



ORGANISATION DES
NATIONS UNIES POUR
L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE DE LA
SANTÉ



F

Point 4c de l'ordre du jour

PEC 01/05

**CONFÉRENCE PANEUROPÉENNE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LES
QUALITÉ DES ALIMENTS
ORGANISÉE PAR LA FAO ET L'OMS**

BUDAPEST, HONGRIE, 25 – 28 FÉVRIER 2002

DOCUMENT DE TRAVAIL

**LE SYSTÈME DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS EN POLOGNE
SITUATION ACTUELLE ET PERSPECTIVES DE CHANGEMENT**

L. Szponar

Institut national de l'alimentation et la nutrition, Varsovie

B. Wojton,

Institut d'état de médecine vétérinaire, Pulawy

Généralités

Ce document examine la situation en matière de sécurité sanitaire des aliments en Pologne, en mettant l'accent sur l'harmonisation et les changements de la réglementation de la sécurité sanitaire depuis 1989, dans le but d'adhérer à l'Union européenne. Il examine les changements qui ont suivis l'introduction de l'économie orientée vers le marché et leurs impacts sur la production alimentaire et agricole, en contribuant à renforcer la sécurité sanitaire des aliments. Les stratégies concernant des améliorations supplémentaires, comme le développement de la politique de sécurité sanitaire et la réforme du contrôle alimentaire, y sont développées et annoncent la direction et les priorités nouvelles du système de la sécurité sanitaire des aliments en Pologne.

1. Introduction

Depuis 1989, la Pologne a subi de nombreux changements – politiques, économiques et sociaux. Les systèmes de production alimentaire ont également changé au cours de la dernière décennie sous l'influence de l'économie orientée vers le marché. Les défis les plus difficiles à relever ont été de s'adapter aux exigences des prescriptions juridiques de l'Union européenne et de faire accepter aux producteurs leur responsabilité en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.

Dans le passé, un nombre de facteurs a fait obstacle au développement : le caractère particulier de l'agriculture polonaise (essentiellement pratiquée dans des exploitations de petite taille), une modernisation limitée ; des investissements insuffisants ; et la formation inadaptée des producteurs agricoles et alimentaires. Au cours des dernières années, ces domaines se sont considérablement transformés et améliorés.

Les résultats des contrôles officiels et des essais qualitatifs effectués sur les produits alimentaires ont confirmé cette évolution, en indiquant que les risques chimiques et microbiologiques pour la santé publique ont diminué au cours des cinq dernières années. La pollution du sol, de l'eau et des aliments a également baissé pendant la même période. Certes, des progrès supplémentaires sont nécessaires, notamment en ce qui concerne la qualité des aliments d'origine animale.

Les autorités nationales polonaises (le Ministère de la santé, le Ministère de l'agriculture et de l'économie) collaborent à l'élaboration d'une stratégie et d'une politique de protection sanitaire, dans le cadre d'une Europe intégrée. L'accent est mis sur l'amélioration de la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, depuis le producteur jusqu'au consommateur, les habitudes alimentaires et la nutrition, et la prévention des maladies d'origine alimentaire et des troubles de la santé liés à l'alimentation.

La réforme des systèmes actuels de contrôle alimentaire officiel (au nombre de sept) qui encadrent et gèrent la sécurité sanitaire va permettre de surmonter de manière efficace et opportune les difficultés à garantir des aliments sains et de qualité dans un nouveau contexte. Le système actuel, de type disparate, est en train de se restructurer en système optimisé et centralisé. Il est également prévu qu'un nouvel Office de l'alimentation soit créé, et que, dans deux ans, le système de contrôle alimentaire unifié soit géré par le Ministère de la santé.

1.1 Harmonisation des règlements

Le processus d'harmonisation des règlements juridiques pour répondre aux exigences de l'Union européenne (UE) a contribué à améliorer la sécurité sanitaire des aliments. Par exemple, depuis l'adoption, il y a sept ans, des règlements de l'UE concernant l'hygiène relative à la production du lait cru, la qualité a triplé; l'adoption des règlements de l'UE concernant les préparations pour nourrissons a permis de renforcer les normes appliquées à ces aliments importants, jusqu'à atteindre le niveau de sécurité sanitaire et de qualité des aliments de l'UE .

