

commission du codex alimentarius



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 3 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'EUROPE

Vingt-cinquième session
Vilnius (Lituanie), 15-18 janvier 2007

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, NOTAMMENT DANS LE DOMAINE DU RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

Introduction

1. Le présent document décrit les activités de la FAO et de l'OMS dans les domaines du renforcement des capacités et de la fourniture d'avis scientifiques qui ont été réalisées depuis la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe et qui complètent les travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

2. Afin de permettre à la FAO d'atteindre ses grands objectifs, il a été procédé en 2006 à une profonde réorganisation du travail dans le domaine de l'alimentation et de la sécurité sanitaire des aliments. La Division de l'alimentation et de la nutrition, qui a récemment pris le nom de Division de la nutrition et de la protection des consommateurs et qui accueille le secrétariat du Codex, le secrétariat mixte du JECFA, le secrétariat mixte des JEMRA et le personnel travaillant dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments, a quitté le Département économique et social pour celui de l'agriculture, de la biosécurité, de la nutrition et de la protection des consommateurs. C'est un choix qui reflète bien l'approche « du producteur au consommateur » appliquée à la nutrition, à la sécurité sanitaire des aliments et à la protection des consommateurs, et le rôle important que jouent à cet égard les acteurs de la filière de production des aliments. Il devrait en résulter de nouvelles possibilités de coopération entre toutes les unités intervenant dans les domaines de la production, de la transformation, de la manutention, de l'entreposage et de la distribution des produits alimentaires, mais aussi du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et de l'élaboration des normes.

3. Une démarche analogue a été suivie à l'OMS, où le Département de la sécurité sanitaire des aliments a récemment pris le nom de Département de la sécurité sanitaire des aliments, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire, à la suite de la fusion des unités chargées des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire au sein du Département des maladies transmissibles et à leur rattachement au Département de la sécurité sanitaire des aliments. La configuration de ce nouveau département illustre bien la stratégie actuelle de l'OMS consistant à traiter les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments tout le long de la filière de production des aliments qui va du producteur primaire au consommateur.

4. Il est fait état ci-après des principales activités de renforcement des capacités dans les domaines de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments réalisées par la FAO et l'OMS pendant la période considérée.

Forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments

5. Une réunion préparatoire en prévision d'une éventuelle troisième édition du Forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments a eu lieu à Genève (Suisse), en même temps que la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius. Elle a été l'occasion d'avoir une première discussion concernant l'objectif, les modalités, le contenu et le financement d'un troisième forum. Il a été recommandé à l'unanimité de commencer par procéder à une évaluation approfondie des deux premiers forums avant d'annoncer la tenue d'un troisième. Une enquête visant à apprécier l'impact des forums mondiaux FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, confiée au secrétariat mixte, est en cours et les résultats en seront présentés dans le cadre d'une manifestation parallèle lors de la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius.

Mécanismes de financement aux fins de l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments

6. La FAO, l'OMS, l'OIE, l'OMC et la Banque mondiale ont établi le Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce afin de coordonner les activités de renforcement des capacités qu'elles mènent dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé des animaux et des végétaux, et de financer les activités réalisées par les pays et les parties intéressées dans ces domaines. Il s'agit à la fois d'un mécanisme de coordination et de financement. Des financements sous forme de dons peuvent être alloués à des organismes privés ou publics de pays en développement souhaitant se mettre en conformité avec les normes internationales sanitaires et phytosanitaires (SPS) dans le but d'obtenir ou de conserver un accès au marché. Les pays et les acteurs intéressés sont encouragés à formuler des projets allant dans ce sens et à solliciter un financement au titre du Mécanisme. Des informations plus détaillées concernant notamment les dates limites exactes de dépôt des propositions et le calendrier des réunions, le plan d'activités, les formulaires de candidature et la description des projets approuvés, sont consultables sur le site web du Mécanisme à l'adresse www.standardsfacility.org.

7. La FAO et l'OMS ont créé un Fonds fiduciaire visant à faciliter la participation des pays en développement et des pays en transition aux travaux essentiels de la Commission du Codex Alimentarius. Le Fonds apporte un soutien financier destiné à renforcer la capacité de ces pays de faire appliquer les normes sur leur sol.

8. Après le succès du cours de formation au Codex de décembre 2005 financé par le Fonds fiduciaire pour le Codex, d'autres dépenses seront encouragées en 2006 pour la formation afin d'assurer une diffusion plus vaste du module de formation Codex et de compléter les autres formations connexes FAO/OMS.

