



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Quarante-quatrième session

#### ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS

(Document établi par la FAO et l'OMS)

#### 1. Introduction

1.1 Le présent document a été établi par la FAO et l'OMS dans le but de donner des informations sur les principales activités menées afin d'aider les pays à renforcer leurs capacités en matière de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments (mises en œuvre par les sièges ou bureaux respectifs aux niveaux régional et national).

1.2 Le document est présenté principalement à des fins d'information, toutefois les retours sur les questions de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments sont les bienvenus, notamment les besoins des États Membres, qui devraient être pris en compte par la FAO et l'OMS lors de la planification des programmes de travail.

1.3 Le présent document porte sur les principales initiatives et activités mises en œuvre depuis la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius et est structuré comme suit:

- **PARTIE I:** Partenariat et collaboration de la FAO et de l'OMS visant à renforcer les capacités des États Membres dans le domaine de la sécurité sanitaire
- **PARTIE II:** Faits saillants des principales initiatives menées depuis la quarante-troisième session de la Commission
- **PARTIE III:** Orientation future
- **PARTIE IV:** Publications et outils élaborés récemment par la FAO et l'OMS

#### **PARTIE I: PARTENARIAT ET COLLABORATION DE LA FAO ET DE L'OMS VISANT À RENFORCER LES CAPACITÉS DES ÉTATS MEMBRES DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE**

2.1 La FAO et l'OMS sont les principales institutions spécialisées du système des Nations Unies chargées de s'occuper des questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des produits alimentaires. La complémentarité de leurs mandats leur permet de traiter diverses questions qui contribuent au renforcement de la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale et à la protection de la santé des consommateurs, l'OMS étant particulièrement compétente dans le domaine de la santé publique, qu'elle connaît étroitement, et la FAO étant capable d'apporter un grand nombre de solutions aux problèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la filière alimentaire. Certaines activités sont menées conjointement au niveau des pays, des régions ou dans le cadre de programmes mondiaux communs (avis scientifiques, réseau INFOSAN, Fonds fiduciaire du Codex, etc.), mais les deux organisations travaillent également indépendamment, en partenariat avec des administrations nationales, des industriels du secteur alimentaire, des producteurs primaires et d'autres acteurs pertinents à l'échelle nationale et internationale.

2.2 Les travaux de la FAO et de l'OMS en matière de renforcement des capacités appuient et promeuvent les activités du Codex. Ainsi, les deux organisations: i) aident les pays à renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle et de sécurité sanitaire des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale; ii) soutiennent le renforcement des capacités et des compétences techniques nécessaires pour participer plus efficacement à l'établissement des normes Codex; iii) élaborent toute une gamme d'outils d'orientation sur la base des textes pertinents du Codex de manière à transposer efficacement ces textes et à permettre aux pays de mieux les comprendre et de mieux les utiliser dans leur contexte; iv) facilitent le dialogue sur les politiques et les aspects techniques entre les pouvoirs publics et le secteur privé (agriculteurs et secteur agroalimentaire);

et v) encouragent les activités de production et de partage de données qui permettent d'obtenir une plus grande réserve d'informations issues d'un nombre accru de pays afin d'étayer la prise de décisions.

2.3 Afin d'obtenir des résultats pérennes au niveau des pays et d'assurer que les efforts donnent lieu à des changements durables, l'expérience a démontré qu'il était important que les activités de renforcement des capacités soient adaptées et prennent en compte le contexte national ou régional dans son ensemble (par exemple les priorités des parties prenantes concernées, notamment des autorités compétentes, l'environnement politique, les ressources financières et techniques disponibles, etc.). La formation est une composante essentielle du renforcement des capacités, mais les sessions de formation ponctuelles ne permettent pas toujours d'intégrer pleinement et correctement les «nouveaux apprentissages» dans les pratiques professionnelles des personnes formées.

#### Informations complémentaires

Pour plus d'informations sur les publications, les outils et les activités de la FAO et de l'OMS, consultez les pages suivantes:

**FAO:** <http://www.fao.org/food-safety/fr/>

**OMS:** <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety> (en anglais)

## PARTIE II: FAITS SAILLANTS DES PRINCIPALES INITIATIVES MENÉES DEPUIS LA QUARANTE-TROISIÈME SESSION DE LA COMMISSION

### 3.1 Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments de la FAO et de l'OMS

3.1.1 L'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments de la FAO et de l'OMS comprend cinq volumes et a été publié en anglais, arabe, espagnol, français et russe. Cet outil est disponible à l'adresse suivante:

- FAO <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca5334fr>
- OMS <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789241515719>

3.1.2 Cet outil permet aux États Membres d'évaluer, de manière structurée, transparente et mesurable, la performance de leur système de contrôle des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, de recenser les domaines prioritaires en matière de renforcement des capacités, et de mesurer et d'évaluer les progrès réalisés.

3.1.3 La FAO et l'OMS continuent d'aider les États Membres à utiliser l'outil, afin qu'ils évaluent leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments de façon structurée et mesurable. Les évaluations réalisées par la FAO au Malawi, au Soudan et en Tunisie en 2019 ont donné des résultats satisfaisants, et d'autres évaluations ont débuté à l'Émirat d'Abou Dhabi (EAU) et au Bélarus. Très bientôt, la FAO prévoit également de lancer des évaluations aux Bahamas, aux Émirats arabes unis, au Guyana et en Azerbaïdjan.

3.1.4 En vue de promouvoir la généralisation de leur outil d'évaluation, la FAO et l'OMS sont en train d'élaborer conjointement des dispositifs de diffusion.

### 3.2 Directives de la FAO pour l'inspection fondée sur les risques

3.2.1 Dans le cadre de la série Sécurité sanitaire et qualité des aliments, la FAO continue d'actualiser ses directives et d'en concevoir de nouvelles concernant l'inspection fondée sur les risques. Un des derniers documents de cette série s'intitule *Principles for risk-based meat inspection* (Principes pour l'inspection de la viande fondée sur les risques). Il est disponible en anglais à l'adresse <http://www.fao.org/3/ca5465en/ca5465en.pdf>. Une version arabe est également disponible sur le site web de la FAO.

3.2.2 Le *Manuel sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques (Risk based imported food control manual)* a été traduit en arabe, en chinois, en espagnol et en français et a été mis en ligne sur le site web de la FAO.

De plus, de nouvelles orientations sont en cours d'élaboration sur les sujets suivants:

- classification des risques associés aux entreprises du secteur alimentaire aux fins d'une meilleure planification des inspections;
- inspection du poisson fondée sur les risques (mise à jour d'une publication existante).

### **3.3 Indications pour concilier sécurité sanitaire des aliments et sécurité alimentaire**

3.3.1 Suite à la publication d'une note d'orientation présentant des considérations d'ordre politique relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de la série intitulée «Renforcer les politiques sectorielles pour améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition» (<http://www.fao.org/3/ca9476en/CA9476EN.pdf>), il est apparu que plusieurs questions devaient être prises en compte pour améliorer la cohérence des politiques. Il a notamment paru nécessaire de promouvoir une meilleure compréhension des compromis qui s'imposent afin de permettre aux responsables politiques de faire des choix éclairés. Une étude de cas est donc en cours dans l'objectif de documenter certaines combinaisons contaminants-produits dans les contextes de sécurité alimentaire dégradée.

### **3.4 Incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments: alerte rapide, préparation et intervention**

3.4.1 Le secrétariat du Réseau international FAO/OMS des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) continue de développer et de renforcer ce réseau et de développer les capacités de préparation et d'intervention en cas d'incidents de sécurité sanitaire des aliments. Chaque année, le secrétariat d'INFOSAN répond à plus de 100 incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments, en facilitant une communication rapide entre les membres du réseau de toutes les régions. En cas d'incidents de ce type, le secrétariat compte sur l'intervention rapide des points de contact d'urgence d'INFOSAN pour répondre aux demandes d'informations. Les renseignements diffusés par le réseau permettent aux membres du monde entier de prendre les mesures de gestion des risques qui conviennent pour empêcher les denrées alimentaires concernées de circuler et prévenir les maladies qu'elles pourraient causer.

3.4.2 INFOSAN a favorisé l'échange d'informations lors de 127 incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments en 2020, et lors de 140 incidents survenus jusqu'à présent en 2021. Cette progression traduit la confiance croissante qu'accordent les États Membres à ce réseau. Le secrétariat d'INFOSAN continue de publier tous les trimestres des résumés des activités du réseau, qui récapitulent les incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments et les nouvelles pour chaque période.

3.4.3 Toujours plus de membres ont rejoint INFOSAN durant l'exercice biennal 2018-2019, qui a connu une hausse de huit points, en particulier dans les régions Méditerranée orientale et Afrique; 89 pour cent des États Membres de l'OMS disposent désormais d'un point de contact d'urgence INFOSAN actif.

3.4.4 Les efforts visant à renforcer les partenariats avec les autorités et les réseaux régionaux ont été poursuivis avec notamment PulseNet International, le Réseau mondial d'alerte et d'action en cas d'épidémie (GOARN), le Réseau d'échange sur les risques émergents (EREN) de l'EFSA, le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) de l'Union européenne, la Communauté des pays de langue portugaise (CPLP), l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ASEAN), l'Agence caribéenne de santé publique (CARPHA), l'Organisation internationale régionale pour la protection des plantes et la santé animale (OIRSA) et l'Initiative arabe pour la sécurité sanitaire des aliments visant à faciliter les échanges (Arab SAFE).

3.4.5 Les connaissances des membres d'INFOSAN et leur capacité à participer activement au réseau et à intervenir efficacement en cas d'urgences liées à la sécurité sanitaire des aliments ont été renforcées dans le cadre de plusieurs séminaires en ligne organisés par le secrétariat d'INFOSAN en anglais, en espagnol, en français et en portugais, et de plusieurs ateliers de formation au niveau des pays.

3.4.6 En 2021, des exercices de simulation de situations d'urgence ont été réalisés en ligne en anglais, en espagnol, en français et en portugais pour les pays d'Afrique, d'Amérique et d'Asie. Ils s'adressaient aux points de contact d'urgence INFOSAN et aux points focaux nationaux du Règlement sanitaire international. Ces exercices visent à mettre à l'épreuve les mécanismes de coordination nationaux et internationaux et à améliorer la préparation pour intervenir lors de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

3.4.7 En 2020, des activités ont été menées pour renforcer INFOSAN au niveau régional, par exemple la septième réunion des membres américains qui s'est déroulée virtuellement avec l'aide des autorités argentines. Des séminaires régionaux ont également été organisés en ligne en vue d'améliorer la sensibilisation et l'engagement des membres d'INFOSAN dans les régions Afrique, Asie et Europe. Au niveau national, en 2020 et 2021, un exercice de simulation de second niveau a été mis au point par les points de contact d'urgence INFOSAN, les points focaux INFOSAN et les points focaux nationaux du Règlement sanitaire international afin de mettre à l'épreuve les mécanismes d'intervention actuels et de renforcer les capacités de gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

3.4.8 En juillet 2021, le secrétariat d'INFOSAN a lancé un nouveau site web destiné aux membres du réseau et proposant des fonctionnalités nouvelles ou améliorées permettant de faciliter la communication et le partage de l'information lors des incidents internationaux liés à la sécurité sanitaire des aliments. Le nouveau site web de la communauté INFOSAN compte plus de 600 membres dans plus de 190 pays membres de l'OMS et territoires connexes.

