

Verslag van de 19^e vergadering van het Codex Comité voor Import en export inspectie en certificering systemen (CCFICS), gehouden in Cairns, Australië, 17 – 21 oktober 2011.

Aan de vergadering namen 160 personen deel die 59 leden vertegenwoordigden (58 landen en 1 organisatie). Er waren 9 EU-lidstaten aanwezig. De Nederlandse deelname werd verzorgd door het Ministerie van Economische Zaken, Landbouw & Innovatie.

Daarnaast waren 6 gouvernementele en non-gouvernementele organisatie vertegenwoordigd.

Agendapunt 1: De ontwerpagenda werd ongewijzigd vastgesteld.

Agendapunt 2: Het comité nam kennis van de besluiten van de 33^e en 34^e vergadering van de Codex Alimentarius Commissie. Het comité stemde nog niet in met de voorgestelde aanpassingen van CAC/GL 19-1995 (Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations) en CAC/GL 25-1997 (Exchange of Information on Rejections of Imported Food) met het oog op het incorporeren van diervoeders (Feed). Geconcludeerd werd dat een nadere beoordeling nodig was en dat het onderwerp kon worden meegenomen bij de bespreking van agendapunt 5b.

Het comité vond het prematuur om de door CCFIP voorgestelde verklaring op te nemen in het "Generic Model Official Certificate".

De verdere discussie hierover werd aangehouden tot de behandeling van agendapunt 5a.

Agendapunt 3: Het comité nam kennis van de informatie, die door FAO, WHO, WTO en OIE werd voorgelegd.

Agendapunt 4: Hoofdonderwerp van de bijeenkomst was de bespreking van de "Proposed Draft Principles for National Food Control Systems".

Na een gedetailleerde bespreking werd besloten de inleiding (hoofdstuk 1), de doelstelling (hoofdstuk 2) en de principes (hoofdstuk 3) op stap 5 te brengen.

De betreffende teksten staan in de bijlage van dit verslag.

Over de tekst van hoofdstuk 4, "Framework for the Design and Operation of the National Food Control System" ontstond een twee dagen durende discussie. Besloten werd om alle gemaakte opmerkingen te vermelden in de tekst en het resultaat te presenteren als CRD12.

CRD12 zal de basis zijn voor een bijeenkomst van de fysieke werkgroep, die medio (juli?) 2012 gehouden zal worden in Grange, Ierland.

Deze werkgroep zal worden geleid door Australië en de Europese Commissie zal als gastheer optreden.

De Voorzitter streeft dan naar een zodanig resultaat, dat het document tijdens de 20e vergadering van CCFICS, in februari 2013 in Australië, tot afronding kan worden gebracht.

De besproken CRD's waaronder ook CRD12 zijn te vinden op: <ftp://ftp.fao.org/codex/ccfics19/>.

Agendapunt 5:

Naar aanleiding van een conclusie van de vergadering in 2010 van de APEC (Asia-Pacific Economic Cooperation) presenteerde de USA een voorstel voor het ontwikkelen van een richtsnoer voor het gebruik van verklaringen bij het "Generic Model Official Certificate".

Tijdens de discussie bleek ook de USA zelf het voorstel niet voluit te steunen.

Het comité concludeerde dat er vooralsnog geen behoefte was aan dit initiatief voor nieuw werk.

Costa Rica, de USA en de International Dairy Federation (IDF) presenteerden een voorstel voor het verminderen van de werklust voor exporterende landen bij het antwoorden op de talloze en verschillende questionnaires vanuit importerende landen. Het Comité was van mening dat een verdere uitwerking van het voorstel nodig was voor een zinvolle gedachtewisseling.

Daartoe zal Costa Rica een voorstel doen. Belangstellende leden werden opgeroepen Costa Rica hierbij te ondersteunen.

