

# 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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Juin 2005**

**CAC/28 INF.13**

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Vingt-huitième session, Siège de la FAO*

*Rome (Italie), 4- 9 juillet 2005*

#### **Rapport du troisième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments (GF3) - Forum de discussion électronique (4 avril - 27 mai 2005)**

#### **Introduction:**

Lors du deuxième Forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments (Bangkok, 14-16 octobre 2004 - GF2), les délégués ont remercié les organisateurs de leur avoir donné l'occasion de rencontrer des responsables venus du monde entier, d'échanger des informations et de confronter leurs expériences sur des questions liées à la sécurité sanitaire des aliments revêtant pour eux une importance particulière. En règle générale, les délégués se sont déclarés favorables à l'organisation d'un troisième Forum mondial (GF3) et ils ont fourni des indications relatives à l'objectif, aux thèmes et à l'organisation de cette rencontre. Le Secrétariat a pris note de leurs observations et a décidé, comme convenu lors du deuxième Forum mondial, d'organiser un forum de discussion électronique (4 avril – 27 mai 2005) pour solliciter d'autres observations des pays membres et de toutes les parties intéressées sur cette question. Tous ceux qui n'ont pas encore communiqué leurs observations sur ce forum électronique sont invités à remplir le questionnaire ci-joint (Annexe 1) et à le renvoyer au Secrétariat de la FAO/OMS durant la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) ou à le transmettre par courrier électronique à l'adresse suivante: [Londa.Vanderwal@fao.org](mailto:Londa.Vanderwal@fao.org) avant le 22 juillet 2005.

#### **Messages reçus:**

Au total, 30 messages ont été reçus (tous sont disponibles en intégralité dans leur version originale sur le site du forum électronique GF3: [http://www.foodsafetyforum.org/global2/eforum\\_en.asp](http://www.foodsafetyforum.org/global2/eforum_en.asp)), de 26 participants représentant les gouvernements membres des régions suivantes: (le nombre indiqué entre parenthèses est celui des messages reçus).

Afrique (9)  
Asie (3)  
Proche-Orient (3)  
Europe de l'Ouest (3)  
Europe de l'Est (2)  
Pacifique (2)  
Amérique du Nord/Sud et Caraïbes (1)

En outre, des messages ont été reçus de:

Groupements de consommateurs (4)  
Bureaux régionaux de l'OMS (2)  
Université (1)

**Observations générales reçues:**

- Tous les participants se sont déclarés satisfaits de pouvoir fournir et recevoir des informations durant ce forum électronique.
- La plupart des participants se sont déclarés satisfaits d'avoir eu l'occasion de participer au deuxième Forum mondial et de rencontrer d'autres responsables de la sécurité sanitaire des aliments venus de pays du monde entier afin de mieux comprendre leurs problèmes et de procéder à un échange d'expérience.
- La plupart d'entre eux ont estimé intéressant d'organiser un troisième Forum mondial.
- Quelques participants ont indiqué ce qui suit:
  - le thème général du troisième Forum mondial doit rester le suivant: « Mise en place de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments »;
  - les forums mondiaux pourraient être l'occasion de nouer des partenariats, de fournir des avis et des orientations, de formuler des recommandations et de suivre l'avancée des réformes;
  - les forums mondiaux pourraient devenir une alliance mondiale de toutes les parties prenantes concernées par la promotion de la sécurité sanitaire des aliments.

**Observations reçues concernant l'objectif d'un éventuel troisième Forum mondial:**

- La plupart des participants sont convenus de l'utilité d'un échange d'expériences, d'expérimentations fructueuses et d'informations.
- Quelques-uns (3) ont jugé préférable que le troisième Forum mondial formule des recommandations.
- Un participant a estimé nécessaire de formuler des conclusions et non pas des recommandations.
- Deux participants ont indiqué que des stratégies régionales pourraient être élaborées.
- Un participant a estimé que le GF3 devrait permettre d'identifier et de traiter les difficultés qui entravent l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments.

