

Guide FAO/OMS
d'application des principes
et des procédures
d'analyse des risques
lors des urgences en matière
de sécurité sanitaire
des aliments



Organisation
mondiale de la Santé



Guide FAO/OMS
d'application des principes
et des procédures
d'analyse des risques
lors des urgences en matière
de sécurité sanitaire
des aliments

Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture
et Organisation mondiale de la Santé
Rome 2011

Les appellations employées dans cette publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO ou de l'OMS, aucune approbation ou recommandation des dits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

La FAO et l'OMS ont pris toutes les précautions raisonnables pour vérifier les informations figurant dans cette publication. Cependant, la publication est distribuée sans garantie d'aucune sorte, ni explicite ni implicite.

La responsabilité de l'interprétation et de l'utilisation de ce matériel incombe au lecteur. En aucun cas, la FAO ou l'OMS ne sauraient être tenues responsables de préjudices découlant de son utilisation. Ce rapport reflète les points de vue des membres d'un groupe international d'experts et il ne représente pas nécessairement les décisions ou la politique déclarée de la FAO ou de l'OMS.

Citation recommandée: FAO/OMS (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture/Organisation mondiale de la Santé). 2010. *Guide FAO/OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments*. Rome. 60 pp.

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce produit d'information peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite du détenteur des droits d'auteur. Les demandes d'autorisation devront être adressées au Chef de la Sous-division des politiques et de l'appui en matière de publications électroniques, Division de la communication, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie ou, par courrier électronique, à copyright@fao.org, ou à WHO Press, Organisation mondiale de la Santé, 20 Avenue Appia, 1211 Genève 27, Suisse, par télécopie au +41 22 7914806, ou par courrier électronique à permissions@who.int.

ISBN 978 92 4 250247 3 (NLM classification: WA 701)

ISBN 978 92 5 106988 2 (FAO)

© FAO et OMS 2011

Pour de plus amples informations sur les activités conjointes FAO/OMS, veuillez contacter:

Division de la nutrition et de la protection des consommateurs
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Télécopie: +39 06 57054593
Courriel: proscad@fao.org
Site Web: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/fr/>
ou

Département Sécurité sanitaire des aliments et zoonoses
Organisation mondiale de la Santé
20, Avenue Appia
1211 Genève 27, Suisse
Télécopie: +41 22 7914807
Courriel: foodsafety@who.int
Site Web: <http://www.who.int/foodsafety>

Table des matières

<i>Remerciements</i>	5
<i>Sigles</i>	6
1. Introduction	9
1.1 Contexte	9
1.2 But du document	9
1.3 Public cible	10
1.4 Portée du document	10
1.5 Comment utiliser ce document	10
1.6 Concepts clés	11
2. Les activités préliminaires de gestion des risques	13
2.1 Préparation aux urgences de sécurité sanitaire des aliments	13
2.2 Étapes initiales après l'identification d'un événement de sécurité sanitaire des aliments	14
2.3 Activation de la réponse aux urgences	15
2.4 Formulation des questions ciblées pour les évaluateurs de risque	16
3. L'évaluation des risques en situation d'urgence	18
3.1 Questions spécifiques à prendre en considération dans le processus d'évaluation des risques lors d'une urgence	20
3.2 Importance de la prise en compte des limitations et des incertitudes dans l'évaluation des risques	26
3.3 Révision de l'évaluation des risques au fur et à mesure que les données/connaissances deviennent disponibles ...	28

4. La gestion des risques en situation d'urgence	29
4.1 Développement des catégories de risque, des options de gestion possibles et des méthodes de communication	30
4.2 Identification des options de gestion des risques	32
4.3 Facteurs clés pour la sélection des options de gestion des risques	33
4.4 Mise en œuvre des décisions de gestion des risques	34
4.5 Surveillance et évaluation des résultats	35
5. Communication sur les risques en situation d'urgence	37
5.1 Communiquer la justification du choix des mesures de maîtrise	38
5.2 Communication avec les industries pendant le processus d'analyse des risques	38
5.3 Communication sur les risques auprès du public	39
5.4 Communication avec les organismes internationaux/régionaux	41
6. Conclusions	43
<i>Annexes</i>	45
1. Modèle de formulaire de demande d'évaluation des risques en cas d'urgence	47
2. Modèle d'évaluation des risques en cas d'urgence	51
<i>Ressources</i>	53

Remerciements

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) tiennent à remercier les nombreuses personnes qui ont donné des avis et des conseils durant la préparation de la présente publication. Ce guide a été élaboré par la FAO et l'OMS grâce à un effort conjoint de nombreux contributeurs. Son élaboration a été coordonnée par Jean-Michel Poirson (FAO), Masami Takeuchi (FAO), Susana Arellano (FAO), Philippe Verger (OMS), Andrea Ellis (OMS) et Carmen Savelli (OMS). La FAO et l'OMS remercient les experts internationaux qui ont participé à l'atelier de rédaction: Julie Callahan (USA), Michael de Shield (Belize), Jeffrey Farber (Canada), Melanie Fisher (Australie), Andrea Gervelmeyer (European Food Safety Authority), Ken Marcynuk (Canada), Halim Nababan (Indonésie), Winiati P. Rahayu (Indonésie) et Christina Rundi (Malaisie). L'examen par les pairs a été effectué par Enrico Buenaventura (Canada), Alexander Domesle (USA), Amanda Hill (Australie), Christine Mueller Graf (Allemagne), Roy Sparringa (Indonésie) et Isabel Walls (USA). L'édition a été effectuée par Sarah Binns. La FAO et l'OMS tiennent à remercier les contributions techniques de Gillian Mylrea (Organisation mondiale de la santé animale), Annika Wennberg (FAO) et Sarah Cahill (FAO) ainsi que la contribution de plusieurs autres collègues de la FAO et de l'OMS.

Sigles

FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Gcii	Groupe de coordination inter-institutions
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la Santé
RSI	Règlement sanitaire international (OMS) ¹

¹ http://www.who.int/topics/international_health_regulations/fr/index.html

Guide FAO/OMS
d'application des principes
et des procédures
d'analyse des risques
lors des urgences en matière
de sécurité sanitaire
des aliments

1. Introduction

1.1 Contexte

Une partie essentielle de la réponse aux urgences de sécurité sanitaire des aliments est le processus qui consiste à évaluer les risques, à prendre des décisions sur la gestion des risques et à communiquer sur les risques face à des contraintes de temps, de manque de données et de lacunes des connaissances. Bien que les éléments pour mener une analyse des risques aient été documentés par le Codex Alimentarius (2007), le processus d'application du concept d'analyse des risques en cas d'urgence n'a pas été abordé à fond sur le plan opérationnel. Certains pays ont cependant des procédures bien définies pour évaluer, gérer et communiquer sur les risques de sécurité sanitaire des aliments dans un contexte d'urgence, dont il est possible de dégager des bonnes pratiques.

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ont élaboré ce guide afin d'aider les pays à appliquer les principes et les procédures d'analyse des risques en cas d'urgence dans leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments, l'analyse des risques étant une composante essentielle de la planification nationale de la réponse aux urgences de sécurité sanitaire des aliments.

1.2 But du document

Ce guide a été élaboré dans le but d'aider les pays, dans le cadre de leur plan de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, à comprendre les éléments essentiels à l'application de l'analyse des risques en cas d'urgence. Les principes et les procédures peuvent également s'appliquer à d'autres événements de sécurité sanitaire des aliments qui ne sont pas nécessairement des urgences, mais qui nécessitent une prise de décision malgré des contraintes de temps et d'incertitude.

1.3 Public cible

Le public cible comprend toutes les autorités nationales de sécurité sanitaire des aliments. Bien que conçu principalement pour les organismes gouvernementaux, ce document peut également être utile aux organisations engagées dans les activités de sécurité sanitaire des aliments. Tout en reconnaissant l'importance de se baser sur les systèmes nationaux efficaces de contrôle des aliments lors de l'application d'analyse des risques en situation d'urgence, le document aborde également les besoins spécifiques des pays engagés dans un processus de développement de leur système national de contrôle des aliments.

1.4 Portée du document

Le document décrit des bonnes pratiques pour l'application de l'analyse des risques en cas d'urgence de sécurité sanitaire des aliments et suggère des moyens concrets permettant d'intégrer ces processus dans les systèmes existants. Les risques alimentaires décrits dans ce document comprennent les risques biologiques, chimiques et physiques associés à la consommation des aliments.

Le contenu de ce document ne doit pas être considéré comme une norme complémentaire aux directives déjà établies par le Codex Alimentarius ou autres textes sur l'analyse des risques de sécurité sanitaires des aliments, mais plutôt comme des conseils basés sur une série d'exemples de bonnes pratiques fournies par des experts de diverses régions du monde.

1.5 Comment utiliser ce document

Ce document fournit des conseils pour l'application des principes de l'analyse des risques lors d'urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments. On ne suggère pas ici la création de nouveaux principes et de nouvelles procédures d'analyse des risques seulement pour les situations d'urgence. Le but de ce document est plutôt de fournir des avis techniques spécifiques adaptés aux situations d'urgence et de décrire les outils utiles à l'application de l'analyse des risques dans ce contexte. Toutes les composantes de l'analyse des risques, à savoir l'évaluation, la gestion et la communication sur les risques, sont menées de façon itérative à la fois dans des circonstances normales et en cas d'urgence. Par conséquent, l'ordre des chapitres dans ce document ne reflète pas nécessairement la chronologie d'un événement.

Afin de conduire de manière efficace les activités décrites dans ce document, les autorités de sécurité sanitaire des aliments doivent être suffisamment préparées avec diverses dispositions en place avant la survenue d'une urgence. Ces dispositions,

y compris la mise en place des procédures et la formation du personnel, constituent une partie cruciale de la préparation aux situations d'urgence. Dans ce document, des astuces importantes de préparation se rapportant au chapitre concerné sont résumées dans les cadres colorés en vert avec un logo représentant une ampoule. Afin de faciliter une meilleure compréhension des questions clés, quelques exemples de cas réels sont inclus dans des cadres gris avec un logo représentant une étoile. En plus, des recommandations pertinentes sont mises en évidence dans des encadrés teintés en vert clairs et marqués d'un point d'exclamation.

Ce document comporte six chapitres. Le premier (présent chapitre) correspond à l'introduction, qui décrit le contexte, les objectifs, le public cible et la portée du document. Il expose également deux concepts clés importants pour les principes de base du document. Le deuxième chapitre présente les activités préliminaires de gestion des risques, y compris les premières mesures qui suivent l'identification d'une urgence ou d'un événement urgent. Le troisième chapitre, «L'évaluation des risques en situation d'urgence», expose des questions spécifiques à considérer dans le processus d'évaluation des risques lors d'une urgence. Le quatrième chapitre, «La gestion des risques en situation d'urgence», aborde les principales questions et considérations qui sont particulières aux urgences et dont la prise en compte est nécessaire dans la gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments. Le cinquième chapitre résume les facteurs essentiels dans le processus de communication sur les risques en situation d'urgence. Le dernier chapitre conclut le document et fournit des recommandations générales pour l'application de l'analyse des risques dans les situations d'urgence de sécurité sanitaire des aliments.

