

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES****COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES  
IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES**

Vingt et unième session

Brisbane (Australie), 13-17 octobre 2014

**ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS PORTANT SUR LE TRAVAIL DU CCFICS**

1. Depuis la dernière session du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), les outils suivants ont été publiés et sont à la disposition des États membres:

**Outil d'échantillonnage de la FAO pour les mycotoxines**

2. Dans le cadre de l'assistance technique qu'elle fournit aux pays en développement en matière de prévention et de lutte contre les mycotoxines, la FAO a mis au point un outil d'échantillonnage pour les mycotoxines, qui permet d'analyser la performance des plans d'échantillonnage et de déterminer celui qui peut le mieux atteindre les objectifs précis des utilisateurs. Il donne la possibilité d'inclure des combinaisons mycotoxine-produit supplémentaires ainsi que de nouvelles fonctions dans les versions futures. Il comprend un manuel d'utilisation qui indique, étape par étape, la manière de s'en servir pour 24 combinaisons mycotoxine-produit.

3. Cet outil a été achevé et mis à disposition gratuitement à l'adresse suivante: [www.fstools.org/mycotoxins](http://www.fstools.org/mycotoxins). [www.fstools.org/mycotoxins](http://www.fstools.org/mycotoxins).

**Outil d'échantillonnage FAO/OMS pour l'histamine**

4. Donnant suite à la recommandation formulée à la Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et aux autres amines biogènes provenant des poissons et des produits de la pêche (Rome, 23-27 juillet 2012), la FAO et l'OMS ont mis au point un outil d'appui à la prise de décision relative à l'établissement et/ou à l'emploi de plans d'échantillonnage pour la détection de l'histamine. Cet outil apporte une aide dans deux domaines principaux liés à l'échantillonnage pour l'histamine: la conception d'un plan d'échantillonnage et l'analyse de la performance des plans d'échantillonnage.

5. L'outil d'échantillonnage FAO/OMS pour l'histamine est gratuit et disponible à l'adresse suivante: [www.fstools.org/histamine](http://www.fstools.org/histamine). [www.fstools.org/histamine](http://www.fstools.org/histamine)

6. En outre, différents outils et approches sont actuellement mis au point afin d'aider les pays à mettre en œuvre plus efficacement les recommandations, directives et normes du Codex en la matière.

**Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des denrées alimentaires**

7. Comme la Commission du Codex Alimentarius l'avait annoncé en 2012, la FAO a poursuivi ses travaux visant à mettre au point un outil d'évaluation des systèmes nationaux de contrôle des aliments, sur la base des lignes directrices CAC/GL 82-2013 «Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments» qui ont été récemment adoptées. En 2013, l'OMS a élaboré un outil d'évaluation des écarts centré sur les aspects des systèmes de sécurité sanitaire des aliments liés à la santé publique. Les deux organisations s'efforcent actuellement de combiner ces outils afin que les pays soient à même d'évaluer, de façon structurée, transparente et mesurable, la performance de leur système de sécurité sanitaire des aliments sur l'ensemble de la filière, de recenser les domaines dans lesquels il convient de renforcer en priorité les capacités, ainsi que de mesurer et d'évaluer les progrès accomplis au fil du temps. À cet effet, la complexité du système dans son ensemble est prise en compte et une approche multidisciplinaire nécessaire au bon fonctionnement d'un tel système est privilégiée.

8. Les pays pourront aussi se servir de l'outil à des fins d'autoévaluation ou solliciter l'aide de facilitateurs formés spécialement. L'outil n'est pas destiné à permettre à une entité extérieure ou à un partenaire commercial d'évaluer un pays donné ni de faire des comparaisons directes entre des pays.

Toutefois, les pays eux-mêmes peuvent décider de l'utiliser afin de démontrer leur performance, et ainsi favoriser le dialogue avec leurs partenaires commerciaux.

9. La FAO travaille actuellement avec des fonctionnaires chargés de la sécurité sanitaire des aliments afin d'appliquer cette approche et de la tester sur le terrain en Gambie, en Sierra Leone, au Maroc et en Zambie. Les résultats de ces expériences serviront à réviser la première version de l'outil et à mettre au point des indicateurs. Un essai conjoint FAO/OMS dans des conditions réelles devrait être effectué en Iran au cours du dernier trimestre 2014 ou du premier trimestre 2015.