La Pologne ne prend pas seulement en compte les systèmes et principes de sécurité sanitaire des aliments proposés par l'EU, mais aussi ceux qui ont été établis par Codex Alimentarius, suite au « Plan d'action pour l'alimentation et la nutrition » du Bureau européen de l'OMS, et ceux qui ont été suggérés par les groupes d'experts de l'OCDE.

1.2 Programmes de réduction des risques pour la santé publique

Trois instituts de recherche¹ ont formé un consortium dont l'objectif est de développer un programme (2002-2004) consacré à la réduction des risques pour la santé publique au travers de l'identification et de la prévention des menaces biologiques, chimiques et physiques qui existent dans l'environnement humain, comme l'alimentation, et des situations d'urgences. Les menaces spécifiques comprennent les contraintes chimiques qui mettent en danger le

¹ L'Institut d'état de l'hygiène, l'Institut de l'alimentation et de la nutrition, l'Institut d'hygiène et d'épidémiologie des forces armées.

milieu naturel, leurs effets secondaires sur l'eau, les aliments, le milieu et la santé humaine, et l'exposition généralisée des personnes aux rayonnements ionisants faibles et non-ionisants.

Ce programme a été créé en réponse à la situation épidémique actuelle et aux situations d'urgence, notamment celles qui mettent en péril la sécurité sanitaire des aliments. Il se concentrera sur :

- les risques pour la santé publique, d'origine biologique
- les conditions de sécurité chimique et physique de l'environnement
- la sécurité sanitaire et la qualité des aliments par rapport à la santé
- la prévention des maladies d'origine alimentaire
- les stratégies politiques en matière de santé publique.

1.3 Changement de cap en matière de sécurité sanitaire des aliments

Au cours des dernières années, la Pologne a subi de nombreuses transformations visant à améliorer le fonctionnement et le développement du système de sécurité sanitaire des aliments. Les mesures récentes qui ont été prises dans ce but sont les suivantes :

- la mise en œuvre d'une nouvelle réglementation juridique de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, conformément aux exigences de l'UE et de Codex Alimentarius
- la mise en œuvre de systèmes d'assurance de la qualité dans de nombreuses usines de production alimentaire
- la restructuration plus profonde du système officiel de contrôle alimentaire pour une meilleure intégration des services
- le suivi national des contaminants (vraisemblablement des facteurs de risques pour la santé,) parallèlement à la surveillance nutritionnelle des régimes alimentaires et des essais biochimiques, pour obtenir une vue d'ensemble et mesurer l'ampleur des facteurs de risques pour l'alimentation et la nutrition au niveau des populations
- le développement de la recherche scientifique dans le cadre du Cinquième programme-cadre de l'Union européenne dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.
- le développement d'un système de connaissances en matière agricole (notamment dans les 2ème et 3ème cycles des études supérieures) dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.

De plus, il s'est développé une stratégie polonaise en matière de sécurité sanitaire axée plus particulièrement sur l'application de solutions systématiques. Il s'agit de définir² une stratégie gérée à l'échelle gouvernementale et constituée d'un système coordonné de mesures visant à garantir la qualité satisfaisante des aliments ; plus précisément, il s'agit de surveiller la production des produits agricoles destinés à la consommation animale et humaine, dans le respect des exigences de l'Union européenne, et de celles de l'Agence européenne de l'alimentation.

2. Situation actuelle en Pologne

2.1 Population

La Pologne a une superficie de 312 685 kilomètres carrés, et près de 39 millions d'habitants, dont 62% vivent dans les villes et centres urbains, et 38% dans les zones rurales. La structure démographique montre que la population est relativement jeune par rapport à celle des autres

² En consultation avec les ministres de l'administration publique, de l'agriculture, de la santé, des marchés agricoles et le Président de l'Office de la protection de la concurrence, et des consommateurs.

pays de l'Union européenne. Près de 58% de la population a moins de 40 ans ; les plus de 60 ans constituent 16,54% de la population.

La proportion de la population active en milieu agricole (par rapport aux pays de l'UE) est illustrée dans le tableau 1. En Pologne, 23,3% de la population active travaille dans un secteur lié à l'agriculture ou aux forêts, par rapport au cinquième de ce pourcentage en moyenne (4,8%) dans les pays de l'UE. À cet égard, la Pologne rappelle la situation de certains pays de l'UE (comme la France et l'Allemagne) il y a 40 ans. Ces chiffres montrent que le processus du changement démographique et social en Pologne, par lequel les ouvriers agricoles se reconvertissent dans les autres secteurs d'emploi de l'économie nationale, n'est pas dynamique.

