



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

ORGANISATION
MONDIALE DE LA
SANTÉ



F

Point 7 de l'ordre
du jour

PEC 01/12

**CONFERENCE PAN-EUROPEENNE SUR LA SECURITE SANITAIRE
ET LA QUALITE DES ALIMENTS
BUDAPEST (HONGRIE), 25 – 28 FÉVRIER 2002**

DOCUMENT DE TRAVAIL

Projet de résumé des recommandations

Préparé par le
Secrétariat de la Conférence

A. INTRODUCTION

Historique

À la réunion préparatoire qui s'est tenue le 4 mai 2001, il a été décidé que la Conférence pan-européenne formulerait dans un Rapport final des recommandations pour les problèmes et les préoccupations identifiés comme spécifiques à la région Europe. La Conférence indiquerait aussi les activités de suivi à lancer pour renforcer la situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région Europe.

Il a été convenu afin de faciliter le bon déroulement de la Conférence que le Secrétariat ferait l'analyse des recommandations proposées dans les différents documents de la Conférence et préparerait un projet de Résumé.

But et utilisation du projet de résumé

Le présent projet de résumé est destiné à fournir une vue d'ensemble des recommandations proposées dans les documents préparés pour la Conférence (on trouvera à l'Annexe 1 une compilation des recommandations et des sujets de discussion relevés dans les documents de la Conférence). Il a été préparé en mettant l'accent sur les questions importantes pour la région Europe dans son ensemble. Le projet de résumé pourrait être utilisé pour structurer les débats au sein des groupes de travail. Il pourrait être pris en considération, discuté et analysé par chaque groupe de travail qui devra formuler ses propres recommandations. Les recommandations de chaque groupe de travail seront discutées et analysées en séance plénière en vue de la formulation des recommandations finales de la Conférence .

B. GROUPES DE RECOMMANDATIONS

Le présent projet de résumé comprend quatre groupes de recommandations, à savoir:

- I. Identification des sources de risque et avis scientifiques
- II. Réglementation, contrôle et application

- III. Renforcement des capacités, enseignement et travail en réseau
- IV. Systèmes d'information et communication sur les risques

Toutes les recommandations sont numérotées. A la fin de chaque recommandation est indiqué, entre parenthèses, le numéro des recommandations originales découlant des documents de la Conférence qui figurent à l'annexe 1. Les recommandations proposées par le Secrétariat de la Conférence sont signalées par un sigle CS accompagné d'un numéro.

Il convient de noter que, si certaines recommandations tirées des documents de la Conférence ont été légèrement remaniées afin de mieux les intégrer dans le projet de résumé, aucune recommandation n'a été rédigée selon la présentation standard utilisée pour les recommandations. Par contre, elles ont toutes été rédigées dans l'objectif de mettre en évidence le **fond** des questions que les groupes de travail de la Conférence devront traiter, laissant à la Conférence la décision relative à la forme définitive de la recommandation, notamment en ce qui concerne la portée, savoir si elles s'adressent aux seuls gouvernements ou à toutes les parties prenantes, et l'importance que la Conférence souhaite attacher aux recommandations proposées.

Au sein des quatre groupes, il a été établi une distinction entre les recommandations concernant les **politiques générales** et les recommandations d'ordre **opérationnel**: les premières sont axées sur les principes de base qui pourraient être adoptés, les secondes sur les mesures spécifiques nécessaires pour l'application des principes.

I. IDENTIFICATION DES SOURCES DE RISQUES ET AVIS SCIENTIFIQUES

Recommandations concernant les politiques générales

1. Des réseaux doivent être établis et/ou renforcés au niveau national et régional pour la collecte, la compilation et le partage d'informations et de données concernant la qualité et la sécurité sanitaire des aliments, les risques et la contamination des aliments et les maladies d'origine alimentaire afin d'améliorer la comparabilité et l'équivalence des politiques et d'appuyer l'harmonisation (1, 2, 26).
2. La collaboration est indispensable pour renforcer et harmoniser les systèmes de surveillance, les enquêtes sur les flambées épidémiques, la notification et les méthodes de diagnostique sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments (9, 10).
3. La coopération doit être encouragée entre les secteurs de la santé, de la production alimentaire et de l'agriculture pour la surveillance et le suivi de la sécurité sanitaire des aliments (9).

