvre des procédures HACCP et travaillent sur des études de cas liées aux procédures d'agrément. Les visites d'abattoirs et d'établissements de transformation de la viande de volaille offrent un aperçu des contrôles sur la viande de volaille et des stratégies mises en œuvre pour respecter les exigences de l'UE en matière de contrôle des salmonelles.

L'atelier sur le bien-être animal débute par des présentations sur la législation européenne en matière de bien-être au sein de l'exploitation, durant le transport et lors de l'abattage et expose les avis d'organisations internationales et des autorités des pays tiers. Les résultats de recherches sur l'évaluation et la certification du bien-être animal sont présentés et des visites d'abattoirs de porcins et de bovins permettent aux participants d'observer la réalisation des contrôles et d'évaluer le bien-être des animaux.

Analyses alimentaires

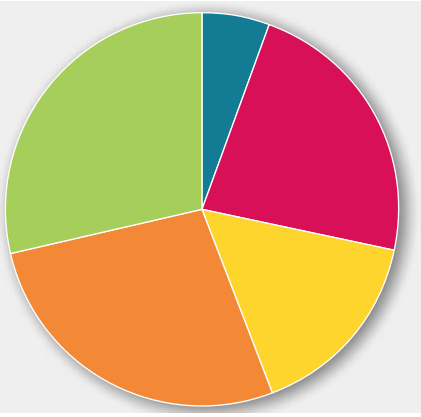
L'ouverture du marché alimentaire européen a entraîné un accroissement notable du volume des échanges. Malheureusement, bon nombre de pays en développement ne remplissent pas les exigences européennes en matière d'analyses alimentaires. Cela a donné lieu à un accroissement du nombre de préoccupations d'ordre sanitaire et phytosanitaire concernant les échanges entre l'UE et les pays en développement, ce que démontrent les notifications reçues par le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) et les observations des missions de l'OAV.

La plupart de ces problèmes sont liés aux déficiences observées lors des contrôles relatifs aux mycotoxines, à la contamination microbiologique et aux résidus.

Même si le staff de nombreux pays en voie de développement a reçu des formations consacrées à ces sujets dans le cadre de BTSF, le besoin de training persiste.

Pour réduire les difficultés rencontrées par les pays en développement, la formation destinée à leurs laborantins porte sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées pour les contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Elle comporte une formation pratique sur les techniques d'analyse employées dans les laboratoires accrédités par l'UE.

Activités	**4 sessions de deux semaines** sur la microbiologie (Espagne, juin), les résidus de pesticides (Grèce, septembre), les résidus de médicaments vétérinaires (France, octobre) et les mycotoxines (Espagne, octobre)
Participants/pays d'origine **PEV 20** **Afrique 19** **Asie 11** **Amérique centrale/du Sud 16** **Autres 4**	**70** participants issus de **11** pays de la PEV (Albanie, Algérie, Arménie, Égypte, Géorgie, Jordanie, Liban, Moldavie, Maroc, Tunisie, Ukraine), **9** pays africains (Côte d'Ivoire, Gambie, Ghana, Kenya, Madagascar, Mauritanie, Nigeria, Sénégal, Afrique du Sud), **10** pays d'Asie (Cambodge, Chine, Inde, Indonésie, Laos, Malaisie, Philippines, Sri Lanka, Thaïlande, Viêt Nam), **15** pays d'Amérique centrale/du Sud (Argentine, Bolivie, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Salvador, Guatemala, Honduras, Mexique, Nicaragua, Panama, Paraguay, Pérou, Uruguay) et **3** autres pays (Albanie, ancienne République yougoslave de Macédoine, Serbie)
Formateurs	**32** tuteurs originaires de **7** pays différents



Tous les ateliers proposent une présentation de leurs thèmes respectifs et traitent de la législation de l'UE applicable, de l'évaluation des risques, de l'établissement de limites réglementaires, du rôle des organes de contrôle microbiologique officiel et des réseaux de laboratoires. Ils abordent par ailleurs des questions relatives à l'échantillonnage, par exemple le stockage, le transport et la traçabilité, les méthodes de filtrage, l'automatisation et les techniques de confirmation. Les questions relatives à la qualité des laboratoires portent sur l'accréditation, les critères de performance européens et la validation des méthodes analytiques.

La formation sur les mycotoxines se penche en particulier sur les aflatoxines et l'ochratoxine A et traite des règles relatives aux importations de produits d'origine non animale. Concernant la recherche d'aflatoxines, elle étudie les fruits à coque, les épices, les figues, le riz, le maïs et le coprah. Pour l'ochratoxine A, les produits examinés sont les céréales, les fruits secs, le café, le cacao, les épices et la réglisse.

Les cours relatifs à la microbiologie examinent les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et fournissent des informations sur les exigences en matière d'hygiène, les agents pathogènes dans la chaîne alimentaire et d'autres microorganismes. La formation analytique couvre toute une série d'organismes, dont *listeria*, *salmonella* et *campylobacter*. Elle concerne essentiellement les méthodes de référence pour l'analyse des cultures traditionnelles, mais traite également d'autres méthodes.

Les thèmes examinés lors de la formation sur les résidus de médicaments vétérinaires sont les tests de détection de résidus dans les animaux vivants et les produits d'origine animale et l'établissement de taux maximaux de résidus. Cette formation porte aussi sur l'élaboration de plans de surveillance des résidus et sur la préparation et la purification des échantillons.

Les ateliers sur les résidus de pesticides concernent l'analyse des produits d'origine animale et végétale et fournissent des orientations sur la validation des méthodes et le contrôle de la qualité. Ils donnent des indications sur l'établissement des taux maximaux de résidus et de programmes de contrôle des résidus. Une formation est également dispensée concernant les dernières méthodes simples et multiples d'analyse des résidus.

Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux et les autres systèmes informatiques de l'UE

Le RASFF est un réseau qui rassemble les pays de l'EEE, la Commission européenne et l'EFSA. Il permet à ses membres d'échanger des informations sur les risques sanitaires et de prendre les mesures qui s'imposent.

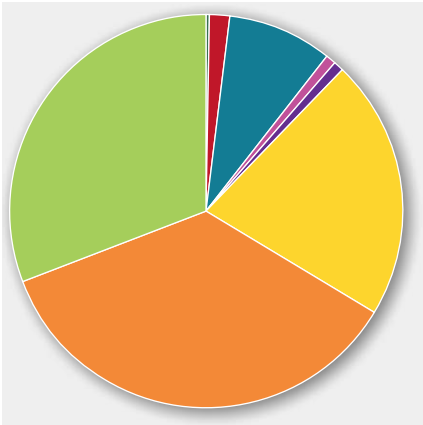
Différents cas notifiés via le RASFF concernent des importations en provenance de pays en développement. Une formation à ce système est donc proposée aux agents des autorités nationales des pays tiers chargés de vérifier la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Elle vise à améliorer les contrôles et à examiner la possibilité de créer des systèmes similaires dans d'autres régions du monde.

TRACES est un réseau informatique qui contrôle les mouvements, les importations et les exportations d'animaux vivants et de produits d'origine animale en Europe. Cet acronyme, qui signifie «*Trade Control and Expert System*» (système expert de contrôle des échanges), met en exergue la traçabilité, qui constitue l'élément clé du système et représente un facteur fondamental dans la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ainsi que dans la protection de la santé animale et végétale.

Le système TRACES établit un réseau regroupant les autorités compétentes des États membres et des pays tiers participants ainsi que les opérateurs économiques.

Il permet également aux pays tiers de produire les certificats requis pour l'exportation à destination de l'UE et d'envoyer et de recevoir des notifications de lots. La formation à TRACES destinée au personnel des autorités nationales des pays tiers vise à améliorer leur connaissance du système et à répandre les bonnes pratiques en vue de son utilisation.

Activités	**2 ateliers RASFF** Laos (Jan.), Grèce (Sept.) **1 atelier TRACES** Ghana (Jan.) **18 missions de training soutenu**
Participants/pays d'origine **Europe 59** **Afrique 177** **Asie 123** **Amérique centrale/du Sud 205** **Océanie 10** **Autres 1**	**575** participants issus du monde entier et venant d'Europe, d'Afrique, d'Asie, d'Amérique centrale et du Sud et d'Océanie
Formateurs	**17** tuteurs



Les ateliers consacrés au RASFF offrent un aperçu du système et des exigences à remplir pour mettre en place de tels systèmes entre divers pays et en leur sein. En ce qui concerne les systèmes nationaux, les exigences examinées concernent les contrôles des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, l'organisation des autorités compétentes, la base juridique et les besoins en termes de communication. En ce qui concerne les réseaux régionaux, les ateliers couvrent les possibilités d'échange d'informations, la base juridique, la transparence, la confidentialité et le suivi des notifications. La formation inclut des exercices portant sur des études de cas.