### **Orientations de la FAO en matière de contrôle des denrées alimentaires importées fondé sur les risques**

10. Ces travaux ont débuté en 2012, sur la base des orientations formulées à ce sujet par le CCFICS (CAC/GL 47-2003 et autres textes pertinents). Plusieurs pays membres en développement ont indiqué qu'ils avaient besoin d'indications concrètes sur la manière d'appliquer l'approche fondée sur les risques au contexte particulier du contrôle des denrées alimentaires importées. Ces indications concernent les différents outils qu'il est possible d'utiliser et de combiner (par exemple, dans le pays d'origine des aliments importés, à la frontière ou dans le pays de destination) afin de procéder à des contrôles fondés sur les risques et d'optimiser l'emploi des ressources disponibles. Elles expliquent les différents principes du Codex applicables dans ce contexte en particulier et aident les pays à évaluer leur situation et leurs besoins propres. Elles doivent servir à élaborer au niveau des pays, au moyen d'un outil ou d'une combinaison de plusieurs, des approches et des programmes sur mesure qui soient adaptés aux besoins de chaque pays ou région. Les orientations de la FAO en la matière seront disponibles dans le courant du premier trimestre de 2015.

### **Prise de décisions de gestion des risques étayées par des faits en fonction de plusieurs critères**

11. La FAO continue d'élaborer des documents d'orientation et une méthodologie visant à aider les gestionnaires des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments à prendre des décisions et à élaborer des politiques fondées sur des éléments concrets. Des indications seront données concernant la collecte et l'analyse des données afin que les facteurs nationaux pertinents soient pris en compte pour une prise de décisions rationnelles et transparentes, facteurs allant de la santé publique à l'économie et des moyens d'existence à la sécurité alimentaire. L'un des fondements de ces travaux est la prise de décisions en fonction de plusieurs critères, afin de veiller à ce que les décisions relatives à la sécurité sanitaire des aliments tiennent compte de tous les critères pertinents et s'appuient sur un aperçu clair des coûts, et de comprendre les répercussions de ces décisions.

12. Afin que les orientations proposées soient utiles sur le plan pratique et à l'échelle mondiale, plusieurs activités sont mises en œuvre en parallèle. Deux études pilotes sont actuellement menées en Ouganda et en Thaïlande afin de tester l'application de l'analyse multicritères des décisions. En Ouganda, on a privilégié l'établissement des priorités en matière de sécurité sanitaire des aliments alors qu'en Thaïlande il s'agit de déterminer les options les plus efficaces en matière de gestion des risques dus à la présence de résidus de pesticides dans les fruits et légumes frais.

13. Les résultats de ces études pilotes seront examinés en même temps que les conclusions d'une réunion technique de la FAO sur les décisions et les politiques en matière de gestion des risques fondées sur des éléments concrets, qui s'est tenue en novembre 2013. Le projet de lignes directrices sera prêt d'ici à la fin de 2014, et sera ultérieurement testé et partagé avec un plus grand nombre de pays dans le cadre d'ateliers régionaux organisés en Afrique de l'Est et dans certains pays de la région Asie.

14. Les travaux sont réalisés avec l'aide du Programme «Amélioration de la gouvernance mondiale pour la réduction de la faim» financé par l'UE. De plus amples informations sont disponibles sur Internet à l'adresse: <http://www.foodsec.org/web/what-we-do/food-safety/overview/en/>.

### **Matériels d'orientation sur les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments: BPH et HACCP**

15. La FAO achève ses travaux sur un module de ressources destiné aux formateurs et concernant l'application des systèmes BPH et HACCP dans les entreprises agroalimentaires. Les documents sont publiés au fur et à mesure sur le site suivant <http://www.sp-lab.net/fao/GHP2014/>. Ces travaux ont été réalisés à la lumière des difficultés rencontrées par un certain nombre de petites entreprises moins développées pour mettre en place des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments appropriés, notamment les systèmes HACCP.

