

commission du codex alimentarius

F



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 15 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente et unième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse)

30 juin – 4 juillet 2008

AUTRES QUESTIONS RELEVANT DE LA FAO ET DE L'OMS (RENFORCEMENT DES CAPACITÉS)

(Préparé par la FAO et l'OMS)

INTRODUCTION

1. L'année passée, diverses initiatives ont été lancées ou poursuivies par la FAO et l'OMS, en collaboration avec des organisations et institutions partenaires, en vue:
 - de renforcer les rôles respectifs des secteurs agricole et sanitaire en veillant à l'assurance de la qualité et de la sécurité sanitaire des approvisionnements alimentaires;
 - de renforcer la coopération et la collaboration entre les deux organisations et avec d'autres partenaires dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments; et
 - de mettre à jour la capacité des pays en développement membres dans le domaine de l'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments et d'appuyer leur participation effective aux travaux du Codex.
2. On trouvera ci-après les informations relatives aux principales activités de la FAO et de l'OMS visant à renforcer les capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments pour la période donnée (juillet 2007 à juin 2008). Les activités régionales et nationales de chaque région sont décrites dans les annexes 1 à 6 ci-jointes.

Annexe 1	Afrique
Annexe 2	Asie
Annexe 3	Europe
Annexe 4	Amérique latine et Caraïbes
Annexe 5	Proche-Orient/Méditerranée orientale
Annexe 6	Pacifique

3. Les activités de la FAO et de l'OMS dans les pays sont axées sur la demande et devraient répondre aux besoins prioritaires des pays membres. Un certain nombre d'outils susceptibles d'aider ces pays à identifier leurs besoins en matière de renforcement des capacités ont été mis au point spécialement à cet

effet. Lors de la présente session de la Commission, les pays membres sont invités à s'engager avec la FAO et l'OMS à veiller à ce que les activités mondiales, régionales et nationales visant à renforcer les capacités continuent de répondre aux priorités nationales dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé publique et du contrôle des aliments.

ASSISTANCE TECHNIQUE - APERÇU

4. La FAO et l'OMS mènent actuellement un programme d'activités et de projets d'assistance technique aux niveaux national, régional et international, dans des domaines comme le renforcement des systèmes de contrôle des aliments, la formation de fonctionnaires chargés du contrôle des aliments et de personnel technique (responsables du contrôle des aliments, inspecteurs et analystes des produits alimentaires), le renforcement des capacités de contrôle des aliments en laboratoire, l'application de l'analyse des risques, l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments, l'aide à la création de comités nationaux du Codex, les avis en matière de politiques et la mise en place de cadres réglementaires. On trouvera des renseignements à l'adresse: www.fao.org/ag/agn/index_en.stm. Les activités d'assistance technique de la FAO et de l'OMS sont menées à l'appui du Plan stratégique 2008-2013 du Codex, en particulier des activités 1.7, 2.6 et 5.4.

MATÉRIEL D'APPUI AU RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

5. La FAO et l'OMS ont également entrepris d'élaborer divers manuels, directives et matériels didactiques susceptibles d'apporter une contribution utile au renforcement des capacités. Ces documents présentent un intérêt particulier pour les responsables des politiques en tant qu'appui aux programmes de contrôle des aliments. Ils sont le fruit d'un travail en commun, à l'exception de quelques-uns dont la préparation est intervenue dans le cadre de projets de terrain spécifiques, mis en œuvre soit par la FAO soit par l'OMS. On citera:

- L'« Analyse des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments: guide à l'usage des autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments » a été publiée en français et en espagnol. Un CD-ROM accompagnant ce manuel comprenant des diaporamas pour la formation, connexe au matériel didactique de la FAO et une analyse des risques relatives à des études de cas est au stade de finalisation.
- Le « Manuel de production et santé animales: bonnes pratiques pour l'industrie de la viande » est maintenant disponible en anglais, arabe, espagnol, français, également en ligne. Ce manuel vient compléter le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005).
- La FAO, en collaboration avec l'International Feed Industry Federation (IFIF), a préparé un Manuel de bonnes pratiques à l'usage du secteur des aliments pour animaux, qui aidera à appliquer le Code d'usages du Codex sur les bonnes pratiques d'alimentation des animaux (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO a prêté son concours à l'OIE pour la production d'un « Guide de bonnes pratiques d'élevage pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale ». Ce guide vise à aider les autorités compétentes à fournir une aide aux parties prenantes, notamment aux agriculteurs, pour assumer pleinement leurs responsabilités au premier stade de la chaîne alimentaire afin de produire des aliments d'origine animale sûrs.
- L'OMS a mis à jour les BPF-HACCP et le matériel d'enseignement d'audit en portugais et en espagnol. Ce nouveau matériel a permis de compléter un cycle de sessions de formation des formateurs en Amérique centrale, avec d'autres organismes internationaux (IICA et OIRSA).
- La FAO a commencé à travailler sur un module de ressources techniques sur CD-ROM en matière d'hygiène et d'assurance qualité des aliments. Il est destiné notamment aux organisations gouvernementales et non gouvernementales qui fournissent de la formation et d'autres appuis techniques aux petites et moyennes entreprises sur des programmes d'hygiène et d'assurance qualité des aliments.
- L'outil de la FAO « Renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Directives pour l'évaluation des besoins en renforcement des capacités » est maintenant disponible en français et en espagnol.
- La FAO, avec l'OMS et le CID a mis au point un cours de formation de base sur l'évaluation des risques microbiologiques (ERM). Ce cours a pour principal objectif de familiariser les

gouvernements avec le concept général de l'analyse des risques et de montrer quelle est la place de cette dernière dans la gestion des risques microbiologiques (GRM);

- Un cours de formation en ligne FAO/OMS intitulé « Mieux participer aux activités du Codex » est disponible sur CD-ROM. Il est accessible par les sites Web de la FAO et de l'OMS;
- La rédaction du document d'orientation FAO/OMS à l'usage des gouvernements sur l'application des HACCP dans les petites et moyennes entreprises est maintenant terminée. Le document peut être consulté aux adresses ci-après: http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm et: www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sidbs/en/index.html; il existe en version anglaise, espagnole et française. La traduction des directives en chinois est en cours.
- La FAO a préparé un module type de formation pour aider les pays à mettre en oeuvre les textes applicables du Codex en matière d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombiné. Ce module intitulé « Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés » contient des exemples à la fois théoriques et pratiques d'évaluation des risques associés aux produits alimentaires issus des biotechnologies modernes, et un guide de formation à l'intention des responsables de la sécurité sanitaire des aliments. La publication est prévue pour le début de l'été 2008.
- La FAO a produit une vidéo de formation sur les méthodes d'échantillonnage pour la détermination des mycotoxines dans les produits alimentaires et les aliments destinés aux animaux, en anglais et espagnol.
- Le volume FAO/OMS « *Directives: préparation, conservation et manipulation dans de bonnes conditions des préparations pour nourrissons* » sont disponibles en anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe et ont été traduites récemment en japonais. La traduction en coréen est en cours et plusieurs pays se sont déclarés intéressés à collaborer avec la FAO et l'OMS pour diffuser et appliquer ces directives au niveau national.
- La manuel de formation de la FAO intitulé "Cost-effective technologies and good management practices for improving quality and safety in small and medium agro-industries", rédigé par la Division des systèmes d'appui à l'agriculture (AGS) a été appliqué et validé dans le cadre du projet AGS au Nicaragua avec la participation de techniciens et de gestionnaires de PME et de formateurs de Costa Rica, El Salvador, Honduras, Nicaragua et Panama. Après le succès des activités sur le renforcement des capacités et le retour d'informations positif des participants, le manuel de formation est en cours de finalisation et sera publié (en espagnol) sur un CD-ROM; ce manuel de formation a ensuite été utilisé pour former des techniciens et des gestionnaires de PME au Honduras.
- La FAO a traduit en espagnol le Bulletin des services agricoles n° 156 "Food engineering, quality and competitiveness in small food industry systems".
- La FAO a préparé un document hors-série en espagnol « *Calidad e inocuidad en las cadenas latinoamericanas de comercialización de alimentos* » (Qualité et sécurité dans les chaînes latino-américaines de commercialisation des aliments).
- La FAO a produit un document hors-série « *Organic certification schemes: managerial skills and associated costs* »
- La FAO a rédigé un document de travail intitulé "Costs and benefits in food quality systems: concepts and a multi-criteria evaluation approach"
- La Division AGS a mené une étude inter-pays sur le renforcement des capacités et les investissements visant à respecter les critères GlobalGAP au Chili, au Kenya, en Afrique du Sud et en Malaisie. Les enseignements tirés montrent la nécessité de mettre à jour les systèmes de gestion globale et de renforcer les capacités à différents niveaux en vue d'adopter ces dispositions. Sur la base des résultats de l'étude, plusieurs recommandations générales adressées aux pays et aux gouvernements sont proposées. Pour plus d'informations, voir la synthèse: The Agrifood Systems Brief 5 « *Supporting Farmers Compliance with Private Standards* ».
- La FAO a publié en anglais et en espagnol des études de case sur « *Implementing programmes to improve safety and quality in fruit and vegetable supply chains: benefits and drawbacks* ».

