LOGO_FR

**Formulaire de demande de certificat de validation de l’élimination des acides gras trans**

Pour demander le certificat de validation de l’élimination des acides gras trans de l’OMS, veuillez remplir et envoyer ce formulaire, accompagné des pièces jointes requises, au Département Nutrition et sécurité sanitaire des aliments du Siège de l’OMS à l’adresse [tfa@who.int](mailto:tfa@who.int).

**Exigences :**

1. **\* indique une question à réponse obligatoire (pages 2, 3, 11).**
2. **Tous les documents justificatifs doivent être rédigés en anglais. Les documents peuvent également être soumis dans des langues autres que l’anglais, mais dans ce cas, veuillez inclure un résumé de chaque document en anglais.**
3. **Lorsque vous faites référence à des documents, veuillez indiquer la section ou la page précise contenant les renseignements utiles. Cela permet de retrouver plus facilement les informations requises.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Informations sur le demandeur | |
| Pays : | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |
| Autorité/ Agence : | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Nom*    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Adresse* | |
| Contact principal : | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Nom* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Fonction* |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | *Numéro de téléphone* | *Courriel* |
| Contact secondaire  (facultatif) : | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Nom*    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Fonction*  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | *Numéro de téléphone* | *Courriel* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Liste de contrôle** (« Oui » signifie qu’un document justificatif est fourni) | **Veuillez fournir une courte description** | **Documents et pièces[[1]](#footnote-1)**  **(Veuillez préciser le titre du document et la section ou la page exacte des renseignements utiles)** |
| **Une réglementation sur les AGT fondée sur les meilleures pratiques est mise en place\*** | Oui :  Non : | Veuillez fournir une courte description de la réglementation sur les AGT fondée sur les meilleures pratiques, y compris sa date de prise d’effet. | Document d’orientation sur la politique relevant des meilleures pratiques |
| **Un système de contrôle adéquat est en place\*** | Oui :  Non : | Veuillez donner un aperçu des activités de contrôle permettant de garantir le respect de la politique relevant des meilleures pratiques, y compris le nombre d’échantillons testés et/ou d’étiquettes examinées par an, ainsi que le plan d’échantillonnage. | Protocole de contrôle |
| **Un système d’application adéquat est en place\*** | Oui :  Non : | Veuillez fournir un aperçu des mesures d’application permettant de suivre et de responsabiliser les contrevenants, y compris les mesures coercitives disponibles et celles qui ont été effectivement prises. | Protocole d’application |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Politique en matière d’AGT mise en œuvre dans le pays\*** | **Interdiction des huiles partiellement hydrogénées (HPH)** |  |
| **Limite des AGT industriels (AGTi) fixée à 2 %** |  |
| **Systèmes de contrôle et d’application en place\*** | **Option A :**  **Analyses en laboratoire ou évaluation de l’étiquetage d’une sélection de denrées alimentaires prélevées dans les points de vente alimentaire** | **Option B :**  **Inspection des installations de fabrication et aux points d’entrée** |
| **Produits nationaux et produits importés :**  Analyses en laboratoire :  (Répondre à Q1)  Analyse des étiquettes :  (Répondre à Q2) | **Produits nationaux :**  Vérification des documents :  (Répondre à Q3)  Analyses en laboratoire :  (Répondre à Q4)  **Produits importés :**  Vérification des documents :  (Répondre à Q5)  Analyses en laboratoire :  (Répondre à Q6)  Analyse des étiquettes :  (Répondre à Q7) |
| Dans le cas où une approche combinée a été suivie, décrivez la combinaison : | |
| **Date de mise en œuvre\*** | JJ/MM/AAAA | |