3.4.9 Bien qu'il ne s'agisse pas d'une maladie d'origine alimentaire, la covid-19 et la pandémie qu'elle a provoquée ont suscité un intérêt considérable et entraîné des demandes d'aide pour améliorer les capacités et la préparation aux situations d'urgence. Le secrétariat d'INFOSAN a organisé des ateliers aux niveaux national, régional et international dès mi-2020 et continue de le faire à intervalles réguliers.

3.4.10 Une initiative visant à organiser des sessions en groupes de travail INFOSAN sur des thèmes d'actualité a été lancée avec grand succès en 2020, et d'autres ateliers de ce type ont été demandés pour 2021. Les quatre thèmes abordés étaient: i) mesures de sécurité sanitaire des aliments supplémentaires dans le contexte de la pandémie de covid-19, ii) gestion des allergènes dans le commerce international des denrées alimentaires; iii) rappels d'aliments dans le cadre des échanges internationaux; et iv) communication de crise.

3.4.11 Le *Rapport d'activité 2018-2019* d'INFOSAN a été publié en septembre 2020<sup>1</sup>. Au cours de l'exercice biennal 2018-2019, le secrétariat d'INFOSAN a répondu à 162 incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments et facilité la communication et le partage d'informations importantes sur la sécurité sanitaire des aliments entre les membres du réseau. Les capacités nationales de gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été renforcées grâce à une série de séminaires en ligne et d'exercices de simulation proposés dans plusieurs langues. Le réseau a été mis en lumière à diverses occasions importantes comme la première Conférence internationale FAO/OMS/Union africaine (UA) sur la sécurité sanitaire des aliments qui s'est tenue à Addis-Abeba (Éthiopie) en février 2019, ou encore lors du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) organisé à Genève (Suisse) en avril 2019.

3.4.12 Le secrétariat d'INFOSAN, en collaboration avec l'Autorité responsable de l'agriculture et de la sécurité sanitaire des aliments d'Abou Dhabi (ADAFSA), a organisé la deuxième réunion mondiale d'INFOSAN du 9 au 11 décembre 2019 aux Émirats arabes unis, en présence de plus de 285 participants représentant 135 pays. Cette réunion visait à réunir les membres pour débattre des développements récents du réseau, renforcer les partenariats, partager des expériences et inspirer les futures actions d'INFOSAN. La communauté INFOSAN y a gagné en confiance et voit le réseau comme un appui fiable pour partager des informations et coopérer durant les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le rapport de cette réunion est disponible en anglais sur le site web d'INFOSAN (<https://www.who.int/publications/i/item/9789240003934>).

3.4.13 Le nouveau *Plan stratégique du secrétariat d'INFOSAN 2020-2025* (<http://www.fao.org/3/ca6988fr/ca6988fr.pdf>) a été publié à l'automne 2019 et présenté lors de la deuxième réunion mondiale d'INFOSAN. Ce document décrit les objectifs et la méthodologie du processus de planification stratégique, fait le point sur l'historique, la situation actuelle et les facteurs contextuels qui jouent sur les activités d'INFOSAN, et se termine sur une description des six objectifs stratégiques qui détaille les principaux défis à relever et les actions à mener par le secrétariat du réseau pour répondre à ces objectifs.

3.4.14 Le nouveau *Guide à l'usage des Membres d'INFOSAN* et son annexe (modèle de communication INFOSAN/RSI) ont été publiés en 2020 et sont disponibles en arabe, anglais, espagnol, français et russe. Le guide constitue une référence pratique pour les membres d'INFOSAN, puisqu'il donne un aperçu global des aspects opérationnels du réseau pour ce qui touche la communication autour des incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments. Le document complet est disponible sur le site web d'INFOSAN: (<https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240000230>).

3.4.15 En avril 2019, le Centre mixte FAO/AIEA (Agence internationale de l'énergie atomique) a commencé l'exécution d'un projet intitulé «Enhancing Capacity in Member States for Rapid Response to Food Safety Incidents and Emergencies» (Renforcer les capacités des États Membres pour intervenir rapidement lors d'incidents et de situations d'urgence liés à la sécurité sanitaire des aliments). Ce projet, financé dans le cadre de l'Initiative sur les utilisations pacifiques (PUI) de l'AIEA, s'étendra sur trois à quatre années dans le but de promouvoir la coopération au sein des réseaux de laboratoires de sécurité sanitaire des aliments et de favoriser une intervention rapide lors d'incidents ou de situations d'urgence dans ce domaine susceptibles

---

<sup>1</sup> <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240006911>.

d'affecter la santé humaine, les animaux et le commerce. Les grands volets du projet sont l'élaboration de méthodes d'analyse rapides et peu coûteuses pour détecter et contrôler les contaminants alimentaires, l'authenticité des aliments, la vérification de l'origine et le transfert de ces méthodes aux États Membres au moyen de formations et de publications. En raison des restrictions liées à la covid-19, deux formations ont dû être reportées et converties sous forme virtuelle avant de finalement avoir lieu en décembre 2020 et juin 2021. Elles portaient sur la détection et le contrôle des contaminants organiques dans les aliments (aspects théoriques et aspects pratiques en laboratoire). Vingt-quatre participants venus de 24 pays ont assisté à chacune de ces formations. Des formations virtuelles sont prévues en août 2021 sur l'utilisation des techniques d'établissement d'empreintes et de profils afin de déterminer l'origine et l'authenticité des aliments, puis en octobre 2021 sur l'utilisation de techniques faisant appel à des isotopes stables pour déterminer l'origine et l'authenticité des aliments.

### 3.5 Stratégie mondiale interinstitutions FAO-AIEA-COI-OMS relative à la ciguatera

3.5.1 La question de l'intoxication alimentaire due à la ciguatera a été soulevée à la onzième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) en 2017, lequel est convenu de demander des avis scientifiques à la FAO et à l'OMS afin de pouvoir définir les options de gestion des risques qui conviennent. En réponse à cette demande, la FAO et l'OMS ont organisé une réunion d'experts du 19 au 23 novembre 2018 à Rome. En dépit de connaissances largement lacunaires concernant l'intoxication due à la ciguatera, il était urgent de répondre à certains besoins en termes de gestion des risques et de recherche. Les principaux besoins en matière de gestion des risques concernaient la définition de protocoles clairs permettant d'éviter de consommer des poissons contaminés avant tout destinés aux populations locales et aux touristes, mais aussi aux consommateurs de poissons importés depuis certaines zones. Parmi les mesures figuraient un programme d'information et de sensibilisation bien défini, ainsi que des efforts pour déterminer clairement la répartition géographique des ressources halieutiques et des organismes responsables ainsi que la présence et la concentration des ciguatoxines dans les différents tissus et parties de l'anatomie des poissons touchés. Sur le front de la recherche, le principal enjeu concernait les méthodes de détection, à la fois pour le dépistage et l'analyse, et la nécessité d'instaurer un programme stable pour établir des normes analytiques. Le rapport de la réunion d'experts FAO-OMS sur l'intoxication alimentaire due à la ciguatera est disponible en anglais sur les sites web respectifs de ces organisations<sup>2</sup>.

3.5.2 À partir du rapport susmentionné, la FAO, l'AIEA et la Commission océanographique intergouvernementale (COI) de l'UNESCO ont mis au point un cours de formation en ligne sur le suivi et la prévention de l'intoxication due à la ciguatera, disponible en anglais à l'adresse: <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648>. Ce cours est destiné aux autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments et de la pêche, aux responsables politiques, aux médecins et aux gestionnaires des questions de santé. Il s'adresse aussi aux formateurs et aux étudiants qui s'intéressent à l'intoxication due à la ciguatera ainsi qu'aux travailleurs des secteurs de la pêche et de la transformation du poisson.

### 3.6 Activités de la FAO relatives au contrôle sanitaire des mollusques bivalves

3.6.1 Depuis une soixantaine d'années, le commerce international est le principal moteur de la croissance rapide de la production de mollusques bivalves, passée de près d'un million de tonnes en 1950 à 17,3 millions de tonnes en 2018. D'après les données statistiques de la FAO, la valeur à l'exportation de ces produits avait atteint 4,26 milliards d'USD en 2018. Cependant, très peu de pays ont instauré des programmes pour contrôler efficacement les mollusques bivalves.

3.6.2 Les représentants de quinze principaux pays producteurs et importateurs de mollusques bivalves qui ont participé au deuxième atelier international sur la qualité sanitaire des mollusques (Application of Sanitary Surveys, 24-28 septembre 2012, Newport [États-Unis]) ont souligné la nécessité d'élaborer des directives internationales pour la mise en œuvre de programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves, en phase avec la section 7 du Code d'usages du Codex pour le poisson et les produits de la pêche. Le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP), à sa trente-troisième session, ainsi que le Sous-comité du commerce international du Comité des pêches de la FAO se sont déclarés favorables à l'élaboration de directives internationales par la FAO et l'OMS.

3.6.3 Les Directives techniques sur les problématiques liées aux zones de production dans le cadre de l'élaboration des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves<sup>3</sup> FAO-OMS ont été élaborées par

<sup>2</sup> <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca8817en/>, <https://apps.who.int/iris/handle/10665/332640>.

<sup>3</sup> *Technical guidance for the development of the growing area aspects of bivalve mollusc sanitation programmes*: <http://www.fao.org/documents/card/es/c/ca1213en/>.

une équipe de spécialistes internationaux représentative des différentes régions et pratiques de production des mollusques bivalves. Elles ont été mises en œuvre à titre pilote dans plusieurs pays.

3.6.4 Ces directives servent de fondement à l'élaboration d'un cours de formation en ligne FAO-Cefas (Centre pour les sciences de l'environnement, de la pêche et de l'aquaculture) sur le contrôle sanitaire des bivalves, composé de trois modules. Le premier module, qui porte sur le profil de risques des zones de production conchylicole (<https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>), et le deuxième, sur l'évaluation de la qualité des zones de production conchylicole (<https://elearning.fao.org/course/view.php?id=629>), sont disponibles en ligne. Le troisième module est en cours d'élaboration. Ce cours s'adresse aux responsables politiques, aux spécialistes du développement et aux gestionnaires de programme, aux experts et chercheurs du secteur, aux conchyliculteurs, aux formateurs et aux agents de vulgarisation.

3.6.5 Au cours des deux dernières années, la FAO, en collaboration avec son Centre de référence pour le contrôle sanitaire des mollusques bivalves placé sous l'égide du Cefas<sup>4</sup>, a réalisé plusieurs activités de renforcement des capacités d'orientation concernant les protocoles de laboratoire pertinents, l'accréditation et le recours aux méthodes d'analyse des mollusques bivalves.