16. Le module de ressources comprendra les documents et les outils pertinents élaborés par les différents groupes du secteur public et du secteur privé et concernant les petites entreprises et celles moins développées. Lors de la récente Conférence HACCP - la voie à suivre (accueillie par le Ministère finlandais de l'agriculture et de la foresterie) un soutien s'est exprimé en faveur de l'élargissement de ces activités.

### **Travaux conjoints de la FAO et de l'OMS sur la gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments**

17. La FAO et l'OMS continuent d'aider les pays à gérer les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, y compris en publiant des documents d'orientation applicables dans le monde entier et qui font l'objet, au niveau national, d'un suivi visant le renforcement des systèmes et des capacités. Récemment, ces deux Organisations ont apporté des contributions techniques à des débats et initiatives portant sur les risques liés aux aliments d'origine animale, notamment sur le virus Ebola et la viande de brousse, le coronavirus du syndrome respiratoire du Moyen-Orient et le virus de la grippe aviaire. Les Philippines, Tonga et les Îles Salomon ont bénéficié d'une assistance technique sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments pendant les catastrophes naturelles (cyclones, inondations, etc.), en accord avec les orientations formulées par l'OMS.

18. Parmi les résultats obtenus en 2013, citons le renforcement des capacités des pays de se préparer aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'y réagir, l'amélioration des informations sur la sécurité sanitaire des aliments et leur échange entre les pays/zones, y compris moyennant le renforcement d'initiatives régionales, notamment en Asie. Un rapport annuel du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments sera publié sous peu.

### **Alerte rapide – systèmes d'alerte rapide utilisables dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments**

19. En octobre 2013, la FAO a convoqué une réunion d'experts mondiaux chargés de faire le point sur les systèmes de surveillance et les réseaux d'alerte rapide. Deux rapports techniques élaborés en prévision de ladite réunion seront disponibles en ligne sous peu. Ils portent respectivement sur les thèmes suivants: «Examen structuré et avis d'experts sur les systèmes d'alerte rapide applicables à la sécurité sanitaire des aliments» et «Perspectives et prévisions: aperçu des approches et applications possibles en matière de sécurité sanitaire des aliments». Il est ressorti de la réunion un message essentiel: il est nécessaire d'élaborer du matériel de formation afin d'aider les pays à évaluer, à concevoir et à hiérarchiser les activités relatives à la surveillance et à l'alerte rapide.

20. La FAO et le Bureau interafricain pour les ressources animales (BIRA) de l'Union africaine (UA) organisent actuellement un atelier régional concernant l'Afrique de l'Est, qui se tiendra en octobre 2014 au Kenya et portera sur l'amélioration des systèmes de surveillance et des réseaux d'alerte rapide dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. L'OMS et l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI) sont invitées à s'associer à cette manifestation, qui revêt une importance particulière dans le contexte de l'initiative de l'UA sur la sécurité sanitaire des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale.

### **Résistance aux antimicrobiens:**

21. En 2012, le Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR) a publié un document d'orientation fournissant un cadre aux États membres de l'OMS afin qu'ils puissent mettre en œuvre des programmes nationaux visant à suivre la résistance aux antimicrobiens tout au long de la filière alimentaire dans le cadre d'une approche intégrée qui favorise la collaboration transversale. Ce document peut être consulté à l'adresse suivante: [http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne\\_disease/agisar\\_guidance/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/agisar_guidance/en/index.html).

### **Activités régionales et nationales**

22. Parallèlement à la production d'outils, la FAO et l'OMS aident les autorités nationales à mettre en place des systèmes modernes de contrôle des aliments grâce à diverses activités de renforcement des capacités, y compris pour l'élaboration et la mise en œuvre de programmes d'inspection fondés sur l'analyse des risques.

23. Vous trouverez ci-après une liste énumérant certaines activités régionales et nationales pertinentes pour les travaux du CCFIS.