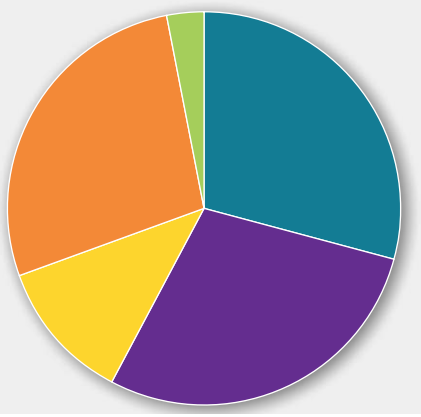
Les cours consacrés à TRACES offrent une vue d'ensemble du système, et en particulier des récentes évolutions dans le domaine des contrôles aux frontières et de la certification pour l'importation et le commerce. Ils mettent l'accent sur les aspects de la législation relative aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux qui concernent les contrôles des échanges commerciaux et des importations. Les participants discutent des exigences à remplir pour l'utilisation de TRACES au niveau national et réalisent des exercices pratiques sur la base du système.

Règles en matière d'aliments pour animaux et exigences à l'importation

La nécessité de respecter les normes européennes en matière d'aliments pour animaux peut limiter les exportations à destination de l'Union, dans la mesure où les pays en développement possèdent rarement les ressources nécessaires pour assurer un contrôle correct de la production. En outre, dans de nombreux pays en développement, le contrôle de la sécurité des aliments pour animaux est assuré par des organismes privés et par les importateurs.

Une formation portant sur les normes européennes en matière de sécurité des aliments pour animaux devrait permettre aux pays en développement de mieux maîtriser ces aspects. Elle devrait améliorer les contrôles officiels des exportations et contribuer ainsi à faire en sorte que ces produits respectent les exigences européennes à l'importation, à éviter les charges inutiles et à faciliter les échanges.

Activités	**3 ateliers** Belgique (Nov.), Italie (Dec.), Hongrie (Apr.)
Participants/pays d'origine **PEV 28** **Afrique 12** **Asie 29** **Amérique centrale/du Sud 30** **Autres 3**	**102** participants issus de **7** pays de la PEV (Algérie, Egypte, Jordanie, Moldavie, Maroc, Tunisie, Ukraine), **4** pays d'Afrique (Gambie, Kénya, Nigéria, Sénégal), **6** pays d'Asie (Chine, Inde, Indonésie, Iran, Malaysie, Thaïlande), **6** pays d'Amérique Centrale/du Sud (Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Mexique, Pérou) et **2** autres pays (Russie, Suisse)
Formateurs	**7** tuteurs originaires de **4** pays différents



Les cours couvrent certains aspects de l'hygiène des aliments pour animaux, de la commercialisation et du contrôle et fournissent une vue d'ensemble et une explication des normes de l'UE, en particulier au regard des récentes évolutions en matière législative. La formation est adaptée aux besoins des pays participants.

Elle traite des exigences relatives aux aliments pour animaux, en particulier les produits bruts et transformés destinés à être utilisés comme alimentation animale ou dans des aliments pour animaux composés, et aux produits dont la circulation ou l'utilisation aux fins de l'alimentation animale est interdite, y compris les aspects liés aux sous-produits animaux (SPA). Elle aborde également les questions de la commercialisation et de l'étiquetage des aliments pour animaux utilisés à des fins nutritionnelles particulières, de l'autorisation et de l'utilisation d'aliments pour animaux génétiquement modifiés et de la traçabilité et de l'étiquetage des OGM et des aliments pour animaux produits à partir d'OGM.

Elle porte par ailleurs sur les additifs alimentaires et leur utilisation, étiquetage, autorisation et supervision, les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux et l'identification des risques associés aux contaminants biologiques et chimiques. La formation porte aussi sur les contrôles sur la gestion des risques, y compris les inspections dans les établissements impliqués dans la production, la fabrication et la commercialisation des aliments pour animaux, composés ou non, ainsi que sur les méthodes d'échantillonnage.

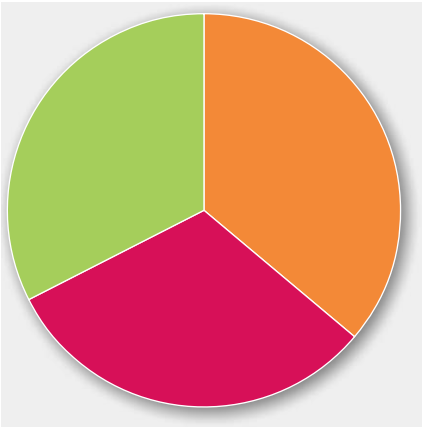
Les contrôles à l'importation dans l'UE de produits bruts ou transformés destinés à être utilisés dans l'alimentation animale ou dans les aliments pour animaux composés sont examinés et les participants effectuent des visites sur les sites où ces contrôles sont réalisés.

Analyse des organismes génétiquement modifiés

Le nombre de cas dans lesquels des OGM sont utilisés pour générer des plantes transgéniques commercialisées dans le monde entier est en augmentation. Un procédé peut être autorisé dans un pays exportateur mais pas dans un pays importateur.

Une approche uniforme de l'analyse des OGM, passant par une bonne compréhension des exigences de l'Union européenne en matière de contrôle et de sécurité, faciliterait les échanges internationaux. Le renforcement des aptitudes par la formation devrait renforcer les compétences des opérateurs non européens et les aider à adapter leurs procédures de vérification de la conformité aux exigences de l'Union.

Activités	**3 ateliers** Deuxième workshop international sur l'harmonisation de la détection et de l'analyse des OGM pour l'Afrique (Afrique du Sud, fév) Premier workshop international sur l'harmonisation de la détection et de l'analyse des OGM pour le Moyen-Orient et l'Afrique du Nord (Jordanie, juin) Troisième workshop international sur l'harmonisation de la détection et de l'analyse des OGM pour l'Amérique Centrale et l'Amérique du Sud (Colombie, juillet)
Participants/pays d'origine **Afrique 35** **Moyen Orient / Afrique du Nord 34** **Amérique centrale/du Sud 39**	**108** participants originaires d'Afrique, du Moyen Orient/Afrique du Nord, d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud
Formateurs	**8** tuteurs dont **3** provenant du JRC, Ispra, Italie



Ce projet vise à renforcer l'harmonisation de l'analyse des OGM en créant des réseaux régionaux en dehors de l'UE et en assurant la formation des laboratoires chargés de faire respecter les normes. Il inclut l'évaluation des besoins et priorités, l'identification des organismes et des experts concernés, ainsi que l'organisation de rencontres régionales de mise en réseau, des formations et des réunions de suivi. Ces événements s'adressent principalement aux représentants des organismes nationaux chargés de faire appliquer les règles et aux responsables de projets impliqués dans l'analyse d'OGM.

En 2012, ils avaient pour thème la législation cadre de l'UE en matière d'OGM, le rôle du Centre commun de recherche (JRC) dans le soutien de la mise en œuvre de la législation et la détection des OGM et la mise en réseau et l'harmonisation sur cette question dans l'UE et les autres régions du monde. Ils ont également permis de présenter les points de vue de pays sélectionnés concernant l'état d'avancement de la mise en œuvre sur la législation relative aux OGM et les expériences engrangées à ce sujet.

Un aperçu de différentes approches de la détection des OGM a par ailleurs été fourni. Parmi les autres sujets traités figuraient l'assurance qualité pour les laboratoires chargés des tests sur les OGM, la définition et l'application de la législation européenne sur la présence fortuite ou techniquement inévitable et l'utilisation de matériel de référence pour la quantification des OGM par PCR.

Du temps était réservé pour des discussions sur des sujets techniques et des tables rondes. Celles-ci étaient axées sur la collaboration actuelle et future ainsi que sur le renforcement des capacités, les besoins et les difficultés, et visaient à identifier des méthodes pour améliorer cette collaboration.

BTSF Afrique

Le programme BTSF Afrique a largement contribué à améliorer notamment la sécurité alimentaire et la santé publique en Afrique par le transfert d'une expertise technique, la fourniture d'avis en matière de politiques et le contrôle du respect des normes internationales concernant la sécurité alimentaire et la santé animale. Il a joué un rôle majeur dans le renforcement de la capacité des pays africains à produire et distribuer des denrées alimentaires satisfaisant aux normes internationales et a contribué à réduire les zoonoses et les maladies d'origine alimentaire.