Il est important pour le lecteur d'étudier tous les chapitres dans l'ordre chronologique afin de saisir tous les éléments importants à considérer lors d'une urgence. Par exemple, bien que le chapitre sur l'évaluation des risques fournisse des informations essentielles pour les évaluateurs des risques, il fournit également des informations utiles et indispensables aux gestionnaires et aux communicateurs des risques. La lecture des chapitres sur la gestion des risques et la communication est aussi importante et utile aux évaluateurs des risques.

1.6 Concepts clés

Bien que ce document puisse être utilisé comme une ressource autonome, il est fortement conseillé de le lire conjointement avec le guide intitulé «Cadre FAO/OMS pour l'élaboration des plans nationaux de réponses aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments» (FAO/OMS, 2010, voir [Ressources](#)).

En outre, il est important de bien comprendre les principes de l'analyse des risques de sécurité sanitaires des aliments afin d'appliquer les orientations préconisées par ce document lors des procédures d'analyse des risques en cas d'urgence. Par conséquent, il est également fortement recommandé de consulter le document FAO/OMS intitulé «Analyse des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments: Guide à l'usage des autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments» (FAO/OMS, 2006; voir [Ressources](#)) afin d'améliorer la compréhension des principes généraux et des processus nécessaires à des décisions fondées sur le risque dans les systèmes de contrôle alimentaire.

1.6.1 Planification de la réponse nationale aux urgences de sécurité sanitaire des aliments

Les urgences de sécurité sanitaire des aliments sont très variées et peuvent être décrites différemment selon les systèmes de contrôle des aliments d'un pays donné. La réponse à une urgence de sécurité sanitaire des aliments peut évoluer, et elle peut aller «d'activités de routine» à «l'incident», à «l'urgence» et à «la crise». Cependant, une bonne planification favorisera une réponse efficace et dans les délais opportuns.

Dans un pays donné, une seule institution (agence, comité, autorité, etc.) peut théoriquement être mandaté pour conduire la réponse aux urgences de sécurité sanitaire des aliments. Toutefois, étant donné que ces urgences font souvent appel à une approche multidisciplinaire et afin d'assurer une approche coordonnée, la FAO et l'OMS recommandent que les États membres mettent en place un groupe de coordination inter-institutions (GCII) incluant les agences gouvernementales concernées (FAO/OMS, 2010; voir [Ressources](#)). Ce document se réfère au GCII afin que les discussions, décisions et activités puissent être mieux coordonnées.

Le cadre d'analyse des risques offre un outil que les autorités nationales peuvent utiliser au bénéfice de la sécurité sanitaire des aliments. L'analyse des risques comprend trois composantes majeures: l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques. L'analyse des risques fournit une approche systématique pour estimer les risques, afin d'identifier et de mettre en œuvre les mesures appropriées permettant de maîtriser ces risques et de communiquer les informations sur les risques et les mesures de contrôle appliquées.

Il est important de se familiariser avec tous les principes de l'analyse des risques de sécurité sanitaire des aliments afin de comprendre les procédures spécifiques à considérer lors de leur application dans une situation d'urgence ou d'un incident de sécurité sanitaire des aliments (FAO/OMS, 2006; voir [Ressources](#)).

2. Les activités préliminaires de gestion des risques

Avant toute urgence de sécurité sanitaire des aliments, il est utile pour l'autorité nationale de déterminer des critères permettant de définir une véritable urgence et la stratégie pour recueillir les informations nécessaires qui permettent la classification d'un incident comme urgence. Les urgences peuvent se présenter comme des événements d'apparition soudaine ou bien peuvent évoluer à partir de situations standards non urgentes.

2.1 Préparation aux urgences de sécurité sanitaire des aliments

Pendant une urgence de sécurité sanitaire des aliments, les options de gestion des risques peuvent parfois être limitées et les prises de décisions doivent être rapides. Définir les options possibles pour la gestion des risques et choisir la réponse la plus appropriée peut se révéler difficile dans des situations où les délais sont courts et les informations souvent incomplètes.

Préparation aux situations d'urgence: Astuce N° 1

Lors de la réponse aux urgences de sécurité sanitaire des aliments, la préparation est primordiale. La création d'outils divers, tels que des documents types pour la collecte de données, des rapports de situation type et des arbres de décision, ainsi que des références claires et concises utilisables en cas d'urgence, peuvent réduire le nombre de décisions que les gestionnaires des risques auront à prendre sous des délais réduits. Cela permet à l'équipe de se concentrer sur l'urgence en cours, et d'être capable de prendre des décisions sur des questions clés qui se posent lors de l'événement. Les arbres de décision² et/ou les documents types peuvent aussi être utiles lors de l'utilisation des critères préétablis permettant de classer un événement comme urgence de sécurité sanitaire des aliments et pour garantir qu'aucune procédure critique n'a été omise.

² Voir Figures 2, 3, 4 et 5 en pages 19, 24, 25 et 27.

L'objectif de toute réponse aux urgences de sécurité sanitaire des aliments est de retirer du marché le plus tôt possible les aliments contaminés, de prévenir les maladies et de préserver la confiance du public. Cependant, durant l'événement proprement dit, la succession optimale des activités pour y parvenir n'est pas évidente, et les gestionnaires des risques peuvent bénéficier d'outils efficaces leur permettant de simplifier le processus de choix des options de gestion des risques.

2.2 Étapes initiales après l'identification d'un événement de sécurité sanitaire des aliments

Lorsqu'une autorité nationale de sécurité sanitaire des aliments reçoit des rapports initiaux concernant un événement qui apparaît largement étendu, difficile à contrôler et/ou ayant des conséquences graves pour la santé, il est nécessaire de déterminer: i) l'ampleur probable de l'événement; ii) le besoin d'informer/d'impliquer les hautes autorités et; iii) la nécessité d'activer le plan d'intervention d'urgence. Dans ce contexte, les facteurs suivants peuvent être considérés:

- La source du rapport initial.

Exemples de sources initiales d'information:

- rapports de médias;
 - inspecteurs officiels des aliments;
 - résultats des tests de laboratoire;
 - alertes provenant de partenaires régionaux/internationaux (Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments [INFOSAN], Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux [RASFF], etc.);
 - plaintes de consommateurs.
- La vérification/validation des rapports initiaux par une source crédible ou au moyen de tests.
 - L'initiation d'enquêtes épidémiologiques et de sécurité sanitaire des aliments afin de déterminer:
 - Si l'aliment est potentiellement contaminé par un danger alimentaire.
 - Si une maladie grave ou la mort sont impliquées.
 - Si l'événement semble être localisé ou très étendu.
 - Si la source du danger a été identifiée.
 - L'implication d'une source alimentaire particulière.
 - L'étendue probable de la distribution du produit (locale, régionale, nationale, internationale).
 - Si l'absence de mesure de maîtrise pourrait entraîner la propagation de maladies.

Important: Documentation des résultats des activités d'analyse des risques

Au cours d'une urgence, il est important de documenter les résultats de ces premières étapes et ainsi que tout le processus d'analyse des risques. Un système de documentation devrait aussi comprendre l'archivage des courriels, la constitution d'une base de données et l'utilisation d'un système d'information géolocalisées pour l'analyse spatiale de l'épidémie. Ces enregistrements peuvent être utiles après le classement de l'événement, lors de l'évaluation de la réponse à l'urgence. Ils sont aussi essentiels lors de l'identification des lacunes et des besoins d'amélioration.

2.3 Activation de la réponse aux urgences

Une fois l'urgence identifiée, l'autorité nationale de sécurité sanitaire des aliments n'agit plus selon les procédures habituelles. Typiquement, les procédures standards mises en œuvre lors d'un événement non urgent comprennent toutes les composantes de l'analyse des risques. Dans les situations d'urgence, le processus d'analyse des risques suit généralement le même ordre, mais peut-être plus rapide et intense, et des actions de gestion des risques peuvent être prises avant l'achèvement de l'évaluation des risques.

Une fois l'urgence établie, le plan de réponse devrait être activé et un GCII devrait être mis en place. Au préalable, le plan doit avoir défini les rôles et les responsabilités des personnes impliquées dans la gestion des urgences de façon suffisamment détaillée afin qu'elles puissent comprendre clairement leurs rôles et afin d'éviter toute ambiguïté et duplication. Le groupe devrait comprendre un expert en communication dès le début du processus, afin qu'il puisse développer des supports de communication sur les risques, si nécessaire.

En outre, le gestionnaire des risques doit:

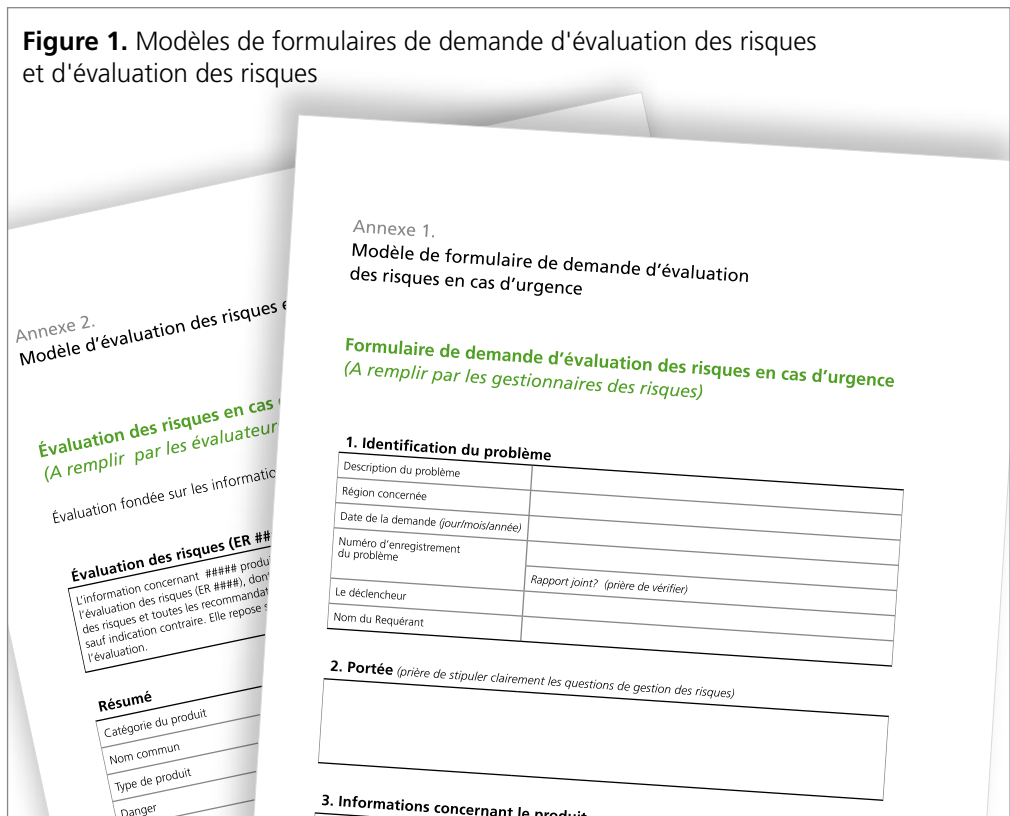
- Identifier les objectifs de cette intervention d'urgence particulière, ainsi que les données qui doivent être collectées.
- Évaluer les autres facteurs pertinents qui doivent être pris en compte.
- Envisager la nécessité d'inclure d'autres organismes/ministères compétents dans le GCII.
- Déterminer les parties prenantes susceptibles d'être notifiées (par exemple, les hautes autorités, d'autres organismes, les établissements concernés du secteur privé).
- Envisager un arbre de décision pour modéliser les étapes initiales et les résultats qui vont en découler.

