

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/525

25 octobre 2004

(04-4525)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

## RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN MATIÈRE DE NORMES ET RÉGLEMENTATIONS ALIMENTAIRES

Communication présentée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS)

### I. INTRODUCTION

1. Le présent document décrit les activités de renforcement des capacités de la FAO/l'OMS en ce qui concerne les questions relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des produits alimentaires, y compris les normes et réglementations alimentaires, qui ont été menées depuis septembre 2002 et présentent un intérêt pour les membres du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC.

### II. BESOINS EN MATIÈRE DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

2. C'est un fait bien connu que les négociations commerciales multilatérales du Cycle d'Uruguay et les Accords consécutifs sur l'application des mesures SPS et sur les obstacles techniques au commerce (OTC) ont débouché sur un nouveau contexte commercial international en matière d'alimentation et d'agriculture.

3. L'évolution des conditions pour le commerce international en ce qui concerne l'alimentation et l'agriculture a, dans tous les pays, des répercussions sur un grand nombre de secteurs, y compris la santé animale et végétale, la protection de l'environnement et le développement économique. Dans un grand nombre de pays en développement, les systèmes réglementaires et l'infrastructure ne sont pas suffisamment solides pour affronter le nouveau contexte commercial international. Ces pays se sont donc trouvés dans une situation de concurrence défavorable dans l'arène commerciale internationale et ont de grandes difficultés à participer de manière efficace aux discussions et aux prises de décisions dans les organes normatifs internationaux.

4. L'Accord SPS (article 9) et l'Accord OTC (article 12) mentionnent de manière spécifique le renforcement des capacités des pays en développement et la prise en compte en permanence des besoins particuliers des pays en développement Membres. En particulier, l'article 12.3 de l'Accord OTC énonce que "Dans l'élaboration et l'application des règlements techniques, des normes et des procédures d'évaluation de la conformité, les Membres tiendront compte des besoins spéciaux du développement, des finances et du commerce des pays en développement Membres, pour faire en sorte que ces règlements techniques, normes et procédures d'évaluation de la conformité ne créent pas d'obstacles non nécessaires aux exportations des pays en développement Membres". À l'appui de cette position, les chefs de secrétariat de la FAO, de l'OMS, de l'OMC, de la Banque mondiale et de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), dans une déclaration conjointe faite à l'occasion de la Réunion ministérielle de l'OMC qui s'est tenue à Doha en novembre 2001, se sont engagés à renforcer les capacités des pays en développement afin qu'ils puissent se conformer aux dispositions de l'Accord SPS.

5. Conformément aux mandats qui leur ont été confiés, la FAO et l'OMS ont entrepris diverses activités de renforcement des capacités conçues pour aider les pays en développement à améliorer la sécurité sanitaire des aliments et les systèmes de santé des animaux et des plantes. Avec les organisations internationales, les gouvernements nationaux, les institutions financières régionales et internationales et les ONG, différentes initiatives d'assistance technique et de renforcement des capacités ont été mises en place. Le plus souvent, une assistance technique est fournie pour examiner et analyser le cadre institutionnel dans lequel s'inscrit le contrôle des aliments et évaluer son efficacité, déterminer les principales faiblesses, et formuler des recommandations et propositions visant à établir des systèmes de contrôle alimentaire rationnels sur le plan technique qui sont conformes aux normes internationales en vigueur. Parmi les activités entrant dans le domaine du renforcement des capacités, on peut citer la formation des fonctionnaires chargés du contrôle des aliments et du personnel technique (gestionnaires du contrôle des aliments, inspecteurs et analystes des aliments) sous forme de séminaires, d'ateliers et de voyages d'études afin d'élargir les compétences dans le pays et d'accroître l'aptitude des autorités locales à mettre en œuvre des systèmes de contrôle des aliments exhaustifs, le renforcement des capacités de laboratoire de contrôle des aliments, la préparation de manuels de formation et de directives, l'appui à la création et au renforcement de comités nationaux du Codex, conseils et mise en place de cadres réglementaires.

### **III. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS RÉCENTES ET EN COURS AU NIVEAU MONDIAL**

#### *Activités internationales*

6. Pour donner suite au premier Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, qui a été positif, et avec le soutien et l'approbation des pays membres de la FAO et de l'OMS, le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires (FAO/ESNS) et l'OMS ont organisé le deuxième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments à Bangkok (Thaïlande) du 12 au 14 octobre 2004 sur le thème principal de "La mise en place de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments." Le Forum a axé ses travaux sur les deux sous-thèmes ci-après: i) le renforcement des services officiels de contrôle des aliments, et ii) l'épidémiologie-surveillance des maladies transmises par les aliments et les systèmes d'alerte rapide en matière de sécurité sanitaire des aliments. Un certain nombre d'activités parallèles annexes avaient été également organisées avant, pendant et après le Forum. Les rapports de ces activités figurent sur le site Web du Forum. Pour plus de détails sur le premier et deuxième Forum mondial, y compris le rapport final lorsqu'il sera disponible, voir l'adresse suivante: [www.foodsafetyforum.org/index\\_en.htm](http://www.foodsafetyforum.org/index_en.htm)

7. La FAO/ESNS et l'Institut de recherche pour le développement (IRD) ont animé une conférence sur la sécurité sanitaire des aliments dans des conditions extrêmes (Jaen (Espagne), 6-8 septembre 2004) pour examiner les questions relatives aux agents pathogènes d'origine alimentaire et aux facteurs antinutritionnels et toxiques dans les aliments fermentés produits dans des unités artisanales de production. Cette conférence a facilité l'échange d'informations et de points de vue entre des scientifiques et des experts de pays d'Afrique, d'Europe et de pays méditerranéens sur l'état d'avancement des connaissances scientifiques et réglementaires des unités artisanales. Pour plus de détails, voir l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/food/meetings\\_fermented\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings_fermented_en.stm)

8. La FAO/ESNS a coparrainé le XI<sup>ème</sup> symposium international sur les mycotoxines et les phycotoxines de l'Union internationale de chimie pure et appliquée (UICPA) qui s'est tenu du 17 au 21 mai 2004 à Bethesda, Maryland (États-Unis). Le symposium a évalué les progrès réalisés depuis le dernier symposium en 2000 par rapport aux objectifs généraux de la série et à l'évolution des perspectives mondiales en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les questions abordées étaient notamment les suivantes: les progrès réalisés en ce qui concerne la méthodologie; l'utilité de l'évaluation des risques et de son utilisation à des fins réglementaires; l'assurance qualité et le contrôle qualité, l'accréditation et la validation des méthodes des laboratoires, en particulier dans les pays en développement. Les progrès réalisés en matière de génomique pour déterminer et évaluer les

effets des mycotoxines et des phycotoxines sur la santé humaine et animale, ainsi que des stratégies de lutte ont été également examinés. Pour plus de détails sur le symposium, voir l'adresse suivante: [www.aoac.org/meetings1/iupac/main.htm](http://www.aoac.org/meetings1/iupac/main.htm)

9. La FAO/ESNS et l'OMS, en collaboration avec l'Institut international des sciences de la vie (ILSI) ont animé un atelier qui s'est tenu le 5 mars 2004 sur la détermination de la présence de protéines et/ou d'ADN dans les aliments dérivés de la biotechnologie moderne. L'atelier, qui a réuni 23 participants de neuf pays, a eu lieu au même endroit que la 25<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et juste avant cette session. Cet atelier visait à présenter aux délégués du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et à d'autres parties intéressées les outils, renseignements et données d'expérience disponibles pour déterminer la présence de protéines/d'ADN dans les aliments dérivés de la biotechnologie moderne. L'accent a été mis sur les similitudes et les différences entre les méthodes d'analyse chimique disponibles, et plus particulièrement sur la façon dont les facteurs biologiques peuvent affecter les résultats des mesures. Les efforts déployés actuellement en ce qui concerne l'élaboration, l'harmonisation et la validation des méthodes, notamment au sein de l'ISO, ont été décrits. Le programme complet de l'atelier est accessible à partir de l'adresse suivante: [www.fao.org/es/esn/food/capacity\\_workshops2004\\_en.stm](http://www.fao.org/es/esn/food/capacity_workshops2004_en.stm)

10. La FAO/ESNS a organisé une table ronde ministérielle le 3 décembre 2003 à l'occasion de la trente-deuxième session de la Conférence de la FAO, sur la dimension de la sécurité sanitaire des aliments dans la sécurité alimentaire. Le document de référence et le rapport final de cette table ronde sont disponibles à l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/food/meetings\\_mrt\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings_mrt_en.stm)

11. La FAO/ESNS et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) ont animé conjointement un atelier sur le "renforcement des capacités pour l'application des normes, directives et codes de pratique internationaux recommandés du Codex pour le contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires", qui a eu lieu du 20 au 24 octobre 2003 à Vienne (Autriche). Des cours de formation technique à l'intention de scientifiques/techniciens/cadres de laboratoire ont été également organisés en complément de ces ateliers dans diverses régions du monde. Pour plus de détails sur cet atelier et sur les cours de formation, voir l'adresse suivante: [www.iaea.org/programmes/nafa/d3/index.html](http://www.iaea.org/programmes/nafa/d3/index.html)

12. La FAO participe à un certain nombre d'activités concernant les bonnes pratiques agricoles et la sécurité sanitaire des aliments. Ces activités sont notamment les suivantes: une conférence sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux organisée conjointement avec l'International Feed Industry Federation (IFIF) à Rome du 29 au 31 octobre 2004; un symposium international sur la sécurité et l'hygiène dans le secteur laitier, organisé conjointement avec la Fédération laitière internationale (FLI) en Afrique du Sud, du 2 au 5 mars 2004; et un atelier international sur les bonnes pratiques à l'intention du secteur de la viande et de l'élevage, organisé à Windhoek (Namibie) du 6 au 8 avril 2004. Un atelier sur l'échinococcose a eu lieu au Maroc le 19 septembre 2003 et un autre sur la fasciolose - diagnostic et maîtrise - en Égypte le 12 janvier 2004. Un exposé sur la cysticercose: perspectives de la FAO - possibilités d'aide offertes par la FAO - a été présenté à la 19<sup>ème</sup> Conférence internationale de la World Association of Veterinary Parasitology (WAAVP) (Association mondiale de la parasitologie vétérinaire), aux États-Unis le 12 août 2003.

13. La FAO/ESNS et l'OMS ont animé conjointement un séminaire international sur la présence d'acrylamide dans les aliments: état actuel de la situation à Arusha (Tanzanie) le 16 mars 2003 qui s'est tenu juste avant la 35<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Ce séminaire a permis d'échanger des points de vue, de faire le point sur les travaux de recherche en cours et d'identifier les lacunes existantes en ce qui concerne la présence d'acrylamide dans les aliments. Des exposés ont été présentés par des représentants de la FAO/l'OMS, des États-Unis, de l'Institut conjoint pour la sûreté alimentaire et la nutrition appliquée (JIFSAN), de l'UE, de l'Australie, du Japon et de la Norvège et ils peuvent être consultés sur le site Web de la FAO à l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/jecfa/acrylamide\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/acrylamide_en.stm)

### ***Projets mondiaux***

14. La FAO/ESNS a mis en œuvre un projet mondial pour l'amélioration de la qualité des cafés par la prévention de la formation des moisissures qui a démarré en décembre 2000, et devrait prendre fin en juin 2005. Ce projet est exécuté au Brésil, en Colombie, en Côte d'Ivoire, en Inde, en Indonésie, au Kenya et en Ouganda, avec la collaboration permanente du Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), de l'Institut pour l'information scientifique sur le café (Institute for Scientific Information on Coffee – ISIC), et précédemment en collaboration avec l'Université du Surrey (Royaume-Uni). Le projet est financé par le Fonds commun pour les produits de base et par le gouvernement néerlandais. Grâce à un financement complémentaire, un élément pour la formation et la diffusion des meilleures pratiques pour la lutte contre l'ochratoxine A (OTA) en Équateur a été aussi intégré, et achevé en 2002.

15. L'approche du projet met l'accent sur le renforcement des capacités dans les pays producteurs de café, avec l'objectif de formuler des codes d'usages pour l'industrie du café. Les premières activités clés du projet concernent la définition des mécanismes de formation des moisissures, la détermination des points critiques pour leur maîtrise, l'évaluation des conditions optimales de séchage et l'élaboration des instruments nécessaires (c'est-à-dire, les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques de fabrication, et les points de contrôle critique pour l'analyse des risques (HACCP) pour maîtriser et suivre la formation de moisissures et la production d'ochratoxine A. En particulier, le projet renforce les capacités au niveau national au sein de l'industrie et des organismes concernés en ce qui concerne l'application des principes d'hygiène alimentaire agréés sur le plan international et d'une approche de sécurité sanitaire des aliments reposant sur le système HACCP tout au long de la chaîne de production et de transformation du café. Le projet renforce également la capacité d'analyse nécessaire pour appuyer les programmes nationaux de prévention et de maîtrise de la contamination du café par l'ochratoxine A.

16. La FAO/ESNS participe à un certain nombre d'activités de renforcement des capacités et d'assistance technique pour élaborer des politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et renforcer les capacités locales pour les fruits et légumes frais dans les pays en développement et a récemment mis en œuvre le projet mondial PFL/857 intitulé "Programme d'inventaire mondial, de documents de référence et de formation à la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais" destiné à des pays d'Amérique latine et des Caraïbes. Le projet est axé sur l'application des bonnes pratiques (bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques de fabrication) pour prévenir les dangers à des points appropriés tout au long de la chaîne de production des fruits et légumes frais (production et après-récolte - approche de la chaîne alimentaire "de l'agriculteur au consommateur"). Dans le cadre du projet, environ 150 fonctionnaires nationaux ont été formés comme multiplicateurs dans le cadre de séminaires sous-régionaux de "formation des formateurs" qui ont eu lieu à Santiago (Chili) en mars 2003, Antigua (Guatemala) en juillet 2003, à Cochabamba (Bolivie) en mars 2004, à Bridgetown (Barbade) en mai 2004.

17. Un cours de formation a été élaboré par la FAO/ESNS pour appuyer les cours de formation dans les pays et est disponible en anglais, en espagnol et en français (sur CD-ROM et en version papier), et il peut être consulté librement sur le site Internet de la FAO. Le cours/manuel de formation a été validé dans le cadre des ateliers sous-régionaux et comporte des exposés sous PowerPoint, une photothèque, des documents complets, des lectures recommandées, etc. concernant des questions relatives à la sécurité sanitaire et la qualité des fruits et légumes frais. En janvier 2004, la Base de données relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais a été lancée dans le cadre de la stratégie FAO/ESNS afin d'améliorer le partage d'informations entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire.

18. Dix-neuf pays d'Amérique latine ont bénéficié du soutien financier de la FAO pour mettre en œuvre des plans d'action nationaux faisant intervenir 60 organismes nationaux (secteur public et

secteur privé). Ces plans nationaux ont permis à environ 3 300 acteurs de la chaîne alimentaire d'être formés par les multiplicateurs dans le cadre de cours nationaux. En tout 1 000 manuels sur CD-ROM ont été distribués pour appuyer les cours nationaux de formation des formateurs, des matériels de formation locaux ont été produits et, dans certains pays, des initiatives ont débouché sur la création de groupes nationaux (commissions nationales) chargés d'examiner des questions relatives à la qualité et la sécurité sanitaire dans le secteur des fruits et légumes frais. Pour plus de détails, voir l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood\\_fruits\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood_fruits_en.stm)

### *Initiatives mondiales*

19. La FAO, l'OMS, l'OIE, l'OMC et la Banque mondiale ont établi en 2003 un Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce (MENDC) en vue de coordonner les efforts déployés par ces organisations pour renforcer les capacités dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments, de la préservation des végétaux et de la santé des animaux, et d'offrir un mécanisme de financement permettant aux pays et aux acteurs de mieux se conformer aux normes SPS de l'OMC. Le MENDC continuera, comme par le passé, de faciliter ou de favoriser l'échange d'informations, l'élaboration de bases de données, d'outils pédagogiques et de matériels de formation sur les questions SPS liées au commerce. Il facilite la tenue de consultations destinées à mieux coordonner les projets interinstitutions de renforcement des capacités et le financement de projets de renforcement des capacités dans différents pays ou dans le cadre d'initiatives régionales, notamment des activités associant le secteur public et le secteur privé. Les projets particuliers financés par le Mécanisme sont identifiés par les organisations partenaires, en consultation avec les pays en développement concernés. Un projet FAO(ESNS)/OMS visant à aider les pays à faible revenu à élaborer des normes alimentaires dans le cadre d'une application pilote de l'analyse des risques en Asie et dans le Pacifique, dont le financement par ce mécanisme a été approuvé en 2004 et sera mis en œuvre à la fin de 2004. Les pays et les acteurs intéressés sont encouragés à proposer des projets et à les soumettre au MENDC pour examen. Pour de plus amples détails sur le MENDC, voir l'adresse suivante: [www.standardsfacility.org](http://www.standardsfacility.org)

20. En février 2003, la FAO et l'OMS ont lancé un Projet et Fonds d'affectation spéciale pour l'amélioration de la participation au Codex afin d'accroître la participation des pays en développement et des pays en transition aux travaux essentiels de la Commission du Codex Alimentarius. Le Fonds apporte un appui financier qui permet à ces pays d'améliorer leur participation à l'établissement de normes mondiales relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments, ainsi que leur capacité de mise en œuvre de ces normes dans leur propre pays. Grâce à la générosité de plusieurs donateurs, le seuil minimum de 500 000 dollars EU a été atteint au début de mars 2004, ce qui a permis au Fonds de devenir pleinement opérationnel. À la fin de 2004, environ 90 pays auront bénéficié du Fonds. De plus amples renseignements et des formulaires de demandes pour 2005 sont disponibles à l'adresse suivante: [www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/](http://www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/) en anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe.