**I. Système de contrôle**

**Option A : Analyses en laboratoire ou évaluation de l’étiquetage d’une sélection de denrées alimentaires prélevées dans les points de vente alimentaire**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Liste de contrôle** (« Oui » signifie qu’un document justificatif est fourni) | **Veuillez fournir une courte description** | **Documents et pièces[[2]](#footnote-2)**  **(Veuillez préciser le titre du document et la section ou la page exacte des renseignements utiles)** |
| **Q1. Analyses en laboratoire** | | | |
| Une méthode de laboratoire validée est utilisée | Oui :  Non : | Quelle est la méthode de laboratoire utilisée (par ex. OMS, Association of Lab Analytical Collaboration (AOAC), American Oil Chemists’ Society (AOCS), Organisation internationale de normalisation (ISO)) ? | Méthode / Protocole de laboratoire |
| Il existe un plan d’échantillonnage | Oui :  Non : | Sur quelle base a été faite la collecte des échantillons ? Combien d’échantillons ont été collectés et analysés ? La taille d’échantillonnage est-elle représentative ? Quel raisonnement et/ou quelles données ont été utilisés pour guider la stratégie d’échantillonnage ? | Plan d’échantillonnage |
| Il existe des comptes rendus des analyses effectuées en laboratoire (preuve d’analyse de laboratoire) | Oui :  Non : | Veuillez fournir une courte description des résultats des analyses de laboratoire, notamment la teneur en AGT des échantillons. | Comptes rendus d’analyses de laboratoire |
| **Q2. Analyse des étiquettes** | | | |
| Il existe une politique en matière d’étiquetage des AGT | Oui :  Non : | Veuillez fournir une courte description de la réglementation sur l’étiquetage des AGT et décrire les éventuelles dérogations ou éléments facultatifs | Document d’orientation sur l’étiquetage des AGT |
| Il existe un plan d’échantillonnage | Oui :  Non : | Sur quelle base a été faite la collecte des échantillons ? Combien d’échantillons ont été collectés et analysés ? La taille d’échantillonnage est-elle représentative ? Quelles mesures ont été prises pour vérifier l’exactitude générale des étiquettes nutritionnelles, notamment en ce qui concerne les acides gras trans ? | Plan d’échantillonnage |
| Il existe des comptes rendus de l’analyse des étiquettes | Oui :  Non : | Veuillez fournir une courte description des résultats de l’analyse des étiquettes, notamment la teneur en AGT déclarée des échantillons. Veuillez indiquer le % de produits déclarant une teneur en AGT. | Comptes rendus d’analyses des étiquettes |

**Option B : Inspection des installations de fabrication et aux points d’entrée**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Q3. Vérification des documents – dans les établissements de fabrication** | | | |
| Il existe un plan d’inspection | Oui :  Non : | Sur quelle base a été faite la sélection des établissements/installations ? À quelle fréquence les inspections ont-elles été effectuées ? Ont-elles été effectuées dans le cadre d’inspections régulières ou de manière indépendante ? Quel est le nombre et la proportion d’installations inspectées chaque année depuis le début des inspections ? Les installations ont-elles été inspectées à distance ? | Plan d’inspection |
| Les documents et/ou les pratiques concernés ont été examinés dans les établissements de fabrication | Oui :  Non : | Quels types de documents et de pratiques ont été examinés (par exemple, documents : reçus, registres, inventaire, étiquettes, rapports de laboratoire, recettes ; pratiques : évaluer si les usines pratiquent l’hydrogénation partielle) ? | Rapports d’inspection |
| Il existe des rapports d’inspection | Oui :  Non : | Veuillez décrire brièvement les résultats des inspections des installations. | Rapports d’inspection |
| **Q4. Analyses en laboratoire – dans les établissements de fabrication** | | | |
| Une méthode de laboratoire validée est utilisée | Oui :  Non : | Quelle est la méthode de laboratoire utilisée (par ex. OMS, Association of Lab Analytical Collaboration (AOAC), American Oil Chemists’ Society (AOCS), Organisation internationale de normalisation (ISO)) ? | Méthode / Protocole de laboratoire |
| Il existe un plan d’inspection | Oui :  Non : | Sur quelle base a été faite la sélection des établissements/installations ? À quelle fréquence les inspections ont-elles été effectuées ? Ont-elles été effectuées dans le cadre d’inspections régulières ou de manière indépendante ? Quel est le nombre et la proportion d’installations inspectées par an depuis le début des inspections ? | Plan d’échantillonnage |
| Il existe des comptes rendus des analyses effectuées en laboratoire (preuve d’analyse de laboratoire) | Oui :  Non : | Veuillez fournir une courte description des résultats des analyses de laboratoire, notamment la teneur en AGT des échantillons. | Comptes rendus d’analyses de laboratoire |
| **Q5. Vérification des documents - aux points d’entrée** | | | |
| Il existe un plan d’inspection | Oui :  Non : | À quelle fréquence les inspections ont-elles été effectuées ? Combien de produits ont été inspectés chaque année depuis le début des inspections ? Quelle est la proportion de produits inspectés ? | Plan d’inspection |
| Les documents et/ou les pratiques concernés ont été examinés aux points d’entrée | Oui :  Non : | Quels types de documents ont été examinés aux points d’entrée (par exemple, les connaissements, les déclarations tarifaires et douanières) ou avant l’entrée (par exemple, l’enregistrement des importations soumis par les importateurs, le certificat de conformité, le rapport d’analyses de laboratoire) ? | Rapports d’inspection |
| Il existe des rapports d’inspection | Oui :  Non : | Veuillez décrire brièvement les résultats des inspections des installations. | Rapports d’inspection |
| **Q6. Analyses en laboratoire - aux points d’entrée** | | | |
| Une méthode de laboratoire validée est utilisée | Oui :  Non : | Quelle est la méthode de laboratoire utilisée (par ex. OMS, Association of Lab Analytical Collaboration (AOAC), American Oil Chemists’ Society (AOCS), Organisation internationale de normalisation (ISO)) ? | Méthode / Protocole de laboratoire |
| Il existe un plan d’échantillonnage | Oui :  Non : | Sur quelle base a été faite la collecte des échantillons ? Combien d’échantillons ont été collectés et analysés ? La taille d’échantillonnage est-elle représentative ? | Plan d’échantillonnage |
| Il existe des comptes rendus des analyses effectuées en laboratoire (preuve d’analyse de laboratoire) | Oui :  Non : | Veuillez fournir une courte description des résultats des analyses de laboratoire, notamment la teneur en AGT des échantillons. | Comptes rendus d’analyses de laboratoire |
| **Q7. Analyse des étiquettes - aux points d’entrée** | | | |
| Il existe une politique en matière d’étiquetage des AGT | Oui :  Non : | Veuillez fournir une courte description de la réglementation sur l’étiquetage des AGT et décrire les éventuelles dérogations ou éléments facultatifs | Document d’orientation sur l’étiquetage des AGT |
| Il existe un plan d’échantillonnage | Oui :  Non : | Sur quelle base a été faite la collecte des échantillons ? Combien d’échantillons ont été collectés et analysés ? La taille d’échantillonnage est-elle représentative ? Combien y a-t-il de points d’entrée et combien ont été inclus dans le plan d’échantillonnage ? | Plan d’échantillonnage |
| Il existe des comptes rendus de l’analyse des étiquettes | Oui :  Non : | Veuillez fournir une courte description des résultats de l’analyse des étiquettes, notamment la teneur en AGT déclarée des échantillons. Veuillez indiquer les quantités d’AGT dans chaque produit et préciser le % global de produits déclarant une teneur en AGT et le % de produits déclarant une teneur en AGT non conforme. | Comptes rendus d’analyses des étiquettes |