Assistance technique et documents à l'appui du renforcement des capacités

9. 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 la formation de fonctionnaires chargés du contrôle des aliments et de personnel technique (responsables du contrôle des aliments, inspecteurs et analystes des produits alimentaires), l'octroi de bourses aux futurs responsables de la sécurité sanitaire des aliments, 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. Des travaux sont également menés sur la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais, la prévention et le contrôle des mycotoxines, la mise en pratique des avis adressés par la FAO et l'OMS aux gouvernements concernant l'application de l'Analyse des risques aux points critiques (HACCP) dans les entreprises de petite taille et/ou moins développées, l'analyse HACCP dans l'aquaculture, la traçabilité du poisson et des produits de la pêche, les bonnes pratiques dans le secteur de l'alimentation animale, la prévention de l'ESB et d'autres zoonoses, entre autres activités.

10. La FAO met en œuvre à l'heure actuelle un programme visant à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais qui est axé sur l'application des bonnes pratiques (bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques de fabrication et bonnes pratiques d'hygiène) afin d'éviter les risques à certains points particuliers de la filière des fruits et légumes frais (stades de la production et après récolte – *approche de la filière alimentaire*). Des ateliers sous-régionaux ont eu lieu en Amérique latine et dans les Caraïbes, en Afrique, en Asie et dans le Proche-Orient (Chine, Égypte, Maroc) et sont prévus pour d'autres régions du monde. Des activités de sensibilisation et de formation au niveau national ont aussi démarré dans le cadre de la mise en œuvre des Plans d'action nationaux. Quatre études de cas (Colombie, Costa Rica, Équateur et Uruguay) sur l'application des plans de qualité et de sécurité sanitaire sont en cours d'élaboration. La FAO a préparé un module de formation (disponible sur CD-ROM et en version imprimée) fournissant des informations que les pays peuvent utiliser pour élaborer des programmes de formation et prendre des dispositions en matière de qualité et de sécurité sanitaire qui correspondent à leurs besoins spécifiques et leur permettent de respecter les directives et les normes Codex, répondre aux exigences des importateurs et améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des produits frais sur les marchés nationaux. Une base de données en ligne (qui existe aussi sur support CD-ROM) contenant plus de 800 documents ayant trait à la sécurité sanitaire et à la qualité des fruits et des légumes frais est aussi disponible. Voir également www.fao.org/ag/agn/index_fr.stm.

11. En mai 2006, la FAO a conclu la réalisation d'un projet mondial visant à résoudre le problème de la contamination du café par les mycotoxines et à protéger la santé des consommateurs de café. Ce projet, lancé en 2000 afin d'améliorer la qualité du café par la prévention de la formation de moisissures, a été formulé en collaboration avec l'Organisation internationale du café et les industriels européens et il a été mis en œuvre par la FAO au Brésil, en Colombie, en Côte d'Ivoire, en Inde, en Indonésie, en Ouganda et au Kenya. Il a bénéficié d'un financement au titre du Fonds commun pour les produits de base et de cofinancements de la part du Gouvernement néerlandais et de l'ISIC (*Institute for Scientific Information on Coffee*). Pour de plus amples informations sur le projet, le matériel de formation et les directives relatives à la prévention de la formation de moisissures dans le café, voir www.coffee-ota.org.

12. La FAO et l'OMS ont récemment élaboré ou sont en train 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 chargés de renforcer les 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'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et des légumes frais – Un manuel de formation et une base de données sur les ressources (disponibles sur les pages web de la FAO ou sur CD-ROM en anglais, espagnol, français et chinois – voir plus haut la description détaillée);
- L'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments – Un manuel cadre et une trousse de formation sur CD-ROM (publication conjointe FAO/OMS, en voie d'achèvement);
- Le renforcement des capacités des systèmes nationaux de contrôle des aliments – Directives de la FAO relatives à l'évaluation des besoins de renforcement des capacités. Cet instrument a été mis à l'essai dans le cadre de projets relevant du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires (AGNS) et du Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce, au Bénin, au Cameroun et au Myanmar, et il a suscité des réactions positives. Les Directives ont été publiées en version imprimée, sur CD-ROM et sur le site web de AGNS. Une version complémentaire et abrégée des Directives, "A quick guide to assess capacity building needs", est presque terminée;
- La FAO, avec l'OMS et le CID, a mis au point un cours de formation de base sur l'évaluation des risques microbiologiques. Ce cours a pour principale finalité 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. Il a été utilisé dans le cadre d'une formation organisée en septembre 2005 à l'intention des pays de l'Europe du Sud-Est. Il a servi en outre lors d'un atelier d'une journée à Sydney (Australie) pour la Région Asie-Pacifique. Une formation a été organisée au Brésil en octobre 2006 pour des participants hispanophones des pays de la Région Amérique latine et Caraïbes. Il est prévu de dispenser une formation en novembre 2006 aux pays de l'Asie du Sud-Est.