Tableau 1: Population active en milieu agricole

Pays	Travaillent dans l'agriculture milliers		% de la population active en milieu agricole par rapport à la population active totale	
	1990	1997	1990	1997
UE	10,871	8,492	6.4%	4.8%
Pologne	5,146	4,569	27.5%	23.3%

Source: GUS. Agriculture Statistical Yearbook. Varsovie, 1998

2.2 Situation de l'emploi dans l'industrie alimentaire

Il est essentiel que l'industrie alimentaire progresse et se développe davantage pour assurer la transformation des produits agricoles et satisfaire aux demandes nutritionnelles des consommateurs. La moyenne des emplois dans l'industrie alimentaire en 1997 (tableau 2) montre qu'un plus grand nombre d'ouvriers étaient employés dans la production et le traitement de la viande, la production du pain et des produits de boulangerie frais, gâteaux et pâtisseries, et des produits laitiers. L'emploi était le plus faible dans le secteur de la transformation de la pomme de terre, de la production des huiles et des graisses animales et végétales, des vins et autres produits distillés.

Tableau 2: Moyenne de l'emploi dans l'industrie alimentaire en 1997 par secteur^a

Secteurs	Moyenne des emplois dans l'industrie alimentaire	
	Milliers	%
Total	498,8	100
Production, traitement et préservation de la viande et de ses dérivés	114,2	22,9

Traitement et préservation du poisson et de ses dérivés	13,1	2,7
Production des produits laitiers	61,3	12,3
Production des produits céréaliers, des spaghetti, des pâtes alimentaires et des produits similaires à base de farine	19,6	3,9
Production du pain et des produits de boulangerie frais, gâteaux et pâtisseries	62,9	12,6
Production du sucre	26,5	5,3
Traitement de la pomme de terre	4,6	0,9
Production des jus de fruits et de légumes, traitement des fruits et des légumes, et autres non classifiés	41,5	8,3
Production des huiles et des graisses animales ou végétales	5,0	1,0
Production des biscuits et des biscottes, production des gâteaux et des pâtisseries, cacao, chocolat et confiserie.	40,5	8,1
Production des boissons alcoolisées distillées, production d'alcool éthylique par la fermentation de matières premières	9,4	1,9
Production de vins à base de raisins, de cidre et autres vins à base de fruits, production d'autres boissons non-distillées à partie de la fermentation	7,6	1,5
Production de la bière et du malt	15,3	3,1
Production des produits du tabac	12,2	2,4

a – données concernant des entreprises de moins de cinq employés

Source: GUS. Agriculture Statistical Yearbook. Varsovie 1999

2.3 Agriculture

La production agricole en Pologne est qualifiée de relativement propre suite à une baisse considérable de la contamination de l'environnement au cours de la dernière décennie, et à l'utilisation relativement faible d'engrais artificiels. Une analyse comparative avec les données de l'UE montre que l'utilisation des engrais azotés par hectare de terre cultivée n'est pas élevé (39,4 kg) par rapport à l'Espagne (37,5 kg) et au Portugal (31,5 kg). Au Pays-Bas, l'utilisation des engrais azotés est dix fois plus élevée qu'en Pologne, et au Danemark, 3 fois plus.

Les conditions environnementales favorables à la production agricole sont confirmées par la faible contamination du sol en métaux nocifs. Des données qui datent de 1999 sur la teneur des sols en métaux lourds montrent que le pourcentage des prélèvements effectués contenant du plomb, du nickel et du cuivre dont la teneur dépassait les limites tolérées ne dépassait pas 3%. Pour le cadmium, le pourcentage des prélèvements dont la teneur dépassait les limites de sécurité était plus élevé : 10,5%.

2.4 Qualité de l'eau

La qualité de l'eau provenant des installations publiques est généralement satisfaisante. La proportion des eaux de qualité inférieure était relativement basse, notamment dans les villes. La situation n'est pas aussi bonne dans les installations locales. Les données montrent qu'en

1999, plus de 85% des installations dans les villes, et 80% de celles dans les zones rurales produisaient une eau de qualité satisfaisante. L'eau de puits est principalement utilisé pour les besoins domestiques dans les fermes et dans les usines de faible production. De 1990 à 1999, la proportion des puits fournissant une eau de qualité médiocre est passée de 45.5% à 41.1% dans les puits publics, de 28.8% à 25.5% dans les usines, et de 51.6% à 41.3% dans les puits d'usage domestiques. Pendant la même période, dans les zones rurales, le pourcentage des puits agricoles fournissant une eau de qualité médiocre est tombé de 61.1% à 41.5%.