**Structure:**

- La plupart des participants ont insisté sur la nécessité d'accroître sensiblement le temps consacré au débat et de réduire celui des exposés.
- De nombreux participants ont indiqué que le GF3 devrait traiter les thèmes généraux (2-3) et quelques thèmes subsidiaires plus spécialisés.
- En ce qui concerne les ateliers, les aspects suivants ont été examinés:
  - les ateliers ne doivent pas se tenir simultanément afin que les délégations peu nombreuses puissent participer à tous les ateliers;
  - les ateliers pourraient se tenir plusieurs fois afin que les participants puissent être présents aux débats sur tous les thèmes;
  - il convient d'organiser davantage d'ateliers sur des thèmes bien définis.
- Il serait nécessaire d'organiser une réunion pour faire la synthèse des travaux, formuler des conclusions et faire le point sur les résultats.
- Les exposés et la documentation devraient être envoyés par voie électronique à tous les participants en temps voulu avant la réunion.

## Thèmes:

Les participants ont été invités à faire connaître leurs observations ou à classer une liste de sept thèmes proposés par le Secrétariat de la FAO/OMS (Annexe 2) ou à proposer à leur tour d'autres sujets de discussion. Il convient que les thèmes choisis permettent un échange de vues le plus large possible. Les sept thèmes indiqués ont reçu au moins une observation positive et les trois thèmes suivants ont été les plus plébiscités:

- Sécurité sanitaire des aliments – faire plus avec moins
- Utiliser la chaîne alimentaire pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments
- Application de l'analyse des risques à la sécurité sanitaire des aliments

Certains participants ont également reconnu la valeur du thème suivant:

- Tirer bénéfice de nouveaux systèmes nationaux de sécurité alimentaire – réduire les risques liés aux aliments.

De nombreux participants ont proposé que certains des thèmes énumérés soient inclus comme thèmes subsidiaires d'un des thèmes choisis. Les autres thèmes ou thèmes subsidiaires proposés incluent notamment:

- Les risques présentés par les aliments génétiquement modifiés.
- La participation des consommateurs aux questions de sécurité sanitaire des aliments.
- Au coeur de l'accord SPS: harmonisation, équivalence, évaluation du risque et transparence (en anglais HEART: Harmonization, Equivalence, Assessment of Risk and Transparency).
- Les critères permettant de décider qu'un système de sécurité sanitaire des aliments est 1) centré sur la sécurité et 2) efficace.
- L'aide technique fournie aux pays membres pour créer des systèmes de sécurité sanitaire des aliments qui soient considérés comme efficaces.
- Les procédures nécessaires pour assurer l'efficacité d'un système de sécurité sanitaire.

Durant le GF2, les participants ont également été interrogés sur les thèmes qu'ils préféreraient retenir pour un éventuel GF3. Sur les 90 pays présents au GF2, 68 ont répondu.

- 1<sup>re</sup> priorité: 15 délégations ont indiqué « Sécurité sanitaire des aliments – faire plus avec moins ».
- 2<sup>e</sup> priorité: 22 délégations – « Utiliser la chaîne alimentaire pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments » et 17 délégations « Systèmes de sécurité sanitaire des aliments – un regard renouvelé sur la production (rurale) à petite échelle ».
- 3<sup>e</sup> priorité: 10 délégations – « Faire face aux risques liés à l'alimentation, émergents et oubliés ».

D'autres thèmes ont également été proposés aux participants du GF2, à savoir:

- La communication concernant les risques.
- La sécurité sanitaire des aliments: définition des responsabilités/sécurité sanitaire des aliments: responsabilité de tous.
- Sécurité de l'aide alimentaire en période de crise.
- Possibilités de soutien des PMA pour créer des systèmes de sécurité sanitaire des aliments comprenant des législations alimentaires.
- Comprendre les systèmes de contrôle et de certification des importations et des exportations: application des principes, problèmes et approches basées sur les risques (thème subsidiaire possible).
- Tirer profit de l'équivalence en tant que concept SPS-OMC (thème subsidiaire possible).
- Procédures d'évaluation de la conformité pour les organismes de contrôle officiels.

- Tirer avantage des stratégies de sécurité sanitaire des aliments: partage de l'expérience et collaboration (thèmes subsidiaires):
  - déterminer les bonnes priorités de la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et mondial;
  - appliquer les principes de l'analyse des risques dans le cadre de la stratégie de sécurité sanitaire des aliments;
  - intégrer une approche globale de la chaîne alimentaire en prenant tout particulièrement en considération les problèmes des petites et moyennes entreprises (par exemple, les vendeurs ambulants);
  - communiquer les risques et les avantages et engager toutes les parties prenantes dans le développement et la mise en oeuvre des programmes.