BTSF Afrique était composé de plusieurs volets, dont l'un a été mis en œuvre par l'Office international des épizooties (OIE) jusqu'au 30 juin 2012. Dans le cadre de ce volet, des orientations ont été fournies aux pays africains sur le rôle et les responsabilités des services vétérinaires nationaux et une formation a été dispensée aux vétérinaires sur un grand nombre de sujets, dont la santé animale (y compris les zoonoses) et l'hygiène alimentaire. Ces actions ont accru la sensibilisation au rôle unique et central des services vétérinaires nationaux dans la promotion de la sécurité alimentaire, et ont amélioré la compréhension et l'aptitude à exploiter un système de surveillance durable et de détection et réaction rapides en cas d'épizootie.

Plusieurs activités organisées par l'OIE se sont poursuivies en 2012:

- L'une visait à évaluer la performance des services vétérinaires. Une mission d'évaluation initiale et six missions d'analyses des lacunes ont eu lieu respectivement en Angola, au Botswana, au Burundi, en Côte d'Ivoire, en Gambie, au Niger et en Sierra Leone.
- Une autre activité avait trait à l'amélioration des cadres juridiques nationaux/régionaux relatifs à la santé animale et à la sécurité des denrées alimentaires. Une mission a été menée en 2012 au Burundi à ce sujet.
- Concernant le renforcement des capacités des responsables des services vétérinaires et des points focaux nationaux en rapport avec les normes sanitaires et phytosanitaires internationales, deux séminaires ont été organisés à l'intention du point focal national de l'OIE. L'un couvrait les maladies des animaux aquatiques et a eu lieu à Accra, au Ghana. L'autre offrait une formation avancée sur les médicaments vétérinaires et les produits biologiques et a eu lieu à Mombasa, au Kenya.

Apprentissage en ligne

Le lancement de la production des premiers modules d'apprentissage en ligne du programme BTSF a constitué un événement important en 2012. Cette démarche a été perçue comme un moyen efficace de répondre à la demande croissante de formation dans le cadre de ce programme. Ces premiers modules seront disponibles début 2013 et seront centrés sur:

- le bien-être des animaux lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins prophylactiques;
- les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Les travaux se sont poursuivis sur trois autres modules, qui devraient être lancés en 2013. Ces modules concernent:

- la prévention, le contrôle et l'éradication des EST;
- le sytème HACCP;
- le réseau RASFF.

Tous les modules seront dans un premier temps disponibles en anglais, en français et en allemand.

Des contractants ont été sélectionnés en 2012 pour la conception de cinq autres modules en cinq langues et les travaux sur ces modules ont débuté. Ces modules concernent:

- le bien-être des volailles lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins prophylactiques;
- l'alimentation animale;
- la santé des animaux d'aquaculture;
- le régime européen de quarantaine phytosanitaire à l'importation;
- l'hygiène alimentaire et les contrôles des produits de la pêche et des MBV.

Chaque module est conçu pour accueillir quelque 5 000 participants chaque année, dont environ 80 % proviennent de l'UE. Le nombre de participants pour chaque pays dépend des quotas attribués à ce pays en vue de la participation aux formations classiques dispensées dans le cadre du programme BTSF.

Les points de contact nationaux (PCN) sont chargés de la sélection des participants au sein de leurs autorités nationales respectives. Les participants disposeront d'un mois pour suivre chaque module d'apprentissage en ligne, le taux de participation attendu étant de 500 étudiants par session et par module. Au total, dix sessions d'apprentissage en ligne par module devraient dès lors être organisées chaque année pour atteindre 25 000 participants durant les cinq années du programme. Une fois sélectionnés, les participants pourront accéder à la plateforme du «campus d'apprentissage en ligne du programme BTSF», laquelle peut gérer plus de 25 cours en ligne simultanément.

Les réactions sur les premiers modules sont attendues en 2013. Ensuite, les outils feront l'objet d'une évaluation. Sur la base de cette évaluation, il est envisagé de créer, à compter de 2014, des modules couvrant tout l'éventail des thèmes du programme BTSF.

Conférence sur la criminalité alimentaire

Une conférence organisée dans le cadre du programme BTSF a eu lieu à Bruxelles en février 2012. Elle faisait suite au premier séminaire européen sur la criminalité alimentaire qui s'était tenu en France en octobre 2010 dans le cadre du programme spécifique de la Commission européenne intitulé «Prévenir et combattre la criminalité». Elle a accueilli des délégués des autorités de contrôle des denrées alimentaires, des forces de police et des organes judiciaires de toute l'UE, ainsi que d'autres parties intéressées.

La criminalité alimentaire est une activité lucrative qui a lieu à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Elle constitue une menace grave pour la santé publique et l'économie et des efforts concertés sont nécessaires pour la combattre.

Les infractions au niveau de la production et de la transformation des denrées alimentaires et des boissons sont difficiles à détecter, offrant ainsi un attrait supplémentaire au secteur pour le crime organisé. En outre, les sanctions appliquées pour ce type d'infractions ne sont pas toujours particulièrement sévères.

Les enquêtes judiciaires sur les cas de criminalité alimentaire ont identifié trois grands scénarios: les infractions opportunistes telles que la commercialisation de produits endommagés, les infractions résultant de stratégies commerciales impliquant l'utilisation de déchets ou d'additifs interdits, et les infractions liées à la criminalité organisée telles que la contrefaçon et le trafic de médicaments vétérinaires ou de pesticides.

La conférence s'est ouverte sur la définition de la nature du problème, et notamment l'intérêt de la criminalité organisée dans le secteur alimentaire, des cas concrets d'infractions, la sensibilisation des consommateurs et des opérateurs commerciaux à ce problème et les droits de propriété intellectuelle. Elle s'est poursuivie par l'examen des moyens d'améliorer la détection des pratiques illégales, y compris les outils et mécanismes existants pour assurer la traçabilité, le contrôle de la chaîne alimentaire et la coopération administrative.

Enfin, elle s'est terminée sur l'étude des moyens d'améliorer l'efficacité des enquêtes judiciaires, notamment par un renforcement de la coopération, la coordination des flux d'information, l'amélioration de l'utilisation des outils juridiques, procéduraux et judiciaires et les possibilités d'établir une convention internationale sur ce sujet.

L'un des principaux objectifs de la conférence était d'instaurer une plateforme pour l'échange de bonnes pratiques, d'informations et d'expériences entre toutes les parties intéressées. Cela devrait permettre d'accroître la sensibilisation des acteurs européens au problème de la criminalité alimentaire et d'améliorer le flux d'informations.

Cela permettrait ainsi d'améliorer l'efficacité des outils juridiques, procéduraux et judiciaires existants et d'introduire de nouveaux outils comme des cellules nationales spécialisées couvrant certains domaines spécifiques de la criminalité alimentaire. Cette initiative devrait par ailleurs permettre de renforcer la coopération entre les autorités nationales concernant les enquêtes sur la criminalité alimentaire et d'améliorer la coordination des flux d'informations et des collectes de données liées aux pratiques frauduleuses.

Enfin, il est escompté que la conférence débouche sur des réunions régulières sur la criminalité alimentaire impliquant toutes les parties concernées.

Évaluation intermédiaire

Évaluation intermédiaire

L'évaluation régulière de l'initiative BTSF, idéalement tous les deux ans, est un élément important susceptible de renforcer son efficacité qui a été mis en exergue dans le document de travail des services de la Commission. La deuxième évaluation intermédiaire du programme BTSF a pratiquement été achevée en 2012. Ses résultats devraient servir de base à la prise de toute décision sur le développement futur du programme.

L'évaluation visait à:

- évaluer l'efficacité et l'efficience du programme BTSF, et notamment son incidence sur les capacités individuelles et institutionnelles;
- examiner les défis, parmi lesquels la qualité, le classement des besoins par ordre de priorité, la définition des publics cibles et la diffusion, et examiner les besoins et la demande futurs en formations;
- examiner les possibilités d'améliorer la qualité des formations, y compris au niveau des sujets abordés et des formules proposées.

Cette évaluation couvrait toutes les formations BTSF dispensées entre 2006 et 2010 à l'exception de BTSF Afrique. Elle analysait l'incidence du programme BTSF pour ce qui est du respect harmonisé des normes de l'Union dans les domaines concernés.