En une décennie, la qualité sanitaire de l'eau s'est considérablement améliorée. Il en est de même pour la distribution de l'eau ; le réseau des canalisations d'eau s'est agrandi et des méthodes nouvelles du traitement de l'eau ont été introduites. Certes, la qualité de l'eau dans les régions rurales n'est pas de qualité constante. La qualité de l'eau distribuée à des fins industrielles dans l'alimentaire devrait s'améliorer davantage.

3. Suivi de produits alimentaires déterminés

En Pologne, le contrôle de la qualité des aliments est assuré par des programmes de suivi, des activités de contrôle alimentaire officiel (principalement des inspections vétérinaires et sanitaires), et la recherche scientifique.

Depuis 1991, le suivi de la qualité du sol, des végétaux, des produits agricoles et des produits alimentaires a concerné des contaminants chimiques déterminés. C'est le Ministère de l'agriculture et du développement rural et ses instituts de recherches scientifiques qui dirigent ces travaux. Les activités de suivi actuelles concernent:

- les produits de base, de consommation nationale courante
- les contaminants qui présentent le plus haut potentiel de risques pour la santé, y compris, les métaux nocifs, les pesticides, les nitrates, les biphényles polychlorés, les hydrocarbures aromatiques, et certaines mycotoxines.

Les résultats du suivi alimentaire polonais pour l'année 1999, en comparaison avec les données correspondantes recueillies au cours des années précédentes, montrent que les matières premières d'origine végétale et animale, étaient de qualité satisfaisante et que d'une manière générale, elles répondent aux critères des niveaux de contamination chimique tolérée définis par la législation polonaise. Cette évolution est le résultat d'un nombre de facteurs comme la fermeture des industries lourdes qui polluaient auparavant l'environnement, et l'adoption du carburant sans plomb.

Quelques exemples en témoignent : au cours des cinq dernières années, la proportion des prélèvements contenant des quantités de cadmium et de plomb supérieures aux niveaux les plus élevés de contamination tolérée a baissé. À présent, la proportion la plus basse de prélèvements de contamination excessive concerne le seigle - 0.6% contenait du cadmium en quantité tolérée, et 1.9% contenait du plomb en quantité tolérée. Les niveaux les plus élevés de teneur excessive en cadmium et en plomb ont été trouvés dans les prélèvements de blé, où respectivement 7% et 5% contenaient ces métaux lourds en quantités supérieures aux niveaux tolérés les plus élevés.

Des problèmes persistent, mais la situation s'améliore. Le suivi des nitrates dans les légumes depuis 1995 montre que dans environ 18% des prélèvements effectués, le niveau de ces composés dépassait toujours la limite tolérée. Le plus grand nombre des prélèvements contenant un excès de nitrates concernait le raifort (43%), la betterave (36,6%), le chou blanc (34%). Le nombre le plus bas concernait le concombre (0,4%), les tomates (1%), et les

carottes (10.7%). Au cours des dernières années, la proportion des prélèvements contenant un excès d'azote a baissé, notamment pour les pommes de terre et le persil. D'une manière générale, les résultats du suivi montrent que le pourcentage des prélèvements contenant un niveau excédentaire de contaminants a considérablement baissé pour sept légumes ; et pour cinq autres, la proportion est restée inchangée ou a faiblement baissé.

Réciproquement, les résultats du suivi concernant les résidus de pesticides dans des matières premières végétales déterminées témoignent d'un tout autre scénario. Pendant que les données indiquaient que les risques pour la santé provenant de l'utilisation des pesticides étaient relativement faibles, la proportion des prélèvements contenant des résidus de pesticides d'un niveau supérieur au niveau toléré était de 1,39%. Entre 1995 et 1999, le pourcentage des prélèvements contenant des résidus de pesticides est passé de 6,1% à 8,7%, et la proportion des prélèvements contenant le plus haut niveau de contamination tolérée a augmenté de 0,2% à 1,39%. Ceci peut s'expliquer en partie par l'utilisation de techniques de prélèvements et de suivi plus sophistiquées ; il n'y a pas d'explication simple à cette situation - qui devra faire l'objet d'un suivi ultérieur.