- La FAO a publié une trousse à outils sur « Les bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation et la vente des aliments de rue en Afrique ».
- Le deuxième Plan d'action pour l'alimentation et la nutrition pour la région européenne de l'OMS 2007-2012, adopté lors de la réunion du Comité régional à Belgrade en septembre 2007, souligne l'importance pour les pays de disposer d'une approche de la sécurité sanitaire des aliments fondée sur les risques et d'établir des systèmes appropriés de surveillance des maladies d'origine alimentaire et des dangers liés aux aliments dans la chaîne alimentaire. En outre, on insiste sur l'importance de la communication personnalisée sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments au grand public et à des populations spécifiques. Des approches semblables ont été adoptées dans d'autres régions.
- La PAHO/OMS a publié: Manuel des cinq clés pour des aliments plus sûrs (manuel théorique); travaux pratiques pour les enseignants: cinq clés pour des aliments plus sûrs; Guide pour l'association parents-enseignants: *Comment élaborer un plan pour la sécurité sanitaire de l'eau et des aliments pour mon école?* Les cinq étapes pour devenir une école disposant d'aliments et d'eau sûrs, et une affiche « Les 5 clés pour des aliments plus sûrs » en espagnol et adapté au Guatemala dans le contexte du projet PAHO/OMS et DFID sur l'adaptation et la validation du manuel « *Bringing Food Safety Home: using the WHO Five Keys to Safer Food* » pour son application dans les écoles élémentaires au Guatemala. Ces documents ont été traduits en anglais et en portugais et seront imprimés afin de transférer l'expérience acquise aux autres pays d'Amérique latine et des Caraïbes. Pour plus de renseignements, visiter le site: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/Guatemala.pdf>. Une étude Connaissance/aptitudes et pratiques est en cours pour mesurer les changements avant et après les interventions dans un échantillon de populations cibles: étudiants, manipulateurs d'aliments et enseignants. Les cinq clés de l'OMS ont été incorporées dans le programme d'études des écoles primaires de tout le pays.
- La PAHO/OMS a produit un DVD sur l'expérience de l'adaptation des cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs aux écoles primaires du Venezuela. Le DVD contient musiques, pièces de théâtre et poésies préparées par la communauté scolaire. Les cinq clés de l'OMS ont été incorporées dans le programme d'études des écoles primaires dans tout le pays.
- L'OMS a publié des « Directives pour l'étude et le contrôle des foyers de maladies d'origine alimentaire ». Ces directives constituent une introduction à l'identification, ainsi qu'une aide pratique pour l'étude et le contrôle des maladies d'origine alimentaire dans divers milieux. Elles comprennent des informations de base et des outils pratiques, tels que des questionnaires échantillons et des formulaires de rapports d'étude.
- La trousse à outils de biosécurité de la FAO est disponible en anglais, espagnol et français. Les pays membres peuvent l'utiliser pour analyser et gérer les risques qui existent en matière de sécurité sanitaire des aliments, vie et santé des animaux et des plantes, et les risques associés à l'environnement. Elle décrit les principes et les composantes de la biosécurité, contient un guide pour évaluer les capacités de biosécurité et donne des indications pour l'application des principes de l'analyse des risques dans le domaine de la biosécurité.
- La FAO a publié « Risk-Based Food Inspection Manual » (Manuel sur l'inspection des aliments fondée sur les risques) qui présente une approche de l'inspection fondée sur les risques et des procédures pour les opérations de production primaire et les établissements de transformation des aliments. Ce manuel publié en anglais sera disponible en espagnol et en français en été 2008.
- La FAO a également publié les manuels de formation suivants: On-farm mycotoxins control in food and feed grain; et Maintaining quality of food and feed grain through trade and processing (tous deux disponibles en ligne).

MÉCANISMES D'ÉCHANGE D'INFORMATIONS

6. Le Portail international pour la sécurité sanitaire des aliments et la santé des animaux et des végétaux (www.ipfsaph.org), une initiative associant la CIPV, l'OIE, le Codex et l'OMC, a continué de s'étoffer. En avril 2008, le Portail comptait plus de 34 000 fichiers (soit une augmentation de 38 pour cent d'une année sur l'autre provenant de près de 50 sources différentes de données officielles et il ne cesse d'augmenter. Le nombre de demandes de pages est d'environ 9000 par jour avec plus de 40 000 visiteurs par mois. On a pu aussi constater que la demande présente des pics annuels au printemps, qui pourraient

correspondre aux dates auxquelles se tiennent les réunions les plus importantes des organismes de normalisation (par exemple, SPS/OMC, Codex et OIE) au printemps et en été. Le portail s'est récemment enrichi de plusieurs nouveaux ensembles de données comme suit:

- La base de données relative aux autorisations d'irradiations de denrées alimentaires de l'AIEA utilisant des liens avec des services Web automatisés;
- Toutes les spécifications du JECFA pour les additifs alimentaires, les agents aromatisants et les résidus de certains médicaments vétérinaires chez les animaux et dans les aliments, et le portail est maintenant automatiquement lié aux bases de données du JECFA mises à jour et révisées;
- Une liaison automatique avec le niveau Système de gestion de l'information sur les SPS de l'OMC garantit que des ensembles de données de première importance liés aux mesures sanitaires et phytosanitaires telles que notes d'information, problèmes commerciaux particuliers et détails sur les points d'enquête nationaux SPS sont automatiquement mis à jour par le biais du portail.

7. En outre, un ensemble de données pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombinant, conformément aux Directives Codex pour la conduite des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombiné a été mis en place¹. En coopération avec la base de données de l'OCDE BioTrack, une base de données centrale inter-opérable, accessible au public sur www.ipfsaph.org, contenant des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné a été créée et alimentée. L'ensemble de données regroupe des fichiers sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments pour des opérations de transformation approuvées provenant de diverses sources officielles en ligne dont BioTrack de l'OCDE, le Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques et le Registre de la CE des aliments des produits génétiquement modifiés destinés à l'alimentation humaine et animale parmi d'autres.

8. INFOSAN, le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments, conçu et maintenu par l'OMS en collaboration avec la FAO, a été inauguré en octobre 2004. Identifié comme étant un besoin prioritaire par le Codex comme par l'Assemblée mondiale de la santé, il regroupe maintenant 167 États Membres. Depuis sa création, il a répondu aux demandes d'information sur le développement et la maintenance des systèmes de contrôle des aliments par des notes d'information INFOSAN sur des questions d'actualité liées à la sécurité sanitaire des aliments. INFOSAN EMERGENCY, la branche du réseau réservée aux urgences, qui opère au titre du Règlement sanitaire international (2005), assure la surveillance mondiale de la contamination des aliments et des maladies d'origine alimentaire. Il permet chaque mois d'identifier en moyenne 157 notes d'information sur la contamination des aliments et les maladies d'origine alimentaire qui pourraient avoir des incidences au niveau international. En moyenne, 10 à 20 notes nécessitent des activités de suivi de la part d'INFOSAN. Une ou deux alertes d'urgence INFOSAN sont envoyées à des pays recevant des aliments contaminés chaque mois. L'année dernière, des alertes d'urgence INFOSAN sur la distribution mondiale des aliments contaminés ont été envoyées à tous les pays membres d'INFOSAN.

9. En juin 2008, la Division AGNS de la FAO a lancé le nouveau site Web sur la « Qualité spécifique » dans le cadre du projet GCP/INT/022/FRA financé par la France. Certains produits alimentaires se différencient des autres dans une catégorie donnée par quelques caractéristiques, leur qualité ou leur renommée dues essentiellement à leur origine géographique. Cette différenciation peut être attribuée à un aspect typique, à l'histoire du produit, au caractère distinctif lié aux facteurs naturels et humains tels que le sol et le climat, le savoir-faire local, les traditions. Ces produits de qualité sont intéressants comme partie intégrante de la sécurité alimentaire du fait qu'ils contribuent au développement rural et offrent aux consommateurs un choix beaucoup plus vaste. Le but du site Web est de fournir des informations sur ce type de qualité et sur les activités entreprises dans ce domaine: études de cas, séminaires régionaux, réunions d'experts et projets de coopération technique.

10. La FAO a également lancé une nouvelle page Web sur les services vétérinaires et la santé publique pour une meilleure sécurité sanitaire des aliments www.fao.org/ag/AGAinfo/programmes/en/A6.html et un réseau mondial ainsi que quatre réseaux régionaux sur ces thèmes.

11. Afin d'assurer une bonne coordination entre les actions d'alerte rapide, les mesures de prévention et la réponse aux menaces à la chaîne alimentaire, la FAO s'apprête à simplifier son cadre de prévention et de

¹ Comme il a été demandé lors de la septième session du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies (Chiba, Japon, 24-28 septembre, 2007).

gestion des urgences pour les crises dans la chaîne alimentaire. Elle va notamment étendre le programme EMPRES (Système de prévention et de réponse rapide contre les ravageurs et les maladies transfrontières des animaux et des plantes) qui couvrira aussi la sécurité sanitaire des aliments. Le principal objectif de EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments est la prévention et l'alerte rapide des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments et il est établi en tenant compte des réseaux et activités déjà en place dans le domaine de la prévention et de l'alerte rapide partout dans le monde. A cette fin, EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments facilitera un soutien majeur de la FAO à INFOSAN, en particulier en ce qui concerne l'accès aux informations pertinentes provenant du secteur agricole, analysant les tendances, prévoyant et fournissant une assistance technique en prévision des situations d'urgence.

12. La FAO, en collaboration avec l'Université de Putra en Malaisie met actuellement au point une plateforme pour faciliter le partage des informations et des compétences techniques en matière d'évaluation des risques microbiologiques en Asie du Sud-est et promouvoir la coordination des activités d'évaluation des risques dans la sous-région.

13. Dans le cadre de son programme pour la fourniture d'avis scientifiques (ProScAd), la FAO a commencé, avec la collaboration du Fundação de Estudos e Pesquisas Aquáticas (FUNDESPA) (Brésil), la mise en œuvre d'une étude régionale pour l'élaboration d'une base de données sur les rapports sur la recherche scientifique et la surveillance liés à *Vibrio cholerae*, *Vibrio vulnificus* et *Vibrio parahaemolyticus* dans les écosystèmes marins et leurs produits en Amérique latine et dans les Caraïbes. Cette activité facilitera l'échange d'informations sur ces agents pathogènes d'origine alimentaire dans la région. La PAHO et plusieurs autres pays de la région participent aussi à cette initiative.

ACTIVITÉS INTERNATIONALES

14. La FAO/AGNS a convoqué un Événement spécial de haut niveau sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments durant la dernière session de la Conférence de la FAO en novembre 2007. Elle avait pour objectif d'attirer l'attention des responsables des politiques sur l'importance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments pour la protection des consommateurs et la promotion des échanges commerciaux. Ont également été soulignés les besoins croissants des pays en développement en matière de renforcement des capacités pour améliorer l'efficacité de leur système de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, y compris la participation à ces efforts des producteurs, transformateurs et distributeurs de denrées alimentaires. Un bref rapport de cet événement est disponible en anglais, arabe, chinois, espagnol et français à l'adresse : http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_events_2007_en.asp

15. À la fin de novembre 2007, un Forum international pour la sécurité sanitaire des aliments co-parrainé par l'OMS et l'Administration générale de la surveillance de la qualité, de l'inspection et de la quarantaine du Ministère chinois de la santé a adopté une importante déclaration concernant les critères de base pour les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. La Déclaration de Beijing envoie un message clair selon lequel la participation aux marchés mondiaux des produits alimentaires sera fondée sur l'assurance que le système national de sécurité sanitaire des aliments est en place et opérationnel, notamment les composantes liées à une réponse d'urgence.