3.6.6 L'absence d'orientations sur le suivi des biotoxines pour l'élaboration de programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves a été soulignée lors des différentes activités de renforcement des capacités menées au cours des deux dernières années dans ce domaine. La FAO estime utile de compléter cet effort, et elle est en train de définir des directives sur le suivi des biotoxines afin d'aider les pays à produire des mollusques bivalves sains et de favoriser le commerce de ces produits importants.

### 3.7 Plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés

3.7.1 La Plateforme de la FAO sur les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés (<http://www.fao.org/gm-platform>) est une plateforme en ligne simple qui permet de partager des informations sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné, conformément aux *Directives du Codex pour la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombiné* (CAC/GL 45-2003, annexe III adoptée en 2008). Elle permet également d'appliquer efficacement des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments en cas de présence à faible concentration de matériel végétal à ADN recombiné dans les aliments.

3.7.2 La plateforme héberge actuellement 1 625 fichiers de données nationales sur l'évaluation de la sécurité sanitaire de produits destinés à l'alimentation humaine ou animale issus d'organismes génétiquement modifiés, communiqués par 179 membres du Codex. Vingt-cinq de ces membres, dont l'Union européenne, partagent activement et régulièrement leurs données et informations. Tous les membres du Codex sont invités à désigner leurs points focaux et à partager les données pertinentes pour répondre aux besoins dégagés dans les directrices du Codex mentionnées précédemment. Les questions et les observations éventuelles peuvent être adressées à [GM-Platform@fao.org](mailto:GM-Platform@fao.org).

### 3.8 Travaux de la FAO et de l'OMS sur le séquençage du génome entier

3.8.1 La FAO contribue à un réseau technique informel visant à mettre en commun des informations, des connaissances et des expériences sur l'utilisation de la technologie du séquençage du génome entier dans le cadre de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Les pays participants sont le Bangladesh, le Bhoutan, le Botswana, la Chine, l'Égypte, le Ghana, l'Inde, l'Iran (République islamique d'), Maurice, la Mongolie, le Mozambique, la Namibie, les Philippines, Singapour, le Soudan, la Tanzanie, la Thaïlande et le Viet Nam. Veuillez écrire à l'adresse [WGS@fao.org](mailto:WGS@fao.org) pour rejoindre le réseau.

3.8.2 La FAO et ses partenaires institutionnels tels que l'OMS et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) apportent leur soutien à des initiatives techniques à but non lucratif dans le domaine du séquençage du génome entier et de la sécurité sanitaire des aliments, par exemple Global Microbial Identifier (GMI) et PulseNet International. La FAO fait partie du comité directeur de GMI afin de veiller à ce que tous les pays, y compris les pays en développement et les pays en transition, bénéficient de cette technologie à fort potentiel pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. PulseNet International est un réseau mondial de laboratoires dans le domaine de la surveillance des maladies d'origine alimentaire et de la détection des foyers épidémiques. Ce réseau international se donne pour objectif de remplacer les méthodes traditionnelles en

<sup>4</sup> Les programmes de travail et les rapports annuels du Centre de référence de la FAO sont disponibles en anglais à l'adresse suivante:

<https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/>.



faveur d'un recours normalisé au séquençage du génome entier pour identifier et classer les sous-catégories de pathogènes bactériens d'origine alimentaire.

3.8.3 L'OMS a mis au point un document d'orientation au niveau national intitulé *Whole Genome Sequencing as a Tool to Strengthen Foodborne Disease Surveillance and Response* (Le séquençage du génome entier comme outil de renforcement de la surveillance et de la lutte contre les maladies d'origine alimentaire), qui doit paraître en 2021. Cette ressource vient s'ajouter à deux publications antérieures: *Strengthening surveillance of and response to foodborne diseases*<sup>5</sup> (Renforcer la surveillance et la lutte contre les maladies d'origine alimentaire, publié en 2017) et *Whole genome sequencing for foodborne disease surveillance*<sup>6</sup> (Le séquençage du génome entier au service de la surveillance des maladies d'origine alimentaire, publié en 2018). Ces outils visent à renseigner les pays sur l'utilisation des technologies de séquençage dans les dispositifs nationaux de surveillance des maladies d'origine alimentaire et à leur fournir des indications sur la façon dont ces technologies peuvent être adaptées et mises en œuvre dans les pays de manière à améliorer les systèmes de surveillance existants, en fonction des capacités variables au plan national. L'OMS siège au comité directeur de GMI et contribue à ses activités, notamment les initiatives soutenant l'application des techniques de séquençage pour améliorer les systèmes alimentaires ainsi que la surveillance et la détection des maladies d'origine alimentaire.

3.8.4 Par le truchement d'INFOSAN, les États Membres de la FAO et de l'OMS ont été encouragés à se saisir du séquençage du génome entier comme outil de surveillance et d'analyse des foyers de maladies d'origine alimentaire sur le plan international. Les épidémies survenues récemment montrent que les États Membres partagent toujours plus d'informations en matière de séquençage du génome entier les uns avec les autres. Ces partages en temps réel de données de séquençage ont permis d'identifier la source de plusieurs épidémies d'origine alimentaire d'ampleur internationale et donc d'appliquer sans retard des mesures de gestion des risques qui ont empêché la circulation internationale des denrées contaminées. Grâce à INFOSAN, les pays peuvent continuer à mutualiser les connaissances et les solutions éprouvées concernant le recours au séquençage du génome entier pour améliorer les interventions en cas de situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

### 3.9 Directives sur la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et la covid-19

3.9.1 La FAO et l'OMS ont élaboré des notes d'information et d'autres ressources pertinentes en fonction de leur domaine d'expertise respectif<sup>7</sup> afin d'aider à la gestion de ces enjeux en contexte pandémique. La FAO et l'OMS, en étroite collaboration avec le secrétariat du Codex, ont conçu des directives relatives à la covid-19 et à la sécurité sanitaire des aliments destinées aux autorités nationales compétentes. La FAO a mis à jour le document d'orientation sur la covid-19 et la sécurité sanitaire des aliments destiné aux entreprises du secteur alimentaire<sup>8</sup>.

3.9.2 La FAO et le secrétariat du Codex ont également élaboré trois affiches concises récapitulant dix points essentiels à connaître concernant la covid-19 et la sécurité sanitaire des aliments, en ciblant respectivement les entreprises du secteur alimentaire, les autorités nationales compétentes et les consommateurs<sup>9</sup>. Enfin, la FAO a mis au point des documents d'orientation relatifs à l'impact de la covid-19 sur la sécurité alimentaire et la nutrition<sup>10</sup>, à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires<sup>11</sup> et au maintien d'une alimentation saine dans le contexte pandémique<sup>12,13</sup>.

3.9.3 La page web «#HealthyAtHome: manger sainement»<sup>14</sup> a été mise en ligne. Elle contient des conseils de sécurité sanitaire des aliments et une vidéo intitulée «5 keys to safer food» (Cinq principes pour des aliments plus sûrs). Une note d'information sur l'alimentation saine intitulée «Healthy diets to maintain nutritional well-being during the covid-19 pandemic» (Une alimentation saine pour préserver son bien-être

<sup>5</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/strengthening-surveillance-of-and-response-to-foodborne-diseases>.

<sup>6</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/whole-genome-sequencing-for-foodborne-disease-surveillance>.

<sup>7</sup> <http://www.fao.org/2019-ncov/fr/>; <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

<sup>8</sup> <https://doi.org/10.4060/cb6030en>.

<sup>9</sup> <http://www.fao.org/3/ca8947fr/ca8947fr.pdf>; <http://www.fao.org/3/ca8798fr/ca8798fr.pdf>;

<http://www.fao.org/3/ca8883fr/ca8883fr.pdf>.

<sup>10</sup> <http://www.fao.org/policy-support/tools-and-publications/resources-details/en/c/1287907/>.

<sup>11</sup> <http://www.fao.org/3/ca9056fr/ca9056fr.pdf>.

<sup>12</sup> <http://www.fao.org/publications/card/fr/c/CA8380FR>.

<sup>13</sup> <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9512en>.

<sup>14</sup> <https://www.who.int/fr/campaigns/connecting-the-world-to-combat-coronavirus/healthyathome/healthyathome---healthy-diet>.

nutritionnel pendant la pandémie de covid-19) sera bientôt publiée. Elle récapitulera les principaux contenus et messages sur l'alimentation saine qui figurent dans les directives de l'OMS et dans d'autres documents de l'OMS déjà publiés. L'OMS évalue actuellement les perturbations dues à la covid-19 qui touchent les services de santé, notamment en ce qui concerne la vaccination, les maladies non transmissibles, la santé mentale et les services de santé essentiels. Ces enquêtes sur la situation ont lieu tous les trimestres. Le deuxième cycle de l'enquête nationale sur la santé sexuelle, génésique, de la mère, du nouveau-né, de l'enfant et de l'adolescent et sur la continuité des services de santé essentiels pendant la pandémie de covid-19 (entre janvier et mars 2021) a été publié<sup>15</sup>. Il contient des informations sur la gestion des cas de malnutrition modérée ou sévère ainsi que des services de santé associés à la nutrition, par exemple des soins prénataux ou postnataux pour les mères et les nouveau-nés. L'OMS a publié un tableau de bord permettant de surveiller la continuité des services de santé essentiels pendant la pandémie en fonction des pays et des régions<sup>16</sup>. Un module comportant un questionnaire sur la nutrition est en train d'être mis au point pour le troisième cycle de l'enquête nationale.

Une série de questions et réponses concernant la grossesse<sup>17</sup>, l'allaitement<sup>18</sup> et la sécurité sanitaire des aliments du point de vue des consommateurs<sup>19</sup>, des autorités compétentes<sup>20</sup> et des entreprises du secteur<sup>21</sup> ont été compilées. Une page consacrée aux questions courantes sur les vaccins contre la covid-19 et l'allaitement est en cours d'élaboration en partenariat avec IFE Core Group, l'UNICEF et l'USAID. Elle s'appuie sur les recommandations temporaires établies par le Groupe stratégique consultatif d'experts (SAGE) sur la vaccination.

Pendant la pandémie de covid-19, l'OMS et la FAO ont publié deux documents d'orientation sur la sécurité sanitaire des aliments:

- Covid-19 et sécurité sanitaire des aliments: orientations pour les autorités compétentes responsables des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments<sup>22</sup>
- Covid-19 et sécurité sanitaire des aliments: orientations pour les entreprises du secteur alimentaire<sup>23</sup>

L'OMS, en collaboration avec l'OIE et le Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE), a publié le document suivant:

- Réduction des risques pour la santé publique associés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels<sup>24</sup>

3.9.4 En avril puis en mai 2021, la FAO et la World Union of Wholesale Markets ont organisé deux ateliers en ligne visant à pointer les défis que doivent surmonter les marchés de gros latino-américains et asiatiques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

3.9.5 Les bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS en Europe et en Asie centrale mettent la dernière main à un document d'information commun sur le contrôle sanitaire des aliments et sur la gestion des risques connexes dans les territoires concernés pendant la pandémie de covid-19, du point de vue des gouvernements, des entreprises du secteur alimentaire et des consommateurs.