Recommandations opérationnelles

4. Il faudrait notifier plus souvent des données en plus grand nombre et de meilleure qualité au niveau national ainsi qu'au Programme OMS de surveillance pour la lutte contre les maladies d'origine alimentaire en Europe (11).

5. Il faudrait collecter des données sur la microbiologie des aliments afin d'évaluer les risques et contribuer ainsi aux travaux du Comité mixte FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques liés aux aliments (JEMRA); les résultats de ces évaluations internationales ainsi que la méthodologie suivie devraient être utilisés aussi au niveau national (12).

6. Il faudrait renforcer les capacités nationales à effectuer des évaluations de risque sur les substances chimiques présentes dans les aliments, et notamment procéder à un contrôle objectif et à d'autres études pour déterminer les niveaux et les tendances en ce qui concerne la présence de substances chimiques dans les aliments (13).

7. Il faudrait envisager d'harmoniser, dans toute la région, la forme de présentation des données notifiées sur les contaminants chimiques présents dans les aliments – ce qui serait une première étape vers la mise au point d'évaluations cohérentes et comparables à des fins sanitaires et pour la fixation de normes, par exemple le Codex Alimentarius. A cet égard la structure retenue pour les données du programme GEMS/Food devrait être envisagée s'il n'existe pas d'autre forme de présentation (14).

8. Il faudrait mener des études de la ration totale au niveau national afin d'évaluer l'exposition d'origine alimentaire ou autre aux substances chimiques toxiques de l'ensemble de la population ainsi que de groupes vulnérables comme les enfants; la partie consommation de ces études livrera des informations précieuses qui seront également utiles pour l'évaluation des risques microbiologiques; en cas de contamination localisée, il faudrait faire des études alimentaires répétées pour évaluer l'exposition éventuelle par les aliments à des concentrations inacceptables de substances chimiques toxiques (15).

9. Les processus de décision et les résultats des comités consultatifs scientifiques doivent faire état de la plus grande intégrité: les procédures doivent être ouvertes, transparentes et responsables devant les consommateurs et les organisations qui les représentent, notamment pour: la sélection et la nomination de ses membres, les procédures et les pratiques de travail, cerner le problème et les facteurs à prendre en compte dans le processus décisionnel (43).

II. REGLEMENTATION, SUIVI ET APPLICATION

Recommandations concernant les politiques générales

10. Les disparités des politiques en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments dans la région faisant souvent obstacle aux améliorations dans les domaines de la santé publique et du commerce international des produits alimentaires, il faudrait accroître la comparabilité des systèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments en organisant l'équivalence, la transparence et l'harmonisation des réglementations et du suivi dans la région (CS1) .

11. Il conviendrait d'appliquer une approche intégrée et pluridisciplinaire en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments avec la participation de toutes les parties prenantes gouvernementales et non gouvernementales dans la chaîne alimentaire, notamment les secteurs de l'alimentation pour animaux, de l'agriculture et de l'industrie alimentaire ainsi que les organisations de consommateurs (36, 17).

12. Il faudrait mettre en place des systèmes de réglementation et de suivi pour la prévention des maladies d'origine alimentaire, la réduction des risques en matière de sécurité sanitaire et la protection de l'environnement (5, 18).

13. Au niveau de l'élaboration des politiques, il faudrait prendre en compte les "autres facteurs légitimes" qui préoccupent les consommateurs et risquent d'affecter indirectement la santé des consommateurs, comme les questions d'ordre éthique et religieux, le désir de promouvoir des pratiques de production alimentaire plus durables (38)

Recommandations opérationnelles

14. Il faudrait entériner les travaux du Codex Alimentarius comme l'instrument générique permettant de promouvoir l'harmonisation des normes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments dans l'entière région Europe, et recommander que les États membres participent davantage au Codex Alimentarius (CS2).