En 1999, aucun prélèvement ne contenait du cadmium ou du plomb en quantité supérieure au niveau le plus élevé de contamination tolérée dans les matières premières animales (y compris le foie et les reins). Le niveau de cadmium dans les muscles et le foie des animaux et dans le lait de vache était également inférieur aux quantités tolérées. Une concentration de cadmium supérieure à 1mg/kg a été trouvée dans 9% des reins de porc et 27% des reins de bovin. Pour cette raison, les produits à base d'abats fumés ne sont pas recommandés aux femmes enceintes et aux enfants. C'est heureux que, suite au sondage effectué sur le régime alimentaire de 2000 personnes, seul un faible pourcentage de la population consomme ces aliments.

Depuis 1995, des études de suivi ont montré que des résidus d'antibiotique sont encore présent dans le lait, les périodes de sevrage n'ayant pas été scrupuleusement respectées. Ces substances étaient présentes dans environ 5% des prélèvements laitiers, bien que la législation polonaise stipule que ces composés ne doivent en aucun cas s'y trouver. Les résidus d'antibiotique dans le lait comportent des risques pour la santé des consommateurs, et sont responsables de pertes financières considérables chez les exploitants en raison de l'exclusion du lait de la chaîne des aliments de consommation humaine.

4. Suivi et résultats des inspections

Les résultats des inspections sanitaires effectuées entre 1990 et 2000 dans tout le pays montre que plus de 80% des aliments produits en Pologne, ou importés, sont conformes. Le service des inspections sanitaires coopère étroitement avec le secteur vétérinaire lors des contrôles de sécurité sanitaire officiels.

Un examen détaillé des produits alimentaires produits en Pologne en 1999-2000 indique que dans sept des neuf groupes de produits alimentaires, le pourcentage des prélèvements d'aliments impropres à la consommation ou disqualifiés est en baisse. Les progrès les plus significatifs concernaient les graisses végétales, le lait et la viande, à l'exception de la viande en boîte. Au cours de cette période, le pourcentage des prélèvements d'aliments prêts-à-manger impropres à la consommation dans les points de vente au détail a augmenté. En 2000, la plus grande proportion des prélèvements impropres à la consommation concernait le beurre (23%), les plats préparés (24%), les produits dérivés du poisson et du porc (à l'exception du

poisson en boîte) (16%). Les pourcentages les plus bas concernaient les graisses végétales (2%), les fruits, légumes, champignons et leurs dérivés (5%), et les produits de boulangerie (8%).

La plupart du temps, le problème provenait de la médiocrité de la qualité microbiologique. En 2000, pour cette raison, 25,2% des prélèvements de beurre, 24% des prélèvements des plats préparés et près de 17% des prélèvements de lait ont été jugés impropres à la consommation. Entre 1998 et 2000, la situation concernant les produits de boulangerie était pire, avec une augmentation du pourcentage des prélèvements impropres à la consommation passant de 10,3% à 19,5%. Il est intéressant de noter que les infractions commises sur l'étiquetage des aliments ont baissé dans sept des neuf groupes alimentaires analysés au cours de cette période.

La proportion des prélèvements jugés impropres à la consommation pour des raisons de contamination chimique était évidemment plus basse que dans le cas de la contamination microbiologique. En résumé, la qualité des aliments (d'après les inspections sanitaires) s'améliore progressivement – mais lentement. Voir le tableau 3.

Tableau 3: Principales infractions par groupe alimentaire de 1998 à 2000

Produit ou groupe	Analyse microbiologique			Analyse chimique			Étiquetage		
	1998	1999	2000	1998	1999	2000	1998	1999	2000
Viande et ses dérivés (pas en boîte)	11,2	13,4	12,5	9,9	8,3	6,4	10,1	10,5	6,9
Lait boisson pour les consommateurs	19,7	19,8	16,6	2,1	2,3	2,3	1,8	0,7	0,6
Beurre	24,0	25,4	25,2	4,4	4,7	4,7	1,5	2,0	0,5
Poisson et ses dérivés (pas en boîte)	10,5	13,0	13,8	3,3	4,0	3,7	3,1	2,7	2,6
Graisses végétales	0,9	1,0	0,8	1,7	3,4	1,8	0,5	0,9	0,6
Graisses animales	15,4	-	-	4,4	6,8	5,8	8,0	5,6	5,8
Plats préparés	21,4	21,3	24,0	4,0	3,8	4,5	5,1	5,4	6,0
Fruit, légumes, champignons et leurs dérivés	3,1	5,9	2,2	6,5	5,2	4,9	3,4	2,9	2,8
Produits de boulangerie	10,3	13,5	19,6	1,3	1,2	1,7	5,1	6,6	8,7
Boissons non-alcoolisées	10,0	7,8	7,0	6,5	4,3	7,0	7,8	6,4	7,6

Source: Analyse de l'auteur à partir des données des Stations sanitaires épidémiologiques de la province.