3.9.6 L'OMS/Europe a conçu un document d'orientation régional pour que les marchés alimentaires traditionnels de la région proposent des denrées saines et sans danger. Conformément à l'approche «Un monde, une santé», ces orientations présentent une démarche progressive pour mettre en œuvre des initiatives en faveur de denrées saines et sans danger et ainsi promouvoir la sûreté et la salubrité des marchés alimentaires traditionnels.

3.9.7 L'Organisation panaméricaine de la santé (OPS) a élaboré un guide régional visant à prévenir la propagation de la covid-19 sur les marchés alimentaires traditionnels et à garantir la sécurité des travailleurs, distributeurs et consommateurs de ces filières pendant la pandémie. Ce guide doit aider à sécuriser les

<sup>15</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-EHS-continuity-survey-2021.1>.

<sup>16</sup> <https://www.who.int/teams/integrated-health-services/monitoring-health-services/national-pulse-survey-on-continuity-of-essential-health-services-during-the-covid-19-pandemic/dashboard>.

<sup>17</sup> <https://www.who.int/fr/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-pregnancy-and-childbirth>.

<sup>18</sup> <https://www.who.int/fr/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-breastfeeding>.

<sup>19</sup> <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-safety-for-consumers>.

<sup>20</sup> <https://www.who.int/fr/news-room/q-a-detail/questions-relating-to-food-safety-authorities>.

<sup>21</sup> <https://www.who.int/fr/news-room/q-a-detail/questions-relating-to-food-businesses>.

<sup>22</sup> [https://www.who.int/fr/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety\\_authorities-2020.1](https://www.who.int/fr/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1).

<sup>23</sup> <http://www.fao.org/3/ca8660fr/CA8660FR.pdf>.

<sup>24</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Food-safety-traditional-markets-2021.1>.



activités des foires et marchés alimentaires pendant que sévit la covid-19, et il formule des recommandations pour réduire la transmission du virus SARS-CoV-2<sup>25</sup>.

3.9.8 Le Centre panaméricain de la fièvre aphteuse (PANAFTOSA-OPS) a conçu des infographies en anglais, espagnol et portugais afin de promouvoir les bonnes pratiques d'hygiène et la distanciation sociale tout au long de la chaîne de valeur alimentaire, dans le but de prévenir la propagation du virus SARS-CoV-2. Ces infographies s'adressent aux travailleurs du secteur primaire, aux entreprises du secteur alimentaire, aux producteurs d'aliments et aux transporteurs en communiquant des messages et des directives d'ordre général sur la manière de réagir aux cas positifs de covid-19 dans ce domaine<sup>26</sup>.

3.9.9 Le PANAFTOSA-OPS a relancé un cours en ligne en anglais et en espagnol destiné aux personnes qui manipulent les produits alimentaires. Ce cours a permis de mieux faire connaître les bonnes pratiques d'hygiène au sein des entreprises du secteur alimentaire du continent et au-delà. Il s'est révélé particulièrement utile durant la pandémie, et certains pays américains l'ont adopté pour certifier les entreprises de la filière. Une version portugaise du cours a été ajoutée récemment. Des traductions française et néerlandaise sont en cours d'élaboration<sup>27</sup>.

3.9.10 Le PANAFTOSA-OPS a élaboré des infographies sur les restrictions et les allergies alimentaires en anglais, espagnol et portugais afin de sensibiliser à ces concepts, mal compris du grand public<sup>28</sup>.

### **3.10 Activités liées au Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC)**

3.10.1 La FAO et l'OMS offrent leur expertise technique au groupe de travail du FANDC s'agissant d'examiner les propositions de projets et leur exécution, de coordonner l'aide au renforcement des capacités des organismes chargés du développement, de débattre des pratiques novatrices et de coopérer avec les groupes professionnels du FANDC concernant notamment la certification électronique et les partenariats public-privé, les bonnes pratiques réglementaires dans le cadre de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS), ou le cadre modélisant les répercussions sur la santé des mesures visant les marchés au niveau des pays. Les bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS participent activement à la mise en œuvre de plusieurs projets FANDC dans leurs régions.

3.10.2 Au Mali, le projet PG-611 (MTF/MLI/063/STF), lancé en juillet 2021, contribuera à renforcer la sécurité sanitaire des aliments dans la filière du poisson fumé. En effet, un projet FANDC antérieur (PG-303) mené par la FAO avec l'appui technique de l'OMS (MTF/RAF/487/STF) a établi que le poisson fumé-séché était la principale source d'exposition de la population aux résidus de pesticides (chlorpyrifos) et aux hydrocarbures aromatiques polycycliques. On attend que les parties prenantes nationales choisissent et appliquent les options de gestion adaptées pour réduire notablement les risques et promouvoir des pratiques équitables dans le commerce des aliments. Le nouveau projet s'intitule «Promotion des normes et codes d'usages du Codex Alimentarius notamment dans la filière poisson fumé et documentation de potentiels effets positifs sur la sécurité des aliments dans d'autres filières au Mali» et sera mis en œuvre jusqu'en 2024.

3.10.3 Concernant la crise liée à la covid-19, l'OMS a participé à une série de séminaires en ligne FANDC et fourni de nouvelles orientations sur la maladie et la sécurité sanitaire des aliments qui s'adressent aux entreprises du secteur alimentaire et aux autorités compétentes.

3.10.4 Une réunion virtuelle réunissant le Codex, la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), l'OIE et le FANDC s'est tenue en marge du pré-sommet du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, le 27 juillet 2021, sur le thème «Promoting sustainable food systems: the role of international standards» (Promouvoir des systèmes alimentaires durables: rôle des normes internationales).

3.10.5 La FAO met en œuvre deux projets FANDC dans la région Asie et Pacifique, mais ces efforts ont beaucoup souffert de la pandémie de covid-19. Aux Îles Salomon, le projet MTF/SOI/003/STF vise à renforcer les capacités des laboratoires nationaux de la santé publique à fournir des services d'analyse microbiologique permettant aux exportateurs de produits de la mer d'accéder aux marchés. L'objectif initial était de les aider à obtenir la certification ISO 17025, mais en raison de la pandémie il a fallu revoir cette ambition à la baisse et faire un premier pas dans cette direction tout en donnant aux laboratoires les capacités de proposer aux

<sup>25</sup> <https://iris.paho.org/handle/10665.2/53315>.

<sup>26</sup> <https://www.paho.org/en/panaftosa>.

<sup>27</sup> <https://www.campusvirtualsp.org/pt-br/curso/treinamento-virtual-para-manipuladores-de-alimentos-portugues-2020>.

<sup>28</sup> <https://www.paho.org/en/panaftosa>.

entreprises locales et aux institutions publiques des services d'analyse microbiologique de l'eau et des produits alimentaires qui soient validés et fiables. Le projet MTF/INF/198/STF est en cours d'exécution dans la chaîne de valeur des épices afin de répondre aux principaux problèmes de sécurité sanitaire rencontrés par les diverses épices indiennes, par exemple la contamination microbienne, les quantités excessives de résidus de pesticides, la contamination par les mycotoxines et le manque de sensibilisation à l'égard des bonnes pratiques agricoles (BPA) et des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) aux différentes étapes de la production, du prétraitement et de la commercialisation.

3.10.6 Au Kirghizistan, le projet STDF/PG/569 soutient le secteur des fruits et légumes en renforçant les capacités techniques des producteurs et des transformateurs de produits alimentaires ainsi que les capacités des inspecteurs à fournir des orientations et à vérifier les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire dans ces filières. Dans ce cadre, un système de formation centralisé et normalisé comportant quatre niveaux de compétences est en cours d'élaboration dans le but de former des conseillers en gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

3.10.7 Au Tadjikistan, le projet STDF/PG/447 apporte une aide technique au Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CFS) afin de renforcer le système officiel de réglementation et de contrôle visant les abricots et le miel. Ce projet est mis en œuvre avec le concours du Centre du commerce international.

3.10.8 En Amérique latine, la proposition de projet STDF/PPG/716 doit contribuer à poser les fondements d'un projet plus vaste de programme de renforcement des capacités d'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments en Amérique. Cette proposition est réalisée conjointement par le PANAFTOSA-OPS et la FAO.

### **3.11 Projet régional de formation de la FAO visant à renforcer les capacités d'évaluation des risques sanitaires liés aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments**

3.11.1 La FAO met en œuvre un projet financé par la France (GCP/RLA/228/FRA-F) dont l'objectif est de renforcer les capacités d'évaluation des risques sanitaires des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments en Amérique latine et aux Caraïbes. Les pays concernés par le projet sont: Argentine, Barbade, Brésil, Chili, Costa Rica, Guyana et Mexique. Le Siège et le Bureau régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes de la FAO travaillent de concert sur le projet et ont, au cours des mois écoulés, organisé une série de séminaires en ligne réunissant des représentants de ces pays afin qu'ils puissent:

- Mieux connaître et comprendre comment les résidus de médicaments vétérinaires sont évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), comment ces évaluations contribuent à l'établissement de limites maximales de résidus (LMR) dans le Codex, et quelles sont les données essentielles à communiquer pour que le JECFA puisse faire ses évaluations.
- Établir comment choisir les composés importants pour leurs systèmes de production qui ont une chance raisonnable d'être validés par le JECFA.
- Identifier les composés susceptibles d'être soumis au JECFA pour évaluation.
- Ce projet devrait faciliter la contribution des pays participants aux travaux du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVD). Si la pandémie et la situation internationale (sur le plan sanitaire et en termes de voyages) le permettent, un atelier final en vis-à-vis se tiendra dans la région fin 2022.

### **3.12 Outil FAO/OMS de dissémination de données individuelles de consommation alimentaire au niveau mondial (FAO/WHO GIFT)**

3.12.1 FAO/WHO GIFT est une plateforme innovante dans laquelle les données qualitatives de consommation alimentaire individuelles (IQFC) sont présentées sous forme de graphiques faciles à comprendre par des non-spécialistes affichant la consommation et la nutrition par âge et par sexe. Le public spécialisé souhaitant procéder à ses propres analyses peut aussi y ventiler la totalité des microdonnées. La plateforme est accessible à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/fr/>.