Une première version, en anglais, du matériel de formation est déjà disponible sur CD-ROM et la version en espagnol est en passe d'être finalisée;

- Mieux participer aux activités du Codex – Documents de formation FAO/OMS, est un instrument destiné à renforcer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire et de qualité des aliments grâce à une participation accrue au Codex. Il a vocation à devenir un document de référence pour tous ceux qui participent aux activités nationales du Codex et un outil de formation au Codex. Un CD-ROM contenant les supports visuels et les dossiers pertinents sera inclus dans le manuel. Il est proposé en plusieurs langues à l'adresse: www.fao.org/ag/AGN/food/capacity_codex_fr.stm. Une formation en ligne qui s'en inspire directement est en cours de préparation;
- La rédaction du document d'orientation FAO/OMS à l'usage des gouvernements sur l'application des HACCP dans les entreprises de petite taille et/ou moins développées, est maintenant terminée. Le document peut être consulté à l'adresse http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_fr.stm;
- La FAO et l'OMS ont entrepris de préparer un jeu type de documents de formation pour aider les pays à mettre en œuvre les textes applicables du Codex en matière d'évaluation de la sécurité sanitaire des produits alimentaires issus des biotechnologies modernes. Il se peut que le jeu contienne un manuel fourni à titre expérimental, avec 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 des responsables de la sécurité sanitaire des aliments;
- L'OMS a publié "A Guide for Healthy Food Markets", reproduisant en annexe les mesures visant à réduire la transmission de la grippe aviaire dans les marchés traditionnels de produits frais des pays en développement. La publication est disponible à l'adresse www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/fr/;
- L'OMS a achevé l'élaboration des régimes par modules de consommation GEMS/Food, qui seront utilisés par le JECFA et la JMPR pour estimer l'exposition à long terme aux agents chimiques dans les aliments. Voir les régimes à l'adresse www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/.

13. Une fois prêts, tous ces documents seront publiés en plusieurs langues afin qu'ils puissent servir à un grand nombre de pays membres.

Mécanismes d'échange des informations

14. Le Portail international de sécurité sanitaire des aliments et de santé animale et végétale (www.ipfsaph.org) – une initiative associant la CIPV, l'OIE, le Codex et l'OMC – a continué de s'étoffer au cours de sa deuxième année de fonctionnement à plein régime. Le portail traite régulièrement plus de 400 000 demandes de pages tous les mois et il reçoit en général plus de 35 000 visites par mois. Il propose maintenant de nouvelles bases de données sur les pesticides et les additifs alimentaires et il contient plus de 25 000 fichiers. Par ailleurs, la collaboration a été renforcée avec l'UE par l'entremise du service *Export Helpdesk* de la DG Commerce. Il convient de signaler l'effort fait actuellement pour réaliser une version du portail à faible bande passante en vue de faciliter l'accès des pays en développement, qui en bénéficient depuis avril 2006.

15. Des fonds en provenance du Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce ont permis de lancer un travail de consolidation du système technique sur lequel repose le portail. Des efforts sont déployés par ailleurs pour que le portail serve de ressource aux projets financés par le Mécanisme et qu'il soit enrichi par des bases nationales de données supplémentaires.

16. 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 regroupait 150 États Membres en mai 2006. INFOSAN est un réseau pour la diffusion des informations importantes en matière de sécurité sanitaire des aliments dans le monde et il permet aux autorités de sécurité sanitaire des aliments et aux autres autorités compétentes de partager des informations et de renforcer leur collaboration. Depuis sa création, il a répondu aux demandes d'information des États Membres par 11 notes d'information INFOSAN sur des questions d'actualité liées à la sécurité sanitaire des aliments, dont la grippe aviaire et les aliments génétiquement modifiés. INFOSAN EMERGENCY, la branche du réseau réservée aux urgences, a permis à ce jour d'enquêter sur 11 incidents impliquant des produits contaminés par l'approvisionnement international et d'émettre des bulletins d'alerte INFOSAN. Elle est destinée à compléter et à renforcer le Réseau mondial

de l'OMS d'alerte et d'action en cas d'épidémie (GOARN), lequel a une composante consacrée aux substances chimiques.

17. Le Règlement sanitaire international de l'OMS a récemment été mis à jour pour inclure les agents faisant courir de graves risques pour la santé dans les aliments faisant l'objet d'un commerce international. La version remaniée prendra effet en juin 2007.

18. En 2004, l'OMS a inauguré son nouveau Centre stratégique des opérations sanitaires (SHOC), un centre commun de communications et de diffusion des informations conçu pour faciliter la collaboration et la résolution des problèmes afin d'améliorer les résultats obtenus au niveau des pays dans le domaine de la santé. Le Centre apporte un appui à la fois matériel et virtuel aux opérations de l'OMS au siège, dans les bureaux régionaux et de pays, pour intervenir en cas de crise de santé publique. INFOSAN EMERGENCY fait partie de la structure de soutien opérationnel du SHOC.