L'évaluation reposait sur une enquête, des études de cas et des consultations, et comportait deux phases principales:

- durant une phase de recherche, l'enquête était réalisée auprès de quelque 7 000 pays participants membres ou non de l'UE, formateurs et autres parties intéressées, et les données qui en résultaient étaient analysées. Des entretiens étaient également organisés avec les agents de la Commission européenne, les représentants des organisations internationales, les autorités compétentes et les contractants chargés de la formation. Cela permettait de déterminer la demande de formations BTSF et de mesurer l'efficacité de ces formations;
- durant une phase d'analyse des options, les approches envisageables pour faire face aux défis principaux, comme l'augmentation de l'efficacité, de l'incidence et du rendement économique, étaient évaluées et testées dans le cadre d'un groupe cible composé de PCN et d'agents de la Commission.

Formation 2013

Ci-dessous figure le détail des programmes qui sont prévus pour 2013, suivi d'informations sur les nouveaux programmes qui seront introduits dans le courant de l'année.

UE

Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)

Postes d'inspection frontaliers

Bien-être animal

Critères microbiologiques

Produits phytopharmaceutiques

Hygiène alimentaire et contrôles alimentaires

Législation sur les aliments pour animaux

Contrôles phytosanitaires

Aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale

Santé des animaux d'aquaculture

Santé des abeilles et des animaux de zoo

Sous-produits animaux

TRACES dans les États membres

Régimes de qualité

Systèmes d'audit

Matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Résidus des médicaments vétérinaires

Additifs alimentaires

Planification d'urgence / contrôle des maladies animales

Maladies animales émergentes

Évaluation des risques

Contrôle des contaminants présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux **NOUVEAU**

Mouvements commerciaux et non commerciaux de chats et de chiens **NOUVEAU**

Enquêtes sur les foyers de toxi-infection alimentaire **NOUVEAU**

Informations sur les denrées alimentaires **NOUVEAU**

Soutien à la mise en œuvre de la législation sanitaire et phytosanitaire européenne **NOUVEAU**

Pays tiers

Analyses alimentaires

OGM

Règles en matière d'aliments pour animaux et exigences à l'importation

Organes internationaux de normalisation **NOUVEAU**

BTSF WORLD **NOUVEAU**

Nouveaux programmes pour 2013

Contaminants présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Les contaminants sont des substances involontairement introduites dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux lors de la production, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du conditionnement, du transport, du stockage ou d'une contamination environnementale. Ils se divisent en trois catégories: les contaminants résultant de pratiques agricoles, les contaminants environnementaux et les contaminants industriels. Les substances indésirables sont des substances présentes dans des produits destinés à l'alimentation animale qui présentent un danger pour la santé humaine ou animale ou l'environnement.

La législation de l'UE établit des limites maximales pour toute une série de contaminants et de substances indésirables afin de protéger la santé publique et animale et l'environnement et de supprimer les obstacles au commerce. Elle vise également à garantir que les denrées alimentaires contenant des contaminants en quantités inacceptables ne soient pas commercialisées et que les taux de contaminants soient maintenus aussi bas que possible grâce aux bonnes pratiques.

La législation de l'UE sur les substances indésirables dispose que les produits destinés à être utilisés dans l'alimentation animale ne doivent pas présenter de danger pour la santé humaine ou animale, l'environnement ou l'élevage. Les aliments pour animaux contenant des doses inacceptables d'une substance indésirable ne peuvent pas être mélangés à d'autres produits.

D'autres mesures de gestion des risques sont la conception d'outils d'alerte rapide et de codes de pratique pour la prévention de la contamination, la collecte de données sur la présence de substances et l'établissement de teneurs maximales indicatives acceptables en mycotoxines. Des règles spécifiques sur l'échantillonnage et l'analyse ont été établies et, en réponse à la non-conformité de produits provenant de pays tiers, des restrictions ont été imposées aux importations provenant des pays concernés.

Le personnel des autorités nationales doit réaliser des contrôles sur les contaminants dans le respect des dispositions européennes. Une formation sur les contaminants a donc été mise en place dans le cadre du programme BTSF à l'intention des agents chargés des contrôles au sein des États membres, des pays candidats et des pays de la PEV et de l'AELE. Elle devrait fournir une meilleure compréhension du cadre législatif de l'UE, renforcer la capacité des autorités à concevoir des systèmes de contrôle et permettre aux participants de partager leurs expériences afin d'améliorer les contrôles.

Mouvements commerciaux et non commerciaux de chats et de chiens

Les chats et les chiens peuvent circuler dans l'UE dans le cadre de règles régissant les mouvements commerciaux ou les mouvements non commerciaux. Les règles régissant les mouvements non commerciaux étant relativement souples, bon nombre de mouvements sont effectués sous ce régime, même s'ils servent des fins commerciales. Les données disponibles montrent par ailleurs que ces mouvements sont bien souvent effectués en contradiction avec les normes relatives à la santé et au bien-être et à l'aide de faux documents.

Une grande partie d'entre elles concernent des mouvements de chats et de chiens de et vers des endroits tels que des refuges et des animaleries ou entre des particuliers. D'autres éléments font état de livraisons de chiens en vue de la réalisation d'expériences ou de l'utilisation de leur peau et de leur fourrure.

L'UE établit certaines conditions, que les États membres doivent appliquer lors d'importations commerciales d'animaux vivants de pays tiers, notamment des exigences en matière de santé et de contrôle destinées à garantir que les animaux importés satisfont à des normes équivalentes à celles requises pour les échanges entre États membres. Les importations non commerciales de chats et de chiens dans l'UE sont soumises à un régime spécial n'imposant pas de contrôles vétérinaires mais établissant d'autres formalités à remplir en collaboration avec les autorités douanières ou autres autorités d'inspection frontalières.

Les réactions reçues des États membres indiquent un besoin de formation sur les contrôles des mouvements commerciaux et non commerciaux de chats et de chiens. Cette formation s'adresse au personnel des services vétérinaires des États membres qui dispose d'une expérience professionnelle adéquate, possède une bonne connaissance de la législation et des principaux enjeux dans le domaine et est en mesure de devenir lui-même formateur.

Cette activité devrait contribuer à améliorer la compréhension et l'application des règles pertinentes. Elle devrait fournir une vue d'ensemble des outils d'aide à la réalisation des contrôles et des interventions vétérinaires connexes. En outre, elle devrait rendre les services vétérinaires plus aptes à protéger l'UE contre la rage.

Enquêtes sur les foyers de toxi-infection alimentaire

La gestion, l'investigation et la notification des foyers de toxi-infection alimentaire requièrent une approche pluridisciplinaire aux niveaux local, national et international ainsi qu'entre les autorités vétérinaires et de sécurité des aliments.

La réglementation européenne vise à garantir un niveau élevé de protection de la santé publique par la définition de principes juridiques en matière d'alimentation, dont l'analyse des risques, le principe de précaution et la protection des intérêts des consommateurs. Elle fixe également des conditions visant à garantir la sûreté et la traçabilité des denrées alimentaires, attribue la responsabilité première aux opérateurs commerciaux et fournit la base pour la gestion des crises.

D'autres dispositions de l'UE contribuent à garantir une surveillance et une investigation adéquates des foyers de toxi-infection alimentaire. Durant l'enquête, les sources, véhicules et facteurs doivent être identifiés pour prévenir l'apparition de tout nouveau foyer.

La Commission européenne a par ailleurs adopté une proposition juridique sur les menaces sanitaires transfrontalières biologiques, chimiques ou environnementales afin de mieux protéger les citoyens. Cette proposition concerne la préparation, l'alerte rapide, la notification, le contrôle, la surveillance, l'évaluation des risques et la gestion des crises.

De récents foyers ont mis en lumière la nécessité d'améliorer la gestion, les enquêtes et la notification. Les foyers peuvent également être la conséquence d'actes bioterroristes, raison pour laquelle la capacité de réaction à ce phénomène doit être accrue.

Des formations sur la gestion, l'investigation et la notification des foyers de toxi-infection alimentaire dans l'UE ont été organisées afin de diffuser les bonnes pratiques en la matière aux agents des États membres, des pays candidats et candidats potentiels et des pays de l'AELE impliqués dans les enquêtes sur ces foyers. Elles devraient contribuer à améliorer les connaissances dans ce domaine, à garantir une mise en œuvre cohérente et efficace des contrôles à travers l'UE et à améliorer la collaboration sur ces aspects.

Informations sur les denrées alimentaires

La législation européenne et nationale en matière d'alimentation consacre le droit des consommateurs à une alimentation sûre et à des informations exactes; la principale raison d'être des règles d'étiquetage est la nécessité d'informer et de protéger les consommateurs. Toutefois, les différences entre les législations des États membres relatives à l'étiquetage des aliments peuvent entraver la libre circulation et donner lieu à une concurrence déloyale.

Dans l'UE, l'étiquette d'un produit doit fournir aux consommateurs des informations exhaustives sur les caractéristiques et la composition dudit produit. La législation européenne interdit tout étiquetage trompeur et mentionne les informations qui doivent figurer sur les étiquettes et être facilement compréhensibles, visibles, lisibles et indélébiles.