3.12.2 Les données IQFC sont essentielles dont le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, et parmi les principaux destinataires de la plateforme figurent les spécialistes de ces questions, qui ont besoin de ce type de renseignements pour effectuer des évaluations fines de l'exposition aux produits chimiques présents dans les aliments. Il est en particulier important d'harmoniser les données IQFC afin d'améliorer la cohérence et la fiabilité des évaluations de l'exposition alimentaire, qui constituent une étape cruciale pour établir des limites de protection adaptées pour les agents microbiologiques ou chimiques présents dans les produits alimentaires. Des efforts de renforcement des capacités axés sur l'importance de ces données pour comprendre la sécurité sanitaire des aliments sont en cours en 2021 en République démocratique populaire

lao, et d'autres sont prévus au Nigéria et au Kenya. Ces formations ont plusieurs objectifs: présenter les utilisations possibles de FAO/WHO GIFT pour analyser la sécurité sanitaire des aliments; décrire le processus d'évaluation des risques et la façon dont les données de consommation alimentaire contribuent à l'évaluation des risques de l'exposition alimentaire sur la santé humaine; discuter du potentiel des données de consommation alimentaire et dégager comment les exploiter au service de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays et la région, en partant des enseignements tirés des études pilotes.

### 3.12.3 Activités de renforcement des capacités en matière de nutrition aux niveaux national, régional et mondial

- En octobre 2020, la FAO a publié *Capacity Development Roadmap: Promoting healthy diets from sustainable food systems* (Feuille de route en matière de renforcement des capacités: promouvoir une alimentation saine à partir de systèmes alimentaires durables) à l'appui de la mise en œuvre des Vision et stratégie relatives aux activités de la FAO en matière de nutrition. Le déploiement et l'exécution sont en cours au niveau des pays.
- En octobre 2020, une formation en ligne de trois jours consacrée à la nutrition et au commerce a été organisée par la FAO en collaboration avec les ministères concernés des petits États insulaires en développement (PEID) des océans Indien et Atlantique (Cabo Verde, Comores, Guinée-Bissau, Madagascar, Maurice, Sao Tomé-et-Principe et Seychelles), avec plus de 100 participants parmi lesquels des fonctionnaires responsables des questions commerciales et du personnel douanier, des organismes de réglementation et des autorités de normalisation du secteur alimentaire, des fonctionnaires chargés de la sécurité alimentaire et nutritionnelle et de la chaîne de valeur agroalimentaire, des PME, des associations de consommateurs et des parlementaires. Parmi les thèmes abordés figuraient les normes Codex, en particulier l'harmonisation des normes régionales et nationales, l'étiquetage des denrées alimentaires et la transformation des produits agricoles par les PME en faveur d'une offre alimentaire saine et nourrissante. L'atelier fait partie d'un projet de coopération technique (PCT) visant l'intégration des questions nutritionnelles dans les politiques commerciales ainsi que dans les réglementations et lois relatives à l'alimentation, et la promotion des chaînes de valeur alimentaires locales afin de stimuler les échanges entre les PEID (<http://www.fao.org/africa/news/detail-news/en/c/1370245/>).
- En janvier et avril 2021, le Bureau sous-régional pour l'Afrique de l'Est de la FAO a appuyé l'organisation de deux ateliers nationaux sur l'agriculture tenant compte de la nutrition, respectivement en Érythrée et en Somalie, en combinant des outils d'autoformation en ligne de la FAO et des participations virtuelles.
- En juin 2021, une nouvelle section consacrée au renforcement des capacités a été ouverte sur le site web de la Division de l'alimentation et de la nutrition de la FAO: <http://www.fao.org/nutrition/capacity-development/fr/>.

3.12.4 Une Stratégie régionale pour la nutrition en Europe et Asie centrale est en cours d'élaboration sur la base d'une approche intégrée visant à réduire la malnutrition sous toutes ses formes dans la région Europe et Asie centrale en s'attaquant aux défis nutritionnels définis au regard des principaux paramètres avec l'appui de l'ensemble des parties prenantes afin que l'offre alimentaire soit plus durable et plus saine. Cette stratégie régionale répond aux principaux points du programme et des objectifs mondiaux en matière de nutrition, notamment le Programme de développement durable à l'horizon 2030, les six cibles mondiales de nutrition pour 2025 adoptées par l'Assemblée mondiale de la Santé, la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025) et le Cadre d'action de la Deuxième Conférence internationale sur la nutrition (CIN2). Elle est aussi alignée sur les *Directives volontaires du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) sur les systèmes alimentaires et la nutrition*, et elle reflète l'importance des systèmes alimentaires pour «promouvoir une alimentation saine et prévenir la malnutrition sous toutes ses formes» (thème biennal de la FAO pour 2020-2021).

### 3.13 Renforcer les capacités réglementaires et fiscales pour lutter contre les régimes alimentaires malsains et l'inactivité physique

3.13.1 L'OMS apporte son soutien au développement des capacités nationales pour l'élaboration et la mise en œuvre de mesures réglementaires et fiscales permettant de lutter contre les facteurs de risques de maladies non transmissibles liés aux régimes alimentaires malsains et à l'inactivité physique, dans le cadre d'un projet sur trois ans exécuté conjointement avec l'Organisation internationale de droit du développement (OIDD) et le Centre de recherches pour le développement international (CRDI), avec l'appui de la Direction du développement et de la coopération de la Confédération suisse (DDC) et du Fonds de l'OPEP pour le développement international. Un soutien technique a été fourni à une sélection de pays (Bangladesh, Kenya, Sri Lanka, Ouganda et Tanzanie), notamment sous forme de renforcement des capacités, dans le but d'examiner les politiques d'étiquetage nutritionnel en vigueur afin de les renforcer et de les aligner sur les

normes et directives du Codex, mais aussi d'inclure des dispositions sur l'étiquetage sur la face avant des emballages et d'élaborer des modèles de profil nutritionnel servant de base au développement et à l'application de telles dispositions et de restrictions commerciales. Dans chaque pays, ces efforts ont été menés en étroite collaboration avec le Ministère de la santé, le Bureau des normes et d'autres ministères et parties concernées importantes au niveau national.

### **3.14 Activités de renforcement des capacités réglementaires pour éliminer les acides gras *trans* industriels**

3.14.1 Soucieuse d'atteindre la cible définie dans son treizième programme général de travail<sup>29</sup> sur l'élimination des acides gras *trans* (AGT) industriels, l'OMS a organisé l'an passé une série d'ateliers de renforcement des capacités réglementaires nationales afin que les pays puissent appliquer des mesures politiques. Un atelier a donc été organisé en décembre 2020 pour quatre pays de la région Asie du Sud-Est de l'OMS (Bangladesh, Bhoutan, Maldives et Sri Lanka), tandis qu'un atelier juridique a réuni 22 pays de la région Méditerranée orientale de l'OMS en mars 2021.

3.14.2 De plus, des ateliers de renforcement des capacités des laboratoires à mesurer les AGT dans les échantillons alimentaires sont prévus ultérieurement en 2021 dans les pays des régions Méditerranée orientale, Europe et Asie du Sud-Est de l'OMS. Ils s'appuieront sur les modules vidéo<sup>30</sup> mis au point pour présenter le protocole mondial de l'OMS pour les laboratoires concernant la mesure des AGT dans les aliments, qui a été publié en décembre<sup>31</sup>.

## **PARTIE III: ORIENTATION FUTURE (outre les activités en cours mentionnées ci-dessus)**

### **4.1 Initiative de la FAO pour l'adoption mondiale des indicateurs de sécurité sanitaire des aliments**

4.1.1 S'inspirant de l'initiative régionale visant à élaborer des indicateurs de sécurité sanitaire des aliments en Asie et au Pacifique<sup>32</sup>, la FAO examine un concept de généralisation de cette initiative afin d'intégrer ce type d'indicateurs aux questions alimentaires et agricoles. Étant donné la grande importance de ce thème pour les objectifs de développement durable (ODD) et les susceptibilités potentielles liées à la mesure de la sécurité sanitaire des aliments, cette initiative prône de vastes consultations avec les Membres, les parties prenantes et les organismes partenaires. Le concept devrait être formulé aux fins d'une application pilote en 2022.

### **4.2 Soutien de la FAO à l'établissement de l'Agence africaine de sécurité sanitaire des aliments et de la Zone de libre-échange continentale africaine (ZLECAf)**

4.2.1 En prolongement des résultats de la Conférence internationale sur la sécurité sanitaire des aliments d'Addis-Abeba et du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce de Genève organisés en 2019, le Bureau régional de la FAO pour l'Afrique a intensifié ses interactions avec la Commission de l'Union africaine (CUA) et accru son soutien au lancement de la nouvelle Zone de libre-échange continentale africaine (ZLECAf). La FAO apporte son concours à la mise en œuvre de la ZLECAf dans le secteur alimentaire et agricole, notamment en veillant à ce que l'accord contribue à la réalisation des objectifs en matière de sécurité alimentaire et de nutrition. Il s'agit de renforcer les capacités des pays membres pour ce qui est de l'analyse des politiques commerciales et de la participation aux négociations commerciales, d'améliorer l'information et l'analyse concernant les marchés afin de guider la mise en œuvre de politiques adéquates relatives au commerce et aux marchés, et de faciliter les travaux des organes de normalisation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé des végétaux ainsi qu'en matière d'harmonisation des contrôles réglementaires. En appui à la CUA, la FAO a également contribué à l'achèvement du cadre politique des mesures sanitaires et phytosanitaires de la CUA, à la définition d'une stratégie de la CUA sur la sécurité sanitaire des aliments, et à l'établissement de l'Agence africaine de sécurité sanitaire des aliments dans le but de coordonner ces questions au niveau du continent.

<sup>29</sup> Le treizième programme général de travail oriente les travaux de l'OMS jusqu'en 2025. À sa soixante-quatorzième session qui s'est tenue en mai 2021, l'Assemblée mondiale de la Santé est convenue de repousser l'échéance du treizième programme général de travail, qui devait s'étendre initialement de 2019 à 2023, jusqu'en 2025.

([https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA74/A74\\_R3-fr.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA74/A74_R3-fr.pdf))

<sup>30</sup> <https://youtu.be/J4j9BzxtFFE>.

<sup>31</sup> [https://www.who.int/publications/i/item/9789240018044?search-result=true&query=partially+hydrogenated+oils&scope=&rpp=10&sort\\_by=score&order=desc](https://www.who.int/publications/i/item/9789240018044?search-result=true&query=partially+hydrogenated+oils&scope=&rpp=10&sort_by=score&order=desc)

<sup>32</sup> <http://www.fao.org/3/cb4111en/cb4111en.pdf>.

4.2.2 Le 4 août 2021, Le Centre mixte FAO/AIEA, en partenariat avec l'Institut national de métrologie d'Afrique du Sud (NMISA), organisera un atelier virtuel d'une journée sur la sécurité sanitaire des aliments en Afrique qui permettra d'aborder les questions techniques d'actualité relatives à la sécurité sanitaire des aliments, au commerce et à la sécurité des consommateurs. Ces échanges virtuels serviront de prélude à un atelier physique à l'échelle du continent consacré à la sécurité sanitaire des aliments prévu en juin/juillet 2022, et qui doit faire suite à une manifestation similaire organisée en juin 2018. Cet événement biennal n'a pu avoir lieu ni en 2020, ni en 2021 en raison de la covid-19. On y abordera le rôle des laboratoires de sécurité sanitaire des aliments dans la ZLECAf et les défis connexes, notamment la question des normes et les rejets à l'exportation. Ce sera aussi l'occasion de resserrer les liens entre les parties prenantes de la sécurité sanitaire des aliments en Afrique.