19. La FAO appuie aussi le développement et l'exploitation de FishPort, un système web pour la diffusion d'informations scientifiques et techniques sur la sécurité sanitaire et la qualité du poisson.

ACTIVITES INTERNATIONALES

20. Le Centre de formation et de référence FAO/AIEA (Agence internationale de l'énergie atomique) pour le contrôle des aliments et des pesticides a organisé un atelier de présentation de l'assurance qualité et des mesures de contrôle de la qualité dans les laboratoires chargés de l'analyse des résidus de pesticides. L'atelier s'est déroulé dans le Laboratoire FAO/AIEA d'agriculture et de biotechnologie des Laboratoires de l'AIEA à Seibersdorf (Autriche), du 12 septembre au 7 octobre 2005. Pour de plus amples informations, www.elearning.iaea.org/ATutor/bounce.php?course=34.

21. La FAO a organisé un atelier sur la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés au Siège de la FAO les 13 et 14 octobre 2005. L'atelier avait pour objet de présenter aux fonctionnaires du cadre organique de la FAO des avis d'experts sur diverses questions liées à la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés. Pour de plus amples informations, www.fao.org/ag/AGN/food/meetings_workshops2005_en.htm.

22. La consultation d'experts sur la biosécurité, organisée sous l'égide de la FAO à Rome du 28 février au 3 mars 2006, a permis d'étudier un certain nombre d'applications actuelles et futures des nouvelles biotechnologies dans différents secteurs, dans le but d'exploiter les possibilités de regrouper à l'avenir les activités en matière de biosécurité pour une agriculture et une production vivrière durables et de les replacer dans le contexte de la *Biosecurity*. Les discussions ont porté sur les trois dimensions suivantes de la biosécurité: la gouvernance, la coopération, et la justification technique. Plusieurs recommandations ont été formulées concernant la formulation d'une approche cohérente et interdisciplinaire de la biosécurité, le renforcement des cadres politiques et législatifs en matière de biosécurité dans le contexte de l'alimentation et de l'agriculture, l'assistance technique et le renforcement des capacités, la coopération avec les partenaires extérieurs, les capacités dans le domaine de l'information et l'échange de données, et la recherche.

23. La FAO, l'OMS et l'OIE ont organisé ensemble une consultation d'experts sur l'utilisation des antimicrobiens dans l'aquaculture et la résistance antimicrobienne, du 13 au 16 juin 2006 à Séoul (Corée). Les participants ont passé en revue tous les aspects liés à la réglementation, à la commercialisation, à la distribution et à l'utilisation des antimicrobiens dans l'aquaculture, ainsi qu'à l'ampleur de cette utilisation dans l'aquaculture et son impact sur la santé publique. Pour de plus amples informations, www.fao.org/ag/agn/foodrisk_antimicrobial_en.stm.

24. La FAO a participé à un symposium sur les méthodes d'utilisation des probiotiques à l'occasion de la semaine de réflexion organisée par la Fédération internationale de laiterie et l'Organisation internationale de normalisation à Vilnius (Lituanie) du 29 mai au 2 juin 2006. Pour de plus amples informations, <http://milkgenomics.fil-idf-pr.com>.

25. En tant que membre du Comité scientifique consultatif du projet Mycoglobe de la CE, la FAO a participé à la Conférence internationale sur les progrès de la génomique, la biodiversité et les systèmes

rapides de détection des champignons toxiques et des mycotoxines, qui a eu lieu à Monopoli (Italie) du 26 au 30 septembre 2006. L'organisateur était l'Institut des sciences de la production alimentaire ISPA-CNR. Pour de plus amples informations, www.ispa.cnr.it/mycoglobe/conference/index.php?id_conf=13.

26. La FAO a été à la fois participant et animateur du groupe scientifique de la première Conférence internationale sur le développement des probiotiques en tant qu'aliments et que médicaments, défis scientifiques et réglementaires, qui s'est déroulée à Adelphi dans le Maryland, les 16 et 17 octobre 2006. La conférence était organisée par la *Drug Information Association*, en collaboration avec l'*International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics*. Pour de plus amples informations, www.diahome.org.