Les modifications apportées récemment au cadre juridique visent à améliorer la lisibilité en fixant une taille de police minimale. Les indications d'origine obligatoires ont été étendues à certains produits à base de viande et les informations obligatoires sur les allergènes ont été étendues aux aliments sans conditionnement.

Toutes les allégations nutritionnelles et de santé doivent être étayées par des preuves scientifiques. L'UE modifie régulièrement ses listes d'allégations autorisées accompagnées de conditions d'utilisation et des profils nutritionnels vont être introduits pour empêcher que des allégations nutritionnelles ou de santé ne masquent le statut global d'un produit.

Les compléments alimentaires sont des sources concentrées de substances possédant un effet nutritionnel ou physiologique. Des règles d'étiquetage européennes harmonisées ont été adoptées pour les compléments et les vitamines et minéraux présents dans les compléments. Une liste des préparations à base de vitamines et de minéraux pouvant être ajoutées à des compléments a également été établie.

Des vitamines et des minéraux sont ajoutés aux aliments notamment en vue de la restauration du contenu ou de l'apport d'une valeur nutritionnelle similaire à celle d'aliments dont ils sont censés être les substituts. L'UE a adopté des règles concernant l'enrichissement des aliments afin d'éviter tout risque de consommation excessive de vitamines et de minéraux.

Les aliments diététiques sont formulés de manière à satisfaire les besoins nutritionnels de certains groupes de population; ils comprennent les aliments pour bébés et les aliments sans gluten. Les règles européennes relatives à ces aliments visent à protéger les groupes vulnérables.

L'un des objectifs essentiels de la politique d'étiquetage étant la communication d'informations exactes, le contrôle des étiquettes doit être minutieux. Une formation sur les règles européennes en matière d'étiquetage a donc été organisée à l'intention des agents des États membres responsables de ces contrôles. Elle a pour but de diffuser les bonnes pratiques en matière de contrôles et de garantir ainsi une mise en œuvre cohérente et rigoureuse.

Soutien à la mise en œuvre de la législation sanitaire et phytosanitaire européenne

La Commission européenne est chargée de veiller à la bonne application de la législation européenne en matière de sécurité alimentaire, de santé et de bien-être animaux et de santé végétale. L'OAV joue un rôle important à cet égard par la réalisation d'inspections régulières visant à vérifier l'efficacité des systèmes nationaux de surveillance du respect des normes européennes. Chaque année, un programme d'inspection est établi, identifiant des domaines et des pays prioritaires.

L'OAV formule des recommandations aux autorités nationales pour qu'elles remédient aux lacunes mises au jour durant les inspections. Les autorités présentent un plan d'action décrivant les mesures qu'elles envisagent de mettre en œuvre à cette fin. L'OAV évalue ces plans et surveille leur exécution.

Lorsqu'une inspection révèle l'existence de menaces pour la santé publique, animale ou végétale, la Commission européenne peut prendre des mesures, et notamment intenter des actions en justice, pour empêcher le commerce d'animaux, de végétaux ou de produits d'origine animale ou végétale. En cas de détection de problèmes moins urgents, ou d'action insatisfaisante de la part des autorités, elle peut engager une procédure en infraction.

En 2013, des formations et une assistance technique sont progressivement mises en place dans le cadre du programme BTSF afin d'aider les États membres à se conformer aux règles européennes dans les domaines dans lesquels des faiblesses ont été détectées par l'OAV. Sont prévus des ateliers pour les agents des États membres ainsi que des missions de formation et d'assistance dans les États membres. Les ateliers sont adaptés aux besoins des pays participants et expliquent les normes européennes applicables, en particulier les récentes évolutions législatives.

Les missions soutiennent les autorités des pays bénéficiaires dans les domaines couverts par le programme. Des experts sont détachés dans les États membres pour évaluer l'application et le contrôle des règles européennes dans le cadre de réunions et de visites sur le terrain. Ils aident les autorités à élaborer des plans visant à améliorer la mise en œuvre. La fréquence des missions dans un pays est déterminée de manière à donner aux autorités suffisamment de temps pour mettre en pratique les recommandations.

Organes internationaux de normalisation

Le programme BTSF destiné aux organes internationaux de normalisation est financé au titre du budget «aide au commerce» de la DG Commerce de la Commission européenne. Il s'adresse aux points de contact nationaux et aux délégués des principaux organes de référence dans les domaines de la sécurité et de la qualité de l'alimentation, de la santé animale et de la santé végétale, respectivement la commission du Codex Alimentarius, l'OIE et la convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). Il prévoit des formations et des activités de renforcement des capacités pour les pays tiers afin de leur permettre de participer plus efficacement aux réunions et aux travaux des organes internationaux de normalisation.

Dans les trois domaines précités, les principales régions géographiques ciblées sont la Communauté des États indépendants et les pays de la PEV dans la région méditerranéenne. En outre, pour les questions relatives aux Codex, l'Extrême-Orient, l'Amérique latine et l'Amérique centrale constituent également des régions prioritaires.

Les pays des régions ciblées se caractérisent par de faibles taux de participation aux réunions multilatérales et aux travaux des organes internationaux de normalisation. Les formations devraient contribuer à améliorer la capacité technique des délégués nationaux de ces organes à définir des normes sanitaires et phytosanitaires et à élaborer des arguments scientifiques.

Ils devraient ainsi être mieux préparés à formuler des contributions constructives. Les formations internationales de ce type devraient également faciliter la formulation de positions nationales et régionales sur diverses questions.

Les ateliers prévus dans le cadre du programme couvrent la sécurité alimentaire, la santé animale et la santé végétale. Les sujets abordés incluent l'historique, les objectifs, les principes et les procédures des organes en question, en particulier pour ce qui est de la définition de normes, des points à examiner au sein des comités et de la formulation de positions nationales et régionales.

Chaque atelier s'adresse aux participants originaires d'une région géographique spécifique. Les pays organisateurs sont sélectionnés sur la base de leurs rôles au sein de l'organe concerné au moment où se tient l'atelier.

BTSF WORLD

BTSF WORLD aussi appelé BTSF Monde est financé via l'instrument de financement de la coopération au développement du programme thématique de sécurité alimentaire de la direction générale du développement et de la coopération de la Commission européenne. Il est mis en œuvre conformément aux principes sous-tendant ce programme en ce sens qu'il cible les groupes les plus démunis, dont les petits agriculteurs des pays en développement.

Il tient compte de facteurs tels que l'importance de la compréhension des normes sanitaires et phytosanitaires afin de garantir l'accès au marché des denrées alimentaires, la responsabilité qu'a l'UE d'aider ses partenaires commerciaux

à respecter ces normes et la nécessité d'adapter la formation aux besoins des différentes régions. Il tire également les leçons des précédentes activités du programme BTSF prévues pour les pays tiers. Il s'agit notamment de la nécessité de créer des réseaux locaux et régionaux faisant intervenir les secteurs public et privé et de rassembler les pays afin qu'ils se concentrent ensemble sur les défis communs.

BTSF Monde complète les actions d'autres bailleurs de fonds afin de prendre en charge les domaines où existent des besoins tout en évitant les doubles emplois. Par son intérêt tant pour le secteur privé que le secteur public, il accroîtra la capacité du secteur privé à produire des aliments conformément aux normes internationales, tout en renforçant la capacité des administrations publiques à vérifier que les normes sont respectées.

Les activités organisées prévoient le transfert de connaissances sur les questions sanitaires et phytosanitaires aux organes des secteurs public et privé afin de pallier les lacunes existantes. Elles prévoient également la fourniture d'informations sur les cadres juridiques afin d'encourager la mise en place de cadres soutenant la production et le commerce d'aliments sûrs.

Cela devrait contribuer à accroître la disponibilité d'aliments sûrs et nutritifs sur les marchés nationaux et internationaux. L'élargissement de l'accès aux marchés résultant d'une sécurité alimentaire accrue devrait avoir des retombées positives en termes de réduction de la pauvreté parmi les petits agriculteurs et les travailleurs agricoles.

Le projet comprend cinq activités, dont la plus importante concerne les missions de formation continue. Ces missions ont lieu dans des pays où de graves lacunes ont été identifiées au niveau sanitaire et phytosanitaire. Elles visent à combler ces lacunes et à éviter toute perturbation des échanges. Les missions portent également sur le bien-être animal, en particulier le bien-être des animaux lors de l'abattage et le bien-être des animaux destinés au travail.