### **Afrique**

#### **Activités:**

- Cours de formation régionale FAO-Institut international des sciences de la vie sur l'évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments (Johannesburg, Afrique du Sud, 17 et 18 juin 2014);
- Formation régionale au Codex organisée par la FAO à Addis Abeba (Éthiopie, 15 et 16 mai 2014) au cours de laquelle cinq produits alimentaires ont été identifiés comme candidats possibles à évaluation sous réserve d'être présentés par le CCAFRICA en tant que nouvelle activité en vue de l'élaboration de normes régionales;

- Évaluations pilotes du nouvel outil d'évaluation du système national de contrôle alimentaire effectuées par la FAO: Zambie (octobre 2013 – mai 2014); Maroc (novembre 2013 – mars 2014); Gambie et Sierra Leone: en cours;
- Formation de recyclage organisée par le Global Food Infections Network de l'OMS sur la surveillance des maladies d'origine alimentaire en laboratoire destinée aux microbiologistes et aux épidémiologistes en Afrique de l'Ouest et dans certains pays d'Afrique centrale (Cameroun, octobre 2013).

### Projets

- L'OMS a appuyé l'élaboration de plans d'action nationaux dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments au Mali;
- Elle a aussi organisé une série de sessions de formation sur l'inspection des aliments fondée sur les risques, à l'intention des inspecteurs chargés des denrées alimentaires au Togo.

### Asie

#### Activités:

- Atelier régional destiné aux pays d'Asie sur l'hygiène et la sécurité sanitaire dans le commerce alimentaire de détail (Singapour, 12-14 septembre 2013) organisé par la FAO en collaboration avec l'Agence nationale de l'environnement (Singapour);
- Atelier de consultation régionale: le point sur l'application des BPF/HACCP en Asie (Bangkok, 23-25 juin 2014), organisé conjointement par la FAO et l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (Suisse);
- Atelier de formation régional sur le rappel des produits alimentaires et la traçabilité – application dans les contrôles nationaux de sécurité sanitaire des aliments (Chiang Mai, 15-17 février 2013) organisé par la FAO dans le cadre du projet (GCP/RAS/280/JPN);
- Atelier de formation régional sur la «Conception et l'évaluation des protocoles d'échantillonnage des mycotoxines» (programmé à Manille, Philippines, les 11 et 12 septembre 2014) qui doit être organisé par la FAO dans le cadre du projet GCP/RAS/280/JPN;
- Cours de formation régional (FAO): Renforcement des capacités en matière de collecte et de production de données en vue de l'analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments (Tokyo, Japon, 10-13 juin 2013) organisé par la FAO dans le cadre du projet GCP/RAS/280/JPN;
- Examen du cadre de contrôle des importations fondé sur les risques en Inde et atelier national - juin à septembre 2013;
- Atelier de formation national (FAO): «Renforcement de l'établissement des normes alimentaires et de la participation aux activités du Codex au Cambodge» (Phnom Penh, Cambodge, 19-21 février 2014);
- Atelier national destiné aux parties intéressées par les normes alimentaires et les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments en Indonésie: renforcement des activités de coordination (Indonésie, 29-30 avril 2014) organisé par la FAO;
- Atelier national destiné aux parties intéressées par les normes alimentaires et les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments en République démocratique populaire lao: renforcement des activités de coordination (République démocratique populaire lao, 9-11 juin 2014) organisé par la FAO;
- Réunion OMS sur le renforcement du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments et des systèmes nationaux de contrôle des aliments en Asie (Philippines, décembre 2013)

#### Publications:

- Manuel de formation: Implementing ASEANGAP in the fruit and Vegetable Sector: its Certification and Accreditation (FAO/RAP Publication 2014/02);
- Guidance on Hygiene and safety in Food Retail Sector (FAO/RAP Publication 2014/--);
- A Regional Guidance on Criteria for GMP/HACCP for Asian Countries (FAO/RAP Publication 2014/-- - à publier);
- Rapport de l'Atelier de formation de la FAO: Food Recall and Traceability-Application in National Food Safety Control (GCP/RAS/280/JPN Field Document No. 3/2014);

- Rapport de l'Atelier régional destiné aux pays d'Asie sur l'hygiène et la sécurité sanitaire dans le commerce alimentaire de détail (tenu du 12 au 14 septembre 2013 à Singapour);
- OMS - Améliorer la sécurité sanitaire des aliments moyennant le renforcement des systèmes d'inspection des aliments dans les pays de l'ASEAN – études de cas sur l'inspection et la certification.

### Projets

- FAO-GCP/RAS/280/JPN (Projet régional) – Appui du renforcement des capacités et de l'application des normes internationales de sécurité sanitaire des aliments dans les pays de l'ANASE;
- FAO-GCP/RAS/281/FRA (Projet régional) – Promotion du développement rural moyennant la mise en place d'indications géographiques au niveau régional en Asie;
- FAO-TCP/RAS/3501 (Projet régional) – Élaboration de normes et d'un programme en faveur de la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles (BPA) et de la certification dans les pays appartenant à l'ASACR;
- FAO-GCP/BGD/047/NET (Projet national) – Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments au Bangladesh;
- FAO-GCP/BGD/054/USA (Projet national) – Institutionnalisation de la sécurité sanitaire des aliments au Bangladesh pour une alimentation plus sûre;
- FAO-TCP/MYA/3401 (Projet national) – Renforcement des capacités visant à améliorer l'accès aux marchés pour le poisson et les produits de la pêche;
- FAO-TCP/NEP/3402 (Projet national) – Assistance aux politiques pour une chaîne d'approvisionnement agroalimentaire respectueuse de la biosécurité au service d'un accès amélioré aux marchés et de la sécurité alimentaire pour le secteur rural artisanal (Népal);
- FAO-MTF/NEP/068 (Projet national) – Renforcement des capacités sanitaires et phytosanitaires dans le domaine des exportations de gingembre grâce à des partenariats public-privé (Népal);
- FAO-UTF/LAO/018/LAO (Projet national) – Assistance technique à la poursuite de l'élaboration du cadre juridique relatif aux normes SPS dans la République démocratique populaire lao;
- FAO-TCP/BHU/3401 (Projet national) – Renforcement de la sécurité sanitaire et des normes concernant les denrées alimentaires au Bhoutan;
- FAO-TCP/MON/3401 (Projet national) – Renforcement des capacités en matière de mise en œuvre du Codex en Mongolie;
- FAO-UNJP/VIE/052/UNJ (Projet national) – renforcement, dans une optique commerciale, des capacités vietnamiennes en matière de mesures sanitaires et phytosanitaires – Amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des légumes frais par une approche fondée sur la chaîne de valeur;
- OMS-Assistance en matière d'inspection alimentaire (Chine);
- OMS-Aide à la définition des capacités essentielles des inspecteurs chargés de la sécurité sanitaire des aliments et élaboration d'un programme d'études de troisième cycle sur la sécurité sanitaire des aliments et renforcement des capacités au profit du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) en Mongolie;
- OMS-Pilotage de la surveillance en matière de résistance aux antimicrobiens dans le secteur aquacole au Viet Nam;

### Europe

#### Activités

- Atelier de formation FAO/OMS sur le renforcement des capacités en faveur d'une participation efficace des pays des Balkans aux travaux du Codex – financé par le Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui de la participation au Codex (Zagreb, Croatie, 4-6 juin 2013);
- Consultation régionale FAO/Comité de coordination du Codex pour l'Europe sur le renforcement des capacités d'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et sur la participation améliorée aux travaux du Codex (Pulawy, Pologne, 18 septembre 2013);
- Atelier de formation régionale FAO pour les pays de la CEI: «L'adhésion à l'OMC et les politiques agricoles» (Kiev, Ukraine, 12-14 novembre 2013);

- Atelier de formation FAO sur les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments, programmes préalables (BPF et BPH) et systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (Bishkek, Kirghizistan, 27-29 novembre 2013);
- FAO/BERD - Dialogue public-privé sur l'amélioration des normes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments en Géorgie (Tbilissi, 24 janvier 2014);
- Atelier de formation FAO sur les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments, programmes préalables (BPF et BPH) et systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (Douchanbé, Tadjikistan, 19-21 février 2014);
- Visite d'étude d'experts venus du Kirghizistan et du Tadjikistan dans des entreprises de transformation alimentaire, organisée par la FAO en collaboration avec le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage de la Turquie (Ankara, 28 avril – 2 mai 2014);
- Atelier régional FAO/OMS concernant le renforcement des capacités de communication sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (Budapest, Hongrie, 3-6 juin 2014);
- Atelier FAO/OMS organisé avant la réunion du CCEURO «Renforcement des capacités en faveur d'une participation efficace aux travaux du Codex, axé sur les aspects chimiques de la sécurité sanitaire des aliments», 29 septembre 2014, La Haye, Pays-Bas (en préparation);
- OMS-Réunion nationale sur la résistance aux antimicrobiens dans une optique de sécurité sanitaire des aliments, dont l'objectif est de clore, de présenter et de discuter les résultats d'un projet mené par l'AGISAR au Kosovo (Kosovo, mars 2014);
- OMS-Ateliers nationaux intersectoriels sur la sécurité sanitaire des aliments (Albanie, décembre 2013; Serbie, mai 2014).

#### Projets

- GCP/SEC/010/TUR - Renforcement des capacités des entreprises de transformation de denrées alimentaires et des pouvoirs publics en matière de gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments au Kirghizistan et au Tadjikistan (octobre 2013-février 2015);
- TCP/TUR/3501 – Renforcement des capacités du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage de la Turquie en ce qui concerne le cadre d'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments (août 2014-mars 2015);
- TCP/MOL/3402 – Renforcement du système de sécurité sanitaire des aliments dans la République de Moldova (juillet 2014-décembre 2015);
- GCP/RER/048/EST – Pleins feux sur le seigle (septembre 2014-mars 2015);
- Projet FAO-BERD (en préparation) - Géorgie: Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments moyennant le renforcement des capacités et l'évaluation du cadre juridique et commercial sur les indications géographiques (SIG) dans le secteur laitier;
- OMS- assistance au renforcement de l'infrastructure en matière de sécurité sanitaire des aliments en Albanie.

#### **Amérique latine**

##### Activités:

- Mission d'assistance technique au siège de Georgetown (Guyana), dans le contexte d'une coopération triangulaire, afin d'évaluer la situation en matière de sécurité sanitaire des aliments et de santé humaine et animale et de présenter les recommandations sur les prochaines étapes de l'organisation et de la gestion de l'Agence caribéenne de santé agricole et de sécurité sanitaire des aliments (FAO/AGCI, Guyana, avril 2013);
- Atelier régional sur les méthodes de détection et de recensement des agents pathogènes *Vibrio* spp. chez les mollusques bivalves (FAO/Institut international des sciences de la vie/Université de Kyoto/PSI, Chili, décembre 2013);
- Atelier: Stratégie nationale relative à l'information, l'éducation et la communication en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, axée sur les consommateurs (Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, Colombie, février 2014).

#### Projets

- TCPF/CUB/3401 - Aide à l'analyse et à la mise en œuvre d'une stratégie nationale sur l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments;

- Projet national UTF/CHI/033/CHI - Renforcement de la gestion de l'Agence chilienne de sécurité sanitaire des aliments (ACHIPIA): Des cours nationaux de formation en ligne ont été dispensés par l'intermédiaire d'un «núcleo de capacitación» afin de renforcer les systèmes d'inspection, de suivi et de contrôle (cours PIA 2013) Argentine et Chili, 27 mai – 19 août 2013); Atelier de formation: Assurance des résultats analytiques au profit de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, Chili, juillet 2013) ; Colloque national: «Aperçu mondial de l'analyse des risques» (Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, Chili, juillet 2013); Atelier concernant la communication sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, à destination des journalistes et des acteurs chargés de l'information (Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, Chili, décembre 2013); Atelier national: «Méthodologie pour la validation interne des techniques de tests microbiologiques applicables aux aliments» (Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, Chili, mars 2014); Atelier national: «Gestion des risques présentés par la chair de volailles atteintes de campylobactériose ou de salmonellose». (Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, Chili, juillet 2014);
- Projet national UTF/COL/039/COL - «Assistance technique au Ministère de la santé dans le processus de mise en œuvre de l'Observatoire de sécurité alimentaire et nutritionnelle et de la sécurité sanitaire des aliments»: Atelier national concernant l'inspection fondée sur les risques. (Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, Colombie, décembre 2013); des cours nationaux de formation en ligne ont été dispensés par l'intermédiaire d'un «núcleo de capacitación» afin de renforcer les systèmes d'inspection, de suivi et de contrôle (cours PIA 2014) (Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, Colombie, 10 mars – 2 mai 2014);
- Appui technique au projet visant la production de données sur les pesticides en Amérique latine (STDF/PG/436) au profit du renforcement des capacités régionales de satisfaire les exigences en matière de pesticides pour les exportations, sur la base des normes internationales (limites maximales de résidus établies par le Codex);
- Projet du PCT visant à aider le Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'élevage dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