Projets mondiaux

27. Le Gouvernement norvégien a récemment signé un accord de coopération programmatique avec la FAO dans l'optique générale d'appuyer la réalisation des objectifs du Millénaire pour le développement (OMD) dans les pays en développement par l'intermédiaire de la FAO, pendant la période 2005-2006. L'un des principaux objectifs consiste à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, à l'échelon national et tout le long de la filière de production des aliments. Des activités sont en cours de réalisation au Burkina Faso, au Cambodge, au Kenya, au Laos, au Nicaragua, en Ouganda et en Tanzanie. Les résultats recherchés sont notamment: l'acceptation et la mise en pratique des bonnes pratiques agricoles; le renforcement des capacités et la sensibilisation aux fins de la gouvernance et de la gestion intégrées des ressources naturelles; l'appui à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments, et au travail et directives du Codex s'y rapportant; et la mise en œuvre/mise au point des avis et instruments liés à la pêche à petite échelle/artisanale.

28. Toujours aux termes dudit Accord, la Norvège appuie également toute une gamme d'activités visant à étayer 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 *Biosecurity*. Il s'agit entre autres choses de transposer le cadre de *Biosecurity* à l'échelon national et d'élaborer des instruments et directives supplémentaires ainsi que d'autres documents d'orientation à caractère pratique.

Outils mondiaux en préparation

29. La FAO a organisé une réunion d'experts du 2 au 4 novembre 2005 à Rome afin de soumettre à un examen par les pairs trois éléments de la trousse à outils de la FAO sur la *Biosecurity* destinée à aider les pays à intégrer les disciplines et les activités touchant à la *Biosecurity*, à savoir: les principes et composantes de la *Biosecurity* (premier élément), l'outil d'évaluation des capacités en matière de *Biosecurity* (deuxième élément) et le manuel d'analyse des risques liés à la *Biosecurity* (troisième élément). La trousse à outils, qui est encore à l'essai, sera ensuite distribuée à grande échelle. Pour de plus amples informations sur l'approche et le travail de la FAO dans le domaine de la *Biosecurity*, www.fao.org/biosecurity.

30. Le service AGNS de la FAO est en train de préparer un manuel sur les inspections et l'audit des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

31. La FAO, en conjonction avec l'Institut supérieur de Santé italien, travaille sur la préparation d'une vidéo sur l'échantillonnage de mycotoxines, qui est en train de se finaliser.

ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN EUROPE

ACTIVITES REGIONALES

Ateliers régionaux

32. Un cours de formation de base à l'évaluation des risques microbiologiques associant la FAO, le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe et le CID a eu lieu à Ljubljana (Slovénie) du 27 au 29 septembre 2005. Il s'agissait 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, ainsi que d'étudier la faisabilité et l'intérêt d'établir un réseau informel d'évaluation des risques microbiologiques

dans la région. Il y a eu 15 participants venus des pays suivants: Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, Kosovo (Serbie-et-Monténégro), Moldova et Roumanie.

33. La FAO et le Bureau régional de l’OMS pour l’Europe ont organisé une session régionale de formation au Codex de trois jours à Vilnius (Lituanie), du 25 au 27 octobre 2005. La finalité était de renforcer les capacités dont les pays de la région ont besoin pour participer activement aux activités du Codex en général, et d’accroître la participation au travail du Comité FAO/OMS de coordination pour l’Europe en particulier. Cette réunion a été l’occasion de préparer la session suivante – la vingt-cinquième – du Comité, au premier trimestre de 2007. Ont assisté à la session 25 participants des pays suivants: Arménie, Azerbaïdjan, Bélarus, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, Géorgie, Kazakhstan, Kirghizistan, Moldova, Ouzbékistan, Roumanie, Kosovo, Tadjikistan, Turkménistan et Ukraine.

34. Une session sous-régionale de formation « Mieux participer au Codex » a eu lieu du 21 au 23 mars 2006. La session s’est déroulée à l’Institut national croate de la santé publique à Zagreb et y ont assisté des représentants des pays suivants: Albanie, Bosnie-Herzégovine, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine et Kosovo (UNMIK) et Serbie-et-Monténégro.

35. En collaboration avec le Bureau régional de l’OMS pour l’Europe, la FAO a organisé une session sous-régionale de formation de trois jours sur le thème du renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments qui s’est tenue au Tadjikistan, du 25 au 27 juillet 2006. La formation s’adressait aux responsables du contrôle des aliments travaillant dans les secteurs de la santé, de l’agriculture et des normes. Pour de plus amples informations, food-quality@fao.org.

36. La FAO a participé à un atelier régional sur la coordination des procédures SPS (troisième rencontre) à Dubrovnik (Croatie), en juin 2006. L’atelier était organisé par le *Commercial Law Development Program* du Département du commerce des États-Unis et il a réuni des représentants des pays suivants: Albanie, Bulgarie, Bosnie-Herzégovine, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Kosovo (MINUK), Moldova, Monténégro, Roumanie, Serbie. L’atelier a traité des moyens de renforcer les capacités dans la région, de l’importance et des avantages du Codex, et des possibilités de mettre en œuvre les accords bilatéraux de libre-échange pour ce qui est des obligations qu’ils prévoient concernant les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et les obstacles techniques au commerce (OTC). Les suites données à l’atelier consistent à préparer une matrice des systèmes de contrôle des aliments dans la région (pratiques optimales) et un questionnaire sur les systèmes de laboratoire – de façon à identifier les atouts et les capacités dans la région. Un autre atelier du même réseau est programmé pour le début de l’année 2007.