#### **Calendrier et emplacement:**

- La plupart des participants ont indiqué que les forums mondiaux devraient se tenir en dehors des réunions de la Commission du Codex Alimentarius.
- Quelques-uns ont indiqué que les forums mondiaux devraient se tenir en même temps que les réunions de la Commission du Codex Alimentarius et l'un d'entre eux a noté que cette formule ne devrait être adoptée qu'en cas de problème financier grave.
- De nombreux participants ont insisté sur la nécessité d'organiser les forums mondiaux dans des pays en développement.
- D'autres emplacements comme Rome, Tokyo, l'Amérique (du Nord et du Sud) et l'Europe ont également été évoqués.
- Certains participants ont proposé une réunion de quatre ou cinq jours et quelques autres un forum de trois à quatre jours.
- La majorité des participants a estimé que les forums mondiaux devraient se tenir tous les deux ans (le GF3 en 2006), quelques-uns proposant un intervalle de trois ans.

#### **Autres observations reçues:**

- Certains participants ont déclaré qu'ils souhaitaient qu'un nouveau Forum mondial soit réuni après le GF3.
- Certains participants ont affirmé que les pays ayant le revenu le plus faible devraient bénéficier d'un soutien pour participer aux réunions et que le GF3 devrait inclure davantage de parties prenantes.
- Les participants ont jugé nécessaire que les parties prenantes apportent une contribution plus importante au GF3 pour choisir les thèmes et la structure de la réunion, si possible dans le cadre d'un forum électronique élargi.
- Un participant a indiqué que le GF3 devrait commencer par un forum électronique, être suivi par des réunions subsidiaires, puis par deux journées de débat avec le personnel scientifique et technique, suivies de deux journées de débat de haut niveau avec les décideurs.

#### **Conclusions possibles du forum électronique et enquête effectuée durant le GF2:**

- Il est utile de réunir un GF3.
- L'objectif du GF3 serait de poursuivre l'échange d'expérience, comme pour les deux précédents forums.
- Le GF3 devrait prévoir davantage de temps pour des débats libres et moins pour des exposés formels.
- Le GF3 devrait englober quelques thèmes principaux, les thèmes subsidiaires supplémentaires étant traités au cours d'ateliers spécialisés.
- Les thèmes possibles du GF3 seraient les suivants:
  - Sécurité sanitaire des aliments – faire plus avec moins;
  - Utiliser la chaîne alimentaire pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments;
  - Appliquer l'analyse des risques à la sécurité des aliments;

- Tirer avantage des stratégies de sécurité sanitaire des aliments: partage d'expérience et collaboration.
- Une contribution accrue de toutes les parties prenantes sera nécessaire sur les thèmes spécifiques du GF3.
- Le GF3 devrait se tenir dans un pays en développement, à une autre date que les réunions de la Commission du Codex Alimentarius, environ tous les deux ans, pour une durée de trois à cinq jours.

**Questionnaire relatif à l'organisation d'un troisième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments**

Les parties intéressées qui n'ont pas encore communiqué leurs observations dans le cadre du forum électronique sont invitées à répondre au questionnaire ci-dessous et à le renvoyer au Secrétariat de la FAO/OMS durant la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius ou à l'envoyer par courrier électronique à l'adresse suivante: Londa.Vanderwal@fao.org avant le **22 juillet 2005**. Les réponses anonymes seront également acceptées.

Le Secrétariat FAO/OMS du deuxième Forum mondial invite les États Membres et les organisations qui le souhaitent à faire part de leurs observations concernant les questions suivantes:

- 1) **Objectif**  
*(échange d'informations, formulation de recommandations, etc.)*
  
- 2) **Structure**  
*(forum portant sur des thèmes de nature générale ou atelier axé sur un ou plusieurs thèmes spécifiques; nombre approximatif de thèmes à traiter; proposition concernant la durée des interventions; etc.)*
  
- 3) **Thèmes**  
*(veuillez faire part de votre avis concernant les thèmes ci-joints, proposés par le Secrétariat FAO/OMS, les classer par ordre d'importance ou proposer d'autres thèmes.)*
  
- 4) **Calendrier/lieu**  
*(convocation du Forum parallèlement aux sessions de la Commission du Codex Alimentarius; année envisageable pour le prochain forum; durée du forum; lieux proposés; etc.)*
  
- 5) **Autres observations**  
*(observations sur l'opportunité d'un troisième Forum mondial et autres observations pertinentes)*

## TROISIÈME FORUM MONDIAL – THÈMES PROPOSÉS

Ces thèmes sont présentés sans ordre particulier de priorité.