### **Proche-Orient**

#### **2013 Émirats arabes unis, de mai à décembre 2013:**

- FAO-TCP/UAE/3401. Projet national. «*Promotion de la sécurité sanitaire des aliments dans les Émirats arabes unis*» (contenant des recommandations pour l'harmonisation des contrôles fondés sur les risques pour les procédures relatives aux importations et aux exportations alimentaires, appliquées dans les sept émirats). (Émirats arabes unis, mai à décembre 2013):
  - Élaboration d'un outil FFSI: *Federal Food Safety Index*, c'est-à-dire Indice fédéral de sécurité sanitaire des aliments (y compris les contrôles à l'importation et à l'exportation);
  - Élaboration d'un outil WAI: *Work Assessment Index*, soit un indice d'évaluation du travail permettant d'évaluer le mandat et les capacités de l'Autorité centrale compétente (y compris des recommandations pour le renforcement de son mandat en matière de contrôles fondés sur les risques pour les importations et les exportations alimentaires).
- OMS-Consultation régionale sur l'élaboration de directives relatives à la législation sur les denrées alimentaires (Jordanie, octobre 2013);
- OMS-Atelier de formation sur le renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments à Oman (Oman, décembre 2013);
- OMS-Consultation régionale sur la résistance aux antimicrobiens (Égypte, novembre 2013).

#### **2014 Émirats arabes unis, mai - décembre 2014: activités programmées**

- Bureau sous-régional de la FAO pour les États membres du Conseil de coopération du Golfe et le Yémen. Poursuite du soutien au projet national; activités d'appui et conseils en faveur du Ministère de l'environnement et de l'eau dans le processus de mise en œuvre de l'indice fédéral de sécurité sanitaire des aliments (y compris les procédures de contrôle des importations et des exportations fondées sur les risques pour les sept émirats). (Émirats arabes unis, de mai à juillet);
- Atelier national: «Harmonisation des contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments» (y compris contrôles des importations et des exportations fondés sur les risques). (Dubai, septembre);
- Atelier international FAO/OMS/Ministère de l'environnement et de l'eau (avec le soutien du Fonds fiduciaire du Codex pour la qualification des pays arabes du Proche-Orient). «Meilleures pratiques en

matière de gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments» (y compris contrôles des importations et des exportations fondés sur les risques). (Dubai, novembre).

### **Pacifique**

#### Activités:

- Examen FAO/OMS de la sécurité sanitaire du kava en tant que boisson à base d'eau;
- Évaluation FAO des besoins en matière de renforcement des capacités dans les Îles Salomon et à Tonga, formulation de projets de coopération technique visant à renforcer les capacités nationales de contrôle des aliments;
- Formulation par la FAO de projets en matière de sécurité sanitaire et d'inspection des aliments dans les Îles Marshall, à Nauru et à Kiribati.

#### Projets (en cours):

- FAO-TCP/MIC/3302: Renforcement du système de contrôle des aliments – la mise en œuvre de la seconde phase a été approuvée en juillet 2014;
- OMS-Assistance technique relative à la formation en matière d'inspection des aliments fondée sur les risques et fourniture de matériel d'inspection alimentaire à Palaos, en Papouasie-Nouvelle-Guinée, dans les Îles Salomon (achevé) et à Tonga (achevé).