4.2.3 Le Centre mixte FAO/AIEA a participé à une réunion consultative continentale (du 8 au 11 juin 2021) sur l'élaboration de la Stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique. Les participants y ont également discuté de la ZLECAf et de l'Agence africaine de sécurité sanitaire des aliments.

4.2.4 L'OMS et la FAO continuent de contribuer à l'établissement de la Stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments de la CUA et à la création de l'Agence africaine de sécurité sanitaire des aliments.

### **4.3 Aide fournie par la FAO et l'AIEA aux États Membres concernant les applications des traitements par rayonnements ionisants dans les domaines phytosanitaire, de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments**

4.3.1 Jusqu'à présent, les aliments irradiés étaient traités dans des unités d'irradiation indépendantes, principalement dans des pays d'Amérique, d'Asie et du Pacifique. Une nouvelle initiative de recherche coordonnée sur cinq ans FAO/AIEA s'appuie sur un nouveau modèle fondé sur des rayons X ou des faisceaux d'électrons «doux». Les dispositifs électriques qui génèrent ces faisceaux à faible énergie sont relativement compacts et n'exigent pas de protections trop importantes, ce qui permet de les utiliser sans danger dans les lignes de production des sites de fabrication ou d'emballage des produits alimentaires. Des groupes de recherche dans quatorze pays explorent des applications durables de cette «technologie à rayonnements doux» dans les secteurs phytosanitaire et alimentaire afin de garantir la sécurité phytosanitaire ou la sécurité sanitaire et la qualité des produits frais tout en répondant à des objectifs environnementaux (par exemple faibles émissions de dioxyde de carbone, meilleure efficacité énergétique, consommation d'eau réduite, moindre utilisation de produits chimiques). Ce projet est en cours, et une première réunion de coordination de la recherche aura lieu en septembre 2021 sous l'égide du Centre mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture.

### **4.4 Élaboration d'un nouveau cours de formation en ligne sur le Codex**

4.4.1 Des travaux sont en cours afin d'élaborer une nouvelle version du cours de formation en ligne sur le Codex appelée à remplacer la version précédente, mise au point il y a près de 13 ans. Le cours sera composé de modules répartis en quatre grandes unités de formation comprenant deux leçons chacune pouvant être terminée en une heure environ. Il traitera les sujets suivants: présentation et importance du Codex; les éléments d'un programme national du Codex; comment participer aux travaux du Codex; les fondements scientifiques des travaux du Codex; la collaboration au niveau régional. Les modules seront publiés en ligne au fur et à mesure dès qu'ils sont disponibles.

### **4.5 Appui de la FAO en faveur de réglementations adéquates en matière de sécurité sanitaire des aliments dans divers secteurs de l'alimentation**

4.5.1 En réponse à la demande de Membres de la région Europe et Asie centrale, la FAO apporte un appui technique pour aider les gouvernements à instaurer des réglementations alimentaires nationales qui soient efficaces, applicables et inclusives et qui tiennent compte des spécificités des différents secteurs, sans oublier les entreprises artisanales, tout en protégeant les intérêts et la santé des consommateurs. En novembre 2019, une réunion régionale a permis de débattre des causes profondes des défis auxquels sont confrontés les entreprises alimentaires, les responsables politiques et les autorités de contrôle des aliments. À la suite de cette réunion, la FAO prête son concours à l'Albanie et à la Turquie pour élaborer des réglementations souples concernant l'hygiène, et l'Organisation s'emploie à concevoir des directives régionales qui pointent les défis et présentent les aspects à examiner pour établir et appliquer des réglementations adaptées en matière de sécurité sanitaire des aliments à partir d'études de cas.

#### 4.6 Élaboration d'un cours de formation en ligne relatif à l'inspection des aliments fondée sur les risques

4.6.1 Le PANAFTOSA-OPS renforce les capacités américaines d'inspection des aliments fondée sur les risques par le truchement de séminaires spécifiquement adaptés aux besoins des pays des Caraïbes et d'Amérique latine. À la demande des pays, le PANAFTOSA-OPS élabore un cours en ligne sur l'inspection des aliments fondée sur les risques qui intègre des modules de base ou avancés permettant aux pays de développer leurs compétences techniques. Le programme de formation reposera sur les principes et les guides du Codex qui ont présidé à la conception des manuels *Risk-based food inspection for the Caribbean*<sup>33</sup> (Inspection des aliments fondée sur les risques dans les Caraïbes) et *Risk-based food inspection for establishments in Latin America* (Inspection des aliments fondée sur les risques en Amérique latine).

### **PARTIE IV: PUBLICATIONS ET OUTILS ÉLABORÉS PAR LA FAO ET L'OMS DEPUIS LA QUARANTE-TROISIÈME SESSION DE LA COMMISSION (réunion virtuelle, septembre-novembre 2020)**

#### 5.1 Références

FAO. 2021. Layman's guide to food safety in Asia and the Pacific – Introduction to the food safety toolkit. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 1. Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4138en>

FAO. 2021. Backyard farming and slaughtering – Keeping tradition safe. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 2. Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4114en>

FAO. 2021. Investing in food safety for global benefits – A concrete case in the Association of Southeast Asian Nations (ASEAN) countries. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 3. Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb3878en>

FAO. 2021. Food allergies – Leaving no one behind. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 4. Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb2868en>

FAO. 2021. Food fraud – Intention, detection and management. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 5. Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb2863en>

FAO. 2021. Organic foods – Are they safer? Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 6. Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb2870en>

FAO. 2020. Parasites in foods: An invisible threat. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific, 7. Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb1910en>

FAO. 2021. Slowing down superbugs – Legislation and antimicrobial resistance. Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 8. Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4128en>

FAO. 2021. Measuring food safety – Indicators to achieve Sustainable Development Goals (SDGs). Food safety technical toolkit for Asia and the Pacific No. 9. Bangkok. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4111en>

FAO. 2021. Regional Food Safety Conference for Asia and the Pacific - Conference report, 17, 19, 24 and 26 November 2020. Bangkok. <https://doi.org/10.4060/cb3863en>

FAO. 2020. Be Young, Be Food-Safe, Be Heard. Décembre 2020. Bangkok. <http://www.fao.org/3/cb2871en/cb2871en.pdf>

FAO. 2020. Policy-makers speak up for safer food in Asia and the Pacific. Décembre 2020. Bangkok. <http://www.fao.org/3/cb2869en/cb2869en.pdf>

FAO. 2020. Webinar report: World Food Safety Day 2020 – Food safety in the “new normal”. Bangkok. <http://www.fao.org/3/cb0481en/cb0481en.pdf>

<sup>33</sup> <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51775>.



FAO/OMS. 2020. Guide à l'usage des Membres d'INFOSAN.

FAO/OMS. 2020. Guide à l'usage des Membres d'INFOSAN: annexe web: modèle de communication INFOSAN / RSI: Protocole national d'échange d'informations avec les partenaires nationaux et internationaux lors d'événements relatifs à la sécurité sanitaire des aliments et d'épidémies d'origine alimentaire.

Savelli C.J., Mateus C. Exploring the International Food Safety Authorities Network as a Community of Practice: Results from a Global Survey of Network Members. *J Food Prot* 1<sup>er</sup> février 2021; 84 (2): 262-274. doi: <https://doi.org/10.4315/JFP-20-313>

Savelli, C.J., Garcia Acevedo, R.F., Simpson, J. *et al.* The utilisation of tools to facilitate cross-border communication during international food safety events, 1995–2020: a realist synthesis. *Global Health* 17, 65 (2021). <https://doi.org/10.1186/s12992-021-00715-2>

### **La FAO élabore des outils pour appuyer la mise en œuvre des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves**

Prenant appui sur les *Directives techniques sur les problématiques liées aux zones de production dans le cadre de l'élaboration des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves*, la FAO est en train de concevoir un cours en ligne en collaboration avec le Cefas et son Centre de référence pour le contrôle sanitaire des mollusques bivalves. Ce cours abordera le sujet sous un angle technique. Il serait particulièrement utile aux responsables politiques, aux spécialistes du développement et aux gestionnaires de programme, aux experts et chercheurs du secteur, aux producteurs de bivalves, aux formateurs et aux agents de vulgarisation. Le module 1 du cours a été publié récemment. Ce module présente les *Directives techniques sur les problématiques liées aux zones de production dans le cadre de l'élaboration de programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves*. Il décrit les risques potentiels de la consommation de mollusques bivalves vivants ou crus et fournit des orientations quant à l'établissement d'un profil de risques des zones de production conchylicole.

Ce premier module est disponible à l'adresse: <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481> (Académie numérique de la FAO).

## **PARTIE V: INITIATIVES ET PROJETS NATIONAUX ET RÉGIONAUX**

6.1 Diverses activités ont été menées aux niveaux régional et national. Les informations y afférentes sont disponibles aux adresses suivantes: <http://www.fao.org/food-safety/fr/> (FAO) et <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety> (OMS), ainsi que sur les pages web du Codex.

6.2. Certains projets concernent directement la sécurité sanitaire et/ou la qualité des aliments, mais d'autres s'inscrivent dans un projet plus large.

6.3. L'une des principales activités du Centre mixte FAO/AIEA consiste à appuyer les projets de coopération technique (PCT) ayant trait au renforcement des capacités concernant l'analyse de la sécurité sanitaire des aliments et les systèmes de contrôle, et à transférer les savoir-faire et les nouvelles technologies aux homologues des États Membres. Actuellement, le Centre mixte FAO/AIEA apporte un soutien technique à 60 PCT de l'AIEA relatifs à la sécurité sanitaire et au contrôle des aliments, dont 51 projets nationaux, 8 projets régionaux et un projet inter-régional portant sur un éventail de contaminants, notamment les résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides, les mycotoxines, les métaux et radionucléides toxiques et l'authenticité des aliments. La liste complète des projets est disponible en anglais à l'adresse suivante: <https://www.iaea.org/publications/14866/food-and-environmental-protection-newsletter-vol-24-no-1-january-2021>.

6.4. Formation sur un Cadre réglementaire relatif à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique: dans le cadre d'un projet régional en faveur de la sécurité sanitaire des aliments en Afrique intitulé «Strengthening Food Contaminant Monitoring and Control Systems and Enhancing Competitiveness of Agricultural Exports using Nuclear and Isotopic Techniques» (Améliorer le suivi des contaminants alimentaires, les systèmes de contrôle et la compétitivité des exportations agricoles grâce aux techniques nucléaires et isotopiques), le Centre mixte FAO/AIEA a organisé une session de formation virtuelle visant à renforcer le Cadre réglementaire, qui s'est tenue les 6 et 7 avril 2021. Cette formation a été suivie par 50 participants venus de 25 pays africains contribuant à divers aspects du système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments. Elle portait sur les sujets suivants: cadre réglementaire/juridique national pour la sécurité sanitaire des aliments; paysage réglementaire international relatif à la sécurité sanitaire des aliments du point de vue de l'OMC (accords SPS et OTC) et du Codex; importance d'un système national de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments efficace: impact sur la santé publique, la sécurité alimentaire, le commerce et le développement socioéconomique. Les participants ont également discuté des normes et codes d'usages du Codex et de leur importance pour les pays en développement. Les réalisations visant divers produits tels que

les épices, les fruits et légumes, le café, le thé et les produits d'origine animale ont été présentées en exemple. Les participants ont enfin discuté des liens entre les cadres juridiques/réglementaires et les programmes nationaux de suivi et de contrôle des résidus et des risques, notamment le rôle des parties prenantes pour prolonger l'action des décideurs et renforcer la sécurité sanitaire des aliments.