De USA presenteerde een voorstel om prestatie indicatoren te ontwikkelen, waarmee landen de capaciteit kunnen beoordelen van hun eigen nationale voedselcontrole systeem of dat van hun handelspartners.

Het comité was van mening, dat het prematuur was om dergelijk werk te starten.

Afgesproken werd, dat de USA een questionnaire zal ontwikkelen, waarin aan de leden wordt gevraagd aan te geven hoe zij het presteren van hun nationale voedselcontrole systeem evalueren en beheren.

Tenslotte bracht de IDF een voorstel ter tafel voor het ontwikkelen van een Codexrichtsnoer voor het beheren van crisissituaties bij voedselveiligheid in relatie tot internationale handel.

Onderdelen van dit voorstel waren o.a. het creëren van een internationale coördinator in geval van een crisis en ook het geven van richtsnoeren voor de wijze van samenwerking van organisaties als FAO, WHO en OIE.

Diverse delegaties zagen niet de noodzaak voor dit werk.

Nederland heeft aangegeven, dat de CODEX zonder twijfel een dergelijk richtsnoer zou kunnen ontwikkelen, maar dat de praktische waarde ervan vermoedelijk nihil is gelet op de eigenstandige verantwoordelijkheden van de als voorbeeld genoemde organisaties.

Het comité stemde ermee in, dat de USA voor de volgende bijeenkomst van CCFICS een verder uitgewerkt discussiestuk zal opstellen.

Agendapunt 6: de 20^e vergadering van CCFICS zal plaatsvinden in Australië, van 18 – 22 februari 2013.

1 Bijlage: FINAL REP12/FICS Appendix II

Appendix II**PROPOSED DRAFT PRINCIPLES AND GUIDELINES FOR NATIONAL FOOD CONTROL SYSTEMS****(N06-2009)****(at Step 5)****SECTION 1 INTRODUCTION**

1. This document is intended to provide practical guidance to assist the national government, and their competent authority(ies) in the development, operation, evaluation and improvement of the national food control system. It highlights the key principles and core elements of an efficient and effective food control system. It is not intended that the guidance results in “one system” being appropriate to all circumstances. Rather, various approaches may be used, as appropriate to the national circumstances, to achieve an effective national food control system.
2. While the focus of the Principles and Guidelines for National Food Control Systems is on the production, storage, transport and sale of foods within national borders, the document is consistent with and should be read in conjunction with relevant Codex texts. Codex texts of particular relevance include the *Principles for Food Import and Export Inspection and Certification* (CAC/GL 20-1995), the *Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification* (CAC/GL 26-1997) and the *Guidelines for Food Import Control Systems* (CAC/GL 47-2003).
3. In addition, the relevant chapters of the World Organisation for Animal Health (OIE) terrestrial animal health and aquatic animal health codes are valuable resources for member governments and organizations. Other documents and guidance material developed by FAO and WHO may also be useful resources.
4. Competent authorities may apply these principles and guidelines, where appropriate, according to their particular situations.
5. When developing a national food control system national governments and their competent authority(s) should ensure that the objectives of the system are addressed as outlined in the principles below and should allow for flexibility and modification as required to ensure the objectives can be achieved.

SECTION 2 OBJECTIVE OF A NATIONAL FOOD CONTROL SYSTEM

6. The objective of a national food control system is to protect the health of consumers and ensure fair practices in the food trade.

SECTION 3 PRINCIPLES OF A NATIONAL FOOD CONTROL SYSTEM

7. A national food control system should be based on the following principles:

PRINCIPLE 1 PROTECTION OF CONSUMERS

8. National food control systems should be designed and maintained with the primary goal to protect consumers. In the event of a conflict, precedence should be given to protecting the health of consumers.

PRINCIPLE 2 THE WHOLE FOOD CHAIN APPROACH

9. The national food control system should cover the entire food chain from primary production to consumption.

PRINCIPLE 3 TRANSPARENCY

10. All aspects of a national food control system should be transparent and open to scrutiny by all interested parties, while respecting legal requirements to protect confidential information as appropriate. Transparency considerations apply to all participants in the food chain and this can be achieved through clear documentation and communication.