Pendant la phase d’investigation d’une urgence de sécurité sanitaire des aliments, une synthèse du contexte doit être rapidement développée pour servir lors des communications futures.

2.4 Formulation de questions ciblées pour les évaluateurs de risques

Lors d’une urgence de sécurité sanitaire des aliments, les interactions entre les évaluateurs et les gestionnaires de risques sont susceptibles d’être beaucoup plus rapides et plus fréquentes. Elles peuvent être initiées plus tôt que celles mise en œuvre lors de situations non urgentes.

Figure 1. Modèles de formulaires de demande d’évaluation des risques et d’évaluation des risques



* Voir les détails de ces exemples en annexes 1 et 2 (page 47 à 52).

Les activités suivantes doivent être menées dès le début des investigations, de manière aussi complète que possible, afin de formuler des questions ciblées destinées aux évaluateurs des risques:

- Impliquer officiellement les partenaires concernés, afin de recueillir des informations supplémentaires pouvant contribuer à l'évaluation des risques.
- Commencer à collecter des informations en se concentrant sur les éléments de l'évaluation des risques tels que la caractérisation des dangers.
- Pour les risques nouveaux/inhabituels tels que des agents pathogènes particulièrement virulents, l'accent devrait être mis sur la collecte de données sur le terrain aussi rapidement que possible.
- Utiliser les terminologies standardisées communément utilisées par l'industrie et comprises par les évaluateurs et les gestionnaires des risques afin, de réduire tout risque d'erreur potentielle de communication, de retard ou de malentendu.

Les questions adressées aux évaluateurs des risques doivent être présentées selon un format standard ([Figure 1](#), un exemple complet est fourni en [annexe 1](#)), elles doivent par ailleurs être clairement définies et fondées sur des preuves récentes et disponibles.

3. L'évaluation des risques en situation d'urgence

Lorsque les évaluateurs des risques reçoivent des gestionnaires des risques une alerte concernant une requête imminente, il est important pour les évaluateurs des risques de passer rapidement au crible toute information entrante ainsi que d'autres données disponibles afin de décider de l'approche méthodologique appropriée et de la portée de l'évaluation des risques.

Des décisions devront être prises selon: i) que des normes de sécurité sanitaire des aliments sont en place et qu'elles sont de nature suffisantes pour réduire ou éliminer le besoin d'une évaluation des risques; ii) que les données et les informations sont suffisantes pour conduire une évaluation des risques; iii) que des évaluations des risques existantes peuvent être utiles pour l'évaluation des risques actuels; et iv) qu'une évaluation des risques est nécessaire. Un arbre de décision est présenté dans la [Figure 2](#).

Compte tenu des contraintes de temps lors des situations d'urgence, il est peu probable de réaliser une évaluation complète des risques. Toutefois, il est important que l'évaluation des risques effectuée pendant une situation d'urgence soit suffisamment robuste pour répondre à toutes les questions posées par les gestionnaires des risques et/ou les hauts fonctionnaires (i.e. elle doit être défendable).

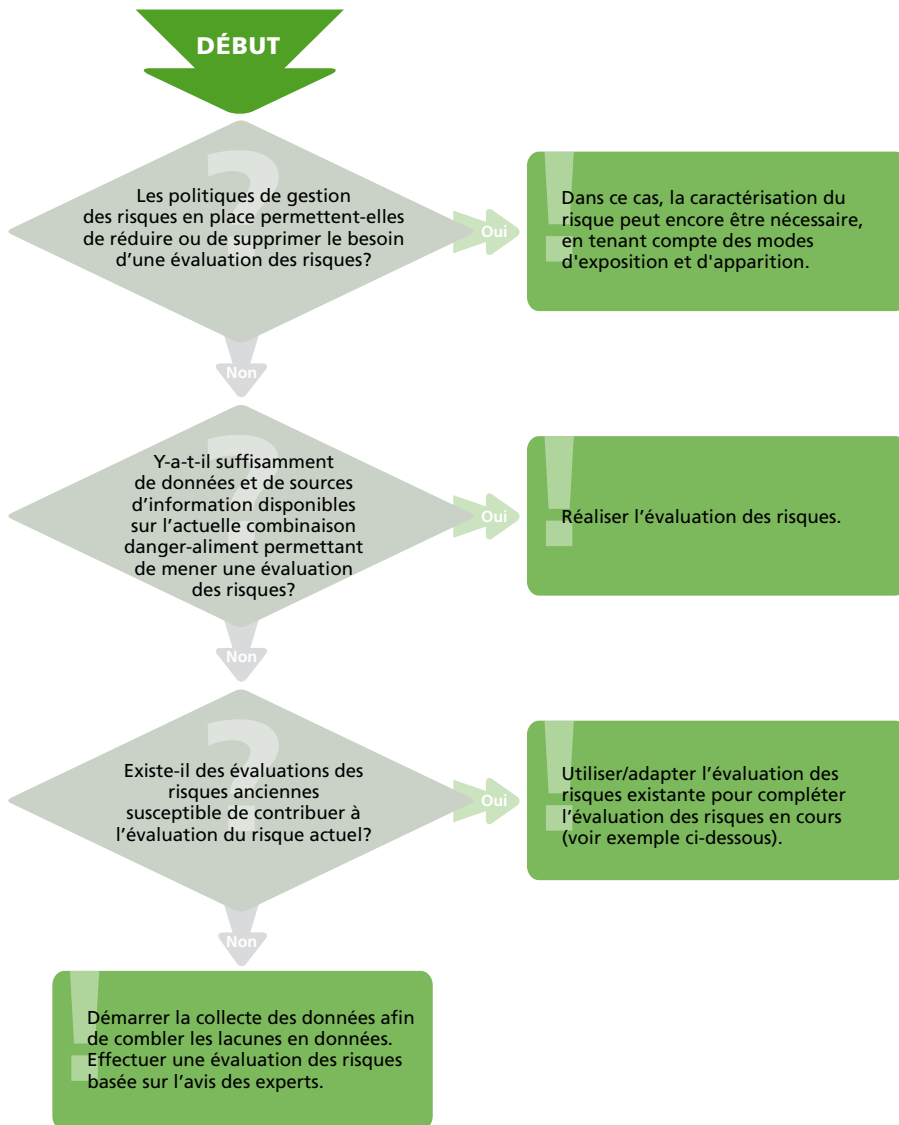
Exemple: L'éruption volcanique du mont Eyjafjallajökull

En l'absence de données sur la composition des cendres lors de l'éruption volcanique du mont Eyjafjallajökull en 2010, des données génériques sur la composition des cendres de précédentes éruptions volcaniques ont été utilisées pour évaluer les risques pour la santé publique et animale dus à la contamination des aliments du bétail et de la filière alimentaire par les cendres issues de l'éruption du volcan Eyjafjallajökull en Islande.
(<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1593.htm>)

En outre, en raison des délais courts, il n'est pas habituellement possible de lancer de nouvelles études empiriques pour combler les lacunes de données dans le temps imparti.

Figure 2.

Exemple d'arbre de décision permettant d'initier une évaluation des risques



Préparation aux situations d'urgence: Astuce N° 2

Pour l'évaluation des risques en cas d'urgence, et en l'absence d'informations complètes, des outils déjà existants peuvent être utiles pour évaluer rapidement les risques. Des exemples de tels outils comprennent:

- Une base de données sur les groupes de substances chimiques de structure similaire pour lesquelles des données toxicologiques existent (données de substitution), données susceptibles d'être utilisées pour déduire les caractéristiques des dangers pour lesquels il n'existe aucune donnée disponible.
- Une base de données nationale de la consommation alimentaire ou l'accès aux bases de données internationales sur la consommation des aliments.
- Des partenariats établis avec des experts externes et des groupes consultatifs externes.
- Des modèles types permettant de rassembler les données pertinentes sur un incident donné, accompagné d'un résumé type de la situation et des questions de gestion des risques à traiter (ce qui peut contribuer à accélérer le démarrage de l'évaluation des risques).
- Une compilation de valeurs de référence (limites d'exposition) publiée par les organismes de réglementation.

En conduisant une évaluation des risques en situation d'urgence, il est important de noter que dès le début de l'urgence, une communication fréquente et au plus haut niveau doit s'établir entre les évaluateurs et les gestionnaires des risques.

En dépit de la nature urgente de l'incident, l'examen par les pairs, soit en interne, soit en externe, de l'évaluation des risques, doit être considéré, pour prévenir les possibles écarts et les interprétations erronées, surtout dans les situations où les données sont limitées, ou lorsque la question est particulièrement controversée.

3.1 Questions spécifiques à prendre en considération dans le processus d'évaluation des risques lors d'une urgence

Considérant le délai habituellement court pour effectuer une évaluation des risques en situation d'urgence, il est conseillé de contacter les autorités compétentes et/ou des experts scientifiques d'autres pays, s'il n'y a pas d'expertise disponible dans le pays même, ou si l'urgence touche plusieurs pays. L'information scientifique à utiliser pourrait bénéficier des sources de connaissances locales, ou de personnes ayant des connaissances tacites de l'événement ou des processus impliqués. Ceci permet une collecte rapide de données et d'informations pertinentes sur les questions scientifiques qui doivent être abordées.

Préparation aux situations d'urgence: Astuce N° 3

Avant toute urgence de sécurité sanitaire des aliments, il est utile d'établir des relations formelles et informelles, pour obtenir des données pertinentes et des informations provenant d'autres pays. Des arrangements formels de collaboration tels que des protocoles d'accord sont nécessaires, pour répondre aux préoccupations de protection de la vie privée ainsi que de la sécurité et de la propriété des données. La FAO et l'OMS peuvent être de bonnes sources de contacts, pour les pays concernés et les institutions compétentes avec lesquelles établir de telles collaborations.

Les informations scientifiques pouvant être utilisées dans le développement de l'évaluation des risques se divisent en deux catégories: i) les informations préexistantes (par exemple, les revues de la littérature scientifique et des évaluations des risques disponibles en ligne, ou les données des enquêtes sur la consommation alimentaire et les statistiques); et ii) les données spécifiques à l'incident qui sont fondées sur des enquêtes de sécurité sanitaire des aliments ou des enquêtes épidémiologiques. Les pays doivent considérer le crédit à leur accorder lorsqu'ils évaluent les preuves obtenues par ces différentes méthodes et autres domaines d'investigation (Santé Canada, 2011; voir [Ressources](#)). En outre, des évaluations des risques effectuées par des experts de l'industrie ou des entreprises privées peuvent être prises en considération; par exemple, l'industrie peut avoir déjà identifié des flux des produits et des processus qui pourraient accélérer l'évaluation de l'exposition. Une attention particulière doit être accordée à l'évaluation des capacités et des ressources nationales en matière d'analyses (tests de laboratoire), d'enquêtes épidémiologiques et d'évaluation des risques. Des avis d'experts peuvent également être considérés comme une autre source d'information pour l'évaluation des risques.

L'évaluation des risques effectuée pendant une situation d'urgence doit être révisée plus rapidement, grâce à une communication active et fréquente entre les évaluateurs des risques, mais aussi entre les évaluateurs et les gestionnaires des risques. La mise à jour des évaluations des risques devrait se faire au fur et à mesure que les données sont disponibles selon l'évolution de la situation. Voir aussi [l'encadré vert](#) à la page 28 dans la Section 3.3 pour plus d'informations sur ce point.

3.1.1 Identification du danger

Dans certaines situations dans lesquelles le danger n'est pas entièrement identifié, ou dans lesquelles les données existantes sont incomplètes et les délais pour générer des données sont insuffisants, des données existantes peuvent servir de données de

substitution pour répondre aux questions scientifiques. L'avis d'experts peut également servir à passer en revue les hypothèses formulées.

Exemple: Souche d'*E. coli* non-0157

Lors du processus d'identification des dangers concernant une épidémie potentiellement liée à la contamination de légumes par une souche d'*E. coli* non-0157, à défaut d'information sur le sérotype particulier, des données sur *E. coli* O157:H7 peuvent être utilisées.

L'idéal serait d'élaborer des documents définissant des binômes danger/pathogène, facilement modifiables ou mis à jour en cas d'urgence. En particulier, il serait utile d'identifier les attributs spécifiques, principaux facteurs de sévérité, surtout dans les situations où un danger nouveau a été découvert. A cet égard, tout attribut spécifique du nouveau danger peut être comparé à ce qui est connu. Cela peut faciliter le processus d'identification du danger.

Des méthodologies validées de test rapide devraient autant que possible être utilisées pour identifier le danger. Si aucune méthode validée de test n'est disponible en interne, il sera nécessaire, de parcourir rapidement les publications existantes, ou de prendre contact avec la communauté scientifique internationale pour obtenir des avis scientifiques ou encore, en dernier ressort, pour élaborer le plus rapidement possible, une méthode adaptée.

3.1.2 Caractérisation du danger

Des données existantes des études de toxicité, les valeurs d'orientation et de références, ainsi que des données ou des modèles dose-réponse, peuvent être utilisés afin d'accélérer l'évaluation des risques. Des sources de données telles que celles disponibles

Exemple: le Méthylmercure

Les études disponibles montrent que l'embryon et le fœtus sont les stades les plus vulnérables au regard des effets néfastes du Méthylmercure. Sur cette base, une dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) de 1,6 µg/kg de poids corporel a été établie. Par définition, cette DHTP couvre la vie entière, mais dans le cas des adultes (à l'exception des femmes enceintes) des apports environ deux fois plus élevés que la DHTP existant ne poseraient pas de risque de neurotoxicité.

dans les rapports et les monographies des évaluations effectuées pour d'autres organisations ou d'autres réunions d'experts peuvent être utiles (voir [Ressources](#)).

En l'absence des données dose-réponse disponibles, une approche de précaution devrait être appliquée et l'ensemble de la population pourrait être considérée comme sensible au danger.

3.1.3 Évaluation de l'exposition

Il est impératif de consulter les données nationales existantes de consommation des aliments afin d'évaluer l'exposition. En l'absence de données nationales représentatives de consommation alimentaire on peut utiliser les données d'enquêtes sur les dépenses alimentaires des ménages ou d'autres données statistiques nationales semblables ou encore des modèles prédictifs. En outre, on peut aussi prendre en considération les données d'autres pays ayant des habitudes de consommation des aliments similaires, ou encore des données internationales comme par exemple: le Programme GEMS/Food de l'OMS.

Exemple: Évaluation de l'exposition alimentaire

Dans toute évaluation de l'exposition alimentaire il est important de déterminer, au moment de la consommation de l'aliment, la concentration du micro-organisme ou du résidu de produit chimique. Les facteurs à considérer comprennent les données de prélèvement, le temps entre le prélèvement et la consommation probable, la température de conservation, la croissance microbienne (les modèles prédictifs existants peuvent être très utiles: voir COMBASE <http://www.combase.cc/>), les taux de dégradation chimique, l'inactivation ou la dégradation par la cuisson ou d'autres méthodes de préparation. Sur la base de ces informations, la concentration au moment de la consommation peut être estimée. Idéalement, chaque facteur est décrit par une distribution comme base pour une analyse probabiliste.

La contamination au moment de la consommation est ensuite utilisée en même temps que des données nationales de consommation des aliments pour estimer l'exposition alimentaire au micro-organisme ou au résidu de produit chimique. Au final, il convient d'étudier l'exposition à partir de la consommation moyenne de la population (ou consommation la plus probable), ainsi que les cas les plus défavorables dus à une consommation élevée d'aliments contaminés ou infectés. Si une analyse probabiliste est conduite, le quatre-vingt-quinzième ou le quatre-vingt-dix-neuvième percentile de la distribution pourrait être pris comme scénario d'exposition haute. Enfin, l'analyse de la consommation alimentaire devrait également prendre en considération les populations vulnérables, telles que les femmes enceintes ou allaitantes, les enfants en bas âge, les enfants et les individus immunodéprimés.

Figure 3. Exemple d'arbre de décision pour une évaluation de risque chimique

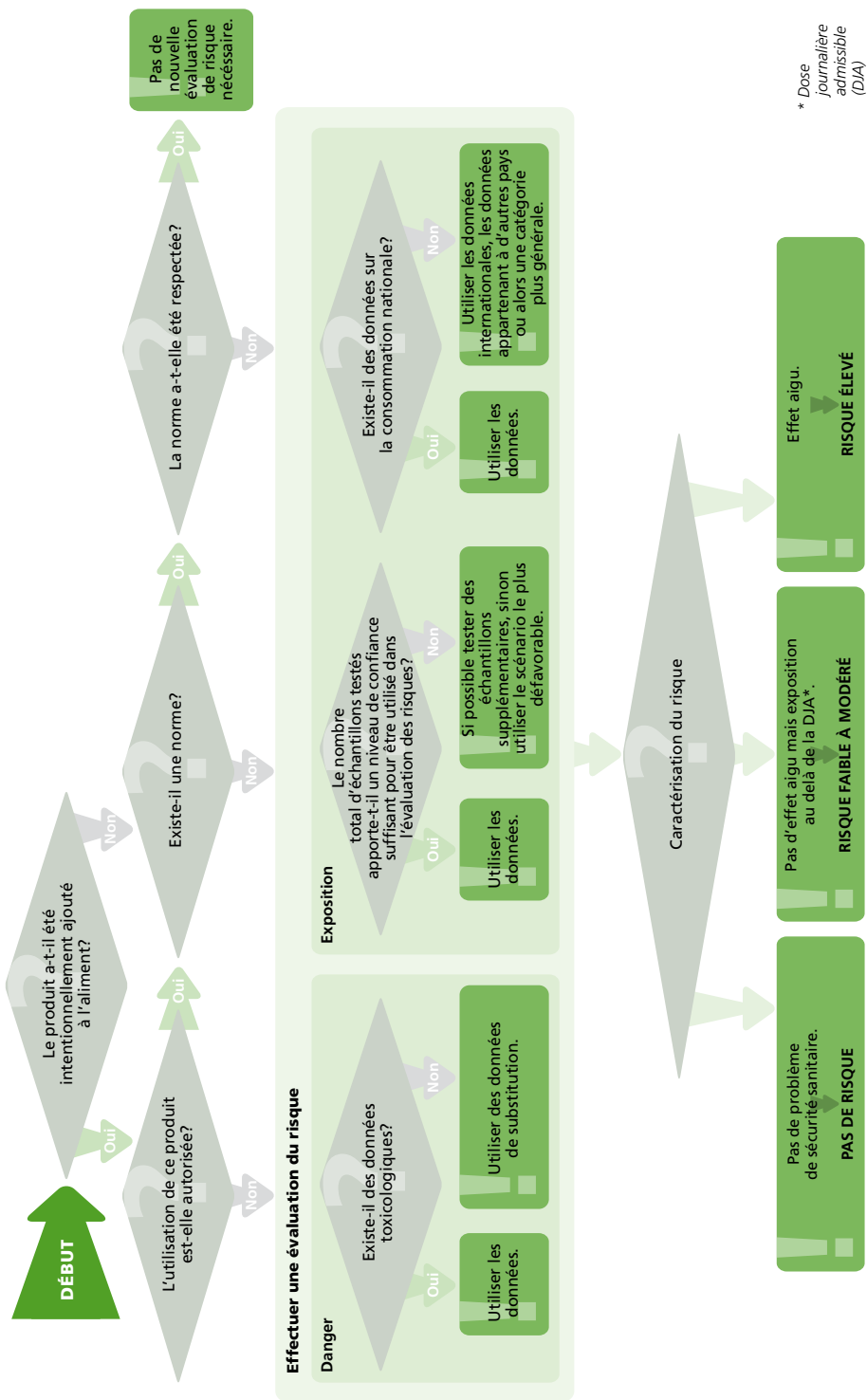
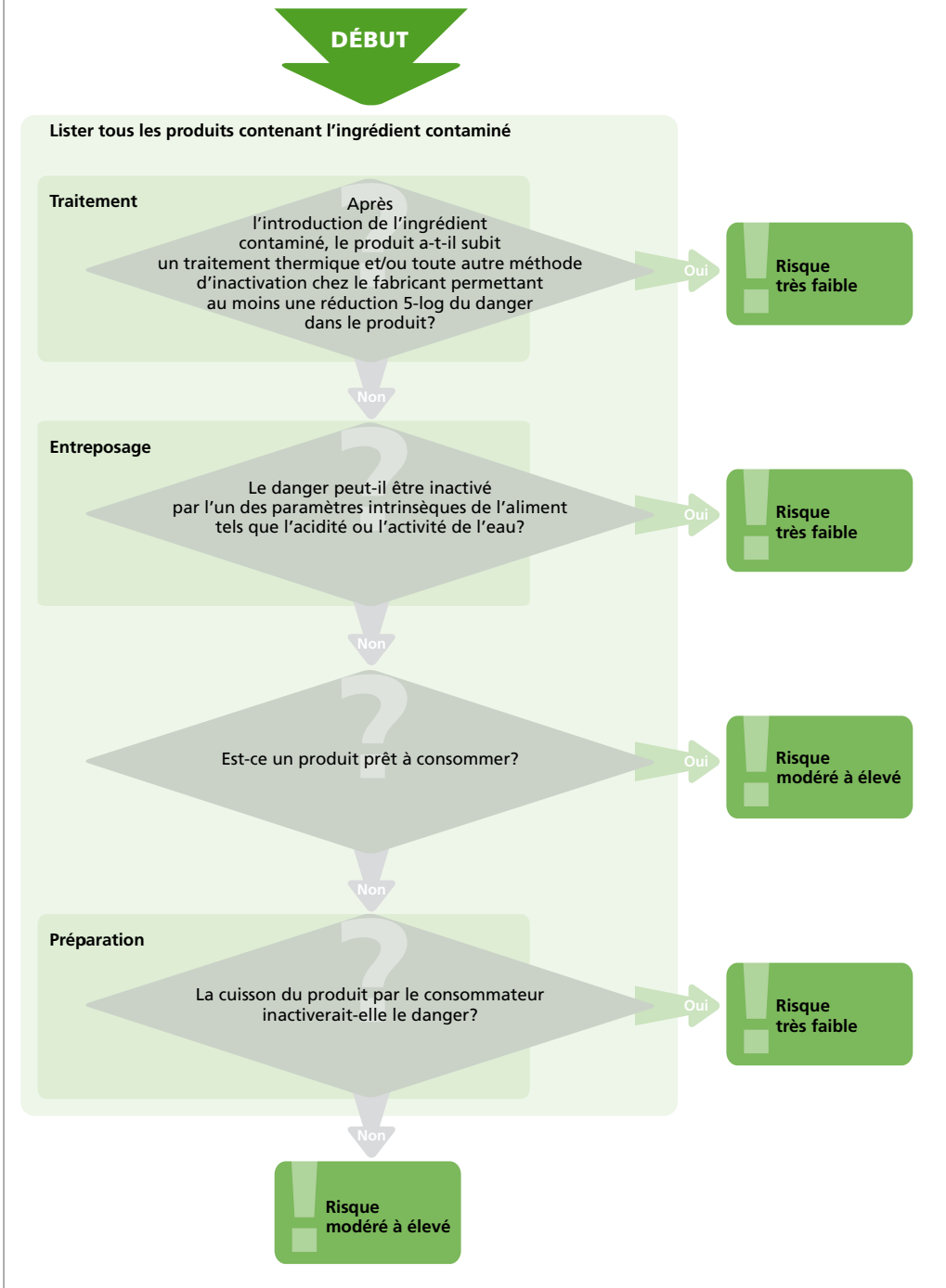


Figure 4.