21. Au début de 2004, la FAO et l'OIE ont lancé une initiative conjointe intitulée "Cadre global pour une lutte progressive contre les maladies animales transfrontalières" (Programme GF-TADs). Certaines des maladies examinées dans ce programme présentent un intérêt pour la santé publique et les activités menées par la FAO et l'OIE auront comme objectif global de renforcer les services vétérinaires.

22. Conformément aux résolutions de l'Assemblée mondiale de la santé demandant une amélioration de la communication entre l'OMS et ses États membres dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, l'OMS, en collaboration avec la FAO met actuellement en place un Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) officiel qui sera utilisé pour communiquer rapidement et de manière ciblée divers renseignements en vue de protéger la santé publique. Une partie d'INFOSAN sera consacrée à des situations d'urgence en matière de sécurité alimentaire (INFOSAN EMERGENCY) en cas de risque imminent de maladie grave ou de mort.

23. L'OMS administre également un réseau mondial de laboratoires et de particuliers intervenant dans la surveillance, l'isolation, l'identification et les essais d'antibio-résistance concernant *Salmonella* (Global Salm-Surv). Le réseau qui relie quelque 800 membres de près de 500 institutions dans 138 pays est actuellement étendu de manière à englober d'autres agents pathogènes importants d'origine alimentaire, par exemple *Campylobacter*. Le Système mondial de surveillance continu de l'environnement/Programme d'évaluation et de surveillance de la contamination des aliments (GEMS/Aliments) a été mis en place dans 13 pays francophones, principalement d'Afrique, dans le cadre du troisième atelier international et cours de formation sur l'étude de la ration alimentaire totale qui s'est tenu en mai 2004. L'atelier a présenté les méthodes et les technologies les plus récentes, grâce auxquelles les études sur la ration alimentaire totale demeurent l'instrument d'évaluation de l'exposition le plus efficace sur le plan des coûts pour évaluer l'exposition humaine aux substances chimiques dans les produits alimentaires.

### ***Outils mondiaux disponibles***

24. Outre la mise en œuvre directe d'activités dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement, la FAO et l'OMS élaborent des orientations et des matériels techniques qui seront utilisés par d'autres organismes de mise en œuvre qui s'occupent de ces questions. Cela permet d'élargir l'impact de l'assistance technique fournie et de le rendre plus durable. Plusieurs outils sont également en cours d'élaboration. Plusieurs outils ont été mis au point en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments.

25. La FAO, souvent en collaboration avec l'OMS, organise des **consultations d'experts/ateliers** pour donner des orientations et des avis au système du Codex et aux gouvernements nationaux sur des questions particulières telles que l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments issus d'animaux génétiquement modifiés:

([www.fao.org/es/esn/food/risk\\_biotech\\_animal\\_fr.stm](http://www.fao.org/es/esn/food/risk_biotech_animal_fr.stm));

utilisation d'antimicrobiens non humains et résistance antimicrobienne:

([www.fao.org/es/ESN/food/meetings\\_antimicrobial\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings_antimicrobial_en.stm));

l'utilisation d'une approche de bonnes pratiques agricoles:

([www.fao.org/prods/GAP/gapindex\\_en.asp](http://www.fao.org/prods/GAP/gapindex_en.asp)); et

agents pathogènes présents dans les préparations en poudre pour nourrissons et qui constituent un sujet de préoccupation:

([www.fao.org/es/ESN/food/risk\\_mra\\_riskassessment\\_entero\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/risk_mra_riskassessment_entero_en.stm)).

Certains des rapports sur ces consultations d'experts peuvent être téléchargés à partir du site Web de la FAO et la plupart des rapports sont disponibles, en version papier, dans différentes langues, sur la page des publications de la FAO à l'adresse suivante:

[www.fao.org/es/ESN/publications/publications\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm)

26. La FAO/ESNS et l'OMS publient une série de directives sur des sujets en rapport avec **les évaluations des risques microbiologiques**. Par exemple, la troisième publication de cette série intitulée "Directives concernant la caractérisation des dangers présentés par des agents pathogènes présents dans les aliments et dans l'eau" (MRA Série n° 3) s'efforce de fournir un cadre pratique et une approche structurée pour la caractérisation des dangers microbiologiques. Elle a pour objet d'aider les scientifiques d'organismes publics et les chercheurs à identifier les points à examiner, la méthode à suivre pour intégrer les données émanant de différentes sources et la méthode de modélisation de la relation dose-effet. Ces directives sont disponibles à l'adresse suivante: [www.fao.org/es/esn/food/risk\\_mra\\_hazard\\_fr.stm](http://www.fao.org/es/esn/food/risk_mra_hazard_fr.stm)

27. La FAO/ESNS et l'OMS ont élaboré et publié conjointement (en 2003) le document intitulé **Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments – Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments** pour aider les autorités nationales, en particulier dans les pays en développement, à améliorer leurs systèmes de contrôle des aliments. Cette publication remplace les directives antérieures (1976). Ces directives indiquent des stratégies pour renforcer les

systèmes de contrôle des aliments afin de protéger la santé publique, de prévenir la fraude et la tromperie, d'éviter l'altération des aliments et de faciliter les échanges. Outre les autorités nationales, elles aideront d'autres parties prenantes (associations de consommateurs et organisations industrielles et commerciales, groupements d'agriculteurs et tout autre groupement ou association) qui influent sur la politique nationale dans ce domaine. Les directives sont maintenant disponibles sous forme électronique à l'adresse suivante:

en anglais ([www.fao.org/es/ESN/food/control\\_FCS\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/control_FCS_en.stm)),

en espagnol ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/guideFCS\\_es.pdf](http://ftp.fao.org/es/esn/food/guideFCS_es.pdf)) et le seront bientôt en français et en arabe.

Des versions papier peuvent être commandées en anglais, français, espagnol et arabe à l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/publications/pub\\_control\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub_control_en.stm)

28. Un exemple de *structure possible de loi sur les produits alimentaires* a été élaboré par la FAO/ESNS et l'OMS et est fondé sur un certain nombre de lois actuellement en vigueur dans les pays développés et les pays en développement. Comme les ministères ou les organismes chargés du contrôle des produits alimentaires varient selon les pays, le projet a été élaboré en termes généraux de façon à pouvoir être adapté aux situations locales. Il a été examiné et approuvé lors des réunions conjointes FAO/OMS des pays des régions d'Afrique et d'Asie et est disponible sur le site Web de la FAO à l'adresse suivante: [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/foodlaw.pdf](http://ftp.fao.org/es/esn/food/foodlaw.pdf)

29. Systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments – Un manuel de formation élaboré par la FAO/ESNS sur l'hygiène alimentaire et le système HACCP est disponible électroniquement à l'adresse suivante:

en anglais (<http://www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm>);

en français ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual\\_fr.pdf](http://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_fr.pdf));

en espagnol ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual\\_es.pdf](http://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_es.pdf)); et

en russe (<http://www.fao.org/DOCREP/006/W8088R/W8088R00.HTM>),

ou sous forme de publication dans ces quatre langues à l'adresse suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub\\_quality\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub_quality_en.stm)

30. Le *Manuel sur l'application du Système de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) pour la prévention et le contrôle des mycotoxines élaboré par la FAO(ESNS)/AIEA* est disponible sous forme électronique à l'adresse suivante:

en anglais ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/mycotoxin\\_manual.pdf](http://ftp.fao.org/es/esn/food/mycotoxin_manual.pdf));

en espagnol ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/haccp\\_micotoxinas.pdf](http://ftp.fao.org/es/esn/food/haccp_micotoxinas.pdf));

ou sous forme de publication (en anglais, français, espagnol à l'adresse suivante) [http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub\\_quality\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub_quality_en.stm). Le manuel sera bientôt disponible sous forme électronique également en français.

31. Des manuels de formation et des guides sur *la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur des aliments vendus sur la voie publique* sont également disponibles dans différentes langues sous forme de publications sur la page des publications de la FAO à l'adresse suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm)

Un *guide didactique de formation des vendeurs ambulants de produits alimentaires*, matériel conçu pour des cours de formation, est disponible sous forme électronique en anglais et en espagnol à l'adresse suivante: [www.rlc.fao.org/prior/segalim/accalim/Guias/faoguias.html](http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/accalim/Guias/faoguias.html)

32. La FAO/ESNS a également publié de nombreux *manuels sur l'inspection des aliments*, dont une série de 14 manuels sur le contrôle de la qualité des aliments. Des versions papier de ces manuels sont disponibles dans différentes langues sur la page des publications de la FAO à l'adresse suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm)

33. La FAO/ESNS a mis au point un **module et manuel de formation**, ainsi qu'une **base de données des ressources** disponibles en ce qui concerne **l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et légumes frais**, que l'on peut consulter librement sur les pages Web de la FAO

ou sous forme de CD-ROM en anglais, français et espagnol à l'adresse suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood\\_fruits\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood_fruits_en.stm)

34. La FAO/ESNS et l'OMS servent de forum pour l'échange d'informations sur l'acrylamide par voie électronique dans le cadre d'un réseau intitulé "**acrylamide InfoNet**", qui est exploité par l'Institut conjoint pour la sûreté alimentaire et la nutrition appliquée (JIFSAN) (Office de contrôle des médicaments et des produits alimentaires des États-Unis et Université du Maryland). La base de données de recherche contient maintenant plus de 100 projets et un "Appel à données sur les niveaux d'acrylamide présents dans les aliments et la ration alimentaire totale" a été lancé en juillet 2003. Infonet est disponible à l'adresse suivante: [www.acrylamide-food.org/](http://www.acrylamide-food.org/)

35. La FAO a élaboré une série de **fiches d'information sur des questions touchant au commerce** pour la Conférence ministérielle de l'OMC à Cancún en 2003. La fiche n° 14 de cette série porte l'application de mesures non tarifaires, comme les normes alimentaires, et les activités menées par la FAO pour aider les pays à se conformer à ces mesures. Toute la série des fiches d'information est disponible à l'adresse suivante: [www.fao.org/docrep/005/y4852e/y4852e00.htm](http://www.fao.org/docrep/005/y4852e/y4852e00.htm)

36. En janvier 2004, la FAO, conjointement avec la FIL, a publié un **Guide des bonnes pratiques laitières**. La FAO est en train de finaliser la publication d'un "**Manuel de bonnes pratiques pour le secteur de la viande**", financée par le secteur privé. Le manuel fournira des orientations pratiques pour les producteurs primaires et il devrait également servir de guide aux responsables d'abattoirs et au secteur de la viande. Axé sur une approche de l'analyse des risques, il sera utile aux vétérinaires qui ont un rôle de supervision dans l'hygiène de la viande. La publication porte sur des questions telles que l'application des principes de la gestion des risques au secteur de la viande, l'hygiène de la viande appliquée à la production primaire, le transport, la manutention, l'étourdissement, la traçabilité des animaux, et le contrôle des opérations de transformation.

37. Afin de permettre aux utilisateurs d'obtenir des renseignements complets sur les normes internationales, les règlements nationaux, les évaluations scientifiques et d'autres renseignements officiels sur les mesures sanitaires et phytosanitaires émanant d'une seule et même source, la FAO dirige une initiative interinstitutions visant à mettre au point et à gérer un portail sur Internet – **le Portail international pour la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et végétale**. Ce portail permet aux utilisateurs de laisser de côté des renseignements secondaires (interprétés) ainsi que des documents qui ne sont peut-être plus d'actualité et qu'il est possible de trouver en utilisant les outils habituels de recherche sur Internet, et de privilégier les sources officielles précises dans les trois grandes disciplines que sont la sécurité sanitaire des produits alimentaires, la santé des animaux et la préservation des végétaux.

38. Depuis novembre 2004, le portail comporte des références à plus de 15 000 articles extraits des trois organes de normalisation reconnus dans le domaine des mesures sanitaires et phytosanitaires, ainsi que de la Convention sur la diversité biologique (CDB), la FAO, l'OMS, et l'OMC. Il comporte également des modules de démonstration pour près de 400 articles provenant des États-Unis et de l'UE et des ensembles de données plus restreints émanant de divers pays en développement. La version 1.0 du portail a été lancée officiellement le 25 mai 2004 à l'occasion de la Conférence régionale FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Asie et le Pacifique à Seremban (Malaisie). Le portail est maintenant accessible librement sur la page Web de la FAO "Domaine prioritaire pour une action interdisciplinaire – biosécurité" à l'adresse suivante: [www.fao.org/biosecurity](http://www.fao.org/biosecurity) ou directement à l'adresse suivante: [www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org). Les utilisateurs intéressés sont invités à utiliser le portail, partager le lien avec d'autres utilisateurs et donner leur avis à l'équipe de projet de la FAO sur le contenu et la facilité d'utilisation du portail. Des travaux sont en cours en vue d'ajouter des renseignements plus détaillés émanant des sources actuelles, dont le Codex, le Comité mixte d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides, ainsi que des données émanant d'autres pays. Un programme de



renforcement des capacités en rapport avec le portail est également prévu. De plus amples renseignements sur le projet concernant le portail figurent dans le document CAC27/INF/4.

39. Afin d'améliorer l'échange d'informations et la communication avec les parties prenantes dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, la FAO/ESNS distribue un bulletin électronique mensuel, le ***Food Safety and Quality Update***, à plus de 2 500 abonnés pour fournir des renseignements sur les faits récents et les activités à venir de la FAO et du Codex en rapport avec la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. D'autres parties qui souhaiteraient recevoir le bulletin peuvent également s'abonner en suivant les instructions simples figurant sur le bulletin même. Le bulletin actuel et un dossier d'archives des anciens bulletins sont disponibles à l'adresse suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/fsqu\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/fsqu_en.stm). L'OMS envoie aussi périodiquement un bulletin électronique le ***Food Safety News***, à des parties intéressées portant sur les activités de l'OMS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Ce bulletin est disponible à l'adresse suivante: <http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/en/>

#### ***Outils mondiaux en cours d'élaboration***

40. La FAO/ESNS participe aux travaux qui ont débuté avec la nouvelle équipe d'action FIL/ISO/AOAC sur les bactéries lactiques concernant des **méthodes d'évaluation des micro-organismes probiotiques** pour donner suite aux recommandations de la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des propriétés santé et nutritionnelles du lait en poudre additionné de bactéries lactiques vivantes, qui s'est tenue à Cordoba (Argentine) en 2001.

41. La FAO/ESNS et l'OMS sont en train de finaliser un cours de formation sur CD-ROM sur **l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments** qui comprend un manuel de présentation d'ensemble, un module de formation, des études de cas sur l'analyse des risques et un accès aux ressources de la FAO/OMS en rapport avec l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Un atelier FAO(ESNS)/OMS a eu lieu à Bali (Indonésie) le 4 mars 2004 pour présenter le cours à quelques utilisateurs potentiels et fournir aux participants des outils pratiques pour l'analyse des risques. Le rapport de l'atelier est disponible à l'adresse suivante: [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/bali\\_report\\_mar04.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/bali_report_mar04.pdf)

42. Afin d'aider les pays à **évaluer les besoins en matière de renforcement des capacités pour le contrôle des aliments**, la FAO/ESNS et l'OMS préparent actuellement une publication conjointe sur cette question pour aider les pays à identifier et classer par ordre de priorité les domaines qui nécessitent un renforcement des capacités. Cette publication en est au stade final de l'approbation et de l'impression.

43. La FAO/ESNS et l'OMS élaborent actuellement un manuel de formation sur **l'amélioration de la participation aux travaux du Codex**, destiné à renforcer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire et de qualité des aliments par une participation accrue au processus du Codex. Il a été testé sur le terrain en Afrique et dans le Pacifique et devrait être disponible, dans sa forme finale, à la fin de 2004. Le manuel fournit des renseignements sur le processus du Codex et l'élaboration de programmes nationaux du Codex. Il devrait servir à la fois de document de référence pour ceux qui participent aux activités nationales du Codex et d'outil de formation pour les cours de formation nationaux/régionaux sur le Codex. En outre, le manuel est un outil important de renforcement des capacités dans le cadre des programmes en cours de la FAO et de l'OMS pour accroître la participation effective aux activités du Codex et il devrait être d'une grande aide quand il sera utilisé parallèlement à une participation directe aux réunions du Codex d'un nombre croissant de pays financée par le Fonds fiduciaire FAO/OMS du Codex.

44. Dans le cadre d'un projet sur le terrain ayant trait à la sécurité des produits alimentaires vendus sur la voie publique, la FAO/ESNS est en train de préparer un **manuel de formation des formateurs sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires vendus sur la voie publique** pour

aider les pays à améliorer la sécurité sanitaire de cette importante source d'alimentation pour de nombreuses cultures.

45. La FAO est en train de finaliser les publications suivantes:

- Manuel sur l'**utilisation prudente des antimicrobiens**
- Manuel FAO/ESNS sur les **biotoxines marines**; et
- **Réglementation mondiale des mycotoxines présentes dans les produits alimentaires et les aliments pour animaux en 2003** (FAO/ESNS)

46. Ces dernières années, l'OMS a établi des règles visant à promouvoir la production et la manipulation sans risque d'aliments, les **cinq clés d'une alimentation sans risque**: conserver séparément les aliments crus et cuits en veillant à la propreté, bien cuire les aliments, conserver les aliments à des températures appropriées et utiliser de l'eau potable et des matières premières sûres. L'OMS élabore actuellement un manuel de formation sur la sécurité sanitaire des aliments en se fondant sur les cinq clés d'une alimentation sans risque. Ce manuel vise à faciliter la mise en œuvre des cinq clés au niveau des pays. Lorsqu'il sera distribué, le manuel fournira des renseignements pertinents sur la sécurité sanitaire des aliments.

47. Tous ces matériels, une fois finalisés, seront publiés dans différentes langues en vue d'une utilisation plus large par les pays membres.