### 1. Tirer bénéfice de nouveaux systèmes nationaux de sécurité alimentaire - réduire les risques liés aux aliments

En raison de la variété des sources potentielles de contamination dans la chaîne alimentaire, il n'est pas réaliste d'envisager dans le proche avenir une situation où l'alimentation ne sera pas cause de maladie. Bien que de nombreuses avancées au cours du XX<sup>e</sup> siècle ont permis d'effectuer des améliorations régulières au niveau de la sécurité de nombreux aliments, les maladies transmises par les aliments restent une cause importante de morbidité et de mortalité tant dans les pays développés que, bien entendu, dans le monde en développement. Dans certaines régions, les données disponibles semblent indiquer que le fardeau des maladies émergentes et réémergentes tendrait à augmenter, tandis que le fardeau des maladies liées à la contamination d'origine chimique reste essentiellement encore inconnu.

Le nouveau cadre des systèmes de sécurité sanitaire des aliments promu par la FAO et l'OMS, et déjà mis en œuvre dans de nombreux pays, s'oriente particulièrement vers une analyse des risques pour la santé humaine liés à l'alimentation, et des meilleurs moyens d'éviter de tels risques. Le cadre présuppose aussi une collaboration améliorée entre les secteurs gouvernementaux chargés de la santé, de la production alimentaire et des produits de base. Le partage des expériences concernant les stratégies de gestion des risques liés aux aliments dont le but est le contrôle ou la réduction du risque de maladie semblerait de ce fait pertinent à l'heure actuelle, en mettant notamment en exergue l'application de cette expérience aux pays en développement.

### 2. Sécurité sanitaire des aliments - faire plus avec moins

Dans de nombreux pays, il faut encore établir des programmes plus efficaces de contrôle de la sécurité des aliments, souvent dans une situation de restriction des fonds disponibles pour ce faire. Les systèmes nationaux peuvent ainsi bénéficier d'activités internationales importantes dans ce domaine. Entre autres exemples:

- établir les priorités à base d'évaluations des risques;
- utiliser à bon escient les avis scientifiques internationaux, par exemple du JECFA ou du JEMRA;
- intégrer les normes et lignes directrices du Codex dans la législation nationale;
- développer des programmes de conformité plus ciblés;
- faire le meilleur usage de ressources de laboratoire onéreuses;
- utiliser de nouveaux systèmes de présentation de rapports et de gestion électroniques;
- appliquer une méthodologie normalisée, etc.

Le partage des expériences entre les pays dans ces domaines représenterait un exercice de répartition des coûts véritablement international, avec des bénéfices directs pour la santé alimentaire au niveau des pays, ainsi que pour la sécurité alimentaire liée au commerce international.

### 3. Faire face aux risques liés à l'alimentation, émergents et oubliés

Les maladies d'origine alimentaire représentent un problème de santé publique mondial de grande ampleur, en raison du large éventail des risques liés aux aliments. Depuis quelques années, de nouveaux risques liés aux aliments ont fait leur apparition - notamment de (nouveaux) micro-organismes importants, tels que *E. coli* O157 ou *Salmonella typhimurium* DT104 multirésistant, ainsi que de nouveaux risques d'origine chimique tels l'acrylamide, dont on sait à présent qu'elle se forme dans certains aliments à des températures très élevées. Simultanément, un certain nombre de problèmes bien connus liés aux aliments, mais peu étudiés, restent préoccupants dans de nombreuses régions du globe. L'importance des virus et parasites, mais aussi le réel fardeau des risques alimentaires chimiques cancérigènes, est souvent mal reconnue. L'existence de systèmes de sécurité sanitaire des aliments en mesure de renforcer les activités dans ces domaines émergents demande un effort concerté basé sur la reconnaissance des efforts et initiatives déjà existants.