Exemple d'arbre de décision pour une évaluation de risque microbiologique



Les hypothèses sur la validité de ces données et leur exactitude doivent être correctement documentées et énoncées dans l'évaluation des risques. Différentes stratégies de l'évaluation de l'exposition sont nécessaires, y compris le recours à des approches de modélisation et de mesure afin de déterminer la meilleure évaluation possible de l'exposition.

Il faut également noter que l'évaluation de l'exposition nécessite d'être affinée au fur et à mesure que de nouvelles informations sont collectées.

3.1.4 Caractérisation du risque

Lorsque l'on réalise une évaluation des risques pendant une urgence, l'examen initial des informations disponibles est souvent de nature qualitative, ou potentiellement semi-quantitative, en raison des contraintes de temps et de disponibilité des informations. Des arbres de décision peuvent être très utiles pour accélérer l'identification et la quantification du niveau de risque lié à un produit particulier. Ils peuvent également faciliter l'explication des différents niveaux de risque aux gestionnaires et aux communicateurs des risques. Des exemples d'arbres de décision pour l'évaluation des risques chimiques et microbiologiques sont présentés aux Figures 3 et 4 respectivement. En outre, un exemple d'arbre générique de décision pour l'évaluation du risque de Salmonelles est présenté en Figure 5.

3.2 Importance de la prise en compte des limitations et des incertitudes liées à l'évaluation des risques

Étant donné que l'évaluation des risques en situation d'urgence sera conduite sur une période courte, il peut y avoir des données manquantes et des incertitudes considérables, qui peuvent affecter la robustesse de l'évaluation des risques.

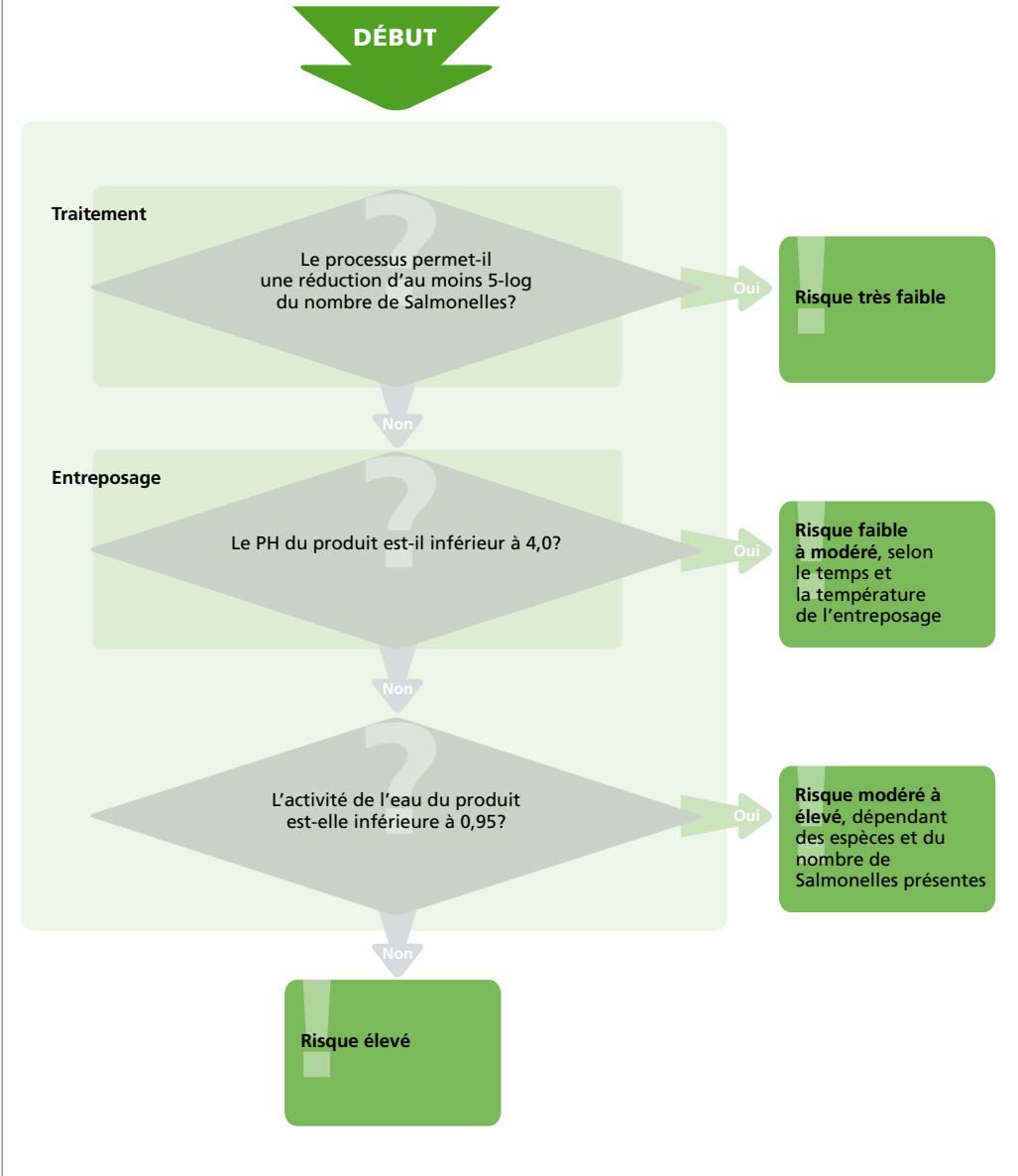
Préparation aux situations d'urgence: Astuce N° 4

Pour s'assurer que l'on a une bonne connaissance des incertitudes dans les données existantes, et donc de la robustesse de l'évaluation du risque pendant une urgence, il est important d'être informé, au préalable, de l'existence et des causes de telles incertitudes. Ceci implique un dialogue régulier entre les évaluateurs et les gestionnaires des risques pendant les situations non urgentes.

Quand les évaluateurs des risques discutent la situation avec les gestionnaires et les communicateurs des risques pendant une situation d'urgence, il est important de mentionner que l'évaluation des risques est basée seulement sur les connaissances

Figure 5.

Exemple d'arbre de décision pour l'évaluation du risque de Salmonelles dans les produits prêts à consommer



actuelles et les données disponibles. Les incertitudes liées au processus d'évaluation des risques doivent être documentées et communiquées le plus tôt possible aux gestionnaires des risques. Si ces incertitudes ne sont pas correctement communiquées,

des interprétations erronées peuvent être faites et affecter ainsi toute communication future aux parties prenantes, y compris les consommateurs.

La documentation des incertitudes est plus importante pendant les urgences, car des décisions, dont certaines peuvent changer avec la prise en compte de nouvelles informations, doivent être prises, même en l'absence de données complètes. De plus, les limitations documentées de l'évaluation des risques doivent être exprimées de manière à être comprises par une audience non technique.

Il est important de communiquer l'ensemble des incertitudes, mais aussi:

i) considérer ce qui peut être fait pour réduire les incertitudes; et ii) identifier ce qui ne saurait être fait à brève échéance. Par exemple, la production de nouvelles données sur la caractérisation du risque n'est pas possible pendant une urgence, mais une enquête approfondie sur l'événement particulier peut permettre de réduire les incertitudes (par exemple, en collectant plus de données épidémiologiques ou microbiologiques).

3.3 Révision de l'évaluation des risques au fur et à mesure que les données/connaissances deviennent disponibles

Après l'évaluation initiale des risques, des données supplémentaires peuvent devenir disponibles et permettre de combler les lacunes les plus importantes. Selon l'urgence, plusieurs révisions de l'évaluation des risques peuvent être nécessaires. L'évaluation des risques devrait être revue de façon régulière dans un forum tel que le GCII pour s'assurer que toutes les parties sont en mesure de contribuer avec toute évidence nouvelle pour affiner ou changer l'évaluation et renseigner sur les options et décisions en matière de gestion des risques. Un tel processus d'interaction efficace entre les évaluateurs et les gestionnaires des risques est important, il doit faire l'objet d'un accord et doit être explicitement inclus dans le plan de réponse aux urgences de sécurité sanitaire des aliments.

Important: Interaction entre évaluateurs et gestionnaires des risques

L'interaction efficace entre les évaluateurs et les gestionnaires des risques pendant une situation d'urgence peut se faire à travers de réunions fréquentes/régulières, formelles et informelles, et en utilisant tous les canaux disponibles tels que les appels téléphoniques, les courriels et les systèmes de téléconférence. Pour assurer la confidentialité, il est préférable d'établir un système de communication fermé. Cependant, la clé de toute interaction efficace repose sur l'état de préparation avant l'urgence, y compris l'établissement des réseaux, l'identification des personnels de base qui seront impliqués dans la gestion de l'urgence, et la nécessité d'une infrastructure adéquate facilitant des communications efficaces. Ceci implique de disposer d'un bon système de soutien, de gestion et de technologies de l'information.

4. La gestion des risques en situation d'urgence

L'accent mis sur la protection de la santé publique primera sur tous les autres facteurs au moment de la détermination des actions à entreprendre et s'avérera crucial dans le maintien et la restauration de la confiance des marchés et des consommateurs. Cependant, les gestionnaires des risques doivent considérer les intérêts de toutes les parties prenantes et l'impact socio-économique de la situation.

Préparation aux situations d'urgence: Astuce N° 5

Une bonne préparation permet au GCII de se focaliser de manière efficace et efficiente sur la gestion de l'urgence. Cette préparation peut comprendre des options de gestion des risques développées à l'avance, des documents et des guides (par exemple, des modèles types, des listes de contrôles et des arbres de décision) ainsi que des systèmes et règles pour retirer les produits du marché. La préparation anticipée réduira également la nécessité de négocier des approches acceptables pendant une urgence réelle, le nombre de décisions qui doivent être prises et le stress sur ceux qui sont impliqués dans la gestion de l'urgence.

Exemple: Matériel que l'on peut préparer pour anticiper une urgence

- des catégories de risques, y compris les définitions, des descriptions et des exemples;
- des options de gestion des risques adaptées à différentes catégories de risque;
- des approches de mise en œuvre;
- des approches de communication adaptées à différentes options de gestion des risques, y compris la communication avec les organisations internationales et les autres gouvernements;
- les rôles et responsabilités prédéfinis des membres du GCII.