Projets régionaux

37. En décembre 2004 a été approuvé un projet de la FAO dans la sous-région de l’Europe du Sud-Est (Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Kosovo, Moldova, Roumanie) visant à renforcer la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en transition de l’Europe du Sud-Est, au moyen d’une approche régionale de la législation et du contrôle des aliments. Les activités prévues au titre du projet sont en cours de réalisation. Il s’agit globalement d’aider ces pays en transition à mettre en place un système moderne de sécurité sanitaire et de contrôle des aliments, sous la supervision du service AGNS et du service juridique de la FAO. Il est prévu d’organiser divers ateliers afin de faciliter la formulation des politiques nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments, y compris les inspections, les dispositifs de contrôle et la législation. De plus, les inspecteurs des produits alimentaires seront formés aux méthodes modernes d’inspection et les spécialistes de l’industrie alimentaire seront formés à l’hygiène des aliments (analyse HACCP, bonnes pratiques de fabrication). Le projet s’achèvera en 2007 par un atelier sous-régional rassemblant tous les pays participants afin de discuter des grands résultats obtenus et de proposer des suites à donner au projet.

38. Un projet du PCT à l’initiative du service AGNS de la FAO ayant pour finalité d’améliorer la sécurité sanitaire des aliments assurée par les systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments en Arménie et en Géorgie a été approuvé début 2005. Les principaux objectifs du projet consistent à renforcer les composantes prioritaires du système concernant 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 laboratoires, et les programmes d’assurance qualité dans le secteur de l’agroalimentaire.

39. Dans le cadre de son Programme pour la sécurité sanitaire des aliments en Europe, l'OMS continue d'aider les États membres à formuler leur stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments, dans le contexte de la mise en place des politiques et des plans d'action dans les domaines de l'alimentation et de la nutrition en Europe (2000-2005). Le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, en collaboration avec un certain nombre de divisions et de bureaux nationaux de la FAO et des représentants de l'OIE et d'autres organismes internationaux, fournit une assistance technique à divers pays de la Communauté des États indépendants, des Républiques de l'Asie centrale et des pays de l'Europe du Sud-Est, pour les aider à formuler leur stratégie dans le domaine de l'alimentation (http://www.euro.who.int/foodsafety/Assistance/20050426_1). C'est dans ce cadre que le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe a publié « *Essential Elements for the Development of Intersectoral Food Safety Strategies* ». Un deuxième exercice de mise en place des politiques et des plans d'action dans les domaines de l'alimentation et de la nutrition en Europe (2007-2012) est en cours de préparation.

40. Un projet sous-régional de promotion de l'éducation à la sécurité sanitaire des aliments dans les écoles des Républiques d'Asie centrale a été financé en 2005. Au titre de son Programme pour la sécurité sanitaire des aliments en Europe et en collaboration avec l'UNICEF, l'OMS a organisé des séminaires et différentes activités afin de favoriser la diffusion des « Cinq clefs pour des aliments plus sûrs » dans les écoles du Kirghizistan, de l'Ouzbékistan, du Tadjikistan, et du Turkménistan http://www.euro.who.int/foodsafety/Otherissues/20051221_1

41. Le Programme de surveillance de l'OMS pour la lutte contre les maladies d'origine alimentaire en Europe a permis de recueillir en 2005 des données sur les maladies d'origine alimentaire dans 45 pays d'Europe concernant la période 2001-2004. Des bulletins de veille paraissent tous les trimestres, en anglais et en russe, et ils sont distribués auprès de plus de 1 500 institutions (voir http://www.euro.who.int/foodsafety/Surveillance/20020903_3).

42. Le réseau mondial de l'OMS de surveillance des salmonelloses a organisé des cours de formation (niveaux II et III) à l'intention des pays d'Europe à Varsovie (Pologne) et à Saint-Pétersbourg (Fédération de Russie) en 2004, 2005 et 2006. Il a également organisé, en collaboration avec MedVetNet, un séminaire/atelier sur les pathogènes et les maladies d'origine alimentaire: surveillance, détection et intervention dans les nouveaux États membres de l'Union européenne et les pays candidats, qui a eu lieu à Varsovie (Pologne) en 2006 et a rassemblé des représentants de 16 pays de la région.