16. La FAO et l'AIEA ont organisé un stage de formation au laboratoire FAO/AIEA à Siebersdorf (Autriche) du 12 au 30 novembre 2007. Il s'agissait de renforcer la prise de conscience des scientifiques et des gestionnaires de laboratoire des directives et règlements pertinents et des aspects théoriques et techniques des méthodes de criblage et de confirmation pour la détection des résidus de médicaments vétérinaires; d'introduire des principes d'assurance qualité et de contrôle de qualité conformément à la Norme ISO 17025 qui concernent l'analyse des résidus de médicaments vétérinaires; et d'examiner les divers rôles possibles des laboratoires dont la qualité est garantie dans la surveillance de l'efficacité des bonnes pratiques agricoles. Pour un complément d'information, écrire à : Official.Mail@iaea.org.

17. La FAO a fourni une assistance technique à la FIL pour l'organisation d'un symposium international qui s'est tenu à Bali (Indonésie) du 13 au 15 février 2008. Il avait pour but d'examiner les expériences concrètes et les défis ainsi que les questions de faisabilité auxquels sont confrontés les responsables de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. On trouvera plus d'informations sur le symposium à l'adresse : <http://www.idfsymposium-bali2008.com>.

18. Avec le concours de la FAO, l'OMS a lancé une initiative pour estimer les maladies d'origine alimentaire dominantes dans le monde avec leurs principales causes. Ce travail a été entrepris par le

Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG), groupe d'experts multidisciplinaire qui s'est réuni à Genève en novembre 2007 et a présenté un plan de travail détaillé et ambitieux pour estimer les maladies dominantes et leurs causes: entériques, chimiques et parasitaires. L'OMS mène actuellement le plan d'action proposé par le FERG et fait rapport sur ces maladies sur une période de cinq ans. Le FERG met particulièrement l'accent sur la mise au point d'outils pour l'évaluation de ces maladies par pays et une formation à leur emploi.

19. Enquête OMS/PNUE à l'échelle du globe sur le lait maternel relative aux polluants organiques persistants. À sa troisième session tenue du 30 avril au 4 mai à Dakar (Sénégal), la Conférence des parties à la Convention de Stockholm, dans sa décision sur l'évaluation de l'efficacité, a adopté le plan de surveillance mondiale des polluants organiques persistants et le plan de mise en œuvre pour la première évaluation de l'efficacité. Cette enquête de l'OMS/PNUE a été lancée avec la signature d'une lettre d'accord à la fin de 2007. Le coordonnateur mondial de l'OMS pour l'enquête a participé à cinq ateliers de démarrage afin d'entreprendre les activités de mise en œuvre. Les pays prioritaires ont été identifiés durant les ateliers et l'OMS et le PNUE ont envoyé des lettres d'invitation à 50 pays prioritaires. Les données de l'enquête mondiale seront disponibles en 2009.

20. La FAO/ONUDI/FIDA et le Gouvernement indien ont organisé conjointement un Forum mondial des agro-industries qui a eu lieu à New Delhi (Inde) du 8 au 11 avril 2008. Ce Forum a permis aux délégués d'examiner et de partager des enseignements sur la manière d'améliorer la compétitivité et l'impact des agro-industries sur le développement. L'une des douze tables rondes s'est penchée sur le thème « Répondre aux exigences des consommateurs: qualité, sécurité sanitaire, nouveaux problèmes », dont divers aspects influençant la qualité et la sécurité sanitaire dans les chaînes alimentaires au niveau national et sur les marchés internationaux ont été examinés dans différentes optiques. Le document de séance plénière « Les technologies qui déterminent l'avenir » traitait également des questions de qualité et de sécurité sanitaire et s'interrogeait sur la manière dont des technologies pratiques et rentables pourraient contribuer à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire dans les scénarios futurs. D'autres renseignements sur le Forum sont disponibles à l'adresse: www.gaif08.org.

21. La FAO prépare avec l'Académie internationale de l'industrie de la Fédération de Russie, une conférence internationale sur la sécurité sanitaire des aliments. Elle pourrait avoir lieu en octobre 2008. On y abordera les questions de gestion et de mise en place de systèmes de contrôle des aliments pour une alimentation saine et la protection des consommateurs. Des questions spécifiques pourront concerner l'harmonisation des normes alimentaires, les principes et l'application pratique en matière d'analyse des risques, et les systèmes de gestion de sécurité sanitaire dans le secteur agro-industriel.

22. L'OMS a organisé la première session pilote du programme Former les formateurs sur les cinq clés pour des aliments plus sûrs visant les femmes, en collaboration avec le Ministère de la santé de l'Afrique du Sud en septembre 2007. La deuxième session pilote a été organisée en collaboration avec l'Agence nationale de contrôle sanitaire et environnemental des produits (ANCSEP), Ministère de la santé, Tunis en février 2008. Le programme de formation s'adresse aux professionnels de la santé publique, aux éducateurs sanitaires, aux chefs de communautés et aux fonctionnaires; cela devrait encourager un changement de comportement concernant la manipulation et la préparation d'aliments chez les consommateurs, en particulier chez les femmes. Le cours donne des orientations sur la manière d'éduquer et de favoriser un changement de comportement. Une troisième session pilote est prévue en août 2008. Après l'incorporation des observations fournies lors des sessions pilotes, le cours devrait être publié dans les six langues de l'OMS d'ici novembre 2008.

23. L'OMS a dispensé 12 cours de formation internationaux sur la surveillance et la détection des maladies d'origine alimentaire et d'autres maladies entériques infectieuses à l'aide d'un programme dénommé Global Salm-Surv. Les pays bénéficiaires étaient les suivants: Russie (Saint-Pétersbourg et Moscou), Trinité et Tobago, Kenya, Brésil, Chine, Pologne, Cameroun, Malaisie, Argentine, Papouasie-Nouvelle-Guinée et Madagascar. À l'exception du Brésil et de la Chine, chaque cours de formation international est suivi par deux à quatre représentants de huit à 18 pays. Durant les cours, on encourage une surveillance intégrée à partir des laboratoires et une collaboration intersectorielle entre la santé humaine, le secteur vétérinaire et les disciplines liées à l'alimentation à travers le monde. L'OMS s'efforce d'obtenir la collaboration de la FAO pour ses futures activités de formation.

PROJETS MONDIAUX

24. Le Gouvernement norvégien a signé avec la FAO un Accord de coopération programmatique ayant pour objectif général de soutenir les objectifs du Millénaire pour le développement (OMD) dans les pays en développement par le biais des activités de la FAO, pour la période 2005-2006. L'un des principaux objectifs de ce projet est d'« Améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments à l'échelon national et tout au long de la filière de production des aliments ». Des activités sont en cours de réalisation au Burkina Faso, au Cambodge, au Honduras, au Kenya, au Laos, au Nicaragua, en Tanzanie et en Ouganda. Les résultats recherchés sont notamment: l'acceptation et l'application des Bonnes pratiques agricoles (BPA); le renforcement des capacités et la sensibilisation aux fins de la gouvernance et de la gestion intégrée des ressources naturelles (SARED), l'appui à la qualité et au travail et aux directives du Code s'y rapportant et la mise au point/mise en œuvre des avis et instruments liés à la pêche de petite échelle/artisanale.

25. Toujours aux termes dudit Accord, la Norvège appuie toute une gamme d'activités visant à renforcer de précédents travaux de la FAO sur l'intégration de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé des animaux, de la santé des végétaux et de la biosécurité à l'intérieur du cadre de biosécurité. Dans ce contexte en trois éléments de la trousse à outils (comprenant une introduction, un guide pour évaluer les capacités en matière de biosécurité et un manuel d'analyse des risques en biosécurité) est maintenant disponible et d'autres activités pour évaluer les besoins en capacité pour la biosécurité et renforcer une approche de la biosécurité intégrée sont en cours (notamment au Bhoutan, en El Salvador, en Haïti et à Panama). Pour le lancement de cette trousse, la FAO a organisé un atelier international de formation des formateurs portant sur « une approche intégrée de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé des animaux et des végétaux (biosécurité) et l'évaluation des besoins en matière de capacités ». Le cours de formation a eu lieu à Rome du 22 au 25 janvier 2008 et a réuni 22 experts de plusieurs pays. Pour plus d'informations, voir: www.fao.org/ag/agn/agns/foodcontrol_en.asp. Ce cours est venu compléter les trois cours régionaux dispensés l'année précédente à Bangkok, Accra et Santiago du Chili.

26. Le projet GCP/INT/022/FRA financé par la France (2007-2008) et mis en oeuvre avec l'appui de la FAO, vise à aider les États Membres à élaborer des plans de qualité spécifique, qui sont adaptés à leur situation économique, sociale et culturelle, et à contribuer au développement rural moyennant la valorisation et la conservation des produits de qualité et des ressources locales associées. L'objectif pratique est de tirer profit des informations et des connaissances sur les expériences des États Membres, de manière à soutenir la politique et la stratégie de la FAO dans ce domaine et à recommander des mécanismes pour répondre aux besoins des États Membres. A cette fin, différentes activités ont été entreprises: séminaires régionaux, réunions d'experts, constitution de réseaux, études de cas avec des exemples concrets sur les atouts et les contraintes, les facteurs de succès et d'échecs, les outils de soutien.

OUTILS MONDIAUX EN PRÉPARATION

27. La FAO élabore des « Directives pour l'inspection du poisson fondée sur le risque » qui contiennent des informations techniques à l'appui des systèmes d'inspection du poisson. Cette publication constitue un chapitre distinct du « Manuel pour l'inspection des aliments fondée sur les risques » consacré aux produits de la pêche.

28. La FAO et l'OMS préparent des directives pour une réponse d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments pour aider les pays membres à la fois à se préparer aux situations d'urgence et à les gérer. En outre, une série de directives spécifiques par thème est en préparation sur les rappels des produits alimentaires, les systèmes de réclamation, la communication sur les risques durant les situations d'urgence pour la sécurité sanitaire des aliments et l'évaluation et la gestion des risques en cas de crises concernant la sécurité sanitaire des aliments; elles fournissent des avis plus détaillés sur ces aspects importants de la préparation aux crises d'urgence, de l'alerte et de la riposte.