Il est important de convenir à l'avance si les évaluations des risques doivent inclure un avis sur des options de gestion des risques pour différents types d'urgence alimentaire. Cependant, il peut y avoir des situations pour lesquels, l'approche convenue ne convient pas aux besoins d'une urgence particulière et des décisions ad hoc doivent être prises.

L'établissement de fichiers de toutes les activités de gestion des risques conduites pendant une urgence est essentiel et crucial. Voir l'encadré vert intitulé «Documentation des résultats des activités d'analyse des risques» à la page 15.

4.1 Développement des catégories de risque, des options de gestion possibles et des méthodes de communication

Développer un système bien défini pour la catégorisation des urgences de sécurité sanitaire des aliments facilite des décisions rapides et cohérentes de gestion des risques pour un type de danger donné (chimique, microbiologique, physique), et sur l'étendue et/ou la sévérité de l'urgence (élevée, modérée, faible). Bien qu'un système de catégorisation ne puisse pas complètement couvrir tous les cas de figure, le système doit être assez flexible pour fournir un cadre valable pour traiter un cas peu commun. Un exemple de matrice permettant de prendre des décisions rapides et cohérentes et de choisir des approches de communication des risques est présenté à la [Figure 6](#).

La catégorisation des niveaux d'urgence permet l'identification anticipée des types d'option de gestion des risques et de la stratégie de communication conformes à chaque niveau. Par exemple, un événement de niveau faible sera plus facilement maîtrisé et géré avec moins d'intervention de gestion des risques et moins de ressources qu'un événement de niveau élevé, qui peut être très étendu, difficile à maîtriser ou avoir des conséquences graves. La façon dont la décision est prise pour déterminer la catégorie pendant une urgence doit être prise en considération; par exemple, si cela relève de la responsabilité de l'évaluateur, du gestionnaire des risques ou de la consultation entre les deux.



Préparation aux situations d'urgence: Astuce N° 6

L'autorité nationale de sécurité sanitaire des aliments devrait – avant toute urgence – communiquer aux industries le système de catégorisation des risques et les options de gestion des risques. Ceci permet aux industries d'aligner leurs protocoles de gestion des urgences sur les dispositifs du gouvernement et de stimuler des relations de travail efficaces en matière de gestion de l'urgence.

Figure 6.

Exemple de matrice d'aide aux décisions de gestion de risques et de stratégie de communication

Si le public et/ou les médias manifestent un grand intérêt, il peut être nécessaire d'intensifier la réponse (option gestion) et/ou la stratégie de communication.

		Options de gestion	Options de communication avec le public
Catégories du risque	Faible	<ul style="list-style-type: none"> • Envisager la consigne/la saisie de produits • Envisager le rappel de produits (au stade du commerce de détail) 	<ul style="list-style-type: none"> • Alerte du public ou affichage • Approche de communication passive
	Modéré	<ul style="list-style-type: none"> • Consigne/saisie du produit • Rappel du produit 	<ul style="list-style-type: none"> • Annonces actives (communiqué de presse)
	Élevé	<ul style="list-style-type: none"> • Consigne/saisie/destruction du produit • Rappel du produit • Surveillance accrue de l'efficacité du rappel • Enquête complémentaire (autres produits potentiels) • Coopération avec des agences partenaires, la communauté médicale, les experts techniques, etc. • Sensibilisation de la communauté (hotlines, services sociaux, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Améliorer les pratiques de communication, avec mises à jour fréquentes • Annonces actives (communiqué de presse, conférence de presse) • Mise à jour par le biais de multiples médias (radio, télévision, sites Web/portails, réseaux sociaux, groupes de discussion) • Établir une communication bidirectionnelle par le biais des hotlines et des réunions publiques

4.2 Identification des options de gestion des risques

Les options de gestion pour chaque catégorie de risque doivent prendre en compte les ressources disponibles et la capacité du pays. Pendant une urgence, si l'autorité nationale de sécurité sanitaire des aliments identifie des besoins en ressources et en capacité additionnelles, des contacts seront pris avec des homologues internationaux ou des organisations internationales en vue de partager l'information ou pour obtenir un retour d'informations et des conseils.

Exemple: options de gestion des risques

- collecter et analyser les produits affectés ou potentiellement concernés;
- contrôler les importations;
- stopper toute production et distribution ultérieures;
- retirer le(s) produit(s) du marché (volontaire, obligatoire);
- poster des alertes et des avertissements publics;
- utiliser des stratégies actives de communication;
- consigner ou saisir les produits;
- reconditionner les produits;
- détruire les produits;
- poursuites pénales.

L'autorité nationale de la sécurité sanitaire des aliments doit à ce stade, lister toutes les options possibles de gestion des risques. Il est important de s'assurer que les options de gestion des risques sont conformes aux lois ou aux accords internationaux et qu'elles sont communiquées, le cas échéant, aux autorités internationales et régionales (par exemple: l'OMS conformément au Règlement sanitaire international [RSI], l'Organisation mondiale du commerce [OMC]). L'autorité nationale de la sécurité sanitaire des aliments a l'obligation de notifier à l'OMC les mesures de gestion des risques adoptées lorsque lesdites mesures peuvent avoir un impact sur l'importation d'un produit donné, d'une région ou d'un pays particulier.

Il faut noter que dans une situation d'urgence complexe, l'évaluation des risques initiale est susceptible d'être basée sur des informations incomplètes. L'évaluation des risques doit être nécessairement affinée dès que de nouvelles évidences ou informations sont disponibles. Les gestionnaires des risques doivent passer en revue l'évaluation des risques initiale pour s'assurer que les questions clé ont été prises en compte et que

l'évaluation des risques reflète, dans la mesure du possible, l'urgence réelle.

L'autorité nationale de la sécurité sanitaire des aliments peut, si nécessaire, impliquer les industries et d'autres partenaires intéressés dans la collecte d'informations supplémentaires. Ceci peut contribuer à déterminer l'ampleur de l'urgence et à informer davantage les évaluateurs des risques. Par exemple, cette approche peut être utile dans les cas où un problème particulier a été identifié dans un ingrédient incorporé dans plusieurs types de produits. En outre, les industries ou d'autres parties prenantes sont intéressées de savoir si leurs propres produits peuvent être concernés.

4.3 Facteurs clés pour la sélection des options de gestion des risques

Pendant une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, plusieurs facteurs clés doivent être considérés lors du choix des options de gestion des risques. L'utilisation d'un système de catégorisation des risques peut servir de guide utile pour choisir des options de gestion des risques. Cependant, d'autres facteurs peuvent également influencer le choix des options par l'autorité nationale de la sécurité sanitaire des aliments, y compris celles énumérées ci-dessous.

- **La problématique liée aux capacités:** En cas de capacité limitée pour mettre en œuvre la gestion des risques ou conduire des analyses de laboratoire, l'autorité nationale de la sécurité sanitaire des aliments peut choisir de rechercher l'assistance de services d'analyse auprès d'homologues dans d'autres pays, ou l'aide d'organismes internationaux tels que des laboratoires régionaux ou internationaux.
- **Incertitude sur la nature des risques:** Les incertitudes peuvent avoir un impact sur les délais et le choix des décisions de gestion des risques. Par exemple, la décision peut être: soit d'attendre jusqu'à ce qu'une information additionnelle devienne disponible; soit de prendre des mesures de protection des consommateurs en l'absence d'une évaluation complète.
- **Attentes et perceptions du public:** Des demandes d'information du public sont susceptibles d'être intensifiées lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, ce qui place les autorités nationales de sécurité sanitaire des aliments sous pression pour prendre des mesures plus rigoureuses. La communication est particulièrement importante dans la mesure où l'option de gestion des risques choisie peut sembler moins rigoureuse que celle attendue par le public.

- **Les considérations juridiques:** L'autorité nationale de la sécurité sanitaire des aliments doit considérer la mesure dans laquelle le cadre juridique et la législation permet la mise en œuvre de la gestion des risques.
- **Considérations des industries:** L'appui et la coopération des industries peuvent être un facteur clé dans la détermination des types d'action faisables/souhaitables.
- **Considérations internationales:** Il faut aussi prendre en considération les approches de gestion des risques adoptées par d'autres pays ainsi que les implications commerciales.
- **D'autres considérations:** Les réponses à des événements antérieurs, par exemple, devraient être prises en compte, le cas échéant, pour améliorer la cohérence.

4.4 Mise en œuvre des décisions de gestion des risques

En situation d'urgence, la mise en œuvre des décisions de gestion des risques peut faire appel à la participation de multiples agences et services. Parfois, elle peut également impliquer d'autres organisations qui ne sont pas généralement impliquées dans des activités de sécurité sanitaire des aliments. Le travail des agences et services impliqués devrait être coordonné par un GCII, conformément au cadre de réponses aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments (FAO/OMS, 2010; voir [Ressources](#)), afin de s'assurer que les décisions de gestion des risques ou les mesures de maîtrise sont rapidement mises en œuvre.

Préparation aux situations d'urgence: Astuce N° 7

Les exemples de points qui pourraient être considérés dans la préparation des plans d'urgence comprennent:

- La préparation des protocoles et plans par les agences, industries et organisations pertinentes.
- La disponibilité d'un personnel bien formé capable de soutenir et d'assister ceux qui sont impliqués dans des situations d'urgence prolongée ou largement répandue.
- L'autorisation légale – la préparation de modèles types afin de demander ou d'obtenir les autorisations légales appropriées peut être bénéfique.
- Une communication adaptée pour soutenir la coordination de la mise en œuvre d'une réponse efficace en matière de gestion des risques.
- La recherche de fonds additionnels pour couvrir des actions complexes de gestion des risques. Les pays peuvent établir des fonds d'urgence pour des situations d'urgences majeures.

Pendant la phase de mise en œuvre, la consultation et la surveillance des industries sont importantes, car les industries devraient être impliquées dans l'application des décisions de gestion des risques, telles que le retrait d'un produit du marché ou la mise en œuvre de mesures correctives. Dans ce contexte, les industries peuvent impliquer les producteurs, les importateurs, les fabricants, les distributeurs et les détaillants des aliments. En situation d'urgence, la coopération avec les industries doit se faire sur une base juridique. Par contre, si la base juridique fait défaut, il existe d'autres mécanismes efficaces, tels que les conseils au public ou la réponse aux questions des consommateurs.

Lorsque l'urgence est liée à un ingrédient couramment utilisé, le traçage de la distribution ou de l'ingrédient concerné à la source est difficile. Compte tenu du fait que plusieurs chaînes d'approvisionnements très complexes peuvent impliquer des produits ou des ingrédients importés, l'expertise des industries et les réseaux internationaux constituent des sources importantes de conseil. Toute exigence de notification d'actions sur le plan international devrait se faire à ce stade.


4.5 Surveillance et évaluation des résultats

Pendant une urgence, la surveillance et l'évaluation de l'efficacité des options de gestion des risques et de leur application sont essentielles pour s'assurer que le danger est bien maîtrisé, ou pour identifier toutes les mesures de maîtrise supplémentaires nécessaires. Au cas où la surveillance indique que l'approche de gestion des risques ne permet pas de bien maîtriser le danger, des informations et une évaluation des risques supplémentaires seront nécessaires, ou bien alors des mesures additionnelles de gestion des risques devront être mises en œuvre. Pour ce faire, un système efficace de surveillance est nécessaire.