Les résultats des inspections vétérinaires et de l'Institut d'état de médecine vétérinaire de Pulawy (1995) indiquent qu'il existait des problèmes microbiologiques sévères. La qualité microbiologique du lait et de ses dérivés a toujours été un problème en Pologne. Par exemple, en 1995, les résultats ont montré que près de 22% des fromages à pâte dure et près de 20% des fromages non affinés posaient de graves problèmes dans ce domaine ; même les résultats les plus bas dénoncent un problème, à savoir, le lait en poudre (plus de 9%) et les boissons lactées et desserts (plus de 10%). De même, l'analyse de la qualité microbiologique des viandes fumées montre que le plus grand nombre des prélèvements jugés impropres à la consommation provenaient des saucisses pré-cuites (environ 7%) et des dérivés des abats fumés (environ 6%). Le nombre était plus bas pour les produits fumés dérivés de la volaille (environ 1%) et des saucisses cuites (plus de 2%).

4.1 Évaluation de la contamination dans les rations alimentaires quotidiennes

Le niveau des risques auxquels sont exposés les consommateurs en matière de contamination chimique peut être évalué en analysant la qualité des aliments consommés quotidiennement. En Pologne, le suivi de la qualité sanitaire des aliments n'a pas été pratique courante mais nombreux sont les centres de recherche scientifique qui s'intéressent à ce problème. Les résultats des analyses sur les contaminants (plomb, cadmium, mercure et nitrates) indiquent que dans une majorité écrasante des cas étudiés, les rations alimentaires sont satisfaisantes. Par exemple : le taux d'absorption hebdomadaire moyenne tolérée de cadmium n'a été dépassé dans aucune des rations alimentaires étudiées, et se situait entre 27 et 88% du taux d'absorption hebdomadaire tolérée provisoire (PTWI), malgré le fait que certains des aliments provenaient de régions considérées comme hautement contaminées. Il en est de même pour le plomb : le taux d'absorption maximum hebdomadaire tolérée ne dépassait pas les 70% du PTWI. Les analyses de la contamination par le mercure par personne et par jour ont montré que le mercure était présent dans les rations étudiées, mais en très faible concentration, et ne dépassant pas les 25% du PTWI.

Une situation semblable a été notée en ce qui concerne la contamination des rations alimentaires par les nitrates. Au cours des dernières années, la teneur en nitrates dans les matières premières a baissé, ce qui a entraîné une baisse de l'absorption de nitrates dans l'alimentation. La teneur en nitrates et nitrites dans les régimes alimentaires traditionnels ne constitue pas un risque pour la santé. Toutefois, les personnes qui consomment des légumes en grande quantité pourraient courir le risque d'une absorption excessive de nitrates et nitrites.

Toutes les données indiquent une amélioration progressive de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments en Pologne. L'effort d'aligner la réglementation sur celle de l'UE, et l'introduction de changements structurels et de perfectionnements tout au long de la chaîne alimentaire ont contribué à ce résultat.

Un des indicateurs les plus importants de la sécurité sanitaire des aliments est l'incidence des intoxications alimentaires et des infections d'origine alimentaire à l'échelle nationale. Des données publiées par l'Institut d'état pour l'hygiène montre qu'en 1998, il y a eu un total de 30 515 cas d'intoxications alimentaires et d'infections d'origine alimentaire, la plupart étant

dûs à des infections à Salmonella. Ces problèmes ne provenaient pas d'établissements de production en masse, mais principalement de la contamination au niveau des ménages.