29. L'OMS et la FAO en collaboration avec l'OIE et le Conseil de coopération industrielle pour le développement préparent une table ronde sur les besoins mondiaux en renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, de l'eau et de la nutrition par la formation et l'éducation qui se tiendra en septembre 2008. Une réunion préparatoire a eu lieu le 5 mars 2008 à Rome (Italie) pour examiner les objectifs, le programme, la date et le lieu de la table ronde.

ANNEXE 1

AFRIQUE²**Activités régionales/nationales**

Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
Cours de formation régional sur l'inspection des aliments d'origine animale pour les pays de l'UEMOA	FAO	Deux semaines, juillet 2007	Ouagadougou, Burkina Faso
Cours de formation sur les techniques de base pour des analyses microbiologiques dans un laboratoire de contrôle des aliments et techniques de base pour des analyses physico-chimiques dans un laboratoire de contrôle des aliments	FAO	octobre 2007	Kinshasa, République démocratique du Congo
Formation à la surveillance des maladies d'origine alimentaire en laboratoire	OMS avec le Comité directeur de Global Salm-Surv	29 octobre – novembre 2007	Nairobi, Kenya
Séminaire régional sur la qualité spécifique liée à la région géographique en Méditerranée en vue de fournir un aperçu de la gamme d'approches de la qualité dans la région méditerranéenne. Ont participé plus de 100 représentants de gouvernements, de la société civile et des secteurs privés des pays suivants: Algérie, Chypre, Égypte, France, Italie, Jordanie, Liban, Maroc, Suisse, Syrie, Tunisie et Turquie	FAO/Ministère de l'agriculture, Maroc	8-9 novembre 2007	Casablanca, Maroc
Atelier régional sur le renforcement des systèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments dans le secteur des petites et moyennes entreprises alimentaires	FAO, avec la collaboration de Consumers International et le Conseil des consommateurs du Zimbabwe	21-23 novembre 2007	Harare, Zimbabwe
Développement des capacités pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des fruits et des légumes en Tanzanie, au Kenya et en Ouganda	FAO/autorités nationales	2007	
Atelier Global Salm-surv sur la surveillance intégrée de la résistance	OMS avec le Comité	24-29 mars 2008	Yaoundé, Cameroun

² On trouvera à la fin du document une liste des acronymes

Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
aux antimicrobiens et la gestion de la qualité en laboratoire	directeur de Global Salm-surv		
Séminaire de formation régional sur le Codex Alimentarius visant à renforcer les activités nationales du Codex et la participation aux activités de normalisation de la Commission du Codex Alimentarius Au total, 40 délégués ont participé au séminaire représentant le Cameroun, le Ghana, le Liberia, le Malawi, le Nigeria, la Sierra Leone et la Zambie.	FAO/OMS en collaboration avec le Ministère de l'industrie, des mines et du développement technologique	1-4 avril 2008	Yaoundé, Cameroun
Atelier régional de la FAO sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés au regard de la biosécurité	FAO avec le concours du Bureau des normes du Kenya	15-17 avril 2008	Nairobi, Kenya
Atelier sur la mise en place d'un cours abrégé sur la gestion de la qualité et le traitement du poisson à l'intention des inspecteurs du poisson au Kenya	FAO/UNU	mai 2008	Kenya
Atelier sur l'inspection des aliments fondée sur les risques	FAO	novembre 2008	Document d'information technique Afrique australe

Projets/assistance directe aux pays

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Appui aux pays de l'UEMOA pour l'évaluation de leurs besoins en matière de renforcement des capacités, harmonisation des textes réglementaires relatifs au contrôle des aliments et activités de formation (UTF/UEM/001/UEM)	FAO (AGAH, AGNS, AGPP, ESCP, LEG)	Pays de l'UEMOA	Cours de formation régional sur la planification et la mise en oeuvre d'enquêtes sanitaires organisé en juillet 2007. Essai portant sur les activités de contrôle des aliments dans les huit pays durant le deuxième semestre de 2007
Renforcement du Comité national du Codex et du Système de contrôle des aliments à l'aide d'un projet national	FAO/PCT	Angola	En cours
Activités IEC relatives à la sécurité sanitaire des aliments à l'appui des épidémies de choléra	OMS/AFRO	Angola	Mai-août 2007

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Enquête sur l'intoxication au bromure dans la municipalité de Cacuaco et mesures de lutte	OMS/AFRO	Angola	21 novembre – décembre 2007
Renforcer le système national de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments au Cameroun	FAO/FANDC	Cameroun	En cours
Appui aux systèmes d'information sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) au Bénin	FAO/FANDC	Bénin	En cours
Avis et appui au Centre Pasteur du Laboratoire de Chimie de Hygiène Environnement, pour la réalisation d'une étude sur l'exposition des habitants de Yaoundé aux résidus de pesticides à l'aide d'une étude de l'alimentation totale	FAO/OMS	Cameroun	
Appui à l'élaboration de la politique nationale en matière de biosécurité	FAO	Cameroun	2008
Appui aux négociations commerciales (Accord SPS)	FAO/PCT	Cap-Vert	En cours
Renforcement des systèmes nationaux pour la biosécurité au Cap-Vert	FAO	Cap-Vert	Dans la filière
Appui à la mise en place d'une stratégie de contrôle et de surveillance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments (TCP/DRC/3002)	FAO/AGNS	Rép. dém. du Congo	En cours
Formation des vendeurs d'aliments sur les marchés à Brazzaville aux cinq clés pour des aliments plus sûrs	OMS/AFRO	Rép. du Congo	En cours
Renforcement du Comité national du Codex	FAO/AGNS	Côte d'Ivoire	En cours
Le Comité national du Codex est devenu opérationnel. La formation au HACCP a été dispensée aux professionnels de la santé et la formation aux cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs aux enseignants des écoles élémentaires de la région	OMS/AFRO	Gambie	Mai-août 2007
Renforcement des capacités nationales en matière de biosécurité	FAO	Gambie	2008
Évaluation des besoins de capacités en matière de biosécurité	FAO	Ghana	2008
Renforcement du Comité national du Codex	FAO/PCT	Guinée	Projet en préparation
Élaboration de la stratégie nationale pour le contrôle de la qualité des aliments; rapport sur l'analyse de la situation de l'hygiène alimentaire	OMS/AFRO	Guinée	Janvier-décembre 2007

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
en Guinée; activités de sensibilisation et de formation aux 5 clés pour des aliments plus sûrs à l'intention des enfants scolarisés, des enseignants et des vendeurs d'aliments autour des écoles; mise au point d'outils pour la gestion de la surveillance des maladies d'origine alimentaire et établissement de sites pilotes pour la surveillance.			
Renforcement du système national de contrôle des aliments: Élaboration d'une politique en matière de sécurité sanitaire des aliments et symposium national sur la sécurité sanitaire des aliments (FNOP/INT/NOR/102)	FAO	Kenya	En cours
Compétition dans les écoles pour la sécurité sanitaire des aliments	OMS/AFRO	Lesotho	Septembre 2007
Finalisation de la législation sur l'alimentation	FAO/PCT	Madagascar	Dans la filière
Élaboration d'un plan d'action pour la mise en oeuvre de la sécurité sanitaire et de l'hygiène des aliments dans le pays	OMS/AFRO	Malawi	Janvier-décembre 2007
Renforcement des capacités nationales en matière de biosécurité	FAO	Malawi	2008
Formation du personnel de l'ANSSA à l'analyse des risques dans la prise de décision relative au contrôle des aliments	FAO/PCT	Mali	Dans la filière
Diffusion et mise en oeuvre des Cinq clés pour des aliments plus sûrs	OMS/AFRO	Mali	Juillet 2007
Formation à la sécurité sanitaire des aliments dispensée à cinquante-quatre vendeurs d'aliments autour des établissements scolaires à Nouakchott et à 24 membres du personnel des écoles	OMS/AFRO	Mauritanie	Juillet-décembre 2007
Renforcement de la capacité des laboratoires nationaux de référence pour la grippe à détecter et isoler le virus de la grippe. Des bourses d'études ont été attribuées pour une formation à l'identification de salmonella, de campylobacter et d'autres maladies transmises par les aliments ou par l'eau	OMS/AFRO	Maurice	Août-décembre 2007
Créer et organiser un Centre national de la consommation qui fournira des informations aux consommateurs sur des questions liées aux aliments et encourager la participation des consommateurs à la promotion de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments (TCP/MOR/3102)	FAO	Maroc	Projet en cours

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Assistance technique pour renforcer le système d'assurance de qualité du Laboratoire national d'hygiène des aliments et de l'eau (LNHAA). (UTF)	FAO	Mozambique	En préparation
Appui à l'établissement de « marchés santé »	OMS/AFRO	Nigeria	10-24 août 2007
Renforcement de la capacité nationale en biosécurité et conformité aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)	FAO	Nigeria	2008
Manipulation hygiénique des aliments d'origine animale	FAO	Rwanda	En préparation
Formation à la sécurité sanitaire des aliments dispensée au personnel responsable de l'hygiène et de la santé provenant de 14 districts	OMS/AFRO	Rwanda	Septembre 2007
Faciliter les échanges commerciaux dans les États membres de la Communauté de développement de l'Afrique australe (SADC) moyennant des normes alimentaires et la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.	FAO	SADC	
Renforcement et soutien des systèmes d'assurance qualité dans les laboratoires pour la sécurité sanitaire des aliments	FAO	Sénégal	Approbation
Assistance à la définition d'un programme de surveillance et évaluation des mycotoxines dans les programmes d'agro-alimentaire	FAO	Afrique du Sud	En cours
Des équipes spéciales chargées de la sécurité sanitaire des aliments établies dans tous les districts ont été formées aux normes	FAO/AFRO	Sierra Leone	Septembre- décembre 2007
Renforcement du système national de contrôle des aliments et symposium national sur la sécurité sanitaire des aliments (FNOP/INT/NOR/102)	FAO	Tanzanie	En cours
Évaluation de la capacité en biosécurité et appui à la mise en place d'un réseau de biosécurité	FAO	Tanzanie	2008
Renforcer la capacité d'améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des fruits et légumes frais	FAO/PCT	Tanzanie	En cours de formulation
Renforcement du système national de contrôle des aliments (FNOP/INT/NOR/102)	FAO	Ouganda	2007

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Renforcement des capacités des organismes de réglementation pour la manipulation et la surveillance des cultures, produits et aliments transformés génétiquement modifiés (TCP/CRO/3103)	FAO	Ouganda	En cours
Surveillance et évaluation des activités liées à la sécurité sanitaire des aliments et renforcement des capacités en biosécurité	FAO	Ouganda	2008
Évaluation des capacités de contrôle des aliments et formulation d'un avant-projet pour la République du Congo	FAO/PCT	Congo	En préparation
Renforcement des capacités des organismes de réglementation pour la manipulation des semences, cultures et aliments transformés génétiquement modifiés (TCP/UGA/3103)	FAO	Ouganda	En cours

ASIE

Activités régionales/nationales

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
Formation à l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments (parties 1 et 2) – niveau national	FAO	Février 2007 – novembre 2007	Cambodge, Laos et Viet Nam
Atelier régional de haut niveau sur l' « Élaboration de méthodes de pêche conformes au Codex, au cadre juridique SPS de l'OMC et au Code de conduite de la FAO pour une pêche responsable »	FAO	17-20 juillet 2007	Ho-Chi-Min-Ville, Viet Nam
Réunion sur l'établissement du réseau de surveillance renforcée des maladies d'origine alimentaire en Asie au sein duquel le « Asia FoodNet » a été établi pour le partage de l'information sur les pathogènes d'origine alimentaire et les dangers chimiques ayant une importance en Asie, classification de ces questions par ordre de priorité qui pourraient avoir des implications transfrontières et une importance particulière pour la région et plusieurs autres buts et priorités.	OMS/WPRO	22-24 août 2007	Kuala Lumpur, Malaisie
Consultation technique régionale de la FAO sur la certification indépendante	FAO	1-5 octobre 2007	Nakhorn Pathom, Thaïlande
Atelier national sur les études de l'alimentation totale	OMS	Novembre 2007	Djakarta, Indonésie
Atelier national FAO sur l'évaluation de la qualité de produits agro-alimentaires	FAO	9 novembre 2007	Beijing, Chine
Atelier national des parties prenantes organisé par la FAO pour l'élaboration d'une politique nationale en matière de biosécurité	FAO	23-24 novembre 2007	Thimphu, Bhoutan
Atelier de formation régional sur l'évaluation des besoins en renforcement des capacités dans le système national de contrôle des aliments	FAO, en collaboration avec la Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)	19-23 novembre 2007	Beijing, Chine

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
Atelier régional sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments: Guide à l'usage des autorités nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments – dans le cadre d'une approche de la biosécurité pour former des experts provenant de pays asiatiques sur les principes et composantes de l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments	FAO, en collaboration avec le Ministère malaisien de l'agriculture	4-6 décembre 2007	Kuala Lumpur, Malaisie
Appui technique aux laboratoires dans plusieurs pays pour améliorer les compétences analytiques et renforcer l'assurance qualité dans les laboratoires. En outre, appui aux pays qui souhaitent étudier l'ampleur de la contamination des aliments au Bangladesh, au Bhoutan et en Thaïlande. Les centres collaborateurs FOS en Asie du Sud-Est continuent de mener des études et de fournir des données au Système mondial de surveillance de l'environnement – programme de surveillance et d'évaluation de la contamination des aliments (GEMS/Food) de l'OMS.	OMS		
Sessions de sensibilisation et de formation visant à promouvoir la sécurité sanitaire des aliments parmi les vendeurs d'aliments de rues (http://foodsafetyindia.nic.in/juicer.htm et http://foodsafetyindia.nic.in/acknow.htm)	OMS		Bangladesh, Inde, Indonésie et Thaïlande
Mise en oeuvre du programme national visant à doter les communautés s'occupant des marchés des moyens nécessaires pour mettre en place des « marchés santé » en vue d'assurer l'approvisionnement en aliments sains et nutritifs. Le projet mobilisera la capacité des principales parties prenantes pour améliorer la biosécurité et réduire ainsi les risques de propagation du virus de la grippe aviaire.	OMS		Indonésie
Ateliers nationaux sur la réponse aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments	FAO/AGNS	Novembre – Décembre 2007	Cambodge, Laos et Viet Nam
Formation des formateurs en hygiène alimentaire et assurance qualité des aliments	FAO/AGNS	13–28 janvier 2008	Laos
Atelier sur la protection sanitaire des crustacés et mollusques contre les algues nocives et les biotoxines	FAO/SIDA/UNESCO (MIRCEN)	21-25 janvier 2008	Mangalore, Inde

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
Atelier de formation sous-régional de la FAO sur l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais: une approche pratique. Objectif: former les professionnels comme formateurs sur les principes et pratiques nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et la qualité des fruits et légumes frais, en insistant sur la prévention et le contrôle des risques microbiologiques et chimiques en appliquant à la production primaire les BPA, les BPF et une méthode basée sur les principes HACCP	FAO, en collaboration avec l'Institut de la nutrition	4-8 février 2008	Hyderabad, Inde
Atelier sur la réduction et la gestion des risques de grippe aviaire hautement pathogène pour le marché des volailles sur pied	FAO/OMS	10-12 mars 2008	Yangon, Myanmar
Atelier national de la FAO sur le système national de contrôle des aliments et amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et légumes frais	FAO en collaboration avec le FAVRI	23-28 avril 2008	Hanoi, Viet Nam
Atelier sur l'évaluation et la gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des poissons et fruits de mer	FAO/INFOFISH	Juin 2008	Viet Nam
Atelier national de la FAO sur l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et légumes frais	FAO	SEPTEMBRE 2008	République démocratique populaire lao
Atelier régional de la FAO sur la constitution de réseaux et l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits frais	FAO	NOVEMBRE 2008	Apia, Samoa

Projets/assistance directe aux pays

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Renforcer la sécurité sanitaire des aliments en améliorant les systèmes d'inspection des aliments dans les pays de l'ASEAN et appui aux programmes FAO sur le renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments	FAO avec un financement du Japon	Pays de l'ASEAN	En cours
Améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et le contrôle officiel des aliments	FAO/PCT	Bangladesh	En préparation
Projet d'amélioration de la sécurité sanitaire, de la qualité, de	FAO et OMS avec un	Bangladesh	En préparation

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
l'hygiène et du contrôle des aliments au Bangladesh	financement de la CE		
Appui à la formulation d'une proposition de projet pour l'amélioration du marché des volatiles vivants pour la prévention de la grippe aviaire et les mesures de lutte au Bangladesh	OMS/FAO	Bangladesh	Proposition formulée et soumise à la CE pour financement
Assistance pour la formulation de mesures réglementaires habilitantes pour la recherche et l'application durable des biotechnologies (TCP/BGD/3102)	FAO	Bangladesh	En cours
Renforcement des capacités en matière de biosécurité et élaboration d'une politique nationale pour la biosécurité (FNOP/INT/NOR/103)	FAO	Bhoutan	En cours
Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments et de sa gestion au Cambodge, au Laos et au Viet Nam	FAO/OMS	Cambodge, Laos et Viet Nam	En cours
Appui fourni pour une étude de la contamination par les chloropropanols des produits locaux et importés à base de sauce de soja	OMS/WPR	Cambodge	Achevé et activité de suivi en préparation
Renforcement de la capacité de contrôle pour la sécurité sanitaire des aliments – TCP/CPR/3007	FAO/PCT	Chine	En cours
Voyages d'étude bénéficiant d'une aide sur la réglementation de la sécurité sanitaire des aliments; analyse des risques, BPH et HACCP	OMS/WPR	Chine	Achevé
Appui fourni pour la mise à l'essai d'un processus visant à introduire les BPH et les principes HACCP en Chine	OMS/WPR	Chine	Achevé
Appui technique fourni sur les politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments, la gestion et le cadre réglementaire pour la sécurité sanitaire des aliments	OMS/WPR	Chine	Achevé et appui fourni à une stratégie des Nations Unies par pays sur la sécurité sanitaire des aliments
Les cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs introduites dans les écoles primaires des provinces du Nord	OMS/WPR	Chine	Terminé
Appui technique fourni concernant la sécurité sanitaire des aliments et les Jeux Olympiques	OMS	Chine	En cours
Assistance par le biais du Centre de ressources microbiennes FAO/UNESCO pour la biotechnologie marine (MIRCEN) pour	FAO/UNESCO	Inde	

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
l'organisation d'un atelier international ASM/FAO/Unesco sur les techniques moléculaires de l'aquaculture et la sécurité sanitaire des produits de la mer.			
Mise au point de modules de formation pour les gestionnaires des marchés traditionnels de produits frais	OMS	Indonésie	En cours
Réunion du Groupe de travail sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour <i>Vibrio spp</i> dans les fruits de mer	FAO/AGNS	Japon	
Atelier de formation sur l'analyse des risques à l'intention des évaluateurs et des gestionnaires des risques aux niveaux central et provincial	OMS/WPR	République démocratique populaire lao	Achevé
Appui fourni pour la mise en place des BPF et du système HACCP dans les établissements alimentaires pilotes et les usines d'eau potable	OMS/WPR	République démocratique populaire lao	Achevé
Appui fourni pour l'élaboration de lignes directrices pour la mise en œuvre stratégique et d'outils de surveillance dans les lois portant sur l'alimentation	OMS/WPR	République démocratique populaire lao	Achevé
Appui fourni pour la rédaction des règlements relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires	OMS/ WPR	République démocratique populaire lao	Achevé
Formation à la surveillance des maladies d'origine alimentaire	FAO/OMS/NZAID	République démocratique populaire lao	Achevé
Introduction des cinq clés de l'OMS pour une alimentation plus saine dans les communautés rurales	FAO/OMS/NZAID	Rép. démocratique populaire lao	Achevé
Appui technique fourni concernant le contrôle des aliments importés fondé sur les risques	OMS/WPR	Malaisie	Achevé
Appui technique fourni pour l'évaluation des risques microbiologiques	OMS/WPR	Malaisie	Achevé
Appui technique fourni pour l'évaluation des risques microbiologiques	OMS/WPR	Malaisie	Achevé
Appui technique fourni pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire	OMS/WPR	Malaisie	Achevé