En revanche, la surveillance peut indiquer que le danger est suffisamment maîtrisé pour permettre une réduction de la réponse de gestion des risques ou bien la fin de l'urgence (répit). Il est important de communiquer tout changement dans l'approche de gestion des risques, afin de préserver la confiance du public dans la gestion de l'urgence et pour fournir des conseils aux industries sur tout changement dans les actions nécessaires pour maîtriser le danger.

Les activités de surveillance et d'évaluation varient selon le type d'urgence et la capacité des pays impliqués.

Étant donné les conséquences graves que pourraient engendrer des situations d'urgence, la mise en œuvre d'un processus d'évaluation permet d'évaluer l'efficacité de différentes réponses à l'urgence, d'identifier et d'appliquer des améliorations



Exemple: Activités de surveillance et d'évaluation

- surveillance des importations à la frontière;
- collecte et analyse d'échantillons de produits concernés ou de substituts potentiels des produits retirés du marché;
- demande d'information ou des résultats de tests d'autres pays ou organisations internationales;
- obtention des données épidémiologiques domestiques ou internationales.

au processus. Il est important, à la fin de l'urgence, d'évaluer la mise en œuvre des activités de gestion des risques. L'évaluation devrait être effectuée même si les approches n'ont pas été préétablies. Les résultats de l'évaluation seront utiles dans l'identification de toute réglementation ou de tout changement qui peuvent être exigés pour empêcher de futures réapparitions de l'événement.

5. Communication sur les risques en situation d'urgence

La communication pendant les urgences est souvent très différente de la communication dans des circonstances non urgentes. La communication doit se faire de manière fréquente pendant une urgence pour répondre aux demandes pressantes de points sur la situation de la part des parties intéressées. Souvent de tels messages de communication doivent être développés dans des délais très courts et en consultation avec un plus grand nombre d'agences que dans la situation normale. L'ensemble de la communication des risques devrait être coordonnée par un seul individu ou un bureau, afin d'assurer la cohérence des messages transmis et pour prévenir toute confusion.

Préparation aux situations d'urgence: Astuce N° 8

En situation d'urgence, une communication efficace est cruciale et exige une préparation préalable afin de permettre un échange d'information rapide, ouvert et exact entre toutes les parties prenantes ainsi que les partenaires. Ceci assure une compréhension commune des détails de l'urgence de sécurité sanitaire des aliments et maintient la confiance dans la gestion de l'urgence par le gouvernement.

Lorsque l'urgence de sécurité sanitaire de aliments est insuffisamment comprise, les messages de communication doivent être rapidement modifiés au fur et à mesure de l'obtention de nouvelles informations ou de changements dans les actions de gestion des risques. Parfois, la communication des risques est réalisée dans des conditions de forte observation et pression des médias. Dans de telle circonstances, il est important de s'assurer que les messages appropriés atteignent bien le public cible.

Par conséquent, pendant l'incident, l'équipe de réponse à l'urgence doit inclure des membres qui ont une bonne connaissance des méthodes efficaces de communication des risques et qui peuvent conseiller l'équipe, ou le porte-parole chargé de transmettre les messages au public.

5.1 Communiquer la justification du choix des mesures de maîtrise

Il est important de maintenir la transparence et de fournir suffisamment d'information, sans provoquer d'inquiétude inutile ou de réaction exagérée, en communiquant les raisons du choix des mesures de maîtrise. Il est très important d'expliquer et de décrire comment l'incertitude a été prise en compte dans le choix des mesures de maîtrise.

Il est important de tenir compte des préoccupations du public en surveillant la perception du risque et le comportement du consommateur, par rapport à une urgence donnée de sécurité sanitaire des aliments, tout en ajustant les messages de communication en conséquence. Il est également important d'identifier les différents publics cibles à qui la communication est adressée, et de trouver les moyens les plus faciles et clairs de communiquer avec ces groupes. L'emploi d'analogies ou d'exemples peut aider le public à mettre le risque en perspective.

Exemple: L'iode dans le lait de soja

Quand en 2009, des quantités élevées d'iode ont été détectées dans une marque de lait de soja en Australie, le public a été mis en garde contre la consommation de ce produit, car même à petites doses quotidiennes de 50 ml, des problèmes thyroïdiens pouvaient survenir chez certaines personnes sensibles.

5.2 Communication avec l'industrie pendant le processus d'analyse des risques

Des relations de travail efficaces entre le gouvernement et l'industrie facilitent une réponse plus efficace et efficiente, ainsi qu'une résolution rapide de l'urgence, et sont également bénéfiques pour les entreprises lors de la réintroduction des produits sur le marché à la fin de l'urgence.

Préparation aux situations d'urgence: Astuce N° 9

Il est utile d'établir des contacts et des arrangements entre l'industrie et le gouvernement pendant les urgences. Ces arrangements peuvent être conclus avec des associations d'industriels, des entreprises privées, les agents en douane, ainsi que les principaux importateurs et exportateurs. Les informations relatives aux contacts peuvent être disponibles auprès de sources officielles telles que les bases de données de licences ou d'enregistrement.

La communication entre l'industrie et le gouvernement pendant une urgence alimentaire sert plusieurs objectifs importants pour les raisons suivantes:

- Les industries doivent connaître les règles et directives qui régiront leur fonctionnement pendant une urgence.
- Les messages de communication du gouvernement et des industries envers le public pendant une urgence devraient être cohérents et complémentaires. (L'idéal pour les entreprises est de développer, à l'avance, leurs propres plans et approches de communication à utiliser pendant une urgence).
- Lors de la gestion d'une urgence, les entreprises peuvent constituer une source importante d'information pour l'autorité nationale de sécurité sanitaire des aliments (par exemple, l'information sur la traçabilité d'un produit ou d'un ingrédient, les plaintes, les tendances).
- Les industries doivent pouvoir répondre de manière convenable et rapide aux actions de gestion des risques et à tout changement.
- L'autorité nationale de la sécurité sanitaire des aliments doit fournir à l'industrie les informations relatives à la conduite de l'investigation, le point focal, les options de gestion des risques proposées et la base juridique de ces activités.

Des voies de communication ouvertes avec les entreprises concernées, permet une coopération effective et la conformité avec les décisions de gestion des risques. Cependant, il peut y avoir des occasions pendant lesquelles la communication est interrompue et d'autres approches pour renforcer et surveiller devraient être adoptées et mises en application.

5.3 Communication sur les risques auprès du public

La communication auprès du public, dès le début d'une urgence, est cruciale et susceptible d'influencer la perception que le public a de la capacité de l'autorité nationale à gérer l'urgence. Les réactions du public, réelles et anticipées, peuvent influencer, par la suite, l'orientation ou la gestion de l'investigation. Par conséquent, les messages doivent être aussi précis que possible, délivrés dans les délais, être cohérents et complémentaires. Ils se doivent de susciter la confiance, cibler convenablement l'audience et tenir compte des préoccupations du public.

En fonction de la nature de l'urgence, les activités de communication à l'attention du public doivent être précoces, sans attendre que toutes les mesures de maîtrise aient été mises en œuvre. Il peut également s'avérer nécessaire de développer des messages pour contrecarrer les messages inexacts dans les médias ou ceux faits par des groupes d'intérêt.

Important: Communication des risques à l'attention du grand public


La communication au sujet d'une urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ne doit pas sous-estimer la gravité de la situation mais indiquer aussi clairement que possible au public:

- ce que l'on sait sur l'urgence de sécurité sanitaire des aliments;
- les produits alimentaires concernés;
- les risques associés et s'ils sont connus,
- quel niveau d'exposition peut être nocif;
- ce que doit faire le public en cas de consommation ou de possession des produits affectés;
- comment accéder aux informations supplémentaires.

En communiquant avec le grand public pendant une urgence, l'idéal est d'identifier une agence pour prendre la tête de la communication, en même temps que la nomination d'un ou plusieurs porte-parole spécialisés. Cela permet de réduire le risque d'incohérence des messages gouvernementaux et d'établir la confiance dans la réponse. Lorsque plus d'un organisme gouvernemental communique auprès du public, les messages doivent être partagés pour en faciliter la cohérence et la complémentarité. Les procédures et la chronologie devraient être convenues à l'avance.

La communication des risques doit se faire dans deux directions. En même temps que l'autorité de la sécurité sanitaire des aliments fournit des informations, il est important qu'elle offre au public et à d'autres groupes, la possibilité d'obtenir de l'assistance et des informations auprès du gouvernement (par exemple, un service d'assistance téléphonique, un centre d'appel ou un portail Web).

Au début d'une urgence, il peut y avoir des incertitudes quant à l'ampleur, la cause du danger ou les mesures de maîtrise requises pour gérer la situation. En communiquant au grand public les lacunes de connaissance, il est important de considérer sa perception et son niveau de connaissances générales sur la question. Il peut être utile d'avoir des groupes consultatifs (par exemple, des groupes de parties prenantes) lors d'urgences, pour permettre le retour d'information et mieux comprendre les préoccupations des parties prenantes. Les informations obtenues à partir de ces groupes peuvent être utiles dans l'identification des options de gestion des risques et le développement des stratégies et des messages de communication. Cela permet un meilleur ciblage des informations et aboutit à la réduction des inquiétudes injustifiées et des comportements qui en découlent.



Exemple: Conséquence d'une inquiétude injustifiée du public

L'inquiétude par rapport à un type de fruits de mer peut amener les consommateurs à éviter sans justification tous les types de fruits de mer, avec des effets négatifs sur le plan nutritionnel, la fermeture d'une entreprise et un impact négatif sur l'économie du pays.

Pour s'assurer que la communication atteint tous les publics cibles, une gamme variée de moyens de communication doit être considérée (par exemple, la radio, la télévision, l'internet, y compris les applications destinées aux "smart phones"), ainsi que l'utilisation des personnels de santé ou des fonctionnaires de terrain et des organisations. Le moyen de communication et la manière de présenter les informations doivent répondre aux besoins de la population, cibler la population à risque le plus élevé, tout en prenant en considération le niveau d'instruction et les langues parlées. L'efficacité de la communication doit être surveillée dans la mesure du possible de manière à changer d'approche en cas de besoin. Une manière indirecte de surveiller l'impact de la communication est d'évaluer le niveau et la nature des reportages des médias et la réaction aux messages du gouvernement (par exemple, les médias traditionnels, les médias sociaux, les blogues).

5.4 Communication avec les organismes internationaux/régionaux

Pendant les situations d'urgence qui impliquent des produits faisant l'objet de commerce international, les autorités nationales devraient nouer des contacts avec des homologues internationaux afin de partager des données et toute autre information utile. Une communication précoce en situation d'urgence peut fournir aux autorités nationales de la sécurité sanitaire des aliments, l'opportunité de discuter de l'urgence et de passer en revue les approches d'évaluation des risques avant de les réaliser. Ceci peut permettre aux pays de combiner leurs ressources, de déterminer des manières de traiter collectivement l'urgence et de soutenir les pays qui ne disposent pas de la capacité d'entreprendre des évaluations complètes de risques.