Des ateliers nationaux et régionaux sur des sujets d'intérêt pour plusieurs pays d'une région donnée sont programmés. Ils peuvent être utilisés pour effectuer le suivi des missions de formation.

La troisième activité concerne l'apport d'une assistance pour l'établissement d'organes régionaux de contrôle des mesures sanitaires et phytosanitaires, ainsi que la coopération et le renforcement des capacités dans le domaine de la définition de normes en la matière. Elle peut également déboucher sur la création de centres régionaux d'évaluation des risques.

La formation en laboratoire organisée dans les pays destinataires avec le soutien des laboratoires européens permettra de former les participants aux techniques diagnostiques de pointe. L'activité finale combinera des actions de visibilité comme des conférences, le contrôle de l'exécution des projets et l'évaluation des résultats.

Activités de communication et de diffusion concernant le programme BTSF

L'EAHC a poursuivi ses actions intensives de communication sur les bienfaits du programme BTSF et des travaux réalisés dans le cadre de cette initiative en 2012.

Aucune rubrique sur la communication relative au programme BTSF en 2012 ne serait complète sans une référence au lancement de la production des premiers modules d'apprentissage en ligne vers la fin de l'année. C'est une étape vitale pour permettre à une partie toujours plus importante du public cible de tirer profit des connaissances et de l'expertise offertes par la formation.

Du point de vue audiovisuel, deux autres vidéos sur des sujets liés au programme BTSF ont été finalisées dans le courant de l'année. Elles traitent des programmes sur le bien-être animal et les analyses alimentaires.

Parmi les autres initiatives clés en faveur de la communication figurent la mise à jour régulière des sites web consacrés au programme BTSF de l'EAHC et de la DG Santé et consommateurs, la publication du rapport annuel 2011 et la rédaction de l'édition 2012, de même que la lettre d'information bimensuelle sur le programme BTSF. La production d'autres brochures sur différents sujets de formation est également prévue.

La journée annuelle d'information sur le programme BTSF a eu lieu en juin; sa promotion a été assurée par le site web qui lui est spécifiquement dédié. Des entrepreneurs potentiels, les PCN pour le programme BTSF et bon nombre d'autres personnes et organisations ayant un intérêt dans l'initiative y ont assisté en masse. L'événement a été marqué par de nombreuses discussions constructives et des retours positifs des participants

Il convient également d'évoquer les efforts continus tant de la DG Santé et consommateurs que de l'EAHC pour améliorer la diffusion du programme BTSF, étant donné qu'il s'agit d'un principe fondamental et d'un objectif clé de cette initiative. Des mesures concrètes ont été prises pour améliorer la sélection des participants avant l'organisation des ateliers et pour encourager ces derniers à diffuser ensuite autant que possible l'expertise acquise parmi leurs collègues et au sein de leurs services.

De manière plus générale, des actions sont également menées pour améliorer l'application du principe de la «formation du formateur» dans le cadre du programme BTSF. L'élaboration des modules d'apprentissage en ligne en est une composante essentielle.

Les efforts se poursuivront dans ce sens au cours des années à venir. Ils incluront un ajustement des outils d'apprentissage offerts lors des ateliers afin de les clarifier et de les simplifier, ainsi que des contrôles de la mise en œuvre des activités de diffusion par le biais de rapports de l'OAV et de rapports de diffusion ad hoc. La diffusion peut également être encouragée par l'établissement de réseaux de formation d'experts et l'adoption d'engagements de diffusion formels par les participants et les autorités nationales.

Comment s'associer au programme BTSF

Participants

Les membres du personnel des autorités nationales des États membres de l'Union européenne et des pays candidats et associés désireux d'en savoir plus sur la participation aux activités du programme BTSF sont invités à s'adresser à leur point de contact national (PCN).

Les parties intéressées des pays tiers ne possédant pas de PCN doivent contacter le contractant chargé de l'activité à laquelle elles souhaitent participer. Des informations concernant les formations sont disponibles à l'adresse http://ec.europa.eu/eahc/food/training_courses.html.

Contractants

Le développement des formations repose principalement sur le lancement d'appels d'offres et d'appels à manifestation d'intérêt. Toutes les parties intéressées par la soumission de propositions à la Commission dans le contexte des appels d'offres relatifs à ces activités sont invitées à consulter le site http://ec.europa.eu/eahc/food/tenders.html.

Des orientations destinées aux soumissionnaires et contractants sont disponibles à l'adresse http://ec.europa.eu/eahc/food/guidelines.html.

Conclusions

Après les événements de 2011, dont les célébrations marquant le cinquième anniversaire du lancement du programme BTSF, la suite s'annonçait difficile. Cependant, le défi a été relevé en 2012, divers développements importants ayant eu lieu tout au long de l'année.

L'événement le plus important a été le lancement de la production des deux premiers modules d'apprentissage en ligne du programme sur le bien-être des animaux lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins prophylactiques et sur les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. D'autres modules suivront en 2013 afin de permettre à un nombre sans cesse croissant de personnes de tirer profit de ces formations.

Outre l'apprentissage en ligne, la sélection des formations sur les normes continue de s'étendre, couvrant un éventail de sujets de plus en plus large. Une série de nouveaux sujets a été introduite pour la première fois en 2012 et d'importants travaux ont été accomplis en préparation de l'année 2013, au cours de laquelle est prévue l'entrée en vigueur de cinq nouveaux programmes européens et de deux nouveaux programmes destinés aux pays tiers.

S'agissant du futur, les résultats de la deuxième évaluation intermédiaire qui a pratiquement été finalisée en 2012 joueront un rôle important. Les résultats de la première évaluation ont été capitaux dans l'orientation du développement de l'initiative au cours des dernières années et les résultats de cette deuxième évaluation contribueront pareillement à faire progresser le programme BTSF sur de bonnes bases.

Ces réalisations n'auraient pas été possibles sans le travail accompli tant au sein qu'en dehors de la Commission et de l'EAHC. L'équipe de l'EAHC consacrée au programme BTSF et le secteur de la DG Santé et consommateurs consacré aux formations sont extrêmement reconnaissants à toutes les personnes qui, par leurs contributions, ont permis au programme BTSF de connaître une nouvelle année riche en succès.

Nous remercions tout spécialement tous nos collègues de l'EAHC, de la DG Santé et consommateurs et de l'OAV, ainsi que les membres du groupe de pilotage interservices. Enfin, le programme BTSF ne serait pas ce qu'il est sans la coordination et l'assistance des PCN et des délégations de la Commission européenne dans les pays bénéficiaires de formations.

Points de contact nationaux BTSF

Pays	Nom et adresse	Courriel	N° de téléphone/fax
AUTRICHE	**Mr Hannes Pohla** Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Abt. KOS Innsbrucker Bundesstraße 47, 5020 Salzburg Austria Deputy: **Mrs Andrea Igler** **Mr Johann Hummel** (same contact details)	BTSF@ages.at	Tel.: +43(0)5055544211 Fax: +43(0)5055544109
BELGIQUE	**Mr Bruno Debois** Federal Agency for the Safety of the Food Chain Directorate General Control Policy CA Botanique – Food Safety Center Boulevard du Jardin Botanique 55 1000 Brussels Belgium	bruno.debois@afsca.be	Tel.: +32 2 211 86 33 Fax.: +32 2 211 86 30
BULGARIE	**Ms Marina Abadzhieva** Chief expert European Coordination, International Cooperation and Training and Qualification Directorate Training and Qualification Department Bulgarian Food Safety Agency "Hristo Botev"' Blvd. 17 1040 Sofia Bulgaria	m.abadjieva@nsrz.government.bg m.abadjieva@bfsa.bg ipms@nsrz.government.bg	Tel.: +359 2 9173 750 Fax: +359 2 9173 758
CROATIE	**Mr Krešimir Kralj** Head of EU Affairs Department Ministry of Agriculture Veterinary and Food Safety Directorate Sector for Administrative, Veterinary and Financial Affairs Planinska 2a 10 000 Zagreb Croatia	kresimir.kralj@mps.hr kralj975@gmail.com	Tel: +385 1 6443 867 Fax: +385 1 6443 895
CHYPRE	**Ms Katia Stephanidou** Veterinary Officer Ministry of Agriculture Natural Resources and Environment Veterinary Services 1417 Nicosia Cyprus	kstephanidou@vs.moa.gov.cy	Tel.: +357 25819512 Tel.: +357 99478375 Fax: +357 25306540 Fax: +357 25306544