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Appui à l'élaboration d'un cadre juridique pour la sécurité sanitaire des aliments	OMS	Maldives	En cours
Fournitures et matériel pour l'organe national d'inspection aux fins de la surveillance de la contamination des aliments	OMS/WPR	Mongolie	Achevé
Appui technique pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire	OMS WPR	Mongolie	Achevé
Mission chargée d'examiner le programme actuel pour la sécurité sanitaire des aliments en Mongolie et de fournir des avis sur son avenir	FAO/OMS	Mongolie	En préparation
Renforcement du système national de contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments importés.	FAO/PCT	Mongolie	Achevé
Renforcement de la capacité des fonctionnaires publics responsables de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé animale et végétale et du commerce agricole au Népal pour une mise en œuvre effective des mesures SPS et des obligations commerciales y relatives	FAO avec un financement de la FANDC	Népal	La mise en oeuvre a commencé en mars 2008
Renforcement des capacités nationales pour la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et assistance à l'examen et à la révision des lois nationales sur les SPS, remodelisation et services de quarantaine végétale afin de renforcer les compétences des laboratoires de référence et d'encourager la coopération avec les économies développées	FAO	Pakistan	En préparation
Projet triennal visant à renforcer la qualité et la sécurité sanitaire des produits frais, notamment des fruits et légumes frais et à améliorer le système de production pour se conformer aux mesures SPS et aux critères de sécurité sanitaire du Codex liés aux dangers microbiologiques et chimiques dans les aliments.	FAO	Philippines	En préparation
Amélioration du revenu, de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits frais et de la durabilité environnementale des petites exploitations agricoles des plateaux dans la région de Bicol moyennant de bonnes pratiques agricoles (BPA)	FAO/AECI	Philippines	En préparation

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Renforcement du système national de contrôle des aliments pour les produits frais aux Philippines	FAO/PCT	Philippines	En préparation
Assistance à la formation à la sécurité sanitaire et à la qualité et à la certification des aliments	FAO	Sri Lanka	En préparation
Renforcer la conformité aux critères SPS pour les exportations étendues de fruits et légumes frais (Phase II de TCP/THA/2903) TCP/THA/3104	FAO/PCT	Thaïlande	En cours
Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments et de sa gestion en vue d'aider les pays participants à élaborer ou améliorer leur politique nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments, à renforcer le cadre législatif pour le contrôle des aliments et à mettre en place les capacités techniques nécessaires pour appliquer les critères concernant la sécurité sanitaire des aliments	FAO/NZAID/OMS Bureau régional pour l'Asie	Viet Nam, République démocratique populaire lao et Cambodge	La première d'une série de cours de formation sur l'hygiène alimentaire a eu lieu au Cambodge en juin 2007.
Mise en place de règlements applicables aux vendeurs d'aliments dans les rues et sur les marchés	OMS WPR	Viet Nam	Achevé
Un réseau national de laboratoires pour la sécurité sanitaire des aliments a été mis en place et des personnes ont reçu une formation dans tout le réseau	OMS WPR	Viet Nam	Achevé
Appui fourni pour améliorer la capacité de surveillance des maladies d'origine alimentaire et l'identification des foyers, les enquêtes ainsi que le système de notification	OMS WPR	Viet Nam	Achevé
Projet de la Banque mondiale pour la sécurité sanitaire des produits agricoles dans la province de Jilin	Banque mondiale/FAO	Chine	En préparation

EUROPE

Activités régionales/nationales

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
Atelier de formation du Programme OMS de surveillance mondiale des Salmonelles pour les pays de langue russe	OMS EURO	24-29 septembre 2007	Saint-Petersbourg (Russie)
Séminaire FAO/OMS "Renforcement de la participation au Codex" – étaient présents 42 délégués provenant des pays suivants: Albanie, Arménie, Azerbaïdjan, Belarus, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, Fédération de Russie, Hongrie, Kosovo (UNMIK), Lettonie, Macédoine, Ouzbékistan, Pologne, République slovaque, République tchèque, Slovénie, Turquie, Ukraine. Un rapport du séminaire est disponible en anglais et en russe à l'adresse: www.codexeurope.ch .	FAO/OMS en collaboration avec les Gouvernements suisse et polonais	1-3 octobre 2007	Varsovie (Pologne)
Cours de formation au HACCP pour les pays d'Europe du Sud-Est	OMS, en collaboration avec le Programme méditerranéen de lutte contre les zoonoses (PMLZ)	6-12 octobre 2007	Nicosie (Chypre)
Atelier de formation préparatoire sur les études de l'alimentation totale (TDS) portant sur des questions de sécurité chimique des aliments	OMS/EMRO et OMS/Europe	28-31 octobre 2007	Le Caire (Égypte)
Cours de formation en HACCP à l'intention des experts de la Fédération de Russie et de l'Ouzbékistan	OMS, en collaboration avec le PMLZ	19-23 novembre 2007	Tashkent (Ouzbékistan)
Préparation pour un atelier sur l'élaboration d'un cours de brève durée sur la gestion de la qualité et la transformation du poisson à l'intention des inspecteurs du poisson au Kenya	Financé par l'Islande et exécuté par la FAO, en étroite coopération avec l'UNU/FTP	26-30 novembre 2007	Reykjavik (Islande)
Amélioration de l'assurance qualité et de la sécurité sanitaire des produits	FAO/PCT	4-7 décembre 2007	Bosnie-Herzégovine
Atelier de formation du Programme OMS de surveillance mondiale des salmonelles pour les pays de l'Est et du Sud-Est	OMS/Europe	25-29 février 2008	Varsovie, Pologne
Atelier sur le système HACCP, la traçabilité et la gestion de la sécurité sanitaire des poissons	Eurofish-FAO-SIPPO	31 mars- 4 avril 2008	Tirana, Albanie
Cours de formation en HACCP destiné aux experts roumains	OMS, en collaboration avec	29 mars – 5 avril 2008	Valchea, Roumanie

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
	le PMLZ		
Atelier de formation du Programme OMS de surveillance mondiale des salmonelles pour la Russie, le Tadjikistan et le Kazakhstan	OMS, en collaboration avec le PMLZ	31 mars - 4 avril 2008	Moscou, Russie

Projets/Assistance directe aux pays

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Projet CARDS de l'UE visant à renforcer les services d'inspection vétérinaires et phytosanitaires albanais aux frontières	OMS Albanie, Europe	Albanie	Projet de suivi
Le projet régional FAO « Renforcement de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en transition d'Europe du Sud-Est – Approche régionale du contrôle des denrées alimentaires et de la législation connexe », s'est achevé en 2007. Les grandes réalisations du projet comprennent des rapports de pays sur la situation du contrôle et de la sécurité sanitaire des aliments, la préparation de projets de stratégies et de plans d'action nationaux sur la sécurité sanitaire des aliments, et l'évaluation de la situation juridique ainsi que des recommandations dans chaque pays (TCP/RER/3002).	FAO	Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Kosovo, Moldova, Roumanie	Achevé. Analyse finale et rapports en préparation.
Le projet est en cours et comprend l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments en renforçant les composantes prioritaires du système pour la planification stratégique et la coordination des activités de contrôle des aliments, l'harmonisation des normes alimentaires, les programmes d'inspection et les réseaux de laboratoire, ainsi que les programmes d'assurance qualité dans le secteur agro-alimentaire.	Projet FAO/PCT	Arménie et Géorgie	En cours
Renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments – renforcement des capacités nationales pour la planification stratégique et la coordination des activités de contrôle des aliments, afin d'assurer l'adéquation des lois en matière d'alimentation et des normes alimentaires harmonisées, et de garantir la conformité moyennant la mise en place de programmes d'inspection efficaces, d'un réseau de laboratoires, et de programmes d'assurance qualité dans les secteurs de la transformation des produits agricoles (TCP/AZE/3101)	Projet FAO/PCT	Azerbaïdjan	En cours.
Projet bilatéral visant à renforcer le système albanais de contrôle des	FAO	Albanie et Italie	Approuvé.

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
aliments, en particulier les laboratoires. GCP/ALB/005/ITA			
Le gouvernement a demandé l'assistance technique de la FAO pour renforcer les activités nationales de contrôle des aliments et l'évaluation des aliments dérivés des biotechnologies. Une mission de formulation sur le terrain a été entreprise en 2007, et un projet est en préparation.	FAO	Biélarus	Projet en préparation
L'assistance technique de la FAO a été demandée pour renforcer la capacité nationale de contrôle des aliments moyennant la fourniture d'une formation et d'avis directs. Une mission de formulation de projet a été menée à bien.	FAO	Février 2008	
Élaboration du Deuxième Plan d'action européen de l'OMS pour la politique alimentaire et nutritionnelle 2007-2012	OMS		Approuvé en septembre 2007.
Renforcement des capacités des organismes de réglementation pour la manipulation et la surveillance des cultures, des produits et des aliments transformés génétiquement modifiés (TCP/CRO/3102)	FAO	Croatie	En cours
Renforcement des services de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition dans les pays d'Europe du Sud-Est dans le cadre du Réseau- santé de l'Europe du Sud-Est – Composante Deux – « Établir un modèle harmonisé et intégré pour les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition »	Bureau régional de l'OMS pour l'Europe/Conseil de l'Europe	Europe du Sud-Est	En cours
Mise en œuvre d'activités sur les stratégies nationales pour la sécurité sanitaire des aliments	OMS/Europe	Kazakhstan Ouzbékistan Arménie Pays d'Europe du Sud-Est	En cours
Mise en place d'une politique et de capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments, et de laboratoires pour la santé des plantes et des animaux	FAO/PCT	Turquie	En cours
Renforcement du laboratoire ukrainien pour la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires et agricoles (TCP/UKR/3003)	FAO	Ukraine	Achevé

AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES

Activités régionales/nationales

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
Séminaire sur la conception et l'infrastructure des laboratoires en ligne via l'internet avec 374 participants de 20 pays (Complément d'information à l'adresse: http://www.panalimentos.org/rilaa/ingles/Training.asp)	OMS/PAHO et Bureau général pour la santé de l'environnement (DIGESA-Pérou)	3-5 juillet 2007	Lima (Pérou)
Atelier d'experts FAO/NACA sur la certification en aquaculture. * <i>NACA: Réseau des centres d'aquaculture d'Asie.</i>	Organisé par la FAO et le NACA, et accueilli par le Gouvernement brésilien	31 juillet – 3 août 2007	Fortaleza (Brésil)
Quatrième atelier Global Salm-Survey (GSS) de haut niveau pour les microbiologistes et épidémiologistes sur les maladies d'origine alimentaire pour les pays anglophones des Caraïbes	OMS/PAHO, Centers for disease control (États-Unis), Agence de santé publique (Canada)	21-26 septembre 2007	Port of Spain, Trinité-et-Tobago
Séminaire sur les études de l'alimentation totale en ligne par Internet avec 183 participants de 16 pays. Complément d'information à l'adresse: http://www.panalimentos.org/panalimentos/art1.asp?id=1033136249&cat=90	OMS/PAHO, Science and Technology Institute/ Université australe du Chili et Laboratoire national pour la santé (Guatemala)	15-18 octobre 2007	Guatemala (Guatemala)
Cinquième cours annuel et réunion de Pulse-Net pour l'Amérique latine	OMS/PAHO, Centers for disease control (États-Unis) et INEI (Argentine)	22-24 octobre 2007	Buenos Aires (Argentine)
Atelier de formation sur le renforcement de la participation au Codex	FAO	Novembre 2007	Haïti
Atelier sous-régional sur le renforcement de la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur du tourisme moyennant l'application des BPH/HACCP en vue de renforcer les connaissances des pays des Caraïbes et la capacité des entreprises petites et/ou moins développées à adopter les BPH et les principes HACCP et d'aider les gouvernements à élaborer des politiques, stratégies et plans d'action nationaux dans le but	FAO/IICA	7-9 novembre 2007	Barbade

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et le commerce dans les secteurs locaux et du tourisme.			
Atelier national Global Salm-Surv (GSS) Niveau II de l'OMS.	OMS/PAHO, Centers for disease control (États-Unis), Institut national de l'alimentation (DK) et Ministère de la santé (Brésil)	5-9 novembre 2007	Rio de Janeiro, Brésil
Atelier régional sur la qualité des aliments liée à leur origine géographique en Amérique latine. Discours, exposés, synthèses et conclusions à l'adresse:: http://208.62.63.50/santiago . Un projet régional est en préparation.	FAO, en collaboration avec le Ministère de l'agriculture et l'IICA	12-13 décembre 2007	Santiago, Chili
Sixième cours annuel et réunion du Pulse-Net pour l'Amérique latine	OMS/PAHO, Centers for disease control (États-Unis) et INEI (Argentine)	26 mai 2008	Buenos Aires, Argentine
Cinquième atelier Global Salm-Survey (GSS) de l'OMS, de haut niveau pour les microbiologistes et épidémiologistes sur les maladies d'origine alimentaire pour l'Amérique du Sud	OMS/PAHO, Centres de lutte contre les maladies (États-unis), Agence de santé publique (Canada) et INEI (Argentine)	27-31 mai 2008	Buenos Aires, Argentine
Séminaire du Service de liaison avec le Codex sur des questions relatives aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)	FAO/CCP	mai 2008	Lima, Pérou
Atelier d'experts FAO/NACA/SCA/DFID sur les directives pour l'aquaculture	FAO/NACA/SCA/DFID	mai 2008	Washington DC, États-Unis
Séminaire de l'Amérique centrale sur les contaminants dans les aliments	FAO	5-6 juin 2008	San José, Costa Rica
Cours sur « Le processus d'établissement de normalisation du Codex Alimentarius et vous » pour tous les pays d'Amérique latine par liaison télévisuelle avec tous les pays de la région	FAO/IICA	16-27 juin 2008	
Réunion technique sur les dangers microbiologiques dans les aliments pour faciliter l'échange d'expériences entre les membres du réseau national sur la sécurité sanitaire des aliments établi en 2006 et réorienter ses activités.	FAO / École nationale de sciences biologiques, Mexique	Juin 2008	Mexique

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
Atelier régional sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés	FAO	Septembre 2008	Santiago, Chili
Réunion technique sur l'évaluation des risques liés aux dangers microbiologiques dans les aliments pour les pays de la région dans le but d'analyser les expériences en la matière et de définir les prochaines étapes afin de consolider le rôle de l'évaluation des risques microbiologiques et assurer son emploi dans la prise de décision.	FAO/PAHO/IICA/ OIRSA	Octobre 2008	Bogotá, Colombie

Projets/Assistance directe

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Projet sous-régional sur le renforcement des BPA, BPF et l'application du système HACCP aux petites et moyennes entreprises alimentaires.	OMS/AMRO	Région andine, Amérique centrale et pays anglophones des Caraïbes.	Préparé et prêt à être soumis au Département de la sécurité sanitaire des aliments de l'OMS pour observations et proposition pour un financement extérieur.
Formation en hygiène alimentaire et nutrition	FAO	Argentine	En préparation
Élaboration de bases de données et de tables de composition des aliments visant à renforcer le commerce international et la protection des consommateurs (TCP/RLA/3107)	FAO	Argentine, Chili et Paraguay	Opération commencée en décembre 2007. Date limite: novembre 2009.
Projet sous-régional sur l' « Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments de rues moyennant l'établissement d'un système d'inspection des aliments fondés sur les principes HACCP- Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise	FAO/SLC	Barbade/États des Caraïbes orientales	Achevé
Renforcer le cadre de la biosécurité – appui à la mise à jour du cadre juridique de biosécurité et renforcement de la capacité nationale de mettre en oeuvre efficacement les approches et le système de la biosécurité.	FAO	Belize	En cours
Assistance technique pour la mise en oeuvre de la stratégie « Marché santé ». Le premier marché d'aliments sains a été mis en oeuvre en Bolivie.	PAHO/OMS avec un appui extrabudgétaire de	Bolivie, République dominicaine, Guyana et	En cours

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
L'expérience a été étendue à cinq départements boliviens avec un marché dans chaque département terminé.	l'AGFUND	Paraguay	
Soutien à l'Instituto de Ciencias Biomedicas, Universidade de Sao Paolo, Brésil pour la mise en oeuvre d'une étude sur la biomasse et la caractérisation phénotypique et génotypique de <i>V. cholerae</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> et <i>V. vulnificus</i>	FAO	Brésil	
Adaptation, validation et adoption dans les écoles primaires des cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs.	OMS/AMRO	Municipalité de Duque de Caxias (Brésil)	En cours
Formation aux cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs dispensée aux chefs des communautés de la « favela » la Rociña.	OMS/AMRO	Municipalité de Rio de Janeiro (Brésil)	En cours
Coopération technique pour les épidémies de bérubéri due aux mycotoxines.	OMS/AMRO	Brésil	En cours
Optimisation de la chaîne agro-industrielle pour la spiruline destinée à la consommation humaine (TCP/CUB/3013)	FAO/PCT	Cuba	En cours
Renforcement de la capacité en matière d'analyse des aliments: Création d'un réseau national de laboratoires d'analyse des aliments – lié aux laboratoires interaméricains d'analyse des aliments (INFAL)	OMS/AMRO	Cuba	En cours
Développement de la production de café	FAO	Dominique	En préparation
Renforcer le secteur du commerce alimentaire	FAO/SLC	République dominicaine	En cours
Renforcer la compétitivité du secteur agro-alimentaire (TCP/DOM/3102)	FAO/SLC/TCP	République dominicaine	En cours
Projet régional sur le renforcement du Comité national du Codex et des points de contact Codex nationaux	FAO/SLC	Dominique, Grenade, Saint-Kitts-et-Nevis, Saint-Vincent-et-les Grenadines	En préparation
Renforcement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments: des ateliers nationaux utilisant l'instrument « Performance, vision et stratégie » ont été organisés et une évaluation des plans d'action est en cours.	OMS/PAHO, IICA	Équateur, Pérou, Bolivie, Paraguay	En cours
Assistance technique à l'industrie des noix de muscade	FAO/AGST	Grenade	En cours
Harmonisation du Code alimentaire des pays d'Amérique centrale.	OMS/PAHO, OIRSA	Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua,	En cours, document final objet d'un examen au

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
		Costa Rica, Panama, République dominicaine	niveau national
Exécution du projet pilote pour l'adaptation, la validation et l'adoption des cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs dans les écoles primaires des zones urbaines et rurales	OMS avec des fonds extrabudgétaires du DFID	Guatemala et Venezuela	
Réhabilitation des capacités d'analyse du laboratoire chimique de la Faculté d'agronomie et de médecine vétérinaire (FAMV) - Phase II du projet TCP/HAI/2906	FAO/PCT	Haïti	En cours
« Amélioration de l'efficacité de la commercialisation parmi les artisans pêcheurs en Amérique centrale, au Mexique et dans les Caraïbes », qui comprend la formation des pêcheurs et des intermédiaires à la conservation de la qualité des prises.	FAO/Fonds commun pour les produits de base (CFC)	Honduras, Mexique, Cuba	En cours
Création d'un Comité national du Codex	FAO/SLC	Jamaïque	Achevé
Lute contre l'ochratoxine A dans le café	FAO	Nicaragua	En préparation
Modernisation du système phytosanitaire – Extension aux composantes sécurité sanitaire des aliments et santé animale (TCP/PAN/3003)	FAO/PCT	Panama	En cours
Renforcement de la capacité en matière d'analyse des aliments: Création d'un réseau national de laboratoires d'analyse des aliments – lié aux laboratoires interaméricains d'analyse des aliments (INFAL)	OMS/AMRO	Pérou	En cours
Éco-santé pour les Caraïbes: études des maladies d'origine alimentaire, évaluation des citernes d'eaux de pluie, télé-enseignement concernant les programmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.	OMS/PAHO, Université de Laval, Université Saint George, Université des Indes occidentales, Agence de santé publique du Canada	Sainte-Lucie, Guyana, Grenada, Bahamas, Trinité	En cours
Projets sous-régionaux visant à renforcer les activités d'analyse, l'assurance qualité en laboratoire et le renforcement des capacités du Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des aliments (INFAL/RILAA)	FAO/RLC	Sous-régional	En cours
Assistance technique à l'industrie des aliments et des boissons sous la forme de services consultatifs pour créer une autorité unifiée de la sécurité sanitaire	FAO/TCP	Trinité-et-Tobago	En cours

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
des aliments et élaborer un programme national de sécurité sanitaire des aliments. Une assistance semblable est également requise pour l'industrie du poisson et de la transformation du poisson afin de mettre à jour les règlements pour les normes de sécurité sanitaire des aliments et élaborer un plan de gestion des pêches			
Renforcement des fournisseurs de la chaîne agro-alimentaire pour les programmes nationaux d'alimentation et de nutrition, en particulier ceux qui s'adressent aux écoles primaires.	FAO/AGS	Uruguay	En préparation
« La gestion des pêches en Uruguay », qui comprend l'amélioration des infrastructures et des procédés de production pour améliorer les normes sanitaires et de qualité des produits de la pêche	FAO/UTF	Uruguay	En cours