Tableau 4: Intoxications d'origine alimentaire en Pologne, de 1994 à 1998

Facteurs bactériolo- giques	Années									
	1994		1995		1996		1997		1998	
	Nbre de cas	%								
Salmonella	36,277	93,4	30,029	88,6	26,052	90,2	23,157	82,9	26,675	87,4
Staphyloques	268	0,70	760	2,2	213	0,7	450	1,6	375	1,2
Cl. botulinum	116	0,30	118	0,4	107	0,4	81	0,3	93	0,3
Autres bactéries	2166	5,6	2990	8,8	2497	8,7	4 234	15,2	3372	11,0
Total	38,827	100,0	33,897	100,0	28,869	100,0	27,922	100,0	30,515	100,0

Source: Przybylska A.: Przegląd Epidemiologiczny nr 1-2, 1999, 1-2, 1998, 1-2, 2000

4.2 Hygiène alimentaire dans la production et la transformation des aliments

Dans la dernière décennie, les conditions sanitaires dans les usines de production et de transformation des aliments se sont améliorées grâce à la modernisation d'un grand nombre d'usines. Des améliorations notées dans les locaux, l'équipement, les nouvelles chaînes de production, l'introduction généralisée de systèmes d'assurance de la qualité et la prise de conscience plus grande de la responsabilité des producteurs à l'égard de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments sont autant de contributions à ce résultat.

En 2000, les pratiques d'hygiène ont été jugées insuffisantes par les services d'inspection sanitaire dans 16,44% du total (350 904) des structures du domaine alimentaire et nutritionnel. Parmi celles-ci, 3,24% sont insalubres pour des raisons techniques et hygiéniques, 7,41% pour des raisons techniques, et 5,80% pour des raisons d'hygiène alimentaire.

5. Méthodes nouvelles appliquées à l'analyse des risques

L'introduction de la méthode consistant à analyser les risques tout au long de la chaîne alimentaire est le pivot central de la politique et de la stratégie concernant la sécurité sanitaire des aliments en Pologne.

L'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire est la préoccupation de nombreux centres de recherche scientifique et d'organes consultatifs des ministères³. Lorsqu'en

³ Les principaux centres scientifiques polonais qui travaillent sur les problèmes liés à l'analyse des risques sont: l'Institut national de l'alimentation et de la nutrition; l'Institut d'état d'hygiène vétérinaire; l'Institut d'état pour l'hygiène; et autres instituts de recherche scientifique, les présidents des universités d'enseignement agricole, et certains instituts de l'Académie polonaise des sciences. Le Conseil sanitaire et épidémiologique du Ministère de

présence de problèmes particuliers concernant des risques pour la santé liés à l'alimentation, un effort est fait pour organiser des conférences et des cours de formation pour y présenter les résultats des recherches, évaluer le problème et définir des propositions de solutions pratiques visant à améliorer la protection sanitaire.

Les projets gouvernementaux à long terme sont parrainés dans plusieurs centres où les experts travaillent sur des projets concernant la sécurité sanitaire des aliments et la réduction des risques. Les projets concernant l'évaluation des risques et la recherche scientifique sont menés indépendamment et reçoivent le soutien financier du budget de l'État. Les méthodes utilisées dans les analyses des risques sont acceptées par les pays de l'UE.

L'analyse des risques dans l'industrie alimentaire est pratiquée au moyen du système HACCP. En Pologne, le HACCP est obligatoire pour les plantes de consommation. Il a même été adopté volontairement depuis plusieurs années dans d'autres domaines, notamment dans l'industrie des viandes, des produits laitiers et des fruits et légumes. Dans la plupart des cas où des capitaux étrangers ont été investis dans des plantes de consommation, le HACCO a été introduit.

6. La sécurité sanitaire dans l'éducation et la communication .

La nouvelle méthode d'aborder la sécurité sanitaire des aliments dans la totalité de la chaîne alimentaire – depuis les matières premières agricoles jusqu'au traitement des aliments – doit être reprise dans l'éducation et la formation

Les études supérieures du 3^{ème} cycle spécialisées dans la sécurité sanitaire des aliments et destinées aux experts de l'agriculture, de l'industrie alimentaire et des agences officielles de contrôle, sont assurées par les instituts de recherche scientifique⁴.

Dans le domaine de la transformation des aliments, dans les études supérieures du 3^{ème} cycle, les questions de sécurité sanitaire des aliments y sont enseignées par d'autres organes compétents de l'industrie alimentaire, des organes gouvernementaux et organisations non gouvernementales, telle l'Organisation technique centrale, et notamment l'Association des ingénieurs et des techniciens de l'industrie alimentaire, et d'autres associations de producteurs.