PRINCIPLE 4 ROLES AND RESPONSIBILITIES

11. All participants in a national food control system should have specific roles and responsibilities clearly defined.

12. Food business operators¹ have the primary role and responsibility for managing the food safety of their products and for complying with requirements relating to those aspects of food under their control.

13. The national governments (and in some cases competent authorities) have the role and responsibility to establish and maintain up to date science based legal requirements and the competent authority has the responsibility to ensure the effective operation of the national food control system.

14. Consumers also have a role in managing food safety risks under their control and where relevant should be provided with information on how to achieve this.

15. Academics and scientific institutions have a role in contributing to a national food control system, as they are a source of expertise to support the risk based and scientific foundation of such a system.

PRINCIPLE 5 CONSISTENCY AND IMPARTIALITY

16. All aspects of a national food control system should be applied consistently and impartially. The competent authority and all participants acting in official functions should be free of improper or undue influence or conflict of interest.

PRINCIPLE 6 INCORPORATION OF RISK BASED, SCIENCE BASED AND EVIDENCE BASED DECISION MAKING

17. Competent authorities should be making decisions within a national food control system based on scientific information, evidence and/or risk analysis principles² as appropriate.

PRINCIPLE 7 COOPERATION AND COORDINATION BETWEEN MULTIPLE COMPETENT AUTHORITIES

18. The competent authorities within a national food control system should operate in a cooperative and coordinated manner, within clearly assigned roles and responsibilities, for the most effective use of resources in order to minimise duplication/gaps and to facilitate information exchange.

PRINCIPLE 8 PREVENTIVE MEASURES

19. To prevent or to react to food safety incidents a national food control systems should encompass the core elements of prevention, intervention and response.

PRINCIPLE 9 SELF ASSESSMENT AND REVIEW PROCEDURES

20. The national food control system should possess the capacity to undergo continuous improvement and include mechanisms to evaluate whether the system is able to achieve its objective.

PRINCIPLE 10 RECOGNITION OF OTHER SYSTEMS (INCLUDING EQUIVALENCE)

21. Competent authorities should recognise that food control systems or their components although

¹ For the purpose of this document food business operator includes producers, processors, wholesalers, distributors, importers, exporters and retailers

² In accordance with members obligations under the World Trade Organisation Agreements, risk analysis frameworks adopted by national governments in the context of a national food control system should be consistent with the Codex *Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments* (CAC/GL 62-2007) and relevant risk analysis policies developed by the World Organisation for Animal Health (OIE).

designed and structured differently may be capable of meeting the same objective. This recognition can apply at the national and international level. The concept of recognition of systems, including equivalence³, should be provided for in the national food control system.

PRINCIPLE 11 LEGAL FOUNDATION

22. The government within each country needs to have in place fundamental legal structures to enable the establishment of food laws and competent authorities, so that they can develop, establish, implement, maintain and enforce a national food control system.

PRINCIPLE 12 HARMONISATION

23. When designing and applying a food control system, the competent authority should consider Codex standards, recommendations and guidelines (or those of other international inter-governmental organizations whose membership is open to all countries) whenever appropriate as elements of their national food control system to facilitate trade and consumer confidence.

PRINCIPLE 13 RESOURCES

24. A national food control system should have sufficient resources to enable it to meet the system objectives.

SECTION 4 FRAMEWORK FOR THE DESIGN AND OPERATION OF THE NATIONAL FOOD CONTROL SYSTEM

(at Step 2)

(See REP/FICS para. 46)

³ *Guidelines for the development of equivalence agreements regarding food import and export inspection and certification systems (CAC/GL 34-1999) and Guidelines on the judgement of equivalence of sanitary measures associated with food inspection and certification systems (CAC/GL 53-2003).*