43. Le Système mondial de surveillance continue de l'environnement (GEMS)/Programme relatif aux contaminations alimentaires en Europe a lancé en 2004 un site web permettant de diffuser les données européennes de GEMS à partir de la base de données SIGHT (*Summary Information on Global Health Trends*). On citera, parmi les acquisitions récentes, des données sur l'ingestion et sur l'exposition provenant de l'Allemagne, de la Belgique, de l'Estonie, de la Hongrie, des Pays-Bas, de la République tchèque et de la Slovaquie. Des données des Études de l'alimentation totale venant de la République tchèque et de la France ont été incluses. On trouve également des données sur les dioxines et les aflatoxines qui ont été obtenues dans le cadre des projets SCOOP de l'UE (http://www.euro.who.int/eprise/main/WHO/Progs/FOS/Chemical/20040728_1).

44. Le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe exécute un projet de renforcement des services de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition en Europe du Sud-Est, dans le cadre du Pacte de stabilité pour l'Europe du Sud-Est (Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, Moldova, Monténégro, ex-République yougoslave de Macédoine, Roumanie et Serbie). En 2004, la décision sur la première composante du Projet pour la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition a été prise officiellement. Deux réunions consacrées à la première composante ont eu lieu en Bosnie-Herzégovine, l'une en mars et l'autre en juin 2005, afin de faire le point sur la mise en œuvre du projet.

45. La deuxième réunion du Réseau sanitaire de l'Europe du Sud-Est sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition s'est tenue en août 2006 à Bruxelles (Belgique) et elle a eu pour thème l'autonomie de fonctionnement du système d'alimentation et de nutrition de l'Europe du Sud-Est. Il s'agissait de voir par quels moyens inciter les gouvernements des pays de la région à s'attacher à mettre en place un bon système

de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition, assurant la prévention des maladies d'origine alimentaire et des troubles de l'alimentation et la mise en valeur du rôle du secteur de la santé.

ACTIVITÉS NATIONALES

PROJETS NATIONAUX

46. En avril 2006 a été approuvé le projet TCP/AZE/3101 de la FAO, présenté au titre du PCT, afin de renforcer les capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments en Azerbaïdjan. Des dispositions sont prises actuellement dans le pays pour faciliter la mise en œuvre du projet. Ce dernier a été conçu pour renforcer les capacités nationales de planification stratégique et de coordination des activités de contrôle des aliments, garantir l'adéquation de la législation concernant les aliments et l'harmonisation des normes alimentaires et en assurer la bonne application au moyen de programmes d'inspection efficaces, d'un réseau de laboratoires et de programmes d'assurance qualité dans le secteur de l'agroalimentaire. On citera au nombre des activités spécifiques prévues dans le cadre du projet la formulation d'une stratégie nationale de contrôle des aliments et l'organisation d'un certain nombre de formations en vue de renforcer les capacités d'élaboration des normes, et des programmes d'inspection des produits alimentaires et d'analyse en laboratoire.

47. Un projet du PCT à l'initiative du service AGNS de la FAO visant à contribuer à la création, dans les meilleures conditions, d'un laboratoire spécialisé dans la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et des produits agricoles en Ukraine, a démarré en mars 2005 et devrait se terminer début 2007. Le projet a pour buts a) de fournir sur place des conseils techniques aux fins de la planification et de l'organisation du nouveau Laboratoire ukrainien pour la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et des produits agricoles; b) d'aider le laboratoire à recevoir la certification ISO 17025; c) de renforcer les capacités dont le personnel technique du laboratoire a besoin pour utiliser des techniques d'analyse spécifiques et pointues; et d) de sensibiliser et faire dialoguer toutes les parties prenantes autour du thème de la sécurité sanitaire des aliments.

48. Des accords de collaboration pour la période biennale 2004-2005 en vue de la formulation des stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments ont été conclus entre le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe et les ministères de la santé des pays suivants: Albanie, Bulgarie, Bosnie-Herzégovine, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Fédération de Russie, Géorgie, Ouzbékistan et Serbie-et-Monténégro.

49. Dans le cadre de l'application de l'accord biennal de collaboration avec l'Albanie, le Programme de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments en Europe a permis d'apporter aux responsables de la santé publique en 2005 une assistance technique et une formation à l'Analyse des risques aux points critiques (HACCP).

50. Le Bureau de l'OMS en Albanie prend en charge l'exécution du projet CARDS de l'Union européenne, destiné à renforcer les services d'inspection vétérinaire et phytosanitaire à la frontière en aidant les autorités albanaises à aligner les systèmes nationaux d'inspection sur l'acquis communautaire dans le domaine vétérinaire. On citera parmi les résultats obtenus grâce au projet: i) l'approbation d'un cadre réglementaire conforme à l'acquis communautaire; ii) des conditions de travail satisfaisantes et bien en place aux principaux postes frontaliers; iii) une connexion Internet reliant les postes frontaliers aux autorités centrales compétentes; et iv) des capacités renforcées, grâce notamment à un atelier organisé en juillet 2005 sur le système d'inspections phytosanitaires et vétérinaires de l'Union européenne, qui a été suivi d'un stage pratique sur le terrain.