#### **IV. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS, RÉCENTES ET EN COURS, MENÉES AU NIVEAU RÉGIONAL**

##### **A. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN AFRIQUE**

##### **ACTIVITÉS RÉGIONALES**

##### ***Ateliers régionaux***

48. Un atelier sur les systèmes de contrôle des denrées alimentaires: Approches concrètes pour la région de l'Afrique australe a été organisé le 1<sup>er</sup> septembre 2003 par la FAO(ESNS)/OMS, en collaboration avec l'Institut international des sciences de la vie (ILSI). L'atelier s'est tenu à Pretoria (Afrique du Sud) juste avant le Congrès de l'Association sud-africaine de la science et des technologies de l'alimentation (SAAFoST) et l'exposition qui a eu lieu au même endroit du 2 au 4 septembre 2003. L'atelier a réuni des participants de chacun des 14 pays de la Communauté du développement de l'Afrique australe, ainsi que des délégués locaux. Des exposés ont été présentés par des représentants de la FAO, de l'OMS, de la Food Safety Authority d'Irlande (Autorité de sécurité sanitaire des aliments), du Ministère sud-africain de la santé, du Bureau tanzanien des normes, du Ministère mauricien de l'agriculture et du Programme de la Banque mondiale pour le renforcement des capacités en ce qui concerne le commerce, les normes et la sécurité sanitaire des aliments. Pour plus de détails sur l'atelier, voir l'adresse suivante:

[http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity\\_workshops2003\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2003_en.stm)

49. La FAO a également organisé un séminaire sur la sécurité sanitaire des aliments pour animaux en Afrique, en liaison avec le Forum des associations de fabricants d'aliments pour animaux, le 9 mars 2004, en Afrique du Sud.

##### ***Projets régionaux de la FAO***

50. Un projet FAO/ESNS destiné à former de petites et moyennes entreprises privées en matière de HAACP, de bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) et de bonnes pratiques de fabrication (BPF) au Bénin, au Burkina Faso, en Côte d'Ivoire, au Mali, au Niger et au Sénégal a été lancé en septembre 2001. Son principal objectif est d'aider les États membres à améliorer la qualité des

aliments afin de protéger les consommateurs et de leur faciliter l'accès aux marchés internationaux. À l'appui de cet objectif, des cours de formation seront organisés au niveau régional pour la formation des formateurs en BPH et HAACP, et au niveau national pour les entreprises. Un cours de formation régional et six cours nationaux ont eu lieu, dont le dernier du 10 au 19 juin 2003, à Dakar (Sénégal). Pour plus de détails, voir l'adresse suivante:

[http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity\\_projects\\_africa\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_projects_africa_en.stm)

51. Un programme régional spécial pour la sécurité sanitaire des aliments concernant les pays de l'Union économique et monétaire ouest-africaine (UEMOA) a débuté en décembre 2001 et se terminera en décembre 2004. Le projet a été mis en œuvre par plusieurs divisions de la FAO. Les activités entreprises au titre de la première phase par le Groupe du contrôle des aliments et de la protection du consommateur visaient à mieux harmoniser les règlements et à améliorer la capacité institutionnelle des organismes chargés du contrôle des aliments. Les activités du projet comprennent l'examen des lois existantes sur les aliments et l'harmonisation régionale, la formation des inspecteurs chargés du contrôle des aliments et l'amélioration des équipements de laboratoire. L'examen des systèmes existants de contrôle des aliments (notamment des textes juridiques et réglementaires, des procédures d'inspection et des techniques et capacités d'analyse) a été achevé et des propositions régionales visant à apporter des améliorations à court, moyen et long termes ont été présentées lors d'une réunion technique à Ouagadougou (Burkina Faso) du 16 au 18 juin 2003. Des activités pilotes de formation et la fourniture de matériels d'analyse ont suivi cette réunion.

52. Au début de 2004, la FAO a lancé un projet visant à améliorer la qualité et la quantité de l'acacia (utilisé pour fabriquer la gomme arabique, un additif alimentaire naturel multifonctionnel) pour aider les ruraux pauvres qui vivent dans les zones semi-arides de six pays africains en bordure du Sahara à parvenir à l'autosuffisance.

53. Un projet visant à réduire les pertes après récolte et à augmenter la sécurité sanitaire du lait et des produits laitiers en Afrique subsaharienne a été approuvé et les activités entreprises sont dans la première phase. Son objectif général est d'augmenter l'offre et la commercialisation du lait et des produits laitiers sans risque, en mettant l'accent sur le secteur laitier non structuré et les vendeurs ambulants. Le projet sera mis en œuvre par la Division de la production et de la santé animales avec l'assistance technique du Groupe du contrôle des aliments et de la protection du consommateur (de l'ESNS). Il vise à augmenter la capacité technique de mise en œuvre des bonnes pratiques en matière d'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication et à améliorer les techniques d'inspection. Le consommateur sera sensibilisé grâce à des modes de communication appropriés utilisant divers supports pour diffuser des messages appropriés. À la fin du projet un atelier réunissant les parties concernées sera organisé.

54. La FAO a mis en œuvre un projet en mars 2004 pour aider les pays qui sont membres de l'Union africaine à établir un Marché commun des produits alimentaires de base. Le projet devrait être achevé en septembre 2005 et il est mis en œuvre conjointement par le Service des denrées alimentaires de base et le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO.

### ***Projets régionaux de l'OMS***

55. Dans la région africaine, la campylobactériose, la salmonellose, la shigellose, le brucellose, l'hépatite, les intoxications alimentaires dues à *Staphylococcus aureus* et à *Bacillus cereus*, les infections dues à *Escherichia coli* et le rotavirus sont des sources de préoccupation. Le choléra, dont il a été démontré qu'il était souvent d'origine alimentaire, est également endémique dans la région. Les résidus de pesticides, les mycotoxines, d'autres toxines qui existent déjà dans la nature, et les contaminants physiques présents dans les aliments posent aussi des problèmes sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments.

56. Le Bureau régional de l'OMS a réalisé une étude sur la salubrité des aliments dans laquelle sont analysés les risques pour la santé associés à la manipulation des aliments. Un séminaire de sensibilisation a été organisé à Bamako à l'intention des coordinateurs nationaux de la sécurité sanitaire des aliments. Les résultats de l'étude régionale ont été examinés à cet atelier qui a réuni 60 participants de 30 pays.

57. Le Botswana a organisé des ateliers dans six communautés. Une aide a été apportée au Kenya et à la Gambie pour les aider à mettre au point des outils de surveillance des maladies d'origine alimentaire, et des inspecteurs chargés du contrôle des aliments et d'autres fonctionnaires concernés ont été formés en Algérie, au Botswana, au Kenya et au Zimbabwe. Le Nigéria et le Tchad ont procédé à une analyse de la situation de leur programme national. La Gambie a examiné son projet de Loi nationale sur les produits alimentaires et Madagascar a mené un certain nombre d'activités de sensibilisation.

58. Le Bureau régional de l'OMS a participé à l'atelier conjoint FAO/OMS sur les systèmes de contrôle des aliments – Approches concrètes de la Communauté pour le développement de l'Afrique australe et présenté un document intitulé "Surveillance des maladies d'origine alimentaire - instrument permettant d'établir des priorités dans les programmes de contrôle des aliments". Il a également contribué à la création d'un marché conforme aux impératifs de santé au Mozambique et organisé un cours de formation à l'échelon international dans le cadre du programme Global Salm-Surv de l'OMS à l'intention de pays francophones à Yaoundé (Cameroun).

59. Le Bureau régional de l'OMS a élaboré une série de documents d'information sur le Codex qui résumaient les décisions importantes prises par les Comités du Codex. Un guide de formation pour le commerce informel des aliments portant sur les causes des maladies d'origine alimentaire et la manipulation sans risque des aliments a été établi et il sera finalisé en 2004. Il sera utilisé dans les activités de formation destinées à améliorer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique dans la Région.

60. Le 53<sup>ème</sup> Comité régional qui s'est tenu à Johannesburg (Afrique du Sud) en septembre 2003, a adopté une résolution sur la salubrité des aliments après examen d'un document intitulé "Salubrité des aliments et santé – Analyse de la situation et perspectives".

61. La résolution priait instamment les États membres: i) d'élaborer ou de mettre à jour des politiques et des législations relatives à la salubrité des aliments et basées sur une évaluation scientifique des facteurs de risque et une prévention prenant en compte toute la chaîne alimentaire; ii) de garantir l'harmonisation des règlements sur la salubrité des aliments avec les normes et standards internationaux relatifs aux aliments, y compris par une participation active des pays aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités; iii) d'intégrer ou de renforcer l'éducation et l'information en matière de salubrité des aliments aux programmes de formation ciblant les manipulateurs des aliments à tous les niveaux, les consommateurs, les producteurs et les fermiers; iv) d'intégrer ou d'accorder davantage de place aux questions relatives à la salubrité des aliments dans les programmes d'enseignement, depuis les écoles primaires jusqu'à l'enseignement supérieur; v) de mettre en place un réseau de laboratoires dotés d'infrastructures fonctionnelles et de ressources adéquates dans le cadre du système national de surveillance assurant la préparation et la réponse des pays face aux risques liés aux aliments; et vi) d'assurer la coordination et la constitution de réseaux aux niveaux national, inter-pays et régional entre les divers intervenants, y compris le secteur privé.

62. Elle priait le Directeur régional: i) de poursuivre le plaidoyer en faveur de l'intégration de la salubrité des aliments aux stratégies et objectifs nationaux de développement; ii) de fournir un appui technique pour l'élaboration et la mise en œuvre de politiques et de législations relatives à la salubrité des aliments; iii) de promouvoir la recherche et la surveillance concernant la salubrité des aliments; et iv) de renforcer la collaboration avec les autres partenaires internationaux et organismes concernés

afin que les décisions concernant la salubrité des aliments et les questions de santé liées aux nouvelles technologies, y compris aux aliments génétiquement modifiés, reposent sur des bases scientifiques.

### *Activités nationales*

#### **Projets de la FAO sur le terrain**

63. Dans le cadre de son Programme de coopération technique, le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO a mis en œuvre de nombreux projets sur des aspects importants du contrôle des aliments dans de nombreux pays. Ce programme est conçu pour aider les États membres à faire face à leurs besoins les plus urgents en matière de développement. Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, il s'agit notamment de renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments, les installations de laboratoire et les capacités d'analyse, et de mieux permettre aux États membres de se conformer aux nouvelles mesures de réglementation commerciale. Les projets entrepris au titre de ce programme durent généralement un ou deux ans, une seconde phase de financement étant possible si cela se justifie. Certains projets sont réalisés avec d'autres groupes au sein de la FAO, comme cela a été indiqué.

64. Un projet visant à garantir la qualité des produits alimentaires au Bénin a été approuvé en septembre 2003, et se poursuivra jusqu'en juin 2005. Le projet appuiera la mise en œuvre d'un système de gestion et d'assurance qualité pour les produits agricoles.

65. La FAO a entrepris un projet conçu pour améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique au Bénin. Les résultats attendus du projet sont principalement la réduction des effets négatifs de la pollution urbaine sur la santé des consommateurs et l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments à tous les niveaux, du producteur au consommateur. Ce projet comporte un volet formation important pour les producteurs horticoles, les vendeurs ambulants, les vendeurs de produits alimentaires en gros et au détail sur la voie publique et les inspecteurs chargés du contrôle des aliments. Une stratégie nationale sera élaborée pour définir les mesures que devront prendre les organismes gouvernementaux compétents pour assurer la viabilité des résultats du projet. Le projet a été approuvé en septembre 2003 et devrait se poursuivre jusqu'en février 2005.

66. La première phase d'un projet destiné à améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique à Bobo Dioulasso (Burkina Faso) a démarré en septembre 2002 et s'est poursuivie jusqu'en décembre 2003. La mise en œuvre de la deuxième phase s'échelonne entre janvier et décembre 2004. Les principales activités comprendront une étude de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique, la formation des vendeurs ambulants aux bonnes pratiques en matière d'hygiène et des inspecteurs aux techniques de contrôle des aliments, et l'élaboration d'une stratégie au niveau municipal pour améliorer encore la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique.

67. Un projet prévu au titre du Programme de coopération technique de la FAO a été approuvé en mai 2004 en vue d'appuyer la mise en œuvre d'une stratégie visant à contrôler et surveiller la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans la République démocratique du Congo. Le projet devrait se poursuivre jusqu'en octobre 2005.

68. Un projet destiné à renforcer le Système national de contrôle des aliments au Gabon a démarré en octobre 2003 et devrait se poursuivre jusqu'à la fin de 2004. Son objectif est d'aider le pays à améliorer l'efficacité du contrôle des produits alimentaires commercialisés moyennant la formation d'inspecteurs chargés du contrôle des aliments et du personnel de laboratoire. Un autre objectif est de définir les stratégies nécessaires pour améliorer la qualité des aliments préparés vendus sur la voie publique.

69. Un projet destiné à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique en Guinée-Bissau a été financé en octobre 2002 et se poursuivra jusqu'en novembre 2004.

Les objectifs du projet sont de définir des mesures concrètes pour garantir la qualité et la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique et protéger les consommateurs, et de mieux intégrer le secteur des aliments vendus sur la voie publique dans le contexte socioéconomique de l'urbanisation. Ces objectifs seront atteints moyennant la réalisation d'études diagnostiques du secteur des aliments vendus sur la voie publique portant sur les pratiques en matière d'hygiène, les infrastructures sanitaires, le cadre juridique et les aspects socioéconomiques en vue d'élaborer un plan d'action visant à améliorer les conditions environnementales quand les aliments sont vendus sur la voie publique et de garantir une préparation des aliments conforme aux règles d'hygiène. Une série d'ateliers sera organisée pour améliorer le contrôle du secteur. Des vendeurs ambulants et autres recevront une formation destinée à améliorer les pratiques en matière d'environnement et d'hygiène et une campagne sera menée pour sensibiliser les consommateurs aux questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique.

70. Un projet destiné à appuyer le secteur alimentaire informel en Guinée a démarré en juin 2003 et devrait se poursuivre jusqu'en janvier 2005. Son objectif est d'aider le gouvernement à définir les stratégies nécessaires pour améliorer la qualité des aliments préparés et vendus sur la voie publique. Le projet prévoit la réalisation d'études et d'activités possibles avant essai visant à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments vendus sur la voie publique. Les consommateurs recevront des informations sur les associations et les autres organismes s'occupant de la protection de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments et les autres sources d'information possibles sur cette question leur seront indiquées.

71. Un projet visant à renforcer les capacités et à faciliter l'examen de la législation sanitaire et phytosanitaire en Namibie a été financé en mai 2004, et devrait se poursuivre jusqu'en novembre 2005. Le projet est mis en œuvre par le Service juridique de la FAO et le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires.

72. Un projet visant à mettre en œuvre un Programme national intégré sur la salubrité des aliments au Nigeria a été approuvé en septembre 2004. Ce projet avait été proposé à la suite d'une mission sur le terrain dans ce pays.

73. Un fonctionnaire de la FAO s'est rendu en mission au Rwanda en mai 2004 pour formuler des conseils sur l'élaboration d'une législation concernant la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale dans le cadre de la deuxième phase d'un projet concernant la législation en matière de médicaments vétérinaires exécuté dans le cadre du Programme de coopération technique.

74. Un projet destiné à faciliter le contrôle au Sénégal des résidus de pesticides dans les fruits et légumes destinés à l'exportation a été approuvé. Le projet, financé en mai 2003, est coordonné par la Division de la production végétale de la FAO, en collaboration avec le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO.

75. Un projet visant à renforcer le système national de contrôle des aliments et l'organisation du Codex au niveau national a démarré en Tanzanie en février 2003 et devrait se poursuivre jusqu'à la fin de 2004. Son objectif est d'améliorer la qualité, la sécurité sanitaire et la valeur nutritionnelle des aliments produits en Tanzanie et de faire en sorte que les produits alimentaires importés et exportés soient acceptés. Il vise notamment à examiner et améliorer l'administration actuelle du contrôle des aliments, renforcer l'inspection des produits alimentaires et l'analyse des aliments dans le cadre de programmes de formation, ainsi que les capacités du point de contact du Codex en Tanzanie dans le cadre de l'Office tanzanien des normes.

***Autres activités***

76. Un manuel de formation FAO concernant les *pratiques en matière d'hygiène pour la production et la vente des aliments vendus sur la voie publique* est en préparation avec la collaboration de l'Université du Bénin.

77. Un programme de coopération entre la FAO et la Banque mondiale est en cours d'exécution dans la région; il porte sur la mise en place d'un cadre conceptuel pour améliorer les systèmes régionaux de contrôle des aliments. Deux missions ont été entreprises, une au Ghana et une autre au Sénégal.

**ACTIVITÉS DE LA FAO À VENIR**

78. La FAO a reçu de nombreuses demandes de la part de gouvernements nationaux pour des projets futurs.

79. L'Institut national de la recherche alimentaire du Botswana ayant demandé à la FAO une aide pour renforcer son système national de sécurité sanitaire des aliments, une proposition de projet a été élaborée. Ce projet est en cours d'approbation.

80. Le gouvernement de la Côte d'Ivoire a demandé qu'un projet soit élaboré en vue de renforcer le système de contrôle des aliments. Ce projet est en cours d'élaboration.

81. Un projet de proposition a été établi en vue d'aider le gouvernement du Rwanda à manipuler les aliments d'origine animale conformément aux règles d'hygiène. Ce projet est en cours d'élaboration par le Service de la production animale et le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO.

82. Le gouvernement du Sénégal a demandé une assistance pour le renforcement et le soutien des systèmes de contrôle de la qualité dans les laboratoires de sécurité sanitaire des aliments. La demande est en cours d'approbation.

83. Un financement est actuellement demandé pour un projet de programme sous-régional élaboré par la FAO pour faciliter les échanges dans les États membres de la Communauté de développement de l'Afrique australe par le biais de normes alimentaires et de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

84. Pour donner suite aux recommandations du premier Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments et conformément aux instructions du 123<sup>ème</sup> Conseil de la FAO, la FAO et l'OMS ont demandé aux pays de chaque région de faire connaître leurs points de vue. À la demande du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, des travaux préparatoires en vue d'une Conférence régionale FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour l'Afrique sont actuellement menés. Une réunion d'information avec les délégués de la région à la 27<sup>ème</sup> Réunion de la Commission du Codex Alimentarius a eu lieu le 29 juin 2004 pour examiner plus avant les thèmes de la conférence et certains documents devant être présentés. Les travaux de planification se poursuivront et la date et le lieu seront fixés dans les mois à venir.

***Activités futures de l'OMS***

85. La résolution du Comité régional sert de fondement aux activités qui seront menées dans la région dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Le Bureau régional encourage une approche globale et intégrée visant à réduire l'impact important des maladies d'origine alimentaire et les conséquences économiques qui en découlent.

86. Les pays membres recevront une assistance pour renforcer la surveillance des maladies d'origine alimentaire et les systèmes de contrôle des aliments et pour accroître leur participation aux comités du Codex Alimentarius chargés des questions sanitaires.

87. D'autres activités prévues porteront sur: i) un projet pilote destiné à améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans les écoles; et ii) un projet visant à renforcer la législation alimentaire et l'application des normes du Codex dans certains pays.

88. Les ateliers/consultations ci-après sont également prévus: i) consultation scientifique sur les répercussions sur la santé des aflatoxines présentes dans les aliments; ii) atelier d'experts sur les procédures du Codex et l'analyse des risques; iii) formation des formateurs dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments pour le secteur alimentaire informel; et iv) atelier sur la surveillance des maladies d'origine alimentaire et la surveillance en laboratoire d'agents pathogènes d'origine alimentaire.

#### B. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN ASIE

##### ACTIVITÉS RÉGIONALES

89. La FAO et l'OMS ont organisé conjointement un atelier sur le thème "Aliments fonctionnels: aspects relatifs à la sécurité sanitaire et à la réglementation" le 6 septembre 2004 à Jeju-do, (République de Corée) juste avant la 14<sup>ème</sup> session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie. L'atelier était organisé pour: i) fournir des renseignements sur les caractéristiques et l'utilisation des aliments fonctionnels dans le monde, y compris des renseignements sur l'opinion des consommateurs, l'évaluation de la sécurité sanitaire et le contrôle réglementaire des aliments fonctionnels, et ii) de permettre d'échanger des renseignements sur la situation des aliments fonctionnels dans certains pays de la région de l'Asie. L'atelier n'avait pas pour objet de formuler des recommandations à la FAO/OMS, au Codex, ou aux pays membres concernant les aliments fonctionnels ni de proposer une définition des aliments fonctionnels; il visait à fournir des renseignements et à recenser certains domaines qui nécessitent une plus grande attention et pourraient être examinés à l'avenir. Le rapport complet de l'atelier est disponible à l'adresse suivante:

[www.fao.org/es/ESN/food/capacity\\_workshops2004\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm)

90. Un atelier régional FAO sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux s'est tenu du 19 au 22 juillet 2004 à Bangkok (Thaïlande). Il était organisé en collaboration avec l'OIE, le Département du développement de l'élevage de Thaïlande, et le JLTA (Association japonaise de zootechnie). Il avait pour objet d'examiner la situation actuelle de la sécurité sanitaire des aliments et des aliments pour animaux dans les pays membres de la région et de donner des orientations pour les programmes en la matière et, parallèlement, de définir des domaines prioritaires pour le renforcement des capacités. Outre les représentants de l'OIE/FAO, l'atelier a réuni des participants de 15 pays, ainsi que des représentants d'entreprises privées ayant des activités dans ce domaine. À titre de suivi, les pays membres de la région prévoient de mettre en place un réseau pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux, en faisant appel à des experts de la FAO et de l'OIE, pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments et des aliments pour animaux en coordonnant les activités de surveillance et d'analyses des risques, les procédures de laboratoire et le partage d'informations. En outre, la FAO et l'OIE se sont engagées à choisir des instituts nationaux dans la région en tant que centres collaborateurs régionaux pour la sécurité des aliments et des aliments pour animaux dans chacune des disciplines identifiées en vue d'améliorer la capacité régionale.

91. Afin de faciliter l'examen de mesures concrètes et de recommandations concernant le renforcement des capacités pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région Asie et Pacifique, la FAO/ESNS et l'OMS ont organisé une Conférence régionale sur la sécurité sanitaire pour l'Asie et le Pacifique à Seremban (Malaisie), du 24 au 27 mai 2004. Cette



conférence est la deuxième d'une série de réunions régionales, dont la première s'était déroulée dans la Région européenne en février 2002, que la FAO et l'OMS organisent à la demande des pays membres pour répondre à leurs besoins en matière d'orientations générales et de renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Des activités ont été organisées parallèlement à la Conférence sur la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique et la présence d'*Enterobacter sakazakii* dans les préparations pour nourrissons. Les documents de travail et les informations générales sur la Conférence, outre le rapport final, sont disponibles sur le site Web de la Conférence à l'adresse suivante: [http://www.foodsafetyforum.org/asian/index\\_en.asp](http://www.foodsafetyforum.org/asian/index_en.asp) et ils seront disponibles sous forme de publication reliée et en chinois en temps opportun.

92. Un atelier FAO(ESNS)/OMS a été organisé, en collaboration avec l'Institut international des sciences de la vie (ILSI) à Bali (Indonésie) le 4 mars 2004 pour présenter à quelques utilisateurs potentiels un cours de formation FAO/OMS sur CD-ROM sur l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et fournir aux participants des outils pratiques pour l'analyse des risques. La FAO/l'OMS sont en train de finaliser le cours qui comprend un manuel de présentation d'ensemble, une présentation Powerpoint, des études de cas sur les analyses de risques et des annexes utiles. Le rapport de l'atelier est disponible à l'adresse suivante: [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/bali\\_report\\_mar04.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/bali_report_mar04.pdf)

93. La quatrième d'une série de conférences organisées pour la région de l'Asie du Sud au titre du cadre de coopération mondiale FAO(ESNS)/ILSI s'est tenue à Katmandou (Népal) les 10 et 11 décembre 2002. Cette réunion régionale sur la modernisation des systèmes de contrôle des aliments dans la région de l'Association de coopération régionale pour l'Asie du Sud-Est (ASACR) avait pour but i) d'examiner des questions essentielles relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans la région de l'ASACR (microbiologie, additifs alimentaires, biotechnologie, enrichissement des produits alimentaires en produits nutraceutiques et en micronutriments, ii) de fournir les dernières mises à jour sur les outils en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments (analyse des risques, HACCP), bonnes pratiques de fabrication), iii) de sensibiliser les décideurs et les cadres à la nécessité d'instituer des mécanismes d'évaluation des risques, iv) de recommander une stratégie permettant de moderniser les systèmes de contrôle des aliments, v) d'examiner les lois et règlements existants en ce qui concerne l'alimentation dans les pays de l'ASACR afin d'identifier les principales disparités et les principaux écarts par rapport aux normes internationales et de comprendre ce qu'implique l'utilisation du Codex comme point de référence, et vi) de trouver des moyens de développer la coopération régionale dans le domaine du renforcement des capacités. Le programme complet de la Conférence est accessible à l'adresse suivante: <ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/10Dec2002agenda.pdf>

94. La cinquième d'une série de conférences organisées pour la région de l'Asie du Sud au titre du cadre de coopération mondiale FAO/Institut international des sciences de la vie (ILSI) s'est tenue à Goa (Inde) du 21 au 23 septembre 2003. Cette réunion régionale sur la modernisation des systèmes de contrôle des aliments dans la région de l'ASACR avait pour but: i) d'examiner des questions essentielles relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans la région de l'ASACR (microbiologie, additifs alimentaires, biotechnologie, enrichissement des produits alimentaires en produits nutraceutiques et en micronutriments, ii) de fournir les dernières mises à jour sur les outils en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments (analyse des risques, HACCP), bonnes pratiques de fabrication), iii) de sensibiliser les décideurs et les cadres à la nécessité d'instituer des mécanismes d'évaluation des risques, iv) de recommander une stratégie permettant de moderniser les systèmes de contrôle des aliments, v) d'examiner les lois et règlements existants en ce qui concerne l'alimentation dans les pays de l'ASACR afin d'identifier les principales disparités et les principaux écarts par rapport aux normes internationales et de comprendre ce qu'implique l'utilisation du Codex comme point de référence, et vi) de trouver des moyens de développer la coopération régionale dans le domaine du renforcement des capacités. Le programme complet de la Conférence est accessible à l'adresse suivante: [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/Goa\\_report\\_2003.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/Goa_report_2003.pdf)

95. Dans le cadre du IX<sup>ème</sup> Congrès asiatique sur la nutrition tenu à New Delhi (Inde), la FAO/ESNS a organisé un symposium sur la "qualité et la sécurité sanitaire des aliments: questions concernant les pays en développement" le 25 février 2003. Des orateurs venus d'Asie et du Pacifique ont présenté des exposés sur des considérations générales concernant l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, une étude de cas réalisée en Inde sur l'analyse des risques en la matière, les éléments et l'infrastructure nécessaires à la mise en place de systèmes efficaces de contrôle des aliments, les risques liés à la sécurité sanitaire, et le potentiel nutritif des aliments vendus sur la voie publique, ainsi que les risques liés à la sécurité sanitaire et le potentiel nutritif des aliments génétiquement modifiés.

96. Un atelier FAO(ESNS)/OMS sur les approches pratiques de l'application de l'analyse des risques en matière d'innocuité des produits alimentaires s'est tenu à Kuala Lumpur (Malaisie) le 16 septembre 2002, en collaboration avec ILSI – Asie du Sud-Est, grâce au soutien financier d'ILSI International et à la généreuse hospitalité du Ministère de la santé de Malaisie. L'atelier avait pour but de sensibiliser les pays de la région à l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments et de contribuer à accroître la participation des pays en développement aux réunions du Comité de coordination régionale du Codex. Au total, 92 participants représentant 19 pays de la région asiatique, trois pays observateurs, l'ILSI, Consumers International, et les secrétariats de la FAO/de l'OMS/du Codex ont participé à l'atelier. Parmi ces participants, 21 fonctionnaires de la région asiatique responsables de la sécurité sanitaire des aliments ont bénéficié du soutien financier de la FAO/ILSI, dont la plupart sont restés pour assister, au moins en partie, à la 13<sup>ème</sup> session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie. Le rapport intégral de l'atelier est disponible à l'adresse suivante: [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/workshop\\_sep2002.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/workshop_sep2002.pdf)

97. La septième réunion du Groupe de travail d'experts sur l'harmonisation des limites maximales de résidus de pesticides dans les pays de l'ANASE s'est tenue à Hanoi du 30 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2002. La huitième réunion annuelle a eu lieu à Brunei en décembre 2003. Ces réunions visent à établir des limites maximales de résidus qui pourraient être acceptables pour des produits faisant l'objet d'un commerce dans les régions de l'ANASE en tenant compte des limites maximales de résidus fixées par le Codex.

#### **Perspectives régionales en Asie du Bureau régional pour le Pacifique occidental de l'OMS (WPRO)**

98. L'importance que revêtent les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, fondés sur l'évaluation des risques ou de ses éléments (identification du danger, caractérisation du danger, évaluation de l'exposition et caractérisation du risque) est clairement établie dans les stratégies mondiales et régionales de l'OMS concernant la sécurité sanitaire des aliments. Par conséquent, le Bureau régional de l'Organisation mondiale de la santé pour le Pacifique occidental (OMS/WPRO) a renforcé les capacités de ses États membres en apportant son soutien à la surveillance ciblée de contaminants dans la République démocratique populaire lao et au Viet Nam, tandis qu'aux Philippines, un examen a été entrepris pour déterminer quels étaient les renseignements disponibles sur la contamination des aliments aux Philippines.

99. Le Bureau régional pour le Pacifique occidental de l'OMS (OMS/WPRO) a également poursuivi les efforts entrepris précédemment, en collaboration avec la Banque asiatique de développement, pour renforcer la surveillance des maladies d'origine alimentaire au Viet Nam. À l'appui du programme de surveillance active, d'études cas-contrôle, d'enquêtes auprès des ménages et d'études cliniques sur les pratiques de laboratoires, l'OMS et les Centers for Disease Control and Prevention (CDC) (Centre de prévention et de lutte contre les maladies) ont examiné les progrès accomplis par l'Administration de l'alimentation du Viet Nam et fourni des services d'experts techniques pour améliorer la collecte et l'interprétation des données.

100. Il est indiqué, dans la stratégie régionale du Bureau du Pacifique occidental de salubrité des aliments approuvée<sup>1</sup>, que les politiques, les plans d'action et la législation sont des éléments fondamentaux de tout programme national efficace de salubrité des aliments. L'OMS a collaboré avec le Cambodge, la Chine et la République démocratique populaire lao pour examiner la situation actuelle en ce qui concerne la salubrité des aliments et poursuivre l'élaboration de politiques et/ou plans d'action nationaux dans ce domaine. À la demande du Ministère chinois de la santé, l'OMS a organisé plusieurs missions qui ont permis d'examiner l'organisation du système de salubrité des aliments et d'identifier des stratégies et des mesures visant à renforcer les structures de contrôle de la salubrité des aliments, de déterminer comment la nouvelle Administration d'État des aliments et des médicaments coordonnera les actions concernant la salubrité des aliments avec le Ministère de la santé, de collaborer avec le Centre de recherche et développement pour savoir comment il serait possible d'appliquer une approche "du producteur au consommateur" à la salubrité des aliments en Chine, et d'établir une proposition de collaboration éventuelle avec l'Union européenne (UE), l'OMS et la FAO pour renforcer les systèmes de salubrité des aliments en Chine. Au Cambodge, en République démocratique populaire lao, et au Viet Nam, la législation et/ou les règlements relatifs aux denrées alimentaires ont été examinés et une nouvelle législation sur les denrées alimentaires a été approuvée. Un appui a été également fourni pour permettre au Département des aliments et des médicaments de la République démocratique populaire lao de diffuser des informations relatives à sa législation.

101. La communication sur les risques fait partie intégrante de la bonne exécution des programmes nationaux de salubrité des aliments. Les actions de sensibilisation jouent également un rôle important de catalyseur en incitant davantage les gouvernements, les entreprises et les consommateurs à agir pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments. Une mission technique conjointe FAO/OMS au Cambodge visait à sensibiliser davantage les responsables politiques à la nécessité de protéger l'approvisionnement alimentaire du producteur au consommateur. D'autres actions de sensibilisation ont porté sur la mise au point et la distribution d'une vidéo sur la nécessité pour les gouvernements d'examiner la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, une collaboration avec le Comité de la sécurité sanitaire des aliments du Ministère de la santé des Philippines et Consumers International pour améliorer l'accès des représentants des consommateurs aux renseignements sur la sécurité sanitaire des aliments et le Codex, ainsi que sur l'élaboration, au niveau local, de matériels de sensibilisation dans la République démocratique populaire lao.

102. Un réseau fondé sur le Web regroupant des formateurs de responsables de la sécurité sanitaire des aliments a été mis en place (<http://www.wpro.who.int/fsiguide/index.asp>) et un forum a été mis sur pied pour identifier les compétences essentielles qui doivent être prises en compte dans la formation des inspecteurs chargés du contrôle des aliments. Au Viet Nam, des matériels de formation sur la salubrité des aliments ont été élaborés et appliqués à la formation des responsables de la nourriture et des préposés à la manipulation des aliments dans les cantines; des cours de formation ont été organisés à l'intention de fabricants de produits alimentaires et de négociants en produits alimentaires dans un certain nombre de lieux clés et une formation aux techniques de laboratoire, à l'assurance qualité des laboratoires et à la gestion de l'environnement des laboratoires a été dispensée. Des fournitures ont été mises à disposition pour la gestion de l'information en matière d'hygiène alimentaire et le partage d'informations en Chine. En outre, afin d'améliorer l'accès des écoliers à des messages clés en ce qui concerne la salubrité des aliments, le Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental a mis au point et testé des matériels d'information sur la salubrité des aliments à l'intention des adolescents et des activités pédagogiques sur la salubrité des aliments à l'intention des écoliers aux Philippines.

---

<sup>1</sup> Résolution WPR/RC52.R2, 52<sup>ème</sup> session du Comité régional.

**ACTIVITÉS/PROJETS À VENIR**

103. Afin de réduire le risque de nouvelles maladies zoonotiques en renforçant les cadres réglementaires fondés sur le risque et leur respect pour ce qui est de la commercialisation d'oiseaux vivants et d'animaux destinés à l'alimentation humaine, le Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental (WPRO) propose un certain nombre d'actions clés. Celles-ci consistent notamment à recenser les renseignements existants et leurs lacunes en ce qui concerne les zoonoses nouvelles et actuelles qui présentent une importance pour la santé publique, à identifier les cadres réglementaires actuels et les moyens employés pour les faire respecter dans le cadre de la commercialisation des oiseaux et des animaux afin de prévenir et maîtriser les zoonoses, réaliser une analyse coûts-avantages de la réglementation du marché à Hong Kong, et à organiser une réunion conjointe OMS/FAO/OIE en novembre 2004 pour définir les mesures à prendre pour élaborer et appliquer des stratégies de gestion des risques fondées sur des données probantes en ce qui concerne la santé humaine et le renforcement du contrôle réglementaire de la commercialisation d'oiseaux vivants et d'animaux destinés à l'alimentation. Le mandat de cette réunion conjointe pourrait être le suivant:

- partager des données d'expérience sur les nouvelles maladies apparemment d'origine zoonotique;
- tirer les enseignements de l'expérience des autres relative aux cadres politique et réglementaire et aux moyens d'exécution en ce qui concerne la commercialisation d'oiseaux vivants et d'animaux destinés à l'alimentation;
- identifier les risques potentiels pour la santé humaine que présentent les pratiques actuelles dans la commercialisation d'oiseaux vivants et d'animaux destinés à l'alimentation;
- évaluer l'ensemble des données disponibles sur les mesures actuelles de contrôle réglementaire applicables à la commercialisation des animaux et des aliments provenant d'animaux;
- fournir des orientations applicables à la situation du pays en développement en ce qui concerne les contrôles réglementaires qui pourraient être appliqués sur les marchés pour réduire le risque que les maladies zoonotiques présentent pour la santé; et
- identifier les travaux de recherche qui doivent être menés pour renforcer les données disponibles sur ces contrôles réglementaires sur les marchés et établir un programme de travail visant à répondre à ces besoins.

104. La FAO organisera la sixième d'une série de conférences pour la région de l'Asie du Sud au titre du cadre de coopération mondiale FAO/ILSI à Colombo (Sri Lanka) du 25 au 27 novembre 2004. Cette réunion régionale sur la modernisation des systèmes de contrôle des aliments dans la région de l'ASACR aura pour objet d'examiner les lois et règlements existants en matière de produits alimentaires dans les pays de l'ASACR et de débattre d'autres mesures qui devront être prises pour intégrer le contrôle des produits alimentaires fondé sur des données scientifiques dans les pays de l'ASACR.

**V. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS AU NIVEAU NATIONAL*****Projets sur le terrain***

105. Un projet entrepris dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO visant à renforcer le contrôle des aliments au Bangladesh a été approuvé en mai 2003 et devrait prendre fin en mai 2005. L'objectif du projet est de renforcer le système réglementaire de contrôle des aliments afin

d'améliorer la protection des consommateurs en veillant à la sécurité sanitaire et la qualité des denrées alimentaires locales et importées. On atteindra cet objectif en améliorant les capacités locales de contrôle des aliments grâce à une formation sur place dans le domaine de l'administration et de la gestion du contrôle des aliments comprenant un examen de la législation et l'élaboration de normes et réglementations concernant la qualité et la sécurité sanitaire des aliments. Le personnel d'analyse et de gestion des laboratoires, les inspecteurs chargés du contrôle des aliments et d'autres personnes s'occupant du contrôle de la qualité des aliments recevront une formation.

106. Un projet réalisé dans le cadre du Programme de coopération technique destiné à renforcer le contrôle des aliments et le Codex a démarré au Bhoutan en juin 2000, et le financement de la deuxième phase a été approuvé en février 2004. Le projet est orienté vers la restructuration de l'administration du contrôle des aliments dans le pays. Une nouvelle loi sur les produits alimentaires a été proposée et le service d'inspection a été centralisé. Certaines activités visant à moderniser les laboratoires d'analyse chimique et microbiologique des produits alimentaires sont toujours en cours.

107. Un projet, dont le gouvernement chinois a demandé la réalisation dans le cadre du Programme de coopération technique pour renforcer les capacités d'essais en matière de sécurité sanitaire des aliments, devrait démarrer en octobre 2004. Il vise à renforcer les capacités d'analyse et les capacités du Centre de supervision de la qualité des aliments et d'essais à Wuhan afin de répondre aux exigences du marché international et du marché intérieur pour les résidus de pesticides. D'autres activités consisteront à former des exploitants agricoles à l'emploi et à l'application de pesticides et d'engrais chimiques et à sensibiliser les experts chargés du contrôle des aliments à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments.

108. Un projet entrepris dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO en Inde a démarré en novembre 2000 et a pris fin au milieu de l'année 2003. Son objectif était de renforcer le Comité national du Codex et le point de contact national du Codex afin de veiller à la bonne réalisation des travaux du Codex au niveau national et d'accroître la participation au niveau international. Les activités comprenaient une série de programmes de formation destinés à des fonctionnaires, à des entreprises et à des associations de consommateurs sur le renforcement des systèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments en Inde par l'intermédiaire du Comité national du Codex. Le projet a débouché sur l'élaboration d'un plan d'action hiérarchisé pour l'harmonisation des normes et réglementations alimentaires nationales et de recommandations du CAC.

109. Un projet réalisé dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO pour la Mongolie visant à renforcer le contrôle des importations de produits alimentaires a démarré en juin 2002 et devrait prendre fin en octobre 2004. Les objectifs du projet sont de créer et de renforcer le système national de contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des importations de produits alimentaires. Cela est extrêmement important pour la Mongolie puisque 90 pour cent des produits alimentaires consommés dans le pays sont importés. Plus précisément, le projet améliorera le système institutionnel de contrôle des importations de produits alimentaires en Mongolie, assurera la formation d'inspecteurs chargés du contrôle des aliments, renforcera les installations de laboratoires et formera le personnel chargé des analyses en liaison avec le contrôle des aliments à la frontière. Il sensibilisera également les autorités nationales aux travaux du Codex au niveau international, à l'intérêt que ces travaux présentent au niveau national et à l'importance que revêt la participation pleine et entière des parties prenantes aux activités de contrôle des aliments.

110. La FAO a mis en œuvre un projet dans le cadre du Programme de coopération technique visant à fournir une assistance au Népal pour l'examen de la politique et de la législation agricoles. Le Service juridique de la FAO est le chef de file pour cette activité et le Service des normes alimentaires et de la qualité des aliments fournit un appui technique.

111. Un projet entrepris dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO visant à renforcer le respect des prescriptions SPS pour les fruits et les légumes frais a débuté en Thaïlande en

décembre 2003 et se poursuivra jusqu'en octobre 2005. Il a été réalisé à la demande du gouvernement thaïlandais compte tenu du fort potentiel d'exportation de la Thaïlande en ce qui concerne les fruits et légumes frais et transformés. Les activités menées dans le cadre du projet seront axées sur la gestion de programmes de prévention et de maîtrise des risques microbiologiques dans ces produits, les capacités techniques des fabricants de produits alimentaires, la formation aux systèmes de sécurité sanitaire et d'assurance qualité des aliments destinée aux producteurs, aux transformateurs et aux fonctionnaires chargés de la mise en œuvre de ces systèmes. En outre, l'ensemble du système d'inspection et de certification des exportations de fruits et légumes sera amélioré.

112. Un projet entrepris dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO destiné à améliorer la qualité du café en Thaïlande a été approuvé en mars 2004. Ce projet prévoit notamment une formation aux bonnes pratiques en matière d'hygiène tout au long de la chaîne du café en vue de réduire la formation des moisissures et des mycotoxines dans le café vert. Il prévoit une formation aux activités de surveillance et d'analyse de l'ochratoxine-A.

113. Un projet réalisé dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO visant à améliorer la qualité du café et à prévenir la contamination par l'ochratoxine-A (OTA) au Viet Nam a démarré en septembre 2002 et devrait prendre fin à la fin de 2004. Le projet porte sur la définition de mécanismes de formation des moisissures, l'identification des points critiques pour leur maîtrise, l'évaluation des conditions optimales de séchage et l'élaboration des instruments nécessaires (par exemple, bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques de fabrication et HACCP) pour contrôler et surveiller la production d'OTA.

114. Dans le cadre d'un accord d'assistance technique pour 2001-2002 financé par la Banque asiatique de développement, le Ministère de la santé et l'OMS ont mis en œuvre un programme de collaboration s'articulant autour de quatre volets: i) politique et législation, ii) installations de laboratoires et fonctionnement des laboratoires, iii) surveillance des maladies transmises par les aliments, et iv) information, éducation, communication et formation. L'Accord d'assistance technique visait principalement à renforcer les capacités du Ministère de la santé afin de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments et de réduire l'incidence des maladies transmises par les aliments. Les activités étaient notamment les suivantes: l'examen des dispositions législatives existantes, la vérification des installations de laboratoires et des capacités d'analyse des laboratoires, l'évaluation des besoins en matière de surveillance, et la création d'un centre d'information, d'éducation et de formation concernant la sécurité sanitaire des aliments. Le thème dominant était que les efforts déployés pour tenter d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments devraient prendre en considération toutes les étapes de la chaîne alimentaire, du *producteur au consommateur*.

115. Tous les éléments de l'Accord d'assistance technique ont été menés à bien et des résultats significatifs ont été obtenus. Les éléments principaux sont notamment les suivants:

- Évaluation approfondie des dispositions législatives existantes concernant le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et de la contribution technique au projet d'ordonnance sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments;
- Inventaire des installations d'analyse de la sécurité sanitaire des aliments, formation du personnel de laboratoire, et conseils relatifs à la création d'un réseau de laboratoires régionaux de sécurité sanitaire des aliments;
- Élaboration d'un programme pilote en vue de la création de sites sentinelles pour la surveillance active de transmises par les aliments, y compris la formation du personnel de surveillance; et
- Création d'un centre de communication et d'éducation en matière de sécurité sanitaire des aliments et mise au point de matériels d'éducation et de formation appropriés.

## ACTIVITÉS/PROJETS À VENIR

116. La FAO/l'OMS ont organisé une mission conjointe au Cambodge du 23 au 27 février 2004 en vue d'examiner les systèmes de sécurité sanitaire des aliments de ce pays et d'élaborer un projet visant à renforcer la structure et les services nationaux de contrôle des aliments. La mission a également envisagé l'élaboration d'un plan d'action régional sur la sécurité sanitaire des aliments à l'intention de plusieurs pays de l'Asie du Sud-Est. Un projet relatif à cette question a été proposé et est en attente de l'approbation définitive de l'organisme de financement.

117. Le gouvernement du Pakistan a demandé à la FAO une assistance pour renforcer les capacités nationales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. Plus précisément, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage demande une aide pour examiner et réviser les lois nationales sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, réaménager les services de quarantaine animale et végétale, renforcer les capacités des laboratoires de référence, créer des liens techniques et stimuler la coopération avec les pays développés. La demande est encore au stade initial de l'élaboration.

118. Un projet FAO/OMS visant à élaborer des normes alimentaires dans un cadre d'analyse des risques, mené à titre pilote dans les pays à bas revenu d'Asie et du Pacifique, a été financé par le Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce (MENDC) au début de 2004. Une fois les derniers problèmes résolus, le projet sera mis en œuvre avec l'aide des Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) (Normes alimentaires Australie/Nouvelle-Zélande).

119. Un financement a été demandé au Cadre de coopération FAO/gouvernement japonais en vue de mettre en œuvre deux projets destinés à aider les pays à faible revenu d'Asie et du Pacifique. La première proposition vise à renforcer la disponibilité des données communiquées par les pays en développement de la région asiatique qui seront utilisées pour procéder à des évaluations des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments au niveau international. Le second projet vise à améliorer les cadres institutionnels en ce qui concerne la gestion et le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays les moins avancés d'Asie.

120. La FAO a proposé un projet destiné à aider les pays asiatiques à améliorer la qualité du poivre. Ce projet est en cours d'examen.

121. L'OMS axera ses efforts futurs sur le renforcement de la sécurité sanitaire par l'adoption de plusieurs stratégies fondamentales. Elle facilitera les actions concertées à l'échelon international et développera ses activités de partenariat dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments dans la région. Les partenaires clés à cet égard sont notamment les autorités nationales de sécurité sanitaire des aliments, la FAO, la CPS, l'ANASE, Consumers International, les banques de développement et les organismes d'aide, ainsi que les universités. On accordera une attention particulière au soutien d'approches sous-régionales de la sécurité sanitaire des aliments (par exemple l'ANASE) et au renforcement des capacités nationales, particulièrement dans des pays comme le Cambodge, la Chine, la Mongolie, les Philippines, la République démocratique populaire lao et le Viet Nam. On continuera de veiller à renforcer les capacités nationales pour élaborer des politiques, des plans d'actions et une législation, à donner aux États membres les moyens de participer de manière plus effective au processus d'élaboration des normes du Codex et à leur permettre d'établir des normes nationales conformes aux indications du Codex.

122. La surveillance étant le fondement de l'élaboration de stratégies nationales pour réduire les risques liés à l'alimentation, l'OMS collaborera avec les États membres pour renforcer leurs capacités en ce qui concerne l'obtention, l'utilisation et la mise en commun de données fiables sur: i) les maladies transmises par les aliments, et ii) la contamination des aliments. Ces renseignements

serviront à établir des profils de risques et évaluer les risques, et à mieux permettre aux pays de prendre des décisions relatives à la sécurité sanitaire des aliments fondées sur les risques. Ces données et évaluations serviront en outre de base à l'établissement de normes et lignes directrices internationales et de réglementations alimentaires nationales ou d'autres initiatives. L'OMS veillera également à ce que les autorités sanitaires contribuent de manière efficace aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius pour faire en sorte qu'il soit tenu compte des préoccupations concernant la santé des consommateurs dans les priorités de la Commission. Pour s'assurer que tous ceux qui ont une responsabilité en matière de sécurité sanitaire des aliments (notamment, les gouvernements, les entreprises et les consommateurs) puissent participer de manière effective aux efforts déployés pour garantir la sécurité sanitaire des aliments et réagir de manière appropriée en cas de flambées épidémiques, de situations d'urgence et de catastrophes, l'OMS renforcera les capacités en matière de communication sur les risques dans ses États membres. L'Organisation encouragera les gouvernements à examiner la formation des inspecteurs chargés du contrôle des aliments et les États membres à donner, moyennant une meilleure formation, les moyens d'agir aux fonctionnaires chargés de faire respecter les dispositions en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les États membres seront également encouragés à collaborer plus étroitement avec les entreprises et les consommateurs et un soutien sera apporté aux autorités sanitaires pour leur permettre de fournir au public des informations précises et en temps utile en cas de flambées épidémiques et de situations d'urgence.

#### A. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN EUROPE

##### ACTIVITÉS RÉGIONALES

###### *Ateliers régionaux*

123. La FAO et l'Université agricole slovaque ont organisé conjointement un atelier à l'attention des délégués des pays d'Europe centrale et orientale sur le thème suivant: Portail Internet sur la sécurité sanitaire des aliments – Systèmes de communication destinés à renforcer la sécurité sanitaire des aliments et à créer un climat de confiance chez les consommateurs à Nitra (Slovaquie) du 23 au 26 mars 2003. Les participants à l'atelier ont examiné les systèmes ci-après pour faciliter la communication dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments: i) Portail international pour la sécurité sanitaire des aliments, la santé des animaux et la préservation des végétaux, ii) système d'alerte rapide en vigueur dans l'UE, iii) système d'identification des risques émergents, mis au point par les Pays-Bas, et iv) système d'information Agroweb pour l'Europe centrale et orientale. Le rapport de l'atelier est disponible à l'adresse suivante: [www.nitranet.org/conference/papers/nitrafinalreport.pdf](http://www.nitranet.org/conference/papers/nitrafinalreport.pdf)

124. La FAO et l'OMS ont organisé conjointement un atelier sous-régional pour l'élaboration de stratégies nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments dans l'Europe du Sud-Est à Brijuni (Croatie) du 5 au 7 juillet 2004. Cet atelier faisait partie du Projet concernant la sécurité sanitaire des aliments élaboré par les pays de l'Europe du Sud-Est dans le cadre de l'Initiative du Pacte de stabilité pour la cohésion sociale dans les Balkans. Les principaux objectifs de l'atelier étaient notamment les suivants: a) l'examen de l'évaluation des besoins en vue de l'élaboration d'une stratégie nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments, b) l'établissement de lignes directrices pour aider les autorités nationales à élaborer leurs stratégies respectives en matière de sécurité sanitaire des aliments, en tenant compte des nouvelles approches de la sécurité sanitaire adoptées dans le cadre de la FAO/l'OMS et de la Commission européenne, c) le renforcement de la collaboration intersectorielle entre les Ministères de la santé et de l'agriculture afin de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments, et d) la création des conditions propices à l'examen des moyens qui permettraient de mieux coordonner, avec d'autres organisations internationales, les initiatives prises actuellement pour renforcer les capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments.



125. La FAO et l'Autorité hongroise de sécurité sanitaire des aliments, en coopération avec le Ministère hongrois de l'agriculture et du développement régional ont organisé un "Atelier international sur l'élaboration de stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments" à Budapest (Hongrie) du 6 au 8 septembre 2004. L'atelier était organisé: a) pour examiner les réponses au questionnaire relatif à l'évaluation des stratégies alimentaires en vue de fournir des renseignements sur l'expérience acquise, les obstacles rencontrés et les progrès réalisés par les pays en ce qui concerne l'élaboration de leurs stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments, b) pour donner des indications aux participants par le biais de conférences spécialisées, de documents techniques et de débats sur l'élaboration de stratégies de sécurité sanitaire des aliments concernant les éléments suivants: les prescriptions relatives à l'accessibilité, le rôle des technologies alimentaires dans la sécurité sanitaire des aliments, le fonctionnement du système HACCP dans la pratique, le rôle joué par les normes du Codex et les Comités nationaux du Codex dans le renforcement de la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre d'un Bureau de la sécurité sanitaire des aliments, l'évaluation des risques, le système d'alerte rapide de l'UE, les approches de la sécurité sanitaire, comme l'approche de l'ensemble de la chaîne alimentaire, et sur la mise au point du Portail Internet de la World Food Safety Organization des nouvelles, c) pour faire des démonstrations sur place du système HACCP dans des usines de transformation et des établissements de vente d'aliments, des activités courantes de l'Autorité hongroise de sécurité sanitaire des aliments (HFSO) et des démarches effectuées pour renforcer le rôle joué par les associations de protection des consommateurs dans la sécurité sanitaire des aliments, d) pour recenser les activités dans lesquelles les pays d'Europe centrale et orientale, la FAO et les milieux spécialisés peuvent coopérer pour faire en sorte que les recommandations de la Conférence paneuropéenne sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, approuvées par la 23<sup>ème</sup> et la 24<sup>ème</sup> Conférence régionale de la FAO pour l'Europe, fassent l'objet d'un suivi/soient appliquées.

### ***Projets régionaux***

126. Un projet de la FAO de formation sous-régionale à l'inspection et à la technologie des viandes pour l'Albanie, la Croatie, la République tchèque, la Slovaquie et la Slovénie a été approuvé en octobre 2000. Son objectif général est de permettre aux pays participants d'accéder davantage aux marchés lucratifs de la viande et des produits à base de viande. Pour cela, on améliorera les capacités nationales de production de viande et de produits à base de viande en plus grande quantité et de meilleure qualité qui répondent aux normes européennes. Un groupe de base de 30 personnes, formées comme formateurs, dispensera une formation au niveau national sur l'inspection des viandes et sur les technologies qui s'y rapportent, y compris le système HACCP. Chaque pays élaborera un programme de formation et un plan d'action destinés à améliorer les normes du secteur de la viande. Un atelier final servira de cadre et offrira un mécanisme permettant d'examiner une approche régionale coordonnée en vue de l'accès au marché européen plus large.

127. Le Programme Sécurité sanitaire des aliments de l'OMS en Europe a aidé les États membres à élaborer des stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments, dans le cadre de l'élaboration de la politique et des plans d'action alimentaires et nutritionnels en Europe, qui intègre une stratégie de sécurité sanitaire des aliments, une stratégie nutritionnelle et une stratégie d'approvisionnement alimentaire durable.

128. La Stratégie de sécurité sanitaire des aliments de l'OMS en Europe vise à élaborer et à renforcer les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments grâce à l'élaboration d'une législation alimentaire moderne, au renforcement de la surveillance des maladies transmises par les aliments et à la surveillance de la contamination des produits alimentaires afin d'obtenir des données destinées à évaluer les risques, et grâce à la promotion de systèmes de contrôle des aliments fondés sur les risques.

129. Les Programmes européens Nutrition, Sécurité alimentaire et Sécurité sanitaire des aliments de l'OMS ont rédigé l'ouvrage intitulé "*Food and Health a Basis for Action in Europe*" qui encourage l'élaboration de politiques alimentaires et nutritionnelles protégeant et favorisant la santé et réduisant

l'impact causé par les maladies d'origine alimentaire, tout en contribuant au développement socioéconomique et à un environnement durable.

<http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Home>

130. Le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe met actuellement en œuvre un projet visant à "renforcer les services de sécurité sanitaire des aliments et les services de nutrition dans l'Europe du Sud-Est" dans le cadre de l'Initiative du Pacte de stabilité pour la cohésion sociale dans les Balkans. Les pays bénéficiaires sont notamment les suivants: Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Moldova, Roumanie et Serbie-et-Monténégro. Un atelier sous-régional pour l'élaboration d'une politique et d'une législation en matière de sécurité sanitaire des aliments pour l'Europe du Sud-Est a été organisé par le Programme Sécurité sanitaire des aliments de l'OMS en Europe, en collaboration avec la FAO et la Food Safety Authority of Ireland (Autorité irlandaise de la sécurité sanitaire des aliments) (FSAI) notamment à Belgrade (Serbie-et-Monténégro) en 2003. À titre de suivi, plusieurs activités ont été organisées à l'intention des pays de l'Europe du Sud-Est en collaboration avec la FSAI, comme un voyage d'études auprès de l'Autorité en 2003 et la création d'un groupe d'experts satellite pour l'Europe du Sud-Est dans le cadre de la Conférence sur le contrôle des aliments organisée par la FSAI en 2004 à Dublin.

131. Le Programme Sécurité sanitaire des aliments de l'OMS en Europe a mené à bien en 2003 une initiative multipays en matière de santé publique visant à *former des responsables de la sécurité sanitaire des aliments dans les Républiques d'Asie centrale*, en collaboration avec l'école de santé publique du Kazakhstan et d'autres organisations et institutions internationales, dont la FAO et les CDC. Cinq modules de formation ont été mis au point dans le cadre de ce projet: Politique et législation alimentaires, Surveillance et épidémiologie des maladies transmises par les aliments, Surveillance de la contamination microbiologique et chimique des aliments, et le système HACCP comme outil de gestion des risques. Les textes et normes de base de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius sont en cours de traduction en russe en vue de renforcer la législation régionale sur la sécurité sanitaire des aliments.

132. Le Programme de surveillance de l'OMS pour la lutte contre les maladies transmises par les aliments en Europe a publié, en 2003, la version en ligne du huitième rapport du Programme de surveillance en Europe à l'adresse suivante: [http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Surveillance/20031127\\_1](http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Surveillance/20031127_1). Il a également publié des lettres d'information trimestrielles en anglais et en russe qui sont distribuées à plus de 1 500 institutions. Le Centre collaborateur FAO/OMS pour la recherche et la formation concernant l'hygiène alimentaire et les zoonoses à Berlin a organisé le cinquième Congrès mondial sur les maladies infectieuses transmises par les aliments. Le Réseau mondial de l'OMS sur la surveillance de Salmonella (GSS) a organisé à l'intention de dix pays russophones un cours de premier niveau dans la Fédération de Russie en 2003 et un cours de troisième niveau à l'intention de 18 pays d'Europe centrale, d'Europe orientale et des pays de l'Europe du Sud-Est en Pologne en 2004. Un cours de deuxième niveau est organisé à l'intention de ces pays à Saint-Petersbourg cette année.

133. Le Système de surveillance mondial de l'environnement, Programme d'évaluation et de suivi de la contamination alimentaire en Europe, a organisé une formation à l'intention des États baltes en 2003 sur l'établissement de bases de données sur les contaminants alimentaires et une formation particulière sur les programmes opérationnels des laboratoires d'analyse en vue de la transmission électronique de données au GEMS/Food. Des données européennes sur l'exposition et les quantités absorbées de contaminants alimentaires chimiques ont été publiées en ligne sur la base de données SIGHT (Summary Information on Global Health Trends) (Renseignements succincts sur les tendances mondiales en matière de santé) à l'adresse suivante:

[www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Chemical/20040728\\_1](http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Chemical/20040728_1)

134. Le Programme Sécurité sanitaire des aliments de l'OMS en Europe, en collaboration avec le Centre commun de recherche de la Commission européenne (JRC), a organisé des cours sur la

détection d'organismes génétiquement modifiés (OGM) présents dans les aliments et publié un manuel d'analyse d'échantillons d'aliments pour détecter la présence d'organismes génétiquement modifiés. Voir l'adresse suivante:

[http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Assistance/20020417\\_1](http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Assistance/20020417_1)

## ACTIVITÉS NATIONALES

### *Projets sur le terrain*

135. Un projet entrepris dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO visant à améliorer la diversification de la production à valeur ajoutée et la certification de systèmes de culture écologiques en Croatie a été approuvé en avril 2003 et devrait être achevé à la fin de 2004. Le Service des normes alimentaires et de la qualité des aliments et le Service de l'environnement et des ressources naturelles de la FAO contribuent conjointement à ce projet.

136. Un projet entrepris dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO destiné à renforcer le système de sécurité sanitaire et de qualité des aliments de la Turquie a été approuvé en avril 2003 et devrait se terminer à la fin de 2004.

137. Le Programme Sécurité sanitaire des aliments de l'OMS en Europe a fourni une assistance technique au Tadjikistan pour la prévention des principales maladies transmises par les aliments et la surveillance de la contamination microbiologique des aliments et de l'eau.

## ACTIVITÉS/PROJETS À VENIR

138. Plusieurs projets sont actuellement au stade de l'élaboration et de l'approbation.

139. Le gouvernement de l'Azerbaïdjan a demandé une assistance technique à la FAO dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Une proposition est actuellement à l'étude.

140. Le gouvernement de la Bulgarie a demandé au Ministère de l'agriculture des Pays-Bas de créer un centre de formation à la sécurité sanitaire des aliments à l'intention des inspecteurs chargés du contrôle des aliments, du personnel de laboratoire et des experts de l'industrie alimentaire. Ce projet pourra être mis en œuvre par la FAO et financé par le gouvernement des Pays-Bas.

141. Un projet régional visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments en Arménie et en Géorgie est en cours d'élaboration par la FAO à la demande de ces deux gouvernements nationaux.

142. Le gouvernement de la Croatie a demandé une aide à la FAO pour renforcer les activités du Codex dans ce pays. Une mission d'élaboration de projet est prévue pour 2004.

143. Des demandes d'assistance technique ont été adressées à la FAO par les gouvernements de l'Albanie, de la Bulgarie, de la Croatie, de la Macédoine, de la Moldova et de la Roumanie. Un projet intitulé "Renforcement de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays d'Europe du Sud-Est - approche régionale de la législation alimentaire et du contrôle des aliments" est en cours d'élaboration. Le projet prévoit d'organiser plusieurs ateliers pour contribuer à l'élaboration de politiques nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments, y compris l'inspection, le contrôle et la législation. En outre, deux cours de formation sont prévus pour former des inspecteurs chargés du contrôle des aliments aux approches modernes de l'inspection des aliments et former des experts de l'industrie alimentaire à l'hygiène alimentaire (HACCP, bonnes pratiques de fabrication).

144. Le gouvernement de la Serbie-et-Monténégro a demandé une assistance technique à la FAO pour évaluer la situation de la sécurité alimentaire des aliments dans ce pays. Après la mission d'élaboration de projet initiale, des changements radicaux sont intervenus dans les structures

gouvernementale et institutionnelle du pays, ce qui a rendu très difficile le suivi des activités, les personnes compétentes ayant changé de poste ou d'emploi. Une proposition de projet a été établie, mais elle doit être approuvée par le gouvernement actuel.

145. Après être devenu membre de la FAO en décembre 2003, le gouvernement de l'Ukraine a demandé à la FAO une assistance technique pour améliorer les laboratoires de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et des produits agricoles. Une mission d'élaboration de projet en Ukraine a été entreprise en juillet 2004 et la proposition de projet est en cours d'approbation finale.

146. En septembre 2003, un laboratoire de contrôle des aliments en Hongrie, situé à proximité de la frontière avec la Roumanie et la Serbie a adressé à la FAO une demande informelle d'assistance technique pour s'agrandir et proposer ses services également à la Roumanie et à la Serbie. Le fonctionnaire du bureau sous-régional de la FAO à Budapest (Hongrie) chargé de la sécurité sanitaire des aliments examinera cette demande avec les autorités hongroises.

147. Des accords de collaboration biannuels destinés à élaborer des stratégies de sécurité sanitaire des aliments au niveau national ont été signés entre le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe et les Ministères de la santé de l'Albanie, de la Bulgarie, de la Bosnie-Herzégovine, de la Croatie, de l'ex-République yougoslave de Macédoine, de la Géorgie, de la Fédération de Russie, de la Serbie-et-Monténégro, et de l'Ouzbékistan pour la période 2004-2005.

148. Le Programme Sécurité sanitaire des aliments de l'OMS en Europe poursuivra la mise en œuvre du projet visant à "renforcer les services de sécurité sanitaire et de nutrition dans l'Europe du Sud-Est" dans le cadre de l'Initiative du Pacte de stabilité pour la cohésion sociale dans les Balkans.

#### B. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN AMÉRIQUE LATINE ET DANS LES CARAÏBES

##### ACTIVITÉS RÉGIONALES

###### *Ateliers régionaux*

149. La FAO/ESNS et l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS) ont organisé un atelier sur les systèmes de contrôle des aliments juste avant la 14<sup>ème</sup> réunion du CCLAC le 28 novembre 2004 à Buenos Aires (Argentine). Pour plus de détails sur l'atelier, voir l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/food/capacity\\_workshops2004\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm)

150. La FAO, ainsi que l'OPS et l'Instituto Panamericano de Protección de Alimentos (INPPAZ), le Centre épidémiologique des Caraïbes (CAREC) et la Communauté et Marché commun des Caraïbes (CARICOM) ont organisé un atelier régional interinstitutions pour le renforcement et la coordination de la surveillance des maladies transmises par les aliments à l'appui des programmes de sécurité sanitaire des aliments dans les Caraïbes à Port of Spain (Trinité-et-Tobago) du 20 au 23 juin 2004.

151. Un atelier intitulé "Systèmes de contrôle des aliments: approches pratiques pour la région andine" a été organisé en mars 2004 par la FAO(ESNS)/l'OMS, en collaboration avec l'ILSI. L'atelier, qui s'est tenu à Quito (Équateur) a réuni 32 participants. Des exposés ont été présentés par des représentants de la FAO, de l'OPS, de l'Autorité irlandaise de la sécurité des aliments, ainsi que des exemples locaux de systèmes de contrôle des aliments. Pour plus de détails sur l'atelier, voir l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/food/capacity\\_workshops2004\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm)

152. La FAO et l'OPS ont organisé un atelier sur l'étiquetage des produits alimentaires en février 2004, en collaboration avec le Centre national de nutrition de la Barbade et l'Office national des normes de la Barbade, auquel 42 personnes ont participé. Des exposés ont été présentés par des représentants de la FAO et de l'OPS.

153. La FAO/ESNS, en collaboration avec le Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria (CENSA), a contribué à l'organisation d'un atelier sur l'application du système HACCP pour la prévention et la maîtrise des mycotoxines à l'intention des pays d'Amérique latine et des Caraïbes les 22 et 23 septembre 2003 à La Havane (Cuba). L'atelier s'est tenu juste avant le quatrième Congrès de la Société latino-américaine de mycotoxicologie (SLAM). Pour d'autres détails sur l'atelier, voir l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/food/capacity\\_workshops2003\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2003_en.stm)

### ***Projets régionaux de la FAO***

154. Un projet régional de la FAO (TCP/RLA/2904) visant à renforcer la gestion des comités nationaux du Codex et l'application des normes du Codex Alimentarius des pays andins a démarré en septembre 2002 et se poursuivra jusqu'en décembre 2004. La Bolivie, la Colombie, l'Équateur, le Pérou et le Venezuela participent à ce projet. Les principaux objectifs sont de renforcer la gestion des comités nationaux du Codex, d'élaborer un programme national et sous-régional de formation et d'encourager l'harmonisation des normes nationales avec le Codex. Pour atteindre ces objectifs, 13 séminaires nationaux sur le Codex (deux par pays), sept ateliers sous-régionaux et 35 ateliers nationaux (sept par pays) se sont tenus, au cours desquels 983 personnes ont été formées et 148 l'ont été à la formation. Les sites Web des cinq comités nationaux du Codex seront créés dans chaque pays afin de diffuser des renseignements pertinents aux gouvernements et à d'autres parties prenantes. Une analyse comparative des réglementations nationales et des normes du Codex sera réalisée dans chaque pays dans le but de promouvoir leur harmonisation ou leur équivalence. Le projet complet, y compris les objectifs et les activités avec les rapports et documents correspondants, est disponible à l'adresse suivante: [www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla2904/default.htm](http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla2904/default.htm)

155. Un projet régional de la FAO (TCP/RLA/0177) visant à évaluer et à renforcer les systèmes de prévention de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et le système de contrôle de la qualité des aliments pour animaux a démarré en janvier 2002 et pris fin en mai 2004 dans les pays ci-après: Argentine, Bolivie, Brésil, Chili, Colombie, Mexique, Paraguay, Pérou et Uruguay. Ce projet encourage le renforcement des capacités en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments au niveau régional en Amérique du Sud. Les activités menées dans le cadre du projet avaient pour objet de contribuer à garantir la qualité et la sécurité sanitaire de la viande bovine produite à la fois pour la consommation nationale et pour le commerce international, de sorte que toute la viande bovine produite soit exempte d'ESB. Le projet comprenait l'organisation de voyages d'étude sur le diagnostic en laboratoire, la surveillance épidémiologique, et de trois cours régionaux sur les aspects juridiques, le développement des communications avec les médias et l'élaboration du Manuel sur le contrôle de la qualité des aliments pour animaux, ainsi qu'une publication comportant tous les renseignements scientifiques et technologiques recueillis dans le cadre du projet. Pour plus de détails, voir l'adresse suivante: <http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/animal/eeb/>

156. Un projet régional de la FAO (TCP/RLA/2914) destiné à encourager le développement et le bon usage de l'élevage de camélidés d'Amérique du Sud en Argentine, en Bolivie, au Chili, en Équateur et au Pérou a démarré en octobre 2003 et prendra fin en mars 2005. Il encourage le renforcement des capacités en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments au niveau régional en Amérique du Sud. L'un des principaux éléments du projet est la mise au point de modes de préparation de produits carnés à bas prix et dans de bonnes conditions sanitaires, et la promotion de la consommation de la viande de camélidés.

157. En septembre 2001 a débuté un projet de la FAO visant à aider les pays en matière de commerce dans le cadre du Programme régional spécial pour la sécurité alimentaire dans les Caraïbes. L'objectif spécifique de cette assistance fournie dans le cadre du Programme de coopération technique est l'élaboration d'un projet destiné à faciliter les échanges sous forme de composante du Programme régional spécial pour la sécurité alimentaire dans les Caraïbes. On prêter une attention particulière aux normes de qualité et de sécurité des produits alimentaires, aux programmes de développement des échanges et des produits de base, aux mesures transitoires et compensatoires relatives à

l'environnement commercial actuel, et au renforcement des capacités nécessaire à une participation effective aux négociations commerciales multilatérales. Les éléments spécifiques de la facilitation des échanges dans le cadre global du Programme régional spécial pour la sécurité alimentaire incluent l'amélioration des normes de qualité et de sécurité des produits alimentaires, la promotion des échanges intrarégionaux de produits agricoles, l'accroissement de la compétitivité des produits agricoles de base (à l'importation et à l'exportation) et l'augmentation de la capacité nationale à participer efficacement aux négociations commerciales multilatérales sur l'agriculture.

### *Autres activités régionales*

158. Le Réseau Interaméricain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL), dont le secrétariat est assuré d'office par l'Institut panaméricain pour la protection alimentaire et la lutte contre les zoonoses (OPS/INPPAZ) et le Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, réalise une enquête sur les laboratoires. La deuxième Assemblée de l'INFAL s'est tenue à Cancún (Mexique) du 11 au 13 juin 2003. Au cours de la réunion, certaines modifications statutaires ont été approuvées, des membres du Comité exécutif ont été élus, l'évaluation de l'enquête sur les laboratoires et des résultats des essais interlaboratoires ont été présentés et le Plan d'action pour la période 2003-2005 a été également établi.

159. Avec le soutien de la FAO, le Réseau latino-américain de composition des aliments (LATINFOODS) a poursuivi la mise à jour du Tableau régional de composition des aliments qui est disponible à l'adresse suivante: [www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm](http://www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm). Un CD-ROM avec ce tableau a été publié et distribué. L'atelier FAO/SLAN/LATINFOODS sur l'importance que revêt la composition des aliments dans la sécurité sanitaire des aliments et le commerce, et une réunion FAO/LATINFOODS ont eu lieu à Acapulco (Mexique), le 10 novembre, pendant le 13<sup>ème</sup> Congrès de nutrition latino-américain. Au cours de cette réunion, le Plan de travail régional sur la composition des aliments a été approuvé. Ce rapport est disponible à l'adresse suivante: [http://www.inta.cl/latinfoods/informes\\_y\\_publicaciones.html](http://www.inta.cl/latinfoods/informes_y_publicaciones.html). La deuxième Conférence électronique sur l'évaluation de la qualité des bases de données alimentaires et du tableau de composition chimique des aliments s'est tenue en octobre 2004 (<http://www.rlc.fao.org/foro/latinfoods/default.htm>).

## **ACTIVITÉS NATIONALES**

### *Ateliers et séminaires*

160. La FAO a fourni une assistance au gouvernement chilien, au Secrétariat général de la présidence et à la Dirección Multilateral du Ministère des affaires étrangères, afin de moderniser le système de contrôle des aliments. Un séminaire et des séances de travail ont eu lieu avec la participation d'autorités locales venant des ministères et des instituts responsables des activités de contrôle des aliments dans le pays relatives au processus de réforme actuellement entrepris pour moderniser et unifier les secteurs alimentaire et agricole. Plus de 30 participants venant de la présidence, du Ministère des affaires étrangères, du Comité national du Codex, des Ministères de l'agriculture, de la santé, du commerce, de l'industrie, d'associations de consommateurs et d'universités y ont assisté. Les principaux thèmes de discussion ont été les questions essentielles concernant la transition vers un système moderne de contrôle des aliments, y compris la législation, la gestion, l'inspection, les laboratoires, la coordination des activités et des politiques, la faisabilité économique et les répercussions commerciales. Les lignes directrices FAO/OMS récemment actualisées concernant les systèmes de contrôle des aliments ont été examinées. Des exposés ont également été faits sur des systèmes modernes de contrôle des aliments avec des exemples pratiques et des études de cas concernant des pays ayant des économies similaires basées sur l'agriculture et qui sont en train de se moderniser pour instaurer un système unifié.

161. Le bureau sous-régional de la FAO pour les Caraïbes a fourni une assistance technique au Ministère de l'agriculture et du développement rural de la Barbade par l'intermédiaire du Service d'analyse du gouvernement. L'appui technique a permis d'élaborer un système global d'assurance qualité pour les laboratoires d'analyse de produits alimentaires, ce qui contribuera à accroître les exportations de produits alimentaires tout en garantissant la sécurité sanitaire de l'approvisionnement intérieur.

162. En outre, de nombreuses conférences ont été données par des techniciens de la FAO lors de réunions régionales et nationales.

### ***Projets sur le terrain***

163. Un projet réalisé dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO visant à assurer une formation à la prévention de l'OTA dans le café en Équateur a été récemment approuvé. Il sera mis en œuvre dans les mois à venir avec l'ESNS comme unité technique chef de file.

164. Un projet réalisé dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO destiné à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des épices produites à Grenade a été approuvé en mars 2004 et les activités entreprises initialement sont toujours en cours.

165. Un projet de la FAO destiné à renforcer le système de contrôle des aliments au Guyana a débuté en mai 2002 et se poursuivra jusqu'en 2004. Il consiste à aider le gouvernement à moderniser la loi sur les produits alimentaires et à harmoniser les normes alimentaires nationales avec les normes internationales. L'efficacité du système d'inspection des produits alimentaires sera améliorée afin de faciliter le respect des Accords SPS et OTC de l'OMC. Les capacités d'analyse du laboratoire gouvernemental du contrôle des aliments seront renforcées afin d'assurer le suivi des contaminants alimentaires et de permettre la certification des produits exportés. Les capacités du Bureau national des normes du Guyana et du Comité national du Codex seront renforcées, ce qui permettra une participation plus active et plus efficace aux travaux du Codex. La bonne réalisation du projet devrait déboucher sur un système cohérent de contrôle des aliments, une utilisation rationnelle des ressources et une conduite des opérations conformément aux prescriptions internationales. Le laboratoire sera modernisé et le personnel formé afin d'accélérer les essais et la certification des produits. Le point de contact du Codex sera renforcé pour permettre une meilleure participation aux travaux du Codex, la sauvegarde des intérêts nationaux et une représentation satisfaisante sur la scène internationale. Le Conseiller juridique national sera formé à la rédaction de textes législatifs et pourra donc aider à l'élaboration ultérieure de règlements et de normes.

166. Un projet FAO/ESNS visant à renforcer le système de contrôle des aliments en Haïti a démarré en juillet 2002 et s'est achevé en 2003. Il s'agissait de la deuxième phase d'un projet qui faisait suite à un projet de 18 mois destiné à renforcer les capacités nationales en matière de contrôle des aliments. Les principales activités de ce projet étaient la rédaction d'une loi alimentaire et d'une réglementation alimentaire de base conformément aux directives du Codex, la création d'un Comité national du Codex, la formation de formateurs d'inspecteurs chargés du contrôle des aliments, la formation de personnel de laboratoire, et la fourniture de matériel de laboratoire de base.

167. Le bureau sous-régional pour les Caraïbes de la FAO a contribué à l'établissement d'un Comité national du Codex en Jamaïque et aidera le Bureau des normes de la Jamaïque à élaborer son plan d'action pour le Comité national du Codex.

168. Un projet de la FAO destiné à renforcer le Comité national du Codex au Paraguay (TCP/PAR/2801) a débuté en octobre 2002 et s'est achevé en juillet 2004. Ses principaux objectifs étaient de soutenir les travaux du Comité national du Codex et du point de contact du Codex, de créer des liens entre le secteur public, les entreprises et les consommateurs, d'élaborer un plan d'action pour harmoniser les normes alimentaires nationales avec les Directives du Codex et de créer un site Web

pour échanger des informations sur le Codex. Pour atteindre ces objectifs, six séminaires nationaux sur le Codex et six ateliers nationaux ont été organisés au cours desquels 182 personnes ont été formées. Un plan de travail 2004-2005 pour le point de contact et le Comité national du Codex a été établi dans le cadre du suivi du projet et ainsi que des plans d'action pour harmoniser les normes alimentaires nationales avec le Codex, mettre sur pied un système national concernant les contaminants chimiques présents dans les produits alimentaires, et moderniser le système national de contrôle des aliments. Pour plus de détails, voir l'adresse suivante:

<http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/par2801/default.htm>

169. Un projet d'une durée de 18 mois visant à renforcer le système de contrôle des aliments au Suriname a débuté en mai 2002 et s'est poursuivi jusqu'au début de 2004. Son principal objectif était de renforcer le système national de contrôle des aliments par la formation, la modernisation des installations de laboratoire et le soutien au fonctionnement du Comité national du Codex et de ses groupes de travail. Le projet devrait déboucher sur la modification des lois, réglementations et normes alimentaires nationales pour les rendre conformes aux lignes directrices internationales, l'amélioration du service d'inspection des produits alimentaires qui applique une assurance de la qualité moderne et les principes HACCP, des installations de laboratoire capables de suivre la contamination des produits agricoles primaires et des produits alimentaires transformés, et sur l'élaboration d'un plan d'action sur la sécurité sanitaire des aliments satisfaisant aux recommandations de la Commission du Codex.

170. Un projet de la FAO visant à renforcer le Comité national du Codex en Uruguay a débuté en 2001 et pris fin du début de 2003. Son principal objectif est d'améliorer les capacités nationales et locales du Comité du Codex en renforçant la structure décisionnaire et en encourageant une plus grande participation des fonctionnaires, des industriels et des autres parties prenantes aux activités du Codex national. Ce projet débouchera sur un Comité du Codex plus fort capable d'informer et de conseiller l'État et la société civile sur des questions relatives au Codex.

171. Un projet FAO/ESNS a été financé afin de fournir une assistance technique d'urgence au gouvernement de l'Uruguay pour évaluer une contamination des céréales par *Fusarium*. Une grande partie de la récolte de blé de 2002 a été infectée par *Fusarium*, une espèce de moisissure qui produit la mycotoxine désoxynivalénol (DON), laquelle peut avoir à court et long termes des effets préjudiciables sur la santé humaine et animale. La FAO a immédiatement fourni une assistance, et une législation d'urgence a été adoptée, limitant la teneur en DON dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine et dans les aliments pour animaux. Le projet a été prolongé en une assistance technique à plus long terme (milieu 2002-début 2004) ce qui a permis de mettre en place des contrôles adéquats dans la chaîne d'approvisionnement et d'élaborer des stratégies de prévention et de contrôle pour l'avenir. Il comprenait une mission d'étude, de nombreuses activités de formation aux bonnes pratiques agricoles, aux bonnes pratiques de fabrication et au HACCP pour la prévention et la maîtrise des mycotoxines, un plan d'action national intégré, des méthodes de détection rapide et un renforcement des laboratoires, la création d'un système de prévision d'alerte rapide concernant le DON et d'un réseau d'information sur les cultures.

## ACTIVITÉS/PROJETS À VENIR

### *Projets sur le terrain*

172. Deux projets sous-régionaux de la FAO, pour lesquels une assistance destinée à renforcer les activités d'analyse, l'assurance de la qualité en laboratoire et le renforcement des capacités du Réseau interaméricain de laboratoires d'analyse des aliments (INFAL/RILAA) a été demandée, ont été remaniés et sont au stade final de l'approbation.

173. Le gouvernement de l'Argentine a demandé à la FAO une assistance pour un programme intégré de prévention et de maîtrise des mycotoxines. Le projet est au stade de l'élaboration.



174. Un projet régional visant à renforcer les capacités dans les associations latino-américaines de protection des consommateurs est en train d'être élaboré par la FAO et Consumers International – bureau régional pour l'Amérique latine.

175. Pour donner suite aux recommandations du premier Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments et conformément aux instructions du 123<sup>ème</sup> Conseil de la FAO, la FAO/ESNS et l'OMS ont demandé aux pays de chaque région de faire connaître leurs points de vue sur l'intérêt de convoquer d'autres conférences régionales sur la sécurité sanitaire des aliments. À la demande du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes, des travaux préparatoires sont en cours en vue de l'organisation d'une Conférence régionale sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Une réunion préliminaire avec les délégués de la région à la 27<sup>ème</sup> réunion de la Commission du Codex Alimentarius s'est tenue le 2 juillet 2004 en vue d'engager des discussions sur les thèmes de la conférence et d'autres détails logistiques et techniques. La planification se poursuivra dans les mois à venir.

#### C. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS AU PROCHE-ORIENT

##### ACTIVITÉS RÉGIONALES

176. L'ordre du jour de la Conférence régionale de la FAO de 2004 pour le Proche-Orient (Doha, (Qatar), 13-17 mars 2004) comportait un point sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce international. Le document de travail concernant ce point a été examiné par un groupe d'experts de la région du Proche-Orient et comprend un plan d'action visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments et le commerce dans la région. Le document est disponible sur le site Web de l'ESNS à l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/food/meetings\\_neareast\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings_neareast_en.stm).

##### *Ateliers régionaux*

177. La FAO a tenu un atelier régional sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux à Tunis (Tunisie) le 20 septembre 2004 qui a axé ses travaux sur les bonnes pratiques concernant le secteur de la volaille en Afrique du Nord et examiné des questions comme l'application de bonnes pratiques à la production d'aliments pour volaille. Un atelier similaire est prévu au Caire en 2004/05.

178. La FAO a organisé un atelier à l'intention des pays du Conseil de coopération du Golfe (CCG), les 14 et 15 septembre 2004 à Rome (Italie), sur les biotechnologies modernes et leur application aux produits alimentaires et à l'agriculture. L'atelier était axé sur la sécurité sanitaire des aliments et les règlements connexes en ce qui concerne les aliments dérivés des biotechnologies modernes. Il avait pour objet de permettre aux pays membres du CCG d'examiner la mise en place d'un cadre réglementaire commun pour les aliments génétiquement modifiés dans la région du CCG. Pour plus de détails sur l'atelier, voir l'adresse suivante:  
[www.fao.org/es/ESN/food/capacity\\_workshops2004\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm).

179. En juillet 2003, la FAO et l'OMS ont organisé un atelier de formation régional sur l'évaluation des risques microbiologiques au Caire à l'intention des pays du Proche-Orient. Cet atelier avait pour objectif de présenter l'évaluation des risques microbiologiques et l'intérêt qu'elle présente pour diverses parties prenantes (gouvernements, universités, industries) et de montrer comment s'en servir pour améliorer la gestion des risques, et de recenser les défis que pose la conduite d'une évaluation des risques microbiologiques et la gestion des risques dans les États membres participant. Pour plus de détails sur cet atelier, voir l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/food/capacity\\_workshops2003\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2003_en.stm).

***Plan d'action régional de l'OMS***

180. Le Plan d'action régional, adopté par le Comité régional en octobre 1999, a ensuite été lancé dans le cadre de l'Atelier régional de l'OMS sur *les nouveaux défis en matière de sécurité sanitaire des aliments: Plan régional d'action*, qui s'est tenu à Dubaï (Émirats arabes unis) du 5 au 7 décembre 1999. Le plan indique que tous les efforts en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, et la plupart des États membres ont effectivement entrepris cet examen, soit dans le cadre de la mise en œuvre du plan de travail conjoint avec le Bureau régional de la Méditerranée orientale (EMRO), soit indépendamment de celui-ci.

181. Pour la plupart des pays, un profil de la sécurité sanitaire des aliments a été établi, basé sur le questionnaire de l'EMRO sur la sécurité sanitaire des aliments. Ce questionnaire, qui a été distribué à tous les États membres, recueille des renseignements sur tous les aspects relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, que ce soit directement ou indirectement. Un profil dûment établi sera un outil puissant pour définir les lacunes et les domaines de renforcement de la collaboration entre tous les partenaires concernés et établir des stratégies pour l'avenir. Un autre facteur important mentionné dans le Plan d'action régional est l'établissement ou le rétablissement de comités nationaux de sécurité sanitaire des aliments, compte tenu du fait que la sécurité sanitaire des aliments est un domaine d'activité multisectoriel, interministériel qui nécessite une collaboration, une coordination et une communication étroites.

182. Les 31 octobre et 1<sup>er</sup> novembre 2001 une réunion inter-pays de l'OMS a été organisée en Jordanie sur *"la promotion de la sécurité sanitaire des aliments: Réseau régional pour la sécurité sanitaire des aliments"*. À cette réunion, 12 pays ont présenté un document national établi sur la base du questionnaire sur la sécurité sanitaire des aliments. Tous les exposés ont indiqué de façon unanime dans les recommandations qu'il importait au plus haut point de créer un réseau dans la région qui permette un examen informel par les pairs de questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments telles que les flambées épidémiques, les produits alimentaires rejetés et rappelés, l'harmonisation des procédures (importation et exportation, méthodes d'échantillonnage et d'essai, inspection et formation), l'échange d'informations sur l'élaboration de programmes de sécurité sanitaire des aliments et de travaux de recherche dans ce domaine, les données et outils relatifs à l'analyse des risques, les systèmes, programmes et activités de contrôle des aliments, les activités mondiales présentant une importance pour le réseau.

183. Ce réseau a été mis en place ultérieurement en novembre 2001 par le Bureau régional de l'OMS pour la Méditerranée orientale (OMS/EMRO) sous le nom de *"Réseau régional pour la sécurité sanitaire des aliments"*. Les participants à la réunion ont également constaté qu'avec les données actuellement disponibles, il n'était pas possible de calculer les pertes causées par les maladies transmises par les aliments. Les travaux de recherche en cours à l'OMS sur les effets de la morbidité devraient inclure les maladies transmises par les aliments comme déterminant pour la morbidité au niveau mondial. En outre, les systèmes de surveillance des maladies (transmises par les aliments) dans la région ont été examinés et il a été indiqué qu'il fallait de toute urgence procéder à une évaluation approfondie des systèmes de surveillance ainsi que des données existantes.

184. Une *consultation régionale* du Bureau régional de l'OMS pour la Méditerranée orientale (OMS/EMRO) sur *la surveillance des maladies transmises par les aliments* s'est tenue au Bureau régional du 18 au 20 décembre 2001. Dans le cadre du Programme mondial de surveillance de salmonella de l'OMS, en abrégé GSS ou Global Salm-Surv, l'OMS/EMRO a collaboré avec le siège de l'OMS, les CDC d'Atlanta et l'Institut vétérinaire danois afin d'organiser un cours régional de formation sur la surveillance de salmonella et l'antibiorésistance des agents pathogènes transmis par les aliments.

185. Un cours de formation de l'OMS sur la surveillance des maladies transmises par les aliments s'est tenu du 23 au 27 juin 2002 à l'Université jordanienne des sciences et des technologies à Irbid (Jordanie). Un atelier de formation OMS/FAO sur l'évaluation des risques microbiologiques a eu lieu au Caire (Égypte) du 23 au 25 juillet 2003.

186. Conséquence directe de la consultation et du cours de formation, une étude spéciale sur *les pertes causées par les maladies transmises par les aliments* sera réalisée en Jordanie avec l'aide de l'OMS, des CDC, des autorités jordanienues et de quelques autres partenaires éventuels. La première réunion préparatoire a été organisée en Jordanie en octobre 2002.