**II. Système d’application**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Liste de contrôle**  (« Oui » signifie qu’un document justificatif est fourni) | **Veuillez fournir une courte description** | **Documents et pièces[[3]](#footnote-3)**  **(Veuillez préciser le titre du document et la section ou la page exacte des renseignements utiles)** |
| Un suivi systématique des inspections et des infractions est en place**\*** | Oui :  Non : | Les rapports d’inspection sur les niveaux d’acides gras trans et la mention de leur éventuelle non-conformité à la réglementation sont-ils compilés dans une base de données, un site Web ou des rapports ? | Bases de données, site Web, rapports |
| Des inspections fondées sur les risques sont effectuées**\*** | Oui :  Non : | Les catégories d’aliments à haut risque[[4]](#footnote-4), les contrevenants récidivistes, et les installations ayant la capacité d’effectuer une hydrogénation partielle ont-ils été inspectés (par exemple, les tours d’hydrogénération) ? |  |
| Des sanctions sont prévues en cas d’infraction**\*** | Oui :  Non : | Quelles sont les sanctions prévues par la loi ? Combien de fois différentes sanctions ont-elles été effectivement infligées aux vendeurs d’aliments riches en acides gras trans ? | Constats d’infraction |

|  |
| --- |
| **Autres informations pertinentes (facultatif)** |
| Décrivez toutes autres informations pertinentes concernant la mise en œuvre, le contrôle et l’application de la politique, qui pourraient être utiles à la demande de validation pour les AGT. Décrivez toute initiative visant à surveiller les niveaux globaux d’acides gras trans dans l’alimentation classique des populations nationales et des sous-populations vulnérables ou exposées de manière disproportionnée. Décrivez toute action visant la consommation globale d’acides gras trans et les résultats, à partir de l’analyse d’échantillons de sang ou de lait maternel représentatifs. |

1. Les documents et pièces attendus sont indiqués à titre d’exemple. [↑](#footnote-ref-1)
2. Les documents et pièces attendus sont indiqués à titre d’exemple. [↑](#footnote-ref-2)
3. Les documents et pièces attendus sont indiqués à titre d’exemple. [↑](#footnote-ref-3)
4. Par exemple, les graisses de cuisson (p. ex., le shortening) ; les huiles de cuisson/friture ; le ghee végétal, les pâtes à tartiner (p. ex., la margarine) ; les produits de boulangerie (p. ex., les biscuits, les gâteaux, les pâtisseries, les beignets) ; les en-cas cuits au four ; les crèmes non laitières ; les confiseries ; les entrées frites ; les en-cas frits ; les aliments surgelés. [↑](#footnote-ref-4)