PROCHE-ORIENT/ MÉDITERRANÉE ORIENTALE

Activités régionales/nationales

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
Améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais: une approche pratique	FAO	10-16 juillet 2007	Amman (Jordanie)
Bonnes pratiques agricoles: aliments d'origine végétale	FAO	2-5 septembre 2007	Amman (Jordanie)
Atelier interrégional sur les études de l'alimentation totale	OMS/EMRO	28-31 octobre 2007	Le Caire (Égypte)
Atelier sur la formation des formateurs concernant la mise en oeuvre, l'audit et la vérification du système HACCP	FAO en collaboration avec la municipalité de Dubaï et les services de formation en alimentation basés à Dubaï (MRS FTS)	5-9 janvier 2008	Dubaï, Émirats arabes unis
Bonnes pratiques agricoles: aliments d'origine animale	FAO	17-20 février 2008	Amman (Jordanie)
Atelier sur l'inspection des denrées alimentaires	FAO	16-19 mars 2008	Amman (Jordanie)
Renforcement de la participation aux activités du Codex	FAO/OMS	14-21 avril 2008	Amman (Jordanie)
Atelier sur la biosécurité en aquaculture et la sécurité sanitaire des aliments	FAO/Gouvernement iranien	14-16 avril	Téhéran (Iran)

Projets/assistance directe

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Évaluation approfondie de la sécurité sanitaire des aliments conduite et stratégie nationale pour la sécurité sanitaire des aliments élaborée et documentée	OMS/EMRO	Afghanistan	
Politiques et réglementations nationales sur le système HACCP intégrées dans les critères pour le contrôle des aliments	OMS/EMRO	Bahreïn	
Renforcement des systèmes de contrôle de la qualité pour les céréales et les arachides	FAO	Égypte	En préparation

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Création d'un organisme régional pour l'évaluation des risques et réorganisation du système de contrôle des aliments.	FAO	Gulf Cooperation Council countries	En préparation
Renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments pour les inspecteurs et les experts responsables des questions alimentaires; préparation d'un modèle générique et d'un code d'usages pour la mise en œuvre du système HACCP et évaluation des résidus de substances chimiques, de pesticides et d'antibiotiques dans l'alimentation en Iran	OMS/EMRO	Iran	
Reconstruire la capacité pour la sécurité sanitaire et la transformation des aliments en Iraq (OSRO/IRQ/601/UDG)	FAO/OMS/ONUDI	Iraq	En cours
Création d'une autorité fonctionnelle interministérielle indépendante iraquienne pour la sécurité sanitaire des aliments; mise à jour et application des lois et règlements d'orientation pour sécurité sanitaire des aliments ; renforcement des liens entre l'Iraq et le Codex Alimentarius et d'autres instances internationales s'occupant de la sécurité sanitaire des aliments et mise en oeuvre efficace et coordonnée du projet du Fonds d'affectation spéciale pour l'Iraq du Groupe des Nations Unies pour le développement (UNDG ITF) portant sur la sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Iraq	
Renforcement des normes et des références pour la sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Jordanie	
Renforcement du laboratoire chargé de la sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Koweït	
« Amélioration des capacités de production et de commercialisation des produits agricoles libanais »/Renforcement des moyens du Ministère de l'agriculture pour le contrôle et l'inspection des produits animaux et végétaux importés et exportés dans le cadre du renforcement du système de contrôle des aliments au Liban	FAO/avec une aide extrabudgétaire de la Coopération italienne	Liban	En préparation
Élaboration et mise à l'essai d'un modèle HACCP générique pour la production et la manipulation des produits alimentaires	OMS/EMRO	Liban	En cours

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Examen approfondi du profil de la sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Libye	En cours
Assistance dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et harmonisation des normes	FAO	Libye	En préparation
Élaboration et mise en oeuvre du plan HACCP dans chaque unité du ministère de la santé. Estimation des contaminants microbiologiques suscitant des inquiétudes	OMS/EMRO	Oman	En cours
Renforcement des capacités du Ministère de la santé et d'autres partenaires en matière de risques d'origine alimentaire	OMS/EMRO	Palestine	En cours
Développement de la Division des industries alimentaires du Centre national de recherche agricole	FAO (AGNS/AGST)	Arabie saoudite	En préparation
Renforcement des capacités du personnel s'occupant de la sécurité sanitaire des aliments et intensification de la sensibilisation du public	OMS/EMRO	Arabie saoudite	En cours
Aide aux États Membres pour l'amélioration des programmes portant sur la sécurité sanitaire des aliments dans le domaine de la documentation des systèmes de certification des importations et exportations et l'éducation des consommateurs.	OMS/EMRO	Somalie, Sultanat d'Oman et République islamique d'Iran	
Organisation et élaboration d'un réseau national pour diffuser l'information sur les risques alimentaires	OMS/EMRO	Tunisie	

PACIFIQUE SUD-OUEST

Activités régionales/nationales

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
La FAO, en étroite collaboration avec d'autres partenaires du développement (Communauté du Pacifique, FIDA, Gouvernement néo-zélandais, Secrétariat général du Forum du Pacifique, Organisme des pêches du Forum du Pacifique, PITIC) a continué de mener la table ronde annuelle sur l'OMC et les dispositions des accords commerciaux pour les pays insulaires du Pacifique.	FAO et divers partenaires		
Réunion sur le réseau renforcé de surveillance des maladies d'origine alimentaire en Asie	OMS	Août 2007	
Atelier de formation national sur le renforcement de la participation aux activités de normalisation du Codex	FAO	14-15 novembre 2007	Îles Salomon
Réunion des coordonnateurs de pays membres du Codex dans le Pacifique pour l'examen des questions concernant la région et la rédaction de documents de travail sur le kava et le noni (noni) pour la dixième CCNASWP	FAO	Prévu pour fin avril 2008	Fidji, Samoa, Tonga, Vanuatu

Projets/assistance directe

Titre	FAO/OMS	Pays	
Assistance technique pour la révision de l'ébauche de règlement concernant l'hygiène alimentaire.	FAO	Îles Salomon	Examen technique et partie prenante nationale
Renforcement des politiques, lois et normes concernant la sécurité sanitaire des aliments	FAO	Nauru, Îles Cook et Îles Salomon, et quelques autres pays et régions insulaires du Pacifique austral	En cours
Renforcement de l'éducation en matière de sécurité sanitaire des aliments sur la base des cinq clés pour des aliments plus sûrs, y compris une éducation en sécurité sanitaire des aliments dans les écoles	OMS	Pays de la région Pacifique	

Un projet de règlements relatifs à la sécurité sanitaire des aliments a été rédigé	OMS	Îles Cook, Kiribati et Nauru	
Des normes alimentaires ont été ébauchées	OMS	États fédérés de Micronésie	
Formation à l'évaluation des risques	OMS	Papouasie Nouvelle-Guinée	
Proposition de projet intégré sur les normes alimentaires pour examen par les fonctionnaires chargés du commerce régional	FAO/OMS	Îles du Pacifique	En cours
Projet de normes alimentaires intégré visant à renforcer la capacité des pays du Forum des îles du Pacifique à établir et appliquer les lois, normes et procédures d'inspection sur l'alimentation universellement reconnues pour promouvoir le libre échange d'aliments sains et salubres.	WPRO/Secrétariat du Forum des îles du Pacifique	14 pays insulaires du Pacifique	En cours

SIGLES ET ACRONYMES

AECI	Agencia Española Cooperación Internacional
AFRO	Région Afrique
AGAH	Service de la santé animale
AGFUND	Programme du Golfe arabe pour les organisations de développement des Nations Unies
AGNS	Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires
AGPP	Service de la protection des plantes
AGS	Division des infrastructures rurales et des agro-industries
AGST	Service des technologies d'ingénierie agricole et alimentaire
AMRO	Région Amériques
CCNASWP	Comité de coordination du Codex pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest
CCP	Service central de liaison avec le Codex
CE	Communauté européenne
CFC	Fonds commun pour les produits de base
CID	Conseil de coopération industrielle pour le développement
DFID	Département du développement international
EMRO	Région Méditerranée orientale
ERM	Évaluation des risques microbiologiques
ESCP	Service des marchés des produits de base, de l'analyse des politiques et des projections
EURO	Région Europe
FAMV	Faculté d'agronomie et de médecine vétérinaire
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FAVRI	Institut de recherche pour les fruits et légumes
FFA	Organisme des pêches du Forum du Pacifique

FFU	Fonds fiduciaire unilatéral
FIC	Forum des pays insulaires
FIDA	Fonds international de développement agricole
FANDC	Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce
FTS	Services de formation en matière d'alimentation
GRM	Gestion des risques microbiologiques
HACCP	Analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise
IIA	Académie internationale de l'industrie
IICA	Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture
INEI	Instituto Nacional de Estadística e Informática
INFAL	Inter American Food Analysis Laboratories
INFOFISH	Organisation intergouvernementale de renseignements et de conseils techniques pour la commercialisation des produits de la pêche en Asie et dans le Pacifique
LEG	Bureau juridique
MIRCEN	Centres régionaux de ressources microbiologiques
MOA	Ministère de l'agriculture
MOH	Ministère de la santé
MZCP	Programme OMS méditerranéen pour le contrôle des zoonoses
NACA	Réseau de centres d'aquaculture pour la région Asie et Pacifique
NZAID	Agence néo-zélandaise d'aide au développement international
OIRSA	Organisme international régional contre les maladies des plantes et des animaux
OMS	Organisation mondiale de la santé
PAHO	Organisation panaméricaine de la santé
PCT	Programme de coopération technique
PIFS	Secrétariat du Forum des îles du Pacifique

PITIC	Commission du commerce et de l'investissement pour les îles du Pacifique
RILAA	Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos
RLC	Bureau régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes
SCA	Sustainable Commercial Acquaculture
SIDA	Agence suédoise de coopération internationale au développement
SIPPO	Programme suisse de promotion des importations
SLC	Bureau sous-régional pour les Caraïbes
SPC	Secrétariat de la Communauté du Pacifique
SPS	Mesures sanitaires et phytosanitaires
UEM	Union économique et monétaire
UEMOA	Union économique et monétaire ouest-africaine
UNDG ITF	Fonds d'affectation spéciale pour l'Iraq du Groupe des Nations Unies pour le développement
UNESCO	Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture
UNU/FTP	Université des Nations Unies/Programme de formation en matière de pêche
BM	Banque mondiale
WPR	Comité régional pour le Pacifique Ouest
WPRO	Bureau régional du Pacifique occidental