15. Les stratégies en matière de sécurité sanitaire des aliments devraient être fondées sur les risques, en accordant la priorité aux objectifs et mesures susceptibles de réduire au minimum les cas de maladies d'origine alimentaire (16).

16. Il faudrait établir et/ou renforcer la coordination et la coopération des services de contrôle officiels aux niveaux national et régional (4);

17. Il faudrait renforcer la maîtrise de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans l'industrie alimentaire, notamment par la prise en compte des contrôles internes jugés efficaces par les contrôleurs publics (6);

III. RENFORCEMENT DES POLITIQUES, EDUCATION ET MISE EN RESEAUX

Recommandations concernant les politiques générales

18. Compte tenu des différences majeures qui existent entre les politiques en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, leur application et leur suivi dans l'ensemble de la région, en même temps que les différences éventuelles au niveau de la protection de la santé des consommateurs et des obstacles au commerce, de l'efficacité et des coûts opérationnels des politiques mises en œuvre, la coopération intrarégionale doit être élargie dans le domaine du renforcement des capacités, de l'éducation et de la mise en réseau (CS3).

19. Les décideurs et les instituts de recherches européens devraient renforcer leur coopération en matière de science et de développement et élargir leurs réseaux scientifiques dans le but de garantir la prestation efficace d'aliments sains et le bon fonctionnement de marchés compétitifs dans l'ensemble de la région Europe (22)

20. La coopération multilatérale et bilatérale dans le domaine de la recherche, du renforcement des capacités et de l'éducation ayant besoin d'une base financière solide pour

protéger et favoriser la poursuite du développement et de l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble de la région, les États Membres et les organisations internationales devraient envisager de fournir des investissements et un soutien financier dans ce domaine (23, CS4).

21. Étant donné l'avantage comparatif dont bénéficieraient la FAO et l'OMS en matière d'établissement de réseaux régionaux, il faudrait encourager ces organisations à élaborer conjointement des programmes visant à faciliter et coordonner la création et le renforcement de réseaux de collaboration scientifique et politique dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans l'ensemble de la région Europe (CS5).

Recommandations opérationnelles

22. Les initiatives de coopération pour le renforcement des capacités et la recherche scientifique devraient reposer sur des normes internationales et la recherche scientifique (CS6).

23. Il faudrait organiser la collaboration des instances nationales d'évaluation des risques dans le cadre de réseaux régionaux (3).

24. Il conviendrait d'améliorer la formation et la sensibilisation des intéressés, y compris le personnel de la restauration et les consommateurs, aux problèmes d'hygiène qui se posent tout au long de la filière alimentaire (20).

25. Des programmes d'amélioration des capacités basés sur des méthodes novatrices dans les études supérieures et la production alimentaire devraient être créés à tous les niveaux: deuxième et troisième cycles universitaires, cadres ou dans l'enseignement à distance (25).

26. Compte tenu de l'importance de la coopération européenne en matière de recherche sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments pour faire face aux questions complexes transfrontières qui se posent dans ce domaine et pour appuyer l'amélioration et l'harmonisation des politiques, il faudrait mettre en place un réseau pan-européen de recherche scientifique qui viserait à encourager et faciliter le processus d'élaboration des politiques et à renforcer les connaissances dans l'ensemble de la région (26).

IV. SYSTEMES D'INFORMATION ET COMMUNICATION SUR LES RISQUES

Recommandations concernant les politiques générales

27. Notant que la qualité des systèmes d'information et de communication détermine la confiance des consommateurs vis-à-vis des produits alimentaires et que ces systèmes constituent des instruments efficaces pour résoudre et éviter les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments dans l'ensemble de la région, il conviendrait d'encourager les informations dans ce domaine et de renforcer la communication entre toutes les parties prenantes, y compris les consommateurs (CS7).