Pays	Nom et adresse	Courriel	N° de téléphone/fax
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	**Ms Ivana Lepeskova** Food Safety Department Ministry of Agriculture Tesnov 17, 11715 Prague 1 Czech Republic	ivana.lepeskova@mze.cz	Tel: + 420 221 813 040 Fax: + 420 221 812 965
DANEMARK	**Ms Vibeke Øst Grunnell** Ministry of Food, Agriculture and Fisheries Danish Veterinary and Food Administration Stationsparken 31-33 2600 Glostrup Denmark	kompetencegruppen@fvst.dk	Tel: +45-72276762 Fax: +45-72276501
ESTONIE	**Ms Katrin Reili** Deputy Director General Veterinary and Food Board, Väike-Paala 3 11415 Tallinn Estonia **Mrs Karin Veski** Estonian Agricultural Board Teaduse 2, Saku, Harju County 75501 Estonia	katrin.reili@vet.agri.ee Karin.veski@pma.agri.ee	Tel: +372 601 65 90 Fax: +372 6016593 Mobile: +37251 16 874 Tel: +37257503668 Fax: +3726712604
FINLANDE	**Mrs Henrika Aapro** Finnish Food Safety Authority Evira Mustialankatu 3 FI-00790 Helsinki Finland Substitute: **Mr Juha Rautalin** Finnish Food Safety Authority Evira Mustialankatu, 3 FI-00790 Helsinki Finland	btsf@evira.fi	Tel. +358 (0)40 835 8507 Fax. +358 (0)29 530 4356 Tel. +358(0)50 382 9041 Fax. +358(0)20 772 4356
FRANCE	**Ms Monise Theobald** Direction générale de l'alimentation Service de la gouvernance et de l'international dans les domaines sanitaire et alimentaire Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales Bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles 251, rue de Vaugirard 75732 Paris Cedex 15 France **Mrs Dyna Koncki** Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes Bureau 2 B - Valorisation des compétences Télédoc 212, 59 boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS cedex 13 France	monise.theobald@agriculture.gouv.fr bureau-2b@dgccrf.finances.gouv.fr	Tel: +33 (0) 1 49 55 55 81 Fax: +33 (0) 1 49 55 48 40 Tel.: +33 (0) 1 44 97 28 15 Fax: +33 (0) 1 44 97 30 33

Pays	Nom et adresse	Courriel	N° de téléphone/fax
ALLEMAGNE	**Mr Alexander Falkner** Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Bundesallee 50, Gebäude 247 38116 Braunschweig Germany	BTSF@bvl.bund.de	Tel: +49 (0)531 21497 160 Tel: +49 (0)531 21497 164 Fax: +49 (0)531 21497 169
GRÈCE	**Mrs Mary Gianniou** Ministry of Rural Development and Food Directorate General of Veterinary Services Animal Health Directorate 2 Acharnon St. EL - Athens P.C. 101 76	ka6u026@minagric.gr	Tel: +30 210 8836030 Fax: +30 210 8252673
HONGRIE	**Ms. Anita Papp** Department for Food Chain Control Ministry of Agriculture Kossuth L. tér 11 1055 Budapest	anita.papp@fm.gov.hu effo@fm.gov.hu	Tel: +36 1 795 3879 Fax: +36 1 795 0094
IRLANDE	**Mr Peter Mullowney**, Area 6 East, Agricultural House, Kildare Street, Dublin 2 and **Ms Cliona O'Reilly** Food Safety Authority of Ireland Abbey Court, Lower Abbey Street, Dublin 1.	peter.mullowney@agriculture.gov.ie training@fsai.ie	Tel: +353 1 6072737 Tel: direct line +353-1-8171371 Fax: +353-1-8171271.
ITALIE	**Ms Dr. Francesca Calvetti** Ministry of Health Via G. Ribotta 5, 00144 Roma Italy	dsvet@postacert.sanita.it btsf-contactpoint-di@sanita.it	Tel. + 39 0659946960 Fax. +39 0659946217
LETTONIE	**Ms Inga Bedrite** Head of Training Peldu street 30, Rig, LV-1050 **Ms Baiba Braslina** Personnel Division State Plant Protection Service Lielvardes street 36/38 Riga, LV-1006 Latvia	inga.bedrite@pvd.gov.lv baiba.braslina@vaad.gov.lv	Tel.: +371 670 27 573 Fax: +371 673 22 727 Tel.: +371 67027219 Fax: +371 67550934
LITUANIE	**Ms Giedre Ciuberkyte** Head of International Affairs Department State Food and Veterinary Service Siesiku 19 07170 Vilnius-10 Lithuania	gciuberkyte@vet.lt	Tel. +370 5 249 16 48 Fax. +370 5 240 43 62
LUXEMBOURG	**Ms Elisa Barilozzi /Mr Camille Strottner** OSQCA – Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire Ancien Hôtel de la Monnaie 6, rue du Palais de Justice L – 1841 Luxembourg Luxembourg	formations@osqca.etat.lu	Tel.: +352 478 35 45 Fax: +352 24 87 31 58

Pays	Nom et adresse	Courriel	N° de téléphone/fax
MALTE	**Mr Clive Tonna** Food Safety Commission c/o Environmental Health Directorate Continental Business Centre Old Railway Track, Santa Venera SVR9018 Malta	clive.j.tonna@gov.mt	Tel.: +356 21 332 225 Tel.: +356 21 334 093 Fax.: +356 21 344 767
PAYS-BAS	**Mr. Dick Schumer, DVM** Ministry of Economic Affairs Netherlands Food and Consumer Products Safety Authority (NVWA) Department of Human Resource Management Senior Adviser Education & Training National Contact Point EU-Program 'Better Training for Safer Food' PO Box 43006 NL - 3540 AA Utrecht	VWAPCNaferfood@vwa.nl	Tel: +31 (0) 882232404
POLOGNE	**Ms Joanna Chil** General Veterinary Inspectorate, Wspólna street 30, 00-930 Warszawa, and **Ms Anna Jamka** Chief sanitaire Inspectorate Wydział ds. Planowania, Sprawozdawczości i SBŻ Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Główny Inspektorat Sanitarny ul. Targowa 65 – 03-729, Warszawa Pologne	joanna.chil@wetgiw.gov.pl a.gozdalik@gis.gov.pl	Tel.: +48 22 502 31 75 Fax.: +48 22 623 14 08 Tel: +48 22 536 13 24 Fax: +48 22 635 61 94
PORTUGAL	**Ms Ana Cristina Ucha Lopes** Estação Agronómica Nacional Edifício DGAV Quinta do Marquês Av. Da República 2789-505 Oeiras	auchalopes@dgav.pt	Tel.: +351 21 446 40 88 Tel.: +351 21 446 40 00 (ext. 8265)
ROUMANIE	**Mr Codrin Constantin Bortisca** National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority Piata Presei Libere, No 1, D1, 1 District 013701 Bucharest	bortisca.codrin@ansvsa.ro	Tel: +40 374 150 200 Fax: +40 213 124 967
SLOVAQUIE	**Ing. Ľubica Hózová** Ministry of Agriculture and Rural Development SR Department of Food Safety and Nutrition Dobrovicova 12 812 66 Bratislava and **Ing. Katarína Janeková** Ministry of Agriculture and Rural Development SR Department of Food Safety and Nutrition Dobrovicova 12 812 66 Bratislava	lubica.hozova@land.gov.sk katarina.janekova@land.gov.sk	Tel: +421 -2-59 266 564 Fax: +421-2-59 266 704 Tel: +421-2-59 266 564

Pays	Nom et adresse	Courriel	N° de téléphone/fax
SLOVÉNIE	**Mr Božo Zakrajšek** The Administration of the Republic of Slovenia for Food Safety, Veterinary Sector and Plant Protection Dunajska cesta 22 1000 Ljublana Slovenia	bozo.zakrajsek@gov.si	Tel: +386 4 201 00 10 Fax: +386 4 201 00 11
ESPAGNE	**Dña. Milagros Nieto Martínez -** (Health area) Subdirectora General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. C/Alcalá 56, 4ª planta, 28071 Madrid and **D. José Manuel Belver Garcia** (Agriculture area) Jefe de Servicio de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad. Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. C/Almagro 33, 1ª planta, 28010 Madrid	mnietom@ msssi.es formacionue@magrama.es	Tel: +34 91 338 04 96 Fax: +34 91 338 02 38 Tel: +34 91 347 66 17 Fax: +34 91 347 82 99
SUÈDE	**Mrs Karin Wennås Gunnarsson** Administrator The National Food Agency, Box 622, 751 26 Uppsala	btsfcontactsweden@slv.se	Tel: +46 18 17 56 28
ROYAUME-UNI	**Mr Bill Drennan** Local Delivery Division 1st Floor, Aviation House 125 Kingsway London WC2B 6NH and **Mr Daniel Lovelle-Diaz** Local Delivery Division 1st Floor, Aviation House 125 Kingsway London WC2B 6NH	Bill.drennan@ foodstandards.gsi.gov.uk Daniel.Lovelle-Diaz@ foodstandards.gsi.gov.uk eutraining@ foodstandards.gsi.gov.uk	Tel: +44 (0)20 7276 8141 Tel: +44 (0)20 7276 8693 Fax: +44 (0)20 7276 8289