6.5. Formation en ligne à l'appui des programmes de suivi des résidus de médicaments vétérinaires en Amérique latine et aux Caraïbes: le Centre mixte FAO/AIEA continue d'aider les États Membres à établir ou renforcer des programmes de suivi et de surveillance des résidus de produits chimiques dans les aliments visant à protéger les consommateurs et à satisfaire les exigences du marché international. Dans le cadre d'un projet régional de sécurité sanitaire des aliments en Amérique latine et aux Caraïbes intitulé «Improving Regional Testing Capabilities and Monitoring Programmes for Residues/Contaminants in Foods Using Nuclear/Isotopic and Complementary Techniques» (Améliorer les capacités régionales d'analyse et les programmes de suivi des contaminants et des résidus dans les aliments au moyen de techniques nucléaires/isotopiques ou complémentaires), une série d'ateliers de formation virtuels ont été organisés pour plusieurs contreparties et parties prenantes du projet représentant 18 pays, du 22 mars au 23 juin 2021. Ces ateliers portaient sur toute une gamme de sujets: élaboration d'un plan relatif aux résidus; législation sur la sécurité sanitaire des aliments (ancienne et nouvelle); exigences analytiques; tableau de classement des substances afin d'établir les risques; procédures d'échantillonnage et analyse des résultats de contrôle non conformes pour les substances autorisées ou non autorisées, entre autres. Cette formation a été suivie par au moins 60 intervenants sur ces questions, dont du personnel de laboratoire et des responsables de la réglementation.

6.6 Le Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique prête appui à l'Afghanistan, au Bangladesh, au Cambodge, aux Îles Salomon, à l'Inde, à Kiribati, à la Mongolie, au Népal, aux Philippines, à la République démocratique populaire lao, à Sri Lanka et au Viet Nam afin de renforcer leurs capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments. Des interventions ont notamment permis de réviser ou de formuler des législations sur le contrôle des aliments; de former à l'inspection fondée sur les risques et les services de laboratoire; d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments, l'hygiène et la sécurité biologique sur les marchés de produits frais; de mettre en œuvre des initiatives en faveur d'une vente de rue sûre et hygiénique; d'intégrer les normes Codex et les codes d'usages recommandés aux chaînes de valeur et d'étudier les exigences établies par les normes alimentaires dans le cadre d'analyses plus vastes portant sur les mesures commerciales non tarifaires. Un projet régional financé par le Japon vise à améliorer les capacités scientifiques et techniques de tous les pays membres de l'ASEAN afin qu'ils contribuent à l'établissement des normes Codex. Le même projet appuie l'élaboration de cours en ligne relatifs au Codex, dont une formation sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les Fidji reçoivent un appui pour réviser sa demande au titre du cinquième cycle de sélection du Fonds fiduciaire du Codex, en collaboration avec l'OMS.

6.7. Dans la région Europe et Asie centrale, la FAO réalise des projets régionaux et nationaux pour améliorer les capacités institutionnelles et techniques des autorités nationales de contrôle des aliments et des entreprises du secteur alimentaire concernant les approches fondées sur les risques. En raison de la pandémie de covid-19 survenue en 2020-2021, ces activités sont largement devenues virtuelles, et les formations ou réunions avec les institutions des États Membres et les autres partenaires se déroulent en ligne. Épaulés par la FAO, l'Azerbaïdjan, l'Arménie et le Bélarus améliorent leurs capacités d'inspection fondée sur les risques. Le Bélarus bénéficie également d'une assistance technique visant à améliorer les capacités d'analyse des aliments des laboratoires pour ce qui touche les méthodes de détection et l'assurance qualité. Les experts de diverses régions arméniennes ont été formés à l'inspection de la viande et aux pratiques d'hygiène dans les abattoirs grâce au nouveau document d'orientation «Principles for risk-based meat inspection» (Principes pour l'inspection de la viande fondée sur les risques). L'Arménie améliore son cadre institutionnel et ses capacités scientifiques à l'égard des principes d'analyse des risques; des experts nationaux ont été formés et ont reçu directement des conseils sur la réalisation d'évaluations des risques chimiques et microbiologiques et sur l'utilisation de celles-ci pour éclairer les décisions en matière de gestion des risques. Un projet régional du Programme de partenariat FAO/Turquie aide l'Azerbaïdjan, le Kirghizistan, la Moldavie, le Tadjikistan et la Turquie à améliorer les contrôles officiels des aliments et la communication sur les risques en favorisant le développement et la simulation de systèmes d'intervention d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Un projet réalisé en Turquie promeut l'alphabétisation nutritionnelle et alimentaire de la population pour favoriser les régimes alimentaires sains et la sécurité sanitaire des aliments. Ce projet doit se traduire par l'élaboration d'un document officiel fournissant des informations fiables aux consommateurs.

6.8. Au Tadjikistan, la FAO et le Centre du commerce international collaborent avec les autorités nationales pour permettre au miel et aux abricots tadjiks d'accéder aux marchés. Des orientations et des formations techniques sont fournies concernant les approches fondées sur les risques de l'encadrement réglementaire et de l'utilisation pratique des produits agrochimiques et des médicaments vétérinaires (par

exemple inspections, échantillonnage, étiquetage). La FAO a apporté son soutien à l'élaboration d'un projet de stratégie de sécurité sanitaire des aliments au Tadjikistan, et mène un autre projet concernant les capacités, contrôles et méthodes en matière d'OGM. En Azerbaïdjan, les experts techniques et juridiques de la FAO ont collaboré pour guider l'élaboration de réglementations techniques secondaires relatives à un éventail de thèmes (étiquetage, produits alimentaires de catégories spéciales, substances biologiquement actives, matériel en contact avec les aliments). Le Bélarus a reçu divers appuis de la FAO: assistance technique pour accéder à l'OMC, mise au point de directives sur les exigences relatives à la sécurité sanitaire des aliments afin de faciliter l'accès des denrées aux marchés, orientations sur le contrôle des résidus de médicaments utilisés pour la santé humaine ou animale. En partenariat avec la Commission européenne, la FAO élabore des projets sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et les mesures sanitaires et phytosanitaires en Géorgie et en Ukraine.

6.9. La FAO aide l'Azerbaïdjan et la Macédoine du Nord à mettre en œuvre un projet financé par le Fonds fiduciaire du Codex dans le but de renforcer les capacités du Comité national du Codex créé récemment. Les bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS travaillent de concert au renforcement des capacités de la région relatives au Codex au moyen notamment d'une formation virtuelle sur l'utilisation efficace de l'outil de diagnostic du Codex, qui sera suivie de deux autres formations sur le Codex prévues cette année. En Macédoine du Nord, la FAO coopère avec les autorités concernées pour mettre en place un dispositif de rémunération du lait indexant le prix sur la qualité. Afin de soutenir l'amélioration des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments au sein des petites entreprises alimentaires, la FAO collabore avec les autorités de sécurité sanitaire des aliments albanaises et turques pour définir la réglementation adéquate et les aider à comprendre l'approche de l'UE fondée sur des «règles souples».

6.10. INFOSAN continue de jouer un rôle important pour faciliter des échanges d'information rapides dans les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments qui concernent la région africaine. En collaboration avec le secrétariat d'INFOSAN, les bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS ont prêté concours au renforcement des capacités nationales du Cameroun et du Sénégal en organisant des ateliers nationaux multi-sectoriels axés sur les liens fonctionnels entre les organismes nationaux compétents en matière de sécurité sanitaire des aliments afin de mieux gérer les interventions lors des situations d'urgence dans ce domaine. Prenant appui sur ces efforts, le secrétariat d'INFOSAN, en collaboration avec le bureau régional de l'OMS, promeut la mise en œuvre de feuilles de route et l'achèvement d'un protocole au Cameroun visant à améliorer l'échange d'informations durant les situations d'urgence relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Le Ghana a également été accompagné pour l'élaboration et la validation de ses plans nationaux sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

6.11. En Europe et Asie centrale, les bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS ont organisé un séminaire régional en ligne sur INFOSAN. Ce séminaire avait pour objectif d'aider les États Membres à se familiariser avec le réseau, à mieux le comprendre et à cerner comment y faire appel pour échanger rapidement des informations en temps normal ou lors d'incidents et de situations d'urgence liés à la sécurité sanitaire des aliments.

6.12. Le bureau régional de l'OMS soutient des projets d'amélioration des marchés dans la lignée de l'initiative pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés de l'OMS. Ces projets visent à promouvoir la commercialisation et la consommation d'aliments sains et sans danger en améliorant les normes d'hygiène et de contrôle sanitaire sur les marchés, la manipulation des aliments et l'environnement de travail. Les interventions s'adressent aux parties prenantes des marchés, y compris les consommateurs et les communautés environnantes.

6.13. Dans la région Europe, l'OMS poursuit ses efforts pour aider les États Membres à consolider leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments. En raison de la pandémie de covid-19, c'est principalement sous forme virtuelle qu'ont été organisés les réunions, séminaires, sessions de formation et l'assistance technique directe. En coopération avec la Commission économique eurasiennne, un séminaire en ligne sur les résidus de pesticides dans les aliments a été organisé afin d'aider les pays à s'aligner sur les normes internationales conformément aux principes d'analyse des risques. Le Kazakhstan, le Kirghizistan, la République de Moldova, la Serbie et l'Ukraine bénéficient d'une aide technique pour renforcer la coordination contre les zoonoses selon l'approche «Un monde, une santé». Il s'agit notamment d'élaborer des feuilles de route et des plans nationaux d'actions prioritaires.

6.14. Pour aider les pays à établir des systèmes intégrés de surveillance de la résistance aux antimicrobiens (RAM), l'OMS et son Groupe consultatif sur la surveillance intégrée de la RAM ont commencé par proposer un protocole de suivi de la fréquence des *Escherichia coli* productrices de bêta-lactamases à spectre élargi (ESBL-Ec). Les renseignements sur la RAM ainsi collectés permettront de suivre cet indicateur aux niveaux national, régional et mondial. L'OMS aide le Burkina Faso, le Cameroun, le Nigéria, le Sénégal et le Zimbabwe

à exécuter des projets de surveillance intégrée des ESBL-Ec.