#### **4. Systèmes de sécurité sanitaire des aliments - un regard renouvelé sur la production (rurale) à petite échelle**

Tandis que de nombreux systèmes de réglementation traditionnels, y compris les systèmes exportés aux pays en développement, sont basés sur une certaine structure de production des aliments, de nouveaux problèmes dans certaines régions du monde ont révélé que ces systèmes traditionnels ne sont pas en mesure de gérer de tels problèmes avec efficacité lorsqu'ils font partie d'une structure de production des aliments à petite échelle. Les systèmes de production dans lesquels la chaîne du producteur au consommateur est très courte, ou lorsque les marchés d'animaux vivants représentent la principale chaîne de distribution, ne sont pas bien couverts par les systèmes de réglementation alimentaire habituels. L'expérience en provenance des pays qui ont renouvelé leurs efforts pour assurer la sécurité alimentaire dans les systèmes de production rurale à petite échelle devrait également être partagée afin de renforcer ce secteur qui joue un rôle d'importance croissante pour la sécurité alimentaire.

#### **5. Utiliser la chaîne alimentaire pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments**

Depuis quelques années, les incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments ont mis en lumière le fait que les questions de sécurité sanitaire des aliments devaient être traitées tout au long de la chaîne alimentaire, de façon systématique et compréhensive. De nombreux pays ont reconnu l'importance de l'utilisation de la chaîne alimentaire, et ont mis en œuvre des programmes pour promouvoir cette façon d'aborder la question dans leurs systèmes alimentaires.

Aux fins de la sécurité sanitaire des aliments, il est généralement accepté aujourd'hui que la chaîne alimentaire comprend tous les aspects de la production des aliments, dont le fourrage pour les animaux, les traitements chimiques lors de la production et après la récolte, allant même jusqu'à la terre et l'eau au lieu d'origine des aliments. Les valeurs nutritionnelles peuvent aussi varier d'une espèce à l'autre et dans différentes conditions de croissance, ce qui implique une différence du niveau nutritif que l'on peut attendre des aliments de différentes provenances. L'utilisation de la chaîne alimentaire doit aussi prendre en compte la production et les systèmes de distribution urbains et périurbains qui donnent lieu à des problèmes spécifiques en partie dus aux conditions exigües de production, à la proximité des habitations, au manque d'assainissement adéquat, à l'utilisation d'eau insalubre, et à l'absence de systèmes de soutien technique agricole normaux.

#### **6. Mesures de sécurité fondées sur des données scientifiques**

L'accord SPS de l'OMC a souligné le fait que les mesures de sécurité sanitaire des aliments doivent se fonder sur des données scientifiques. La Commission du Codex Alimentarius a également souligné que les normes et autres textes du Codex doivent se fonder sur des données scientifiques et prendre en considération, le cas échéant, d'autres facteurs légitimes ayant rapport à la protection de la santé des consommateurs et à l'assurance des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Au niveau national, de nombreux pays ont mis en place des comités scientifiques et des groupes d'experts pouvant fournir aux gestionnaires des risques les avis leur permettant une prise de décisions basée sur des données scientifiques. D'autres pays font usage des avis fournis par la FAO et l'OMS par l'intermédiaire des travaux d'organismes d'experts tels que le JECFA, la JMPR, les JEMRA et les consultations d'experts FAO/OMS ad hoc. Le processus de consultation FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques aux États Membres et au Codex a identifié plusieurs questions devant être débattues pour améliorer la procédure et assurer l'intégrité des avis scientifiques. Une participation accrue des pays en développement (experts et données) a été soulignée en tant qu'objectif important nécessitant le soutien de tous. Des études de cas sur la considération d'autres facteurs légitimes pour la prise de décisions de sécurité sanitaire des aliments pourraient être partagées parmi les responsables de la sécurité sanitaire des aliments.

**7. Utilisation de l'évaluation des risques en sécurité sanitaire des aliments (proposition faite pour le FM1 révisée)**

Plusieurs pays ont depuis quelques années adopté une approche basée sur les risques en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. L'expérience dans ce domaine augmente, et les expériences de certains pays pourraient servir aux autres.

Les pays qui n'ont pas encore établi de système de sécurité sanitaire des aliments basé sur les risques seront certainement affectés par les actions prises par d'autres pays qui ont eux adopté un tel système et qui pourraient partager leur expérience avec d'autres. Comme c'est une approche nouvelle, de nombreux pays pourraient s'intéresser à l'information et aux expériences grâce auxquelles ils pourront apprendre et qu'ils pourront éventuellement mettre en application dans leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments.