DOCUMENT FSA 02/11/07
A TITRE INFORMATIF

ARTICLE 7 DE L'ORDRE DU JOUR, 14 NOVEMBRE 2002

RAPPORT DU PRESIDENT DU COMITE CONSULTATIF POUR L'IRLANDE DU NORD

Note de synthèse

1. Le rapport ci-joint offre une mise à jour sur les questions soulevées par le comité consultatif pour l'Irlande du Nord.

2. Le conseil est invité à **prendre note** du rapport du président du comité consultatif pour l'Irlande du Nord. **Aucune action** n'est nécessaire.

Food Standards Agency (Agence des normes alimentaires) – Irlande du Nord

Contact : Morris McAllister, Directeur FSA-NI — Tél. : +44 (0)28 90 417716, E-mail : morris.mcallister@foodstandards.gsi.gov.uk

Gerry McCurdy — Tél. : +44 (0)28 90 417719, E-mail : gerry.mccurdy@foodstandards.gsi.gov.uk

Tom Robinson — Tél. : 028 90 417718, E-mail : tom.robinson@foodstandards.gsi.gov.uk

DOCUMENT FSA 02/11/07
A TITRE INFORMATIF

ARTICLE 7 DE L'ORDRE DU JOUR, 14 NOVEMBRE 2002

RAPPORT DU PRESIDENT DU COMITE CONSULTATIF POUR L'IRLANDE DU NORD

Résumé des réunions du comité consultatif

DATE	EVENEMENT	THEME
26 / 09 / 02	Réunion publique Ballymena	1. Programme de contrôle des coquillages d'Irlande du Nord 2. HACCP
	Séance de briefing	Nutrition
06 / 11 / 02	Séance de briefing	1. Nutrition – Agence de promotion de la santé 2. Programmes d'assurance alimentaire – Commission sur le bétail et la viande
07 / 11 / 02	Réunion publique Newry	1. Nutrition 2. Programmes d'assurance alimentaire
04 / 12 / 02	Réunion à huis clos	1. Revue des progrès de NIAC 2. Programme de travail – Janvier à juin 2003

A noter : les prochains thèmes sont provisoires. Certains articles peuvent être déplacés à d'autres dates ou même supprimés, selon les circonstances. Les prochains thèmes seront ajoutés d'un mois sur l'autre.

Viande impropre à la consommation / Déchets alimentaires

1. Le comité était ravi d'apprendre que ses inquiétudes avaient été communiquées au niveau du conseil.

Programme FSA de contrôle des coquillages comestibles en Irlande du Nord

2. Le comité a discuté de généralités concernant les coquillages comestibles. Il a été convenu que même si, récemment, il n'y avait pas eu de cas confirmés d'empoisonnement alimentaire dû aux coquillages comestibles en Irlande du Nord, il était probable que tous les cas n'étaient pas signalés. Le comité va encourager les médecins généralistes à signaler volontairement tous les cas d'empoisonnement alimentaire non entériques. Des inquiétudes ont été soulevées au sujet du fait que les procédures d'essai ne pourraient pas identifier les nouvelles souches naissantes d'E.coli. Les personnes présentes ont été ravies d'apprendre que le FSA est actuellement en cours de discussion avec l'UE sur cette question.

3. Des inquiétudes ont été soulevées quant à savoir si les coquillages comestibles trouvés dans un autre pays de l'UE sont testés de manière aussi rigoureuse que ceux trouvés en Irlande du Nord. Les membres ont été rassurés que des essais similaires seront effectués dans les autres pays de l'UE.

4. Il y a eu une discussion sur les rôles et responsabilités des autres Ministères en matière de récolte des coquillages comestibles.

5. Pour résumer, le président a dit que :

   - Le comité soutient les recherches sur les origines de la production de toxines des algues.

   - Le comité était rassuré de noter que le système multi-étapes fonctionne bien en Irlande du Nord, en raison de la nature de ce commerce.