28. Une approche globale, transparente et intégrée des politiques en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments comportant des consultations et des débats ouverts est nécessaire pour accroître la confiance des consommateurs vis-à-vis des produits alimentaires (35, 36, 37).

29. Il conviendrait de renforcer l'éducation et l'information des consommateurs afin de d'accroître la confiance des consommateurs vis-à-vis des produits alimentaires (8).

30. Il faudrait encourager la FAO et l'OMS, qui sont les organisations les mieux placées pour lancer des programmes régionaux d'information et de communication sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, à élaborer conjointement des programmes visant à faciliter et à améliorer les systèmes d'information et de communication dans ce domaine (CS8).

Recommandations opérationnelles

31. La communication à tous les niveaux entre les parties prenantes clés tout au long de la chaîne alimentaire est nécessaire dans l'objectif d'améliorer la connaissance des dangers chez les producteurs d'aliments, l'application de systèmes préventifs comme le système HACCP dont il faut mieux faire comprendre l'importance pour réduire des risques spécifiques à des points particuliers de la chaîne de production (CS9).

32. Les résultats de tous les contrôles officiels (concernant les résidus de pesticides, les résidus de médicaments vétérinaires et d'autres contaminants de l'alimentation humaine et animale et de l'eau potable), ainsi que les inspections officielles des produits alimentaires et de toutes les autres activités officielles de contrôle dans ce domaine devraient être rendus publics (19).

33. Un Système d'identification des risques émergents faisant appel à une approche systématique et intégrée et à différentes disciplines devrait être mis en place; un tel système améliorerait le partage de l'information entre les gestionnaires et les évaluateurs des risques dans un même pays ou même dans des pays différents compte tenu de leurs besoins. Un système d'identification des risques émergents à l'échelle européenne et même mondiale devrait permettre de fournir et de partager l'information nationale validée ou non-validée en matière de recherche scientifique et/ou d'experts scientifiques afin d'examiner et de prévoir des problèmes possibles nouveaux ou inconnus dès leur stade initial (27, 28, 29, 30).

34. Le Système d'alerte rapide appliqué aux produits alimentaires dans l'Union européenne s'est avéré un instrument efficace à l'appui de la santé publique, de la protection des consommateurs et du commerce international des produits alimentaires. Les États Membres de l'Europe centrale et orientale pourront souhaiter l'analyser afin de déterminer l'utilité de participer à ce système d'alerte rapide (CS10).

35. Il faudrait créer un Portail de la biosécurité qui réponde aux exigences des utilisateurs pour l'échange d'informations officielles en cette matière, étant donné les avantages potentiels de la fourniture et du partage d'informations nationales par ce moyen et de son utilisation en tant que mécanisme principal pour l'échange d'informations officielles sur la sécurité sanitaire des aliments, la santé des animaux et des plantes (31, 33, 34).

36. Reconnaissant qu'un mécanisme de dialogue interactif entre les scientifiques, les gestionnaires des risques, les consommateurs et les organisations de consommateurs favorise une meilleure compréhension mutuelle et une meilleure communication sur les risques, les Membres et les organisations concernées par la production et le commerce de denrées alimentaires devraient renforcer la transparence et une communication active avec les consommateurs afin de faire comprendre les avis scientifiques et les processus décisionnels (36, 39, 40).

37. Il conviendrait de promouvoir le développement d'organisations de consommateurs indépendantes et fortes comme support essentiel de la préoccupation publique et voix déterminante (parmi d'autres) du processus décisionnel (45).

38. Les rapports et documents soumis par les gouvernements aux organismes publics sur des questions de politique devraient toujours être publiés dès leur réception, et surtout en temps utile pour permettre aux autres groupes d'intérêts de formuler leurs observations (46).

39. Les Membres et autres parties concernées par la production et le commerce des denrées alimentaires devraient entreprendre l'examen du rôle global que jouent les allégations publicitaires en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments dans la compréhension ou l'interprétation erronée de la part des consommateurs (47).

+++