51. Au titre des accords biennaux de collaboration avec la Bosnie-Herzégovine, la Croatie et la Serbie-et-Monténégro, le Programme de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments a fourni un soutien technique aux ministères de la santé en 2005, en vue de la formulation des stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments et de la mise à jour de la législation relative à l'alimentation.

52. Le Programme de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments en Europe, avec le concours de plusieurs unités et bureaux nationaux de la FAO et de représentants de l'OIE, a assuré la promotion de stratégies intersectorielles de sécurité sanitaire des aliments à l'échelon national et du travail du Codex, en Fédération de Russie, en Géorgie, au Kirghizistan, au Tadjikistan et au Turkménistan en 2005, aux termes des accords biennaux de collaboration.

53. En octobre 2006, à la demande du Ministère albanais de la santé, l'équipe de spécialistes du projet entrepris au titre du Pacte de stabilité pour l'Europe du Sud-Est a fourni des avis techniques au gouvernement sur ses projets de législation relative à l'alimentation et de système de contrôle des aliments.

54. Toujours dans le cadre de l'initiative susmentionnée menée au titre du Pacte de stabilité, le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe a organisé une consultation du réseau de l'Europe du Sud-Est en septembre 2006 à Chisinau (République de Moldova) qui a traité de l'amélioration du système de contrôle des aliments. La consultation a permis aux pays de la sous-région en général d'échanger des connaissances, des compétences spécialisées et des données d'expérience concernant leurs systèmes de contrôle des aliments, et à la République de Moldova en particulier d'obtenir les instruments qu'il lui fallait pour identifier les changements nécessaires à apporter au système de contrôle des aliments.

ATELIERS NATIONAUX

55. Un séminaire d'une journée consacré à l'analyse des risques et à l'organisation des systèmes de contrôle des aliments a eu lieu en octobre 2006 en Croatie. La FAO y a contribué sous la forme de financements et d'un appui technique. Plus de 250 délégués représentant tous les principaux groupes de parties prenantes de Croatie y ont assisté, et les discussions ont porté sur les rôles et les responsabilités ainsi que les différents moyens de renforcer la coordination.

ACTIVITES ET PROJETS FUTURS

56. Un projet bilatéral entre l'Albanie et l'Italie, dont le service AGNS de la FAO sera l'organisme d'exécution, est sur le point d'être approuvé. Le projet est destiné à renforcer le système national de contrôle des aliments en Albanie, et plus particulièrement les laboratoires.

57. La FAO a reçu une demande d'assistance technique émanant du Bélarus afin de renforcer les activités nationales de contrôle des aliments et d'évaluer les produits alimentaires issus des biotechnologies. Il est prévu d'entreprendre une mission qui sera chargée d'évaluer les besoins prioritaires dans ces domaines et de proposer un projet.

58. Des accords de collaboration pour la période biennale 2006-2007 en vue de la mise au point des stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments ont été conclus entre le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe et les Ministères de la santé des pays suivants: Bulgarie, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Fédération de Russie, Monténégro, Ouzbékistan, République de Moldova, Roumanie et Serbie. Sous réserve que des fonds supplémentaires soient disponibles, des activités seront également menées au Kazakhstan, au Kirghizistan, au Tadjikistan et au Turkménistan.

59. Au terme de la réalisation de la deuxième composante, le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe continuera d'aider le Réseau sanitaire de l'Europe du Sud-Est à exécuter le projet de renforcement des services de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition en Europe du Sud-Est, dans le cadre du Pacte de stabilité pour l'Europe du Sud-Est.

60. Toutes les réalisations obtenues dans les pays de l'Europe du Sud-Est concernant les systèmes de contrôle des aliments seront rassemblées et récapitulées dans une publication. Ce sera une source d'informations clés sur les délibérations, les conclusions et les recommandations de chacun des pays du Réseau de l'Europe du Sud-Est – autant d'informations nécessaires pour faire en sorte d'avoir un bon système de sécurité sanitaire des aliments reposant sur des fondements scientifiques et un dispositif adéquat

en matière de nutrition. Ce sera également un document de référence à l'usage des particuliers et des organisations.

61. Le projet CARDS de l'Union européenne, mis en œuvre par le Bureau de l'OMS en Albanie dans le but de renforcer les services nationaux d'inspection vétérinaire et phytosanitaire à la frontière, a été prolongé jusqu'au début 2007. Des discussions sont en cours concernant l'éventuel lancement d'un nouveau projet dans la continuité de celui-ci.