   - Le comité est en faveur du remplacement de l'utilisation de coliformes par l'utilisation de bactériophages, au titre d'indicateur.

   - Le comité soutient le passage des résultats dans le domaine public.

- Le comité a été ravi de noter que le groupe de gestion des coquillages comestibles d'Irlande du Nord sera présidé par la FSA pour l'Irlande du Nord et, bien qu'il s'agisse principalement d'un groupe technique qui n'a pas besoin de se rencontrer en public, il aimerait voir les comptes-rendus publiés sur le site Web du FSA.
- Le travail continuel de l'Agence et les mesures ci-dessus sont importants pour que la sécurité des coquillages comestibles continue d'être assurée et c'est uniquement par ces moyens que les consommateurs continueront de consommer des coquillages comestibles en toute confiance.

Analyse des risques et maîtrise des points critiques [HACCP]

6. Le comité a discuté de HACCP en Irlande du Nord. Pour résumer, le président a noté les points suivants :

- Le comité a félicité le FSA sur le livret HACCP

- Le comité a fait l'éloge du Dossier de restauration sûre mais reconnaît que les petites et moyennes entreprises (PME) ont besoin de quelque chose de moins complexe. On a également suggéré qu'une méthode d'approche simplifiée pourrait être utilisée à l'avenir comme approche normative de base.

- Il y a des questions de ressources concernant les responsables de l'hygiène sociale et il doit y avoir une uniformité au niveau des inspections.

- Le trophée d'hygiène alimentaire ne doit pas se limiter à une simple conformité juridique.

- Il se peut qu'un élément normatif soit nécessaire mais les locaux alimentaires doivent tout spécialement souhaiter HACCP pour assurer sa mise en vigueur.

- Les solutions varient en fonction des sections :
  - Producteur de première étape – programmes d'assurance
  - Fabricant – question pour l'UE / Codex
  - Restauration / détaillant – méthode d'approche mixte

- Pour réussir, les entreprises doivent s'emparer des rênes et adopter une méthode d'approche en équipe ; le financement doit par conséquent être destiné à de bonnes pratiques hygiéniques impliquant les responsables de l'hygiène sociale et un réseau d'auto-assistance.

- HACCP a besoin d'un champion.

- HACCP est également une question de développement commercial, alors les investissements en matière de sécurité alimentaire ne suffisent pas à sa mise en vigueur.

- Il se peut que l'agence doive réfléchir à nouveau au système d'inspection pour veiller à ce que ce ne soit pas simplement un exercice mathématique.

- Le président doit inviter l'agence à se renseigner auprès de la EFSA (European Food Safety Authority - Autorité européenne sur la sécurité alimentaire) sur les questions de conformité à HACCP dans d'autres états membres.

Séance publique de questions et réponses

7. Lors de la séance publique de questions et réponses, le dialogue s'est poursuivi avec les personnes présentes (y compris les représentants de l'industrie et des consommateurs) au sujet des questions soulevées.

8. Par ailleurs, un représentant de la Commission sur le bétail et la viande a communiqué ses inquiétudes quant au fait que FSA en Angleterre avait récemment effectué une revue des programmes d'assurance alimentaire. Une réunion des actionnaires s'était déroulée à Londres et on a demandé qu'une réunion urgente soit convoquée pour noter la position en Irlande du Nord. Ces vues ont été appuyées par un représentant de l'Association des exportateurs de viande d'Irlande du Nord (NIMEA).

9. Le président a remercié les représentants d'avoir attiré l'attention sur ces questions, car le FSA d'Irlande du Nord aimerait protéger les consommateurs et tenir compte

de leurs opinions. Toutefois, il est également intéressé par les opinions de l'industrie et a en conséquence invité les deux représentants pour fournir au comité un briefing lors de leur prochaine réunion le 6 novembre. Les représentants ont accepté de faire une présentation.

10. Un rapport verbal sera fait sur ce point et sur les questions de nutrition.