6.15 En Argentine, au Brésil, au Chili, en Colombie, en Équateur, au Paraguay et en Uruguay, l'alliance tripartite (OPS/OMS, FAO et OIE) met en œuvre le projet «Working together to combat antimicrobial resistance» (Collaborer pour lutter contre la RAM), qui est doté des objectifs suivants: i) améliorer la sensibilisation et les connaissances de la RAM en misant sur l'efficacité de la communication, de l'éducation et de la formation; ii) produire davantage de connaissances et de données probantes grâce à la surveillance et à la recherche; iii) réduire l'incidence des infections au moyen de mesures efficaces de contrôle sanitaire, d'hygiène et de prévention des infections; iv) optimiser le recours aux médicaments antimicrobiens pour la santé animale et humaine.

6.16 Dans les Caraïbes, l'OPS réalise le projet de l'UE «Strengthen climate resilient health systems in the Caribbean» (Rendre les systèmes des services de santé résistants aux aléas climatiques) afin de réduire la mortalité et la morbidité découlant des effets du changement climatique sur la santé publique. Ce projet s'inscrit dans l'approche «Un monde, une santé» et comprend un petit volet consacré à la sécurité sanitaire des aliments, qui aborde le rôle du changement climatique vis-à-vis de l'incidence des maladies d'origine alimentaire.

6.17 Le Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est fournit un appui technique aux États Membres pour exécuter le cadre d'action de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments dans cette région (Framework for Action on Food Safety in WHO South East Asia Region). Une série de séminaires, de réunions et d'ateliers virtuels ont été organisés en collaboration avec les partenaires régionaux afin de diffuser les dernières nouvelles ayant trait au Codex et à la sécurité sanitaire des aliments. La pandémie de covid-19 affecte les activités dans ce domaine, puisqu'elle a entraîné une réaffectation du personnel, des confinements et des restrictions des voyages. De temps à autre, des directives portant sur les difficultés liées à la sécurité sanitaire des aliments pendant la pandémie ont été fournies aux autorités concernées et aux entreprises du secteur alimentaire. Des profils nationaux en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été définis et réalisés avec l'aide des États Membres de la région Asie du Sud-Est et publiés sur le site web du Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est. Les Maldives s'emploient à améliorer leur laboratoire de santé publique sous l'égide de l'Autorité nationale des aliments et des médicaments pour ce qui concerne le suivi des résidus et la gestion de la qualité. L'OMS a apporté son soutien à l'Autorité indienne des normes et de la sécurité sanitaire des aliments pour élaborer un livre blanc sur l'aflatoxine M1 dans les produits laitiers. Sri Lanka a établi une politique de sécurité sanitaire des aliments et l'Inde a mis la dernière main à son plan d'intervention d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

6.18 En réponse à une demande de l'Autorité indonésienne chargée des médicaments et des aliments, les bureaux régionaux de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est et le Pacifique occidental ont contribué techniquement à l'organisation d'un atelier en ligne sur le renforcement des capacités de l'ASEAN en matière d'intervention rapide eu égard aux problèmes et aux crises liés à la sécurité sanitaire des aliments. Cette manifestation gérée par la FAO et le secrétariat d'INFOSAN a été suivie par l'ensemble des membres de l'ASEAN, qui ont pu suivre notamment un exercice de simulation d'un incident de sécurité sanitaire des aliments.

6.19 Dans la région Pacifique occidental, cinq réunions virtuelles ont été organisées avec les pays membres sur le thème «Virtual Roundtables: advancing implementation of the regional framework for action on Food Safety in the Western Pacific» (Tables rondes virtuelles: faire progresser la mise en œuvre du cadre d'action régional pour la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique occidental) en vue de renforcer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Au total, 104 participants y ont assisté, y compris des représentants des gouvernements de 19 États membres de la région: Australie, Brunéi Darussalam, Cambodge, Chine, Îles Cook, Îles Salomon, Fidji, Japon, Malaisie, Mongolie, Nouvelle-Zélande, Nioué, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Philippines, République démocratique populaire lao, Samoa, Singapour, Vanuatu et Viet Nam.

6.20 L'OMS a coopéré avec l'OIE, la FAO, le PNUE et le PAM pour célébrer la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments de 2021 dans le Pacifique occidental et l'Asie du Sud-Est. Cette édition mettait l'accent sur la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de l'approche «Un monde, une santé». Elle a réuni 789 participants issus de 69 pays appartenant aux six régions de l'OMS. La réunion a été retransmise sur YouTube, où elle a été visionnée plus de 600 fois (<https://www.youtube.com/watch?v=aDjkBxp9Woo>).

6.21 Afin d'aider les pays à évaluer et à gérer les risques pour la sécurité sanitaire liés aux aliments nouveaux, l'atelier «Regulatory and Food Safety Aspects of Alternative Proteins for Conventional Animal

Products» (Aspects relatifs à la réglementation et à la sécurité sanitaire des protéines de substitution employées dans les produits d'origine animale habituels) a été organisé dans la région Pacifique occidental. Les participants y ont débattu des répercussions liées aux nouvelles technologies dans la production alimentaire en termes de droit et de sécurité sanitaire, par exemple la viande produite à partir de végétaux ou de cellules souches. Un total de 136 participants ont assisté à l'atelier, y compris des fonctionnaires d'autorités nationales de sécurité sanitaire des aliments et des points de contact d'INFOSAN ou du Codex appartenant aux quatorze pays suivants: Australie, Brunéi Darussalam, Cambodge, Chine, Chine - RAS de Hong-Kong, Îles Salomon, Malaisie, Mongolie, Nioué, Philippines, République de Corée, République démocratique populaire lao, Singapour, Vanuatu et Viet Nam.

## **6.22 Activités liées au Fonds fiduciaire du Codex**

6.22.1 Dans la région Afrique du Codex, les bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS aident les pays à mettre en œuvre les projets financés par le Fonds fiduciaire du Codex pour répondre aux objectifs suivants: élaboration de manuels de procédure du Codex (Bénin, Gambie, Guinée, Nigéria, Mali et Côte d'Ivoire) afin de favoriser une gestion efficace du Codex au niveau national; inventaire des normes alimentaires nationales, analyse de leurs lacunes et identification des défis relatifs à leur utilisation efficace (Burkina Faso et Guinée); proposition de travaux pour l'élaboration de normes alimentaires nationales fondées sur normes Codex pour quatre produits de base, formation des parties prenantes concernant l'utilisation efficace des normes (Burkina Faso); mise au point d'un projet de renforcement des capacités afin de combler les lacunes relatives à l'utilisation des normes Codex (Sénégal); sensibilisation de différentes parties prenantes, notamment les responsables politiques (Côte d'Ivoire); redéfinition des comités d'établissement des priorités, formulation des positions nationales, préparation aux sessions et utilisation des outils en ligne du Codex (Madagascar).

6.22.2 Dans la région Europe du Codex, les bureaux régionaux de l'OMS et de la FAO soutiennent la mise en œuvre de projets sélectionnés lors des cycles 1 à 4 du Fonds fiduciaire du Codex au Kirghizistan, en Macédoine du Nord, au Turkménistan, en Azerbaïdjan et au Kazakhstan. Pour ce qui touche l'appui direct aux pays, OMS/Europe a mis à profit l'appui apporté par le Fonds fiduciaire du Codex pour aider le Turkménistan et le Kazakhstan à renforcer leurs programmes nationaux relatifs au Codex. L'Ouzbékistan reçoit des orientations et du soutien pour présenter une demande au Fonds fiduciaire du Codex. Le Bureau régional de la FAO accompagne la mise en œuvre de projets en Azerbaïdjan et en Macédoine du Nord.

6.22.3 En Amérique, le PANAFTOSA-OPS a proposé aux pays concernés un séminaire en ligne sur la conception de demandes susceptibles d'être acceptées par le Fonds fiduciaire du Codex. Actuellement, le PANAFTOSA-OPS soutient techniquement des projets financés par le Fonds fiduciaire du Codex au Guatemala/El Salvador, au Honduras, en Bolivie (État plurinational de) et au Guyana dans le but de renforcer leurs programmes nationaux du Codex. Le Bureau régional de la FAO pilote les efforts à l'appui de l'exécution d'un projet du Fonds fiduciaire du Codex à Cuba.

6.22.4 Depuis 2019, le Bhoutan, l'Inde et le Népal réalisent un projet financé par le Fonds fiduciaire du Codex, et l'OMS, en concertation avec ses bureaux nationaux et avec le secrétariat du Codex, a facilité diverses activités de renforcement des capacités liées au Codex au niveau des pays et favorisé la collaboration entre les pays. Une réunion d'examen virtuelle a été organisée compte tenu de la nouvelle normalité qui s'est installée. Les Maldives et la République démocratique du Timor-Leste ont bénéficié de soutien pour soumettre une demande bien conçue dans le cadre du cinquième cycle de candidatures du Fonds fiduciaire du Codex, et sont ainsi parvenues à obtenir des financements pour des projets individuels.

6.22.5 Concernant le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest, le Bureau régional de la FAO appuie la mise en œuvre de projets du Fonds fiduciaire du Codex à Samoa et aux Tonga (quatrième cycle de demandes du Fonds fiduciaire du Codex).

6.22.6 Vous trouverez des informations sur les activités financées par le Fonds fiduciaire pour le Codex dans le document portant la cote CAC/44/INF/3.

## **6.23 Renforcer la capacité des laboratoires d'analyse des produits alimentaires**

6.23.1 Au Tadjikistan, OMS/Europe dispense des formations sur la détection de la neurotoxine botulique dans les échantillons d'aliments et les spécimens cliniques et effectue un examen de la capacité des laboratoires à suivre la résistance aux antimicrobiens des ESBL-Ec dans les secteurs de la santé humaine, de l'environnement et de l'alimentation. L'Ukraine reçoit une assistance technique dans le domaine de la communication sur les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments afin de prévenir les épidémies de botulisme, et des mécanismes pour la coordination, la communication sur les risques et les interventions en cas de flambée zoonotique ont été mis à l'épreuve dans le cadre d'un exercice de simulation.

6.23.2 Par le truchement du Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des aliments (INFAL), le PANAFTOSA-OPS renforce les capacités des laboratoires membres en misant sur la coopération Sud-Sud. Au cours de la période étudiée, INFAL a célébré les journées mondiales de la métrologie et de l'accréditation en organisant des séminaires techniques régionaux sur des thèmes connexes. INFAL a mené trois programmes d'essais d'aptitude en microbiologie et deux en chimie, qui sont des compétences que les laboratoires doivent posséder pour être certifiés ISO 17025:2017. Enfin, INFAL a organisé des séminaires techniques régionaux en ligne<sup>34</sup>:

- Vérification des méthodes d'analyse microbiologique conformément à la norme ISO/IEC 17025:2017.
- Matériaux de référence et de contrôle pour la traçabilité et l'assurance qualité dans les mesures chimiques.
- Transformation numérique d'un système de gestion de la qualité.

---

<sup>34</sup> <https://www.rilaa.net/es/seminarios-virtuales>.