187. Un manuel sur "*l'élaboration d'une législation alimentaire, de lignes directrices concernant l'élaboration d'une législation alimentaire relative à des systèmes de contrôle dans les pays de la Méditerranée orientale*" est en cours de préparation afin de servir de guide. Le Centre OMS/EMRO pour les activités d'hygiène de l'environnement (CEHA) a mis en œuvre trois projets régionaux OMS/AGFUND sur le système HACCP, l'irradiation des aliments et l'empoisonnement par le plomb dans neuf pays de la région en 2002. Le renforcement des capacités d'organismes privés en ce qui concerne la mise en œuvre du système HACCP dans la sécurité sanitaire des aliments, et le programme de formation à l'irradiation des aliments, se poursuivront en 2003/04.

## ACTIVITÉS NATIONALES

### *Projets sur le terrain*

188. Grâce à un retour d'information et un soutien constants, divers États membres de l'OMS ont été aidés dans leurs efforts pour améliorer les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Des profils de pays et des stratégies de sécurité sanitaire des aliments ont été élaborés ou sont en cours d'élaboration dans un certain nombre de pays et une révision de la législation alimentaire existante ou l'établissement d'une nouvelle législation alimentaire est en cours, indépendamment ou dans le cadre de ce processus. Pour un État membre par exemple, dans le cadre de l'établissement conjoint fondé sur le consensus d'une législation alimentaire, les autorités sanitaires et agricoles ont finalisé le projet de législation qui est maintenant prêt à être soumis au Conseil des ministres. Un autre État membre a publié sa nouvelle législation qui est entrée en vigueur au début de l'année 2002.

189. Un projet de la FAO destiné à aidé le gouvernement de l'Algérie à renforcer un Comité national du Codex a été approuvé en mai 2004 et devrait prendre fin en avril 2005.

190. Un projet de la FAO destiné à soutenir la gestion et le contrôle des pesticides, des médicaments vétérinaires et des résidus chimiques dans les denrées alimentaires a débuté en Iran en août 2000, et une deuxième phase a démarré en 2002. Il a pour objet d'encourager l'application de bonnes pratiques agricoles dans l'utilisation des pesticides et de bonnes pratiques d'élevage (GAHP) dans l'utilisation de médicaments vétérinaires prescrits, et d'améliorer les capacités du gouvernement à surveiller et à contrôler les résidus (pesticides, médicaments vétérinaires et autres résidus chimiques) dans les denrées alimentaires. Il vise à assurer une protection maximale des consommateurs et à promouvoir le commerce international des denrées alimentaires. Ses objectifs sont atteints grâce à une série d'activités de formation aux GAHP, destinées aux fonctionnaires s'occupant de vulgarisation en matière d'élevage et aux bonnes pratiques agricoles (GAP), destinées aux fonctionnaires s'occupant de vulgarisation en matière agricole, à une amélioration des capacités des laboratoires nationaux en ce qui concerne la détection de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires, et à la mise en place de limites maximales de résidus au niveau national qui tiennent compte des recommandations du Codex sur ces questions. Un cadre sera également établi pour un programme de suivi et de contrôle des résidus de pesticides et de médicaments dans les denrées alimentaires.

191. Un projet réalisé dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO visant à faciliter l'analyse, le contrôle et la gestion des mycotoxines dans les denrées alimentaires a démarré en Iran en avril 2003 et devrait se terminer en septembre 2004.

192. Un projet de la FAO destiné à soutenir la création d'un système harmonisé de contrôle des aliments reposant sur des principes d'analyse des risques a débuté au Maroc en janvier 2002 et s'est achevé en février 2004. Son but général était d'améliorer le système de contrôle des aliments par le renforcement des mesures de contrôle de la qualité et l'harmonisation des tâches entre les différents organismes marocains chargés du contrôle des aliments. Des visites au Maroc de consultants internationaux collaborant avec les autorités locales qui ont élaboré une proposition concernant la réorganisation du système de contrôle des aliments, des voyages d'étude de fonctionnaires marocains qui se sont rendus dans des pays ayant de solides systèmes de contrôle des aliments, et des ateliers destinés à des fonctionnaires, des établissements de recherche et des associations de protection des consommateurs chargés du contrôle des aliments ont permis d'atteindre ces objectifs.

193. Un projet de la FAO destiné à renforcer le Comité national du Codex et à actualiser/harmoniser les normes et réglementations alimentaires a débuté en Syrie en novembre 2002 et se poursuivra jusqu'à la fin de 2004. Cette assistance vise à renforcer les capacités du Comité national du Codex de la Syrie pour qu'il puisse effectivement servir d'organe consultatif auprès du gouvernement pour les questions nationales relatives au contrôle des aliments et, ce faisant, harmoniser les normes et réglementations alimentaires syriennes avec les prescriptions du CAC, et actualiser et regrouper les anciennes réglementations alimentaires. Le but ultime est de renforcer les capacités du gouvernement pour améliorer le niveau des normes nationales conformément aux exigences du commerce international.

194. Un projet de la FAO visant à renforcer les systèmes d'inspection des aliments et à établir un Comité national du Codex au Yémen a été approuvé au début de 2004 et se poursuivra tout au long de 2005.

#### **ACTIVITÉS/PROJETS À VENIR**

195. De nombreux projets de la FAO sont au stade de l'élaboration et de l'approbation.

196. Le gouvernement de l'Afghanistan a demandé des conseils sur des activités relatives au contrôle des aliments. Le projet est actuellement au stade de l'élaboration.

197. Le gouvernement de l'Égypte a demandé une assistance pour renforcer les systèmes de contrôle de la qualité pour les céréales et l'arachide. La demande est en cours d'examen.

198. Les pays membres du Conseil de coopération du Golfe (CCG) ont demandé à la FAO une assistance pour établir un organisme régional d'évaluation des risques et restructurer le système de contrôle des aliments. Les projets sont en cours d'élaboration.

199. Le gouvernement du Maroc a demandé une assistance dans les domaines de la protection des consommateurs et de la sécurité sanitaire des aliments. Le projet est en cours d'examen.

200. Le gouvernement du Qatar a demandé une assistance pour améliorer le contrôle de la qualité et les normes de qualité. Le projet est au stade de l'élaboration finale.

#### **D. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LE PACIFIQUE DU SUD-OUEST**

201. En vue de faciliter l'examen de mesures concrètes et de recommandations concernant le renforcement des capacités pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région d'Asie et du Pacifique, la FAO et l'OMS ont organisé une Conférence régionale pour l'Asie et

le Pacifique sur la sécurité sanitaire des aliments à Seremban (Malaisie) du 24 au 27 mai 2004. Cette conférence est la deuxième d'une série de réunions régionales, dont la première s'est tenue dans la région européenne en février 2002, que la FAO et l'OMS organisent à la demande de pays membres pour répondre à leurs besoins en matière d'orientation et de renforcement des capacités en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments. Les documents de travail et les informations générales sur la conférence, outre le rapport final, sont disponibles sur le site Internet de la conférence à l'adresse suivante: [www.foodsafetyforum.org/asian/index\\_en.asp](http://www.foodsafetyforum.org/asian/index_en.asp) et seront disponibles en temps voulu en version papier.

202. Afin de renforcer la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique, une réunion OMS/FAO/CPS sur le thème "Action future sur la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique" s'est tenue du 28 au 31 mai 2004 à Seremban (Malaisie) à laquelle 21 conseillers temporaires venus de nombreux pays insulaires du Pacifique, ainsi que des experts d'autres pays ont participé. Cette réunion a permis d'élaborer des lignes directrices à l'intention de pays insulaires du Pacifique sur des mécanismes, en se fondant sur le partage des ressources et des connaissances spécialisées, qui peuvent être appliqués pour: i) élaborer des lois, réglementations et normes en matière de sécurité sanitaire des aliments adaptées à la région du Pacifique et fondées sur le Codex, ii) obtenir des données sur la contamination des aliments dans cette région, iii) obtenir des données relatives aux maladies transmises par les aliments dans cette région, et iv) renforcer les compétences des inspecteurs chargés du contrôle des aliments dans cette région. La réunion s'est tenue en même temps que la Conférence pour l'Asie et le Pacifique sur la sécurité sanitaire des aliments de la FAO/OMS.

#### **ACTIVITÉS RÉGIONALES DU BUREAU DE L'OMS POUR LA RÉGION DU PACIFIQUE OCCIDENTAL (WPRO)**

203. L'importance que revêtent les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, fondés sur l'évaluation des risques ou de ses éléments (identification du danger, caractérisation du danger, évaluation de l'exposition et caractérisation du risque) est clairement établie dans les stratégies mondiales et régionales de l'OMS concernant la sécurité sanitaire des aliments. Par conséquent, le Bureau régional de l'Organisation mondiale de la santé pour le Pacifique occidental (OMS/WPRO) a renforcé les capacités de ses États membres en apportant son soutien à la surveillance ciblée de contaminants aux Fidji, comme le mercure dans le thon, l'arsenic dans l'eau potable, le cadmium dans le taro et *salmonella* dans les œufs et les produits à base de volaille. En outre, une expertise technique et d'autres formes de soutien ont été apportées à la Papouasie-Nouvelle-Guinée pour lui permettre de préparer une étude sur la consommation des aliments qui servira de base pour déterminer l'exposition aux dangers liés aux aliments, et une période d'essai a démarré. En outre, en collaboration avec les CDC, l'école de médecine des Fidji et le Ministère de la santé, les premières mesures visant à surveiller les maladies transmises par les aliments ont été prises à Fidji.

204. Il est indiqué, dans la stratégie régionale de salubrité des aliments du Bureau du Pacifique occidental approuvée<sup>2</sup>, que les politiques, les plans d'action et la législation sont des éléments fondamentaux de tout programme national efficace de salubrité des aliments. L'OMS a collaboré avec les Fidji en ce qui concerne la législation alimentaire et, par conséquent, la loi sur la sécurité sanitaire des aliments a été approuvée par le Parlement dans ce pays.

205. Dans le cadre du processus de renforcement du partage d'informations sur la législation alimentaire dans la région du Pacifique occidental, les législations de plusieurs pays insulaires du Pacifique ont été rassemblées sur le site Internet à l'adresse suivante <http://fsi.wpro.who.int>. Afin de faire respecter la législation de manière plus efficace, 16 agents d'inspection des importations et de santé de huit pays insulaires du Pacifique (Îles Cook, Fidji, États fédérés de Micronésie, Kiribati, Palaos, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Îles Salomon et Vanuatu) ont été formés à l'utilisation de la base de données électronique de l'OMS et à la planification et aux pratiques concernant l'inspection des

---

<sup>2</sup> Résolution WPR/RC52.R2, 52<sup>ème</sup> session du Comité régional.

importations. Des pays, dont les États fédérés de Micronésie et Tonga, ont bénéficié de conseils techniques, de fournitures et de matériels pour renforcer leur participation aux travaux du Codex, et le Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental (OMS/WPRO) a finalisé et distribué un manuel de référence sur le processus du Codex destiné aux pays insulaires du Pacifique.

206. En outre, l'OMS a appuyé la formation d'inspecteurs dans les Îles Salomon afin de leur permettre d'appliquer de manière plus efficace les principes de l'analyse des risques pour la maîtrise des points critiques (HACCP) au cours de leurs inspections. Un réseau électronique de formateurs de responsables de la sécurité sanitaire des aliments a été finalisé et un forum a été créé pour recenser les compétences essentielles dont il faut tenir compte dans la formation des inspecteurs chargés du contrôle des aliments à l'adresse suivante: (<http://www.wpro.who.int/fsiguide/index.asp>). En coopération avec la Food Safety Authority de Nouvelle-Zélande (autorité néo-zélandaise de sécurité sanitaire des aliments), des inspecteurs des Fidji ont été formés à divers aspects de la sécurité sanitaire des aliments, dont le Codex, le système HACCP et l'inspection des importations. Les compétences des responsables de la sécurité sanitaire des aliments ont été également renforcées dans le cadre de la formation de premier cycle de responsables fidjiens de la sécurité sanitaire des aliments en Nouvelle-Zélande, la formation d'inspecteurs de Kiribati à l'école de médecine des Fidji, la formation d'inspecteurs fidjiens à la nouvelle législation alimentaire, et la formation d'inspecteurs dans le Commonwealth des Îles Mariannes septentrionales et la République des Îles Marshall.

#### ACTIVITÉS RÉGIONALES DU BUREAU SOUS RÉGIONAL POUR LES ÎLES DU PACIFIQUE DE LA FAO

207. À la demande du gouvernement des Tonga, le bureau sous-régional pour les îles du Pacifique de la FAO a organisé une consultation internationale en vue d'examiner le système existant de contrôle des aliments et faire d'autres propositions structurelles appropriées pour une "Division de l'alimentation".

208. Le projet sous-régional de la FAO visant à renforcer les capacités dans le domaine du Codex, de la réglementation alimentaire et de l'harmonisation avec les normes alimentaires internationales concernant les Îles Cook, les Fidji, Samoa, les Tonga et Vanuatu a organisé un cours de formation de trois semaines sur la réglementation et les normes alimentaires – le contrôle des aliments et l'assurance qualité, et un cours de deux semaines sur l'inspection des importations et exportations de produits alimentaires et la certification des aliments.

209. Le projet sous régional de la FAO destiné à renforcer les capacités d'analyse des aliments dans la région du Pacifique a organisé deux cours de formation d'une semaine sur l'analyse des aliments de base et les contaminants alimentaires à l'intention de délégués des pays membres du projet, les Fidji, Samoa, les Îles Salomon, les Tonga et Vanuatu.

#### ACTIVITÉS/PROJETS À VENIR

210. Le gouvernement malaisien a demandé à la FAO une assistance destinée à faciliter l'organisation d'un programme de formation régional sur le renforcement des capacités nationales en ce qui concerne l'évaluation des risques et la traçabilité dans le commerce des produits de la mer pour la région du Pacifique du Sud-Ouest. Le projet est en cours d'élaboration. Le gouvernement des Tonga a demandé à la FAO une assistance pour un projet visant à élaborer un système national intégré de contrôle des aliments et d'assurance qualité pour les Tonga en conformité avec le Codex, en mettant l'accent sur la rédaction d'une législation, de réglementations et de normes alimentaires appropriées et sur la formation de fonctionnaires pour veiller à leur bonne application. Le projet est en cours d'élaboration.

211. Le projet de la FAO sur le renforcement des capacités dans le Codex organise un cours de formation sous-régional sur le système d'information du Codex et la gestion du point de contact du Codex qui doit se tenir à Apia (Samoa) dans le courant du deuxième semestre de 2004. Il

fournit/modernise également le matériel de base nécessaire pour la recherche et la distribution des informations, ainsi que pour la production de matériel de formation destiné au bureau des points de contact du Codex afin de leur permettre de fonctionner dans de bonnes conditions.

212. Un projet FAO/OMS visant à élaborer des normes alimentaires dans le cadre d'une analyse des risques, mené à titre pilote dans les pays à bas revenu d'Asie et du Pacifique, a été financé par le Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce (MENDC) au début de 2004. Une fois les derniers problèmes matériels résolus, le projet sera mis en œuvre avec l'aide des Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) (Normes alimentaires Australie/Nouvelle-Zélande).

213. Un financement a été demandé au Cadre de coopération FAO/gouvernement japonais en vue de mettre en œuvre deux projets destinés à aider les pays à faible revenu d'Asie et du Pacifique. La première proposition vise à renforcer la disponibilité des données communiquées par les pays en développement de la région asiatique qui seront utilisées pour procéder à des évaluations des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments au niveau international. Le second projet vise à améliorer les cadres institutionnels en ce qui concerne la gestion et le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays les moins avancés d'Asie.

214. L'OMS axera ses efforts futurs sur le renforcement de la sécurité sanitaire par l'adoption de plusieurs stratégies fondamentales. Elle facilitera les actions concertées à l'échelon international et développera ses activités de partenariat dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments dans la région. Les partenaires clés à cet égard sont notamment les autorités nationales de sécurité sanitaire des aliments, la FAO, la CPS, Consumers International, les banques de développement et les organismes d'aide, ainsi que les universités. On continuera de veiller à renforcer les capacités nationales pour élaborer des politiques, des plans d'actions et une législation, à donner aux États membres les moyens de participer de manière plus effective au processus d'élaboration des normes du Codex et à leur permettre d'établir des normes nationales conformes aux indications du Codex.

215. La surveillance étant le fondement de l'élaboration de stratégies nationales pour réduire les risques liés à l'alimentation, l'OMS collaborera avec les États membres pour renforcer leurs capacités en ce qui concerne l'obtention, l'utilisation et la mise en commun de données fiables sur: i) les maladies transmises par les aliments, et ii) la contamination des aliments. Ces renseignements serviront à établir des profils de risques et à évaluer les risques, et à mieux permettre aux pays de prendre des décisions relatives à la sécurité sanitaire des aliments fondées sur les risques. Ces données et évaluations serviront en outre de fondement à l'établissement de normes et lignes directrices internationales et de réglementations alimentaires nationales ou à d'autres initiatives. L'OMS veillera également à ce que les autorités sanitaires contribuent de manière efficace aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius pour faire en sorte qu'il soit tenu compte des préoccupations concernant la santé des consommateurs dans les priorités de la Commission. Pour s'assurer que tous ceux qui ont une responsabilité en matière de sécurité sanitaire des aliments (notamment les gouvernements, les entreprises et les consommateurs) puissent participer de manière effective aux efforts déployés pour garantir la sécurité sanitaire des aliments et réagir de manière appropriée en cas de flambées épidémiques, de situations d'urgence et de catastrophes, l'OMS renforcera les capacités en matière de communication sur les risques dans ses États membres. L'Organisation encouragera les gouvernements à examiner la formation des inspecteurs chargés du contrôle des aliments et les États membres à donner, moyennant une meilleure formation, les moyens d'agir aux fonctionnaires chargés de faire respecter les dispositions en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les États membres seront également encouragés à collaborer plus étroitement avec les entreprises et les consommateurs et un soutien sera apporté aux autorités sanitaires pour leur permettre de fournir au public des informations précises en temps utile en cas de flambées épidémiques et de situations d'urgence.

---