Pays candidats

Pays	Nom et adresse	Courriel	Nº de téléphone/fax
ISLANDE	**Ms. Anna Dóra Guðmundsdóttir** Icelandic Food and Veterinary Authority Austurvegur, 64 IS - 800 Selfoss,	btsf@mast.est	Tel: +354 530 4800 Fax: +354 530 4801
ANCIENNE RÉPUBLIQUE YOUGOSLAVE DE MACÉDOINE	**Ms Svetlana Tomeska Mickova, DVM** Head of Department EU and International Cooperation Department Food and Veterinary Agency III Makedonska brigade 20 Maceodonia tabak building 1000 Skopje, Former Yugoslav Republic of Macedonia	stmickova@fva.gov.mk	Tel: +389 2 2457 895 ext. 120 Fax: +389 2 2457 871 ext. 147 Mob: +389 70 409 4 30
MONTÉNÉGRO	**Ms Ljiljana Milovanović** Veterinary Agency 20 000 Podgorica Montenegro	ljiljana.milovanovic@vu.gov.me	
SERBIE	**Mrs Milanka Davidovic** Assisstant Minister Ministry of Agriculture and Environmental Protection Nemanjina Street 22-26 Belgrade	m.davidovic@minpolj.gov.rs	Tel: +381 11 3611 - 880 Fax: +381 11 3611 - 880
TURQUIE	**Ms.Neslihan Alper** Head of Food Control & Laboratories Department, DG for Food and Control, Ministry of Food, Agriculture and Livestock **Mr Ozkan Köylübay** Head of EU Harmonisation Department, DG for EU and Foreign Affairs, Ministry of Food, Agriculture and Livestock	neslihan.alper@tarim.gov.tr baris.yilmaz@tarim.gov.tr (substitute) ozkan.koylubay@tarim.gov.tr nursel.kilic@tarim.gov.tr (substitute)	

Pays candidats potentiels

Pays	Nom et adresse	Courriel	N° de téléphone/fax
BOSNIE-ET-HERZÉGOVINE	**Mr. Sejad Mackic, Director** **Mr. Dzemil Hajric, Assisstant Director** Food Safety Agency of Bosnia and Herzegovina Sector of Crisis Department of Management and Emergencies Dr Ante Starcevica, 88000 Mostar	mackic@fsa.gov.ba hajric@fsa.gov.ba	Tel: +387 36 336 956 Fax: +387 62 330 612
	Mr. Aleksandar Nemet Associate for veterinary epidemiology Veterinary Office Ministry of Foreign Trade and Economic Relations Radiceva 8, 71000 Sarajevo	aleksandar.nemet@vet.gov.ba	Tel: +38733565746 Fax: +387 33565725

Pays de l'AELE/EEE

Pays	Nom et adresse	Courriel	N° de téléphone/fax
LIECHTENSTEIN	**Dr. Daniel Huber** Abteilungsleiter Lebensmittelkontrolle Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen (ALKVW) Postplatz 2 Postfach 37 LI - 9494 Schaan	daniel.huber@llv.li	Tel: +423 236 73 15 Fax: +423 236 73 10
NORVEGE	**Mrs Astrid Nordbotten** The Norwegian Food Safety Authority P.O. Box 383 NO - 2381 Brumunddal	Training.SaferFood@mattilsynet.no	Tel: +47 22 40 00 00 Fax: +47 23 21 6801 Direct line: +47 23 21 6698
SUISSE	**Mrs Nadine Metzger** Head of Education & Training Federal Food Safety and Veterinary Office Schwarzenburgstrasse, 155 CH – 3003 Bern	btsf@blv.admin.ch	Tel: +41 58 462 45 63

AUTRES PAYS TIERS

Pays	Nom et adresse	Courriel	N° de téléphone/fax
ÎLES FÉROÉ	**Mr Bardur Enni** Managing Director Food and Veterinary Agency Falkavegur 6, 2nd Floor FO 100 Tórshavn, Faroe Islands	hfs@hfs.fo	Tel: +298 556400 Fax: +298 556401
MAROC	**Ms Zeineb EL Bouchikhi** Chargée de la Coopération Internationale/ Head of International Cooperation unit Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires/ National Office for Food Safety Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui – Agdal Rabat Maroc	zeineb.elbouchikhi@ONSSA.GOV.MA	Tel: +212 537 67 65 59
MOLDOVA	**Mr Grigore PORCESCU** Deputy Director of the National Food Safety Agency MD-2004, 180, Stefan cel Mare av, Chisinau Republic of Moldova	Grigore.porcescu@ansa.gov.md	Tel: +37322294731 Fax: +37322294730
GEORGIE	**Mr George Jeiranashvili** Deputy head of International relation division of NFA National Food Agency 6 Marshal Gelovani ave. Tbilisi, Georgia	g.jeiranashvili@nfa.go.ge	Tel: +995 577743939

Contractants BTSF

Les organismes suivants ont organisé des activités du programme BTSF en 2012.

Contractor	Progammes	Contacts
Euro Consultants — JVL Consortium	Postes d'inspection frontaliers, Santé des abeilles et des animaux de zoo, EST, Planification d'urgence et lutte contre les maladies animales Législation sur les aliments pour animaux, Régimes de qualité, Exigences à l'importation relative aux aliments pour animaux	Maxime Slegers: slegers@jvl-c.com, Fabiana Quadu: quadu@jvl-c.com Alessandra Guion: guion@btsftrainings.euroconsultants.be, Emilie Loward: loward@btsftrainings.euroconsultants.be
IZS Teramo Consortium	Santé animale	sancotraining@izs.it
European Training Platform for Safer Food/GIZ	Législation sanitaire et phytosanitaire, Zoonoses et critères microbiologiques, Matériaux de contact, Evaluation des risques	info@trainsaferfood.eu or info@giz.de
AETS Consortium	Réglementation européenne en matière de denrées alimentaires, Additifs alimentaires Santé des animaux d'aquaculture, Maladies animales émergentes Hygiène et contrôles des denrées alimentaires, Echantillonnage et analyse, RASFF/TRACES, Soutien des contrôles de l'UE, Systèmes d'audits Aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale, TRACES pour les Etats membres, Résidus de médicaments vétérinaires	Pietro D'Elia (AETS): pietro.delia@aets-consultants.com Pietro D'Elia (AETS): pietro.delia@aets-consultants.com or Lorenzo Grazioli (AESA): l.grazioli@aesagroup.eu Sebastien Rahoux: sebastien.rahoux@aets-consultants.com Mrs Monica Zabala Utrillas (AENOR): mzabala@foodaudits.eu or mzabala@aenor.es Diana Quiliquini (AESA): em-fnao@aets-europe.fr Marie-Odile Kuntz (FVI): fvi@agriculture.gouv.fr or Pietro D'Elia (AETS): pietro.delia@aets-consultants.com
Campden BRI	HACCP	Robert Gaze: r.gaze@campden.co.uk
Development Solutions	IAHP et autres maladies animales	philip@development-solutions.eu

COMMENT VOUS PROCURER LES PUBLICATIONS DE L'UNION EUROPÉENNE?

Publications gratuites:

- un seul exemplaire:
  sur le site EU Bookshop (http://bookshop.europa.eu);
- exemplaires multiples/posters/cartes:
  auprès des représentations de l'Union européenne (http://ec.europa.eu/represent_fr.htm), des délégations dans les pays hors UE (http://eeas.europa.eu/delegations/index_fr.htm), en contactant le réseau Europe Direct (http://europa.eu/europedirect/index_fr.htm) ou le numéro 00 800 6 7 8 9 10 11 (gratuit dans toute l'UE) (*).

(*) Les informations sont fournies à titre gracieux et les appels sont généralement gratuits (sauf certains opérateurs, hôtels ou cabines téléphoniques).

Publications payantes:

- sur le site EU Bookshop (http://bookshop.europa.eu).

Abonnements:

- auprès des bureaux de vente de l'Office des publications de l'Union européenne (http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm).

Comment obtenir cette publication

- via l'Agence exécutive pour la santé et les consommateurs (http://ec.europa.eu/eahc/food/index/html)

EB-AD-13-001-FR-C

Office des publications

ISBN 978-92-9200-025-7
doi:10.2818/15905