Les instances gouvernementales participent aux programmes des études supérieures du 3^{ème} cycle par le biais des interventions d'experts officiels du contrôle sanitaire, comme les inspecteurs sanitaires, les inspecteurs vétérinaires, et les inspecteurs des produits agricoles. Certaines activités de formation bénéficient des interventions d'organisations des pays de l'UE qui participent au programme « PHARE », en coopération avec les institutions polonaises.

la santé, l'organe consultatif et façonneur d'opinion de l'Inspection générale sanitaire prépare aussi périodiquement des évaluations sur la sécurité sanitaire.

⁴ Ces instituts de recherche sont : l'Institut national de l'alimentation et de la nutrition; l'Institut national de la médecine vétérinaire; l'Institut d'état pour l'hygiène; l'Institut des cultures, des sols et des engrais de Pulawy; l'Institut de biotechnologie; l'Institut de l'industrie de la viande. Ces instituts de recherche sont : l'Institut national de l'alimentation et de la nutrition; l'Institut national de la médecine vétérinaire; l'Institut d'état pour l'hygiène; l'Institut des cultures, des sols et des engrais de Pulawy; l'Institut de biotechnologie; l'Institut de l'industrie de la viande.

Pour ce qui est de la communication concernant les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, l'information est fournie par les groupes d'inspection sanitaire (sous l'Inspecteur général des questions sanitaires) et autres services officiels de contrôle des aliments, ainsi que des associations de consommateurs, l'Office de la protection de la concurrence et des consommateurs, et les porte-parole de divers ministères. À l'Institut national de l'alimentation et de la nutrition, la communication avec le public sur les questions d'alimentation, de nutrition et de santé par les médias de masse est une activité de première importance.

7. Le soutien à l'agriculture par l'éducation

Des experts sont à la disposition des exploitants agricoles par le biais d'un système de consultation agricole. La restructuration et la modernisation de l'agriculture (pendant le processus d'adaptation à la politique d'agriculture commune de l'UE) ne serait pas possible sans ce soutien.

Depuis 1991, les services de consultation agricole ont subi des réformes. Ils aident les exploitants dans diverses situations, comme :

- analyser la situation actuelle et évaluer les perspectives d'avenir
- accroître le niveau des connaissances et faciliter la compréhension des problèmes émergents, dont ceux liés à la sécurité sanitaire
- obtenir l'information détaillée nécessaire à la résolution des problèmes
- faciliter l'adaptation, la restructuration et la modernisation à des fins de productivité accrue
- faciliter la création et le développement d'un dynamisme dans les attitudes et les capacités
- introduire des systèmes de comptabilité
- développer activement les zones rurales.

Le système de consultation polonais actuel offre des composantes similaires à celles des pays de l'UE :

- consultation socioéconomique en faveur de la population rurale
- aide aux ouvriers agricoles pour obtenir les qualifications requises par les nouvelles professions
- recyclage professionnel pour ceux qui ont l'intention de travailler dans les systèmes agricoles modernisés
- familiarisation avec les questions juridiques, financières, fiscales, agricoles et autres règlements.

Les Centres de consultation agricole en Pologne sont actuellement gérés par environ 1 000 spécialistes. Ils ont reçu une éducation universitaire, sont dotés de compétences en informatique et se chargent de la mise en réseau de l'information.

Outre les services dans les provinces, environ 310 groupes régionaux de consultation agricole ont été créés à travers la Pologne.

8. Contrôles officiels

Le processus de réforme des contrôles officiels en Pologne est amorcé, sous la forme d'une réforme législative. Une nouvelle loi aligne la réglementation polonaise sur celle de l'UE.

Des réformes supplémentaires concernant les systèmes de suivi et de surveillance des contrôles alimentaires officiels sont mises en place, pour rationaliser et simplifier le système actuel. Il y a actuellement sept systèmes de contrôle alimentaire. Ce système disparate est en passe d'être restructuré afin d'optimiser ces services.

Une stratégie et politique alimentaire nouvelle est à l'étude. La Pologne prévoit de créer une agence alimentaire unifiée du même type que l'Agence des normes alimentaires du Royaume-Uni. Ce système unifié de contrôle alimentaire sera géré par le Ministère de la santé.

En conclusion, suite aux changements intervenus dans les domaines politique, économique et juridique en Pologne, le système de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments a trouvé une dynamique orientée vers la continuité dans le développement et le progrès.