La communication, avant la prise de décision de gestion de risques, peut permettre de s'accorder sur les approches de gestion et d'évaluation de risques, et aboutir à une plus grande cohérence dans la réponse à l'urgence ainsi qu'à une confiance accrue du public envers les autorités nationales de sécurité sanitaire des aliments des pays respectifs.

Dans les cas qui semblent limités aux produits domestiques, l'information des homologues internationaux reste utile car, les produits pourraient être exportés au travers de canaux informels (par exemple, achats via internet). Le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) est un réseau global géré par la FAO et l'OMS qui peut aider à diffuser de telles informations, et servir de source d'informations, de conseils et d'appui à l'autorité nationale de la sécurité sanitaire des aliments. Le secrétariat d'INFOSAN peut également faciliter la coopération quand plusieurs pays sont impliqués dans une urgence commune.

6. Conclusions

Une variété de situations peut conduire à la nécessité d'activer une réponse aux urgences de sécurité sanitaire des aliments. Les pays doivent définir les urgences en tenant compte de leur propre système de contrôle des aliments, de leurs ressources et de leur capacité. Ainsi, selon la situation du pays, une même urgence peut aboutir à des réponses différentes. Toutefois, l'application de l'analyse des risques pendant une urgence devrait suivre les mêmes principes que l'analyse des risques appliquée dans des circonstances normales. Cela comprend des activités préliminaires de gestion des risques, l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication des risques. Les seules différences en situation d'urgence portent sur des facteurs affectant la prise de décision, comme: les contraintes de temps, une incertitude accrue, des besoins de collaboration inter-institutionnelle plus importants, la participation de dirigeants à un niveau plus élevé et une forte demande de communication en temps opportun.

Ainsi, l'état de préparation est essentiel aux réponses aux urgences. Avant toute urgence de sécurité sanitaire des aliments, l'autorité nationale doit considérer la mise en place des éléments suivants:

- Un plan de réponse aux urgences de sécurité sanitaires des aliments et une équipe de réponse à ces urgences.
- Un schéma organisationnel faisant intervenir un GCII.
- Une banque de données et d'informations sur les dangers alimentaires et les évaluations des risques existantes.
- Des organismes scientifiques consultatifs (internes et externes) pour passer en revue les preuves pendant les événements de sécurité sanitaire des aliments.
- Des outils pour faciliter la prise de décision (par exemple, des modèles, des listes de vérification, des arbres de décision), et les options de gestion.

- Des outils et des stratégies efficaces de communication avec toutes les parties prenantes, y compris les fabricants des aliments concernés et les consommateurs.

Une documentation cohérente et une communication efficace sont essentielles pendant les urgences. L'efficacité de la réponse documentée à une urgence peut être évaluée après la fin de l'événement, et le matériel utilisé peut servir de leçon pour améliorer la réponse aux urgences futures.

Annexes

Annexe 1.

Modèle de formulaire de demande d'évaluation des risques en cas d'urgence

Formulaire de demande d'évaluation des risques en cas d'urgence (A remplir par les gestionnaires des risques)

1. Identification du problème

Description du problème	
Région concernée	
Date de la demande (<i>jour/mois/année</i>)	
Numéro d'enregistrement du problème	
	<i>Rapport joint? (prière de vérifier)</i>
Le déclencheur	
Nom du requérant	

2. Portée (*prière de stipuler clairement les questions de gestion des risques*)

--

3. Informations concernant le produit

Type de produit	
Nom commun	
Nom de marque	
Taille des contenants	
Code du lot	
Date de péremption	
Domestique/importé	
Nom du fabricant	
Adresse du fabricant	

(Suite)

Formulaire de demande d'évaluation des risques en cas d'urgence (suite)

3. (Suite) Informations concernant le produit

Nom de l'importateur	
Adresse de l'importateur	
Pays d'origine	
Date de fabrication	
Date d'importation	
Type de contenant	
Liste des ingrédients	
Étiquette (<i>allégations</i>)	
	<i>Étiquettes attachées (prière de vérifier)</i>
Produit prêt à consommer ou non?	
Instructions de cuisson	
Instructions d'entreposage sur l'étiquette	
pH	
Activité de l'eau	
Sel (%)	
Humidité (%)	
Autres conservateurs, additifs ou adjuvant de fabrication	
Conditions d'entreposage	
Durée de conservation	
Date de production	
Date d'emballage	

4. Informations aux distributeurs / consommateurs

Quantité fabriquée/importée	
Quantité distribuée	
Niveau de la distribution (RSI, détail, consommateur)	
Distribution géographique	
Nombre de personnes ayant consommé l'aliment suspect	

(Suite)

Formulaire de demande d'évaluation des risques en cas d'urgence (suite)

4. (Suite) Informations aux distributeurs / consommateurs

Nombre de personnes malades ou présentant des réactions	
Historique de l'alimentation (3 jours)	
Méthode de préparation des aliments par les consommateurs (cuisinières, four, micro-onde, etc.)	
Effets indésirables rapportés (maladie, allergie, blessure, etc.) (O/N) et brève description	
Signes de péremption rapportés (odeur/apparence, boîte bombée, etc.) (O/N)	
Date/temps de consommation	
Apparition des symptômes	
Symptômes	
Durée	
Attention médicale requise (O/N)	
Diagnostic confirmé?	
Lieu de consommation de l'aliment (domicile/restaurant/événement)	

5. Analyses de laboratoire

Le produit a-t-il été testé? (O/N)	
Méthode utilisée	
Laboratoire	
Échantillonnage effectué par qui? (inspecteur, industrie, etc.)	
Code du lot	
Résultats de tous les échantillons testés, y compris les échantillons négatifs (microbio: plausible / détecté / non détecté / niveau / résultats en attente; Corps étrangers: taille, forme, acuité)	
Résultats des autres produits testés	
Résultats des tests environnementaux	
	<i>Tableau résumé des résultats de laboratoire joint? (prière de vérifier)</i>
	<i>Images jointes? (prière de vérifier)</i>

(Suite)

Formulaire de demande d'évaluation des risques en cas d'urgence (suite)

6. Échantillonnage, distribution et informations sur le processus

Méthode d'échantillonnage et autres données d'échantillonnage (composite, à l'usine, manipulation, assainissement, conditions d'asepsie, carcasses, les garnitures, carottage, etc.)	
Échantillon scellé, intacte ou ouvert, consommateur?	
Transformation du produit (étapes de préparation, emballages, planification du processus, temps/température, découpe, etc.)	
Pratiques d'assainissement et contrôle du processus (bonnes pratiques de fabrication; demandes d'actions correctives)	
	<i>Procédure opérationnelle standard jointe? (prière de vérifier)</i>
Définition du lot selon l'industrie (exemple: assainissement à assainissement, division du lot, etc.)	

7. Corps étrangers

Donner un aperçu de toutes les informations pertinentes sur la nature de la contamination (verre, plastique, des insectes/rongeurs, vivants ou morts, infestation, les coquilles de noix décortiquées, etc.), son incidence dans le lot et la taille du lot, la texture et les effets néfastes potentiels (y compris une photo si disponible).

8. Résumé de la situation

--

9. Informations supplémentaires et commentaires

--

Date/heure de réception de la demande	
Date/heure de réception de toutes les informations	

Annexe 2.

Modèle d'évaluation des risques en cas d'urgence

Évaluation des risques en cas d'urgence (A remplir par les évaluateurs des risques)

Évaluation fondée sur les informations écrites fournies en annexe 1

Évaluation des risques (ER #####)

L'information concernant ##### produit par ##### a été examinée ainsi que l'évaluation contenue dans l'évaluation des risques (ER #####), dont le résumé est présenté ci-dessous. Il faut noter que cette évaluation des risques et toutes les recommandations présentées ici sont spécifiques à la situation décrite ci-dessous, sauf indication contraire. Elle repose sur les informations disponibles au moment de la réalisation de l'évaluation.

Résumé

Catégorie du produit	
Nom commun	
Type de produit	
Danger	
Nom de marque	
Taille du contenant	
Code du lot	
Exigences de stockage	
Date de péremption	
Domestique/importé	
Nom du fabricant	
Adresse du fabricant	
Pays d'origine	
Date de fabrication	
Quantité fabriquée	

(Suite)

Évaluation des risques en cas d'urgence (suite)

(Suite) Résumé

Quantité distribuée	
Comment/quand le problème a-t-il été découvert	
Demande d'évaluation des risques	
Date de réception de la demande	
Auteur	
Emplacement du dossier	
Nature du risque pour la santé	
Facteurs pertinents:	

Ressources

- **Codex Alimentarius.** 2007. *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CAC/GL 62-2007).*
http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10751/CXG_062f.pdf
- **FAO/OMS.** 2006. *Analyse des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments.* Rome. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0822f/a0822f.pdf>
- **FAO/OMS.** 2010. *Cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments.* Rome.
<http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf>
- **FAO/OMS.** *Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).* Publications disponibles en anglais:
www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/en/index.html
- **FAO/OMS.** Consultation mixte FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA).
<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/fr/>
- **FAO/OMS.** *Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN).* Publications disponibles en anglais:
http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/
- **FAO/OMS.** *Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR).* Publications disponibles en anglais:
<http://www.who.int/foodsafety/chem/jmpr/publications/en/index.html>
- **Institut de recherche sur les aliments (Institute of Food Research).** *Une base de données combinée de microbiologie prédictive: COMBASE (Combined database for predictive microbiology).* <http://www.combase.ccl>

- **OMS.** 2009. *Gestion d'incident chimique – Santé publique (The manual for the public health management of chemical incidents)*. Genève. Publication disponible en anglais:
http://www.who.int/environmental_health_emergencies/publications/Manual_Chemical_Incidents/en/
- **OMS.** 2010. *Trousse à outils pour l'évaluation des risques pour la santé humaine (Human Health Risk Assessment Toolkit)*. Genève. Disponible en anglais:
http://www.who.int/ipcs/methods/harmonization/areas/ra_toolkit/en/index.html
- **OMS.** *Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS)/Aliments*. Disponible en anglais: <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index1.html>
- **Santé Canada.** 2011. *Poids de la preuve : Facteurs à considérer pour la prise de mesures appropriées et en temps opportun dans une situation d'enquête sur une éclosion de maladie d'origine alimentaire*. ISBN: 978-1-100-18531-6. Ottawa.
http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/pdf/pubs/securit/2011-food-illness-outbreak-eclosion-malad-ailments-fra.pdf

Une partie essentielle de la réponse aux urgences de sécurité sanitaire des aliments est le processus qui consiste à évaluer les risques, à prendre des décisions sur la gestion des risques et à communiquer sur les risques face à des contraintes de temps, de manque de données et de lacunes des connaissances. Bien que les éléments pour mener une analyse des risques aient été documentés par le Codex Alimentarius, le processus d'application du concept d'analyse des risques en cas d'urgence n'a pas été abordé à fond sur le plan opérationnel. Certains pays ont cependant des procédures bien définies pour évaluer, gérer et communiquer sur les risques de sécurité sanitaire des aliments dans un contexte d'urgence, dont il est possible de dégager des bonnes pratiques.

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ont élaboré ce guide afin d'aider les pays à appliquer les principes et les procédures d'analyse des risques en cas d'urgence dans leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments, l'analyse des risques étant une composante essentielle de la planification nationale de la réponse aux urgences de sécurité sanitaire des aliments.

ISBN 978-92-5-206988-1



9 789252 069881

BA0092F/1/06.12



9 789242 502473