



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'EUROPE

Trente et unième session

Almaty (Kazakhstan), 30 septembre – 4 octobre 2019

**SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE
LA RÉGION – QUESTIONS ACTUELLES ET QUESTIONS ÉMERGENTES**

(Document établi par la FAO et l'OMS)

1. INTRODUCTION ET CONTEXTE

1.1. L'environnement alimentaire mondial ne cesse d'évoluer: il faut intervenir de manière efficace et adopter de nouvelles approches pour répondre aux nouveaux défis et aux nouvelles questions qui apparaissent dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments. À sa soixante-dixième session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a noté qu'il était important de recenser les questions émergentes et de mettre en évidence celles qui sont prioritaires¹. Il a également été noté que les Comités régionaux FAO/OMS de coordination pourraient participer activement à ce processus et qu'il était donc important de les revitaliser.

1.2. L'initiative proposée à la soixante-dixième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius visant à mettre en place une coopération entre le Secrétariat du Codex et les coordonnateurs régionaux du Codex, en vue de l'élaboration d'un questionnaire sur les besoins et les priorités en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et de l'analyse des informations collectées qui en découle, a permis d'organiser une planification stratégique efficace de l'activité. En 2016, la FAO et l'OMS, avec l'aide du Secrétariat du Codex, ont élaboré une enquête, dont les conclusions portant sur la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe ont été présentée à la trentième session de ce Comité. Le Comité a noté que les questions critiques et les questions émergentes feraient l'objet d'un point permanent de l'ordre du jour des comités FAO/OMS de coordination et a suggéré de saisir cette occasion pour recenser des domaines plus concrets et précis sur lesquels les comités recommanderaient aux pays, à la Commission et à ses comités concernés de travailler.

1.3. La FAO et l'OMS ont révisé et simplifié le premier questionnaire afin d'élaborer une seconde version de l'enquête pour le cycle actuel des comités FAO/OMS de coordination. Les contributions que les membres du Codex dans la région Europe ont apportées au second questionnaire sont présentées dans le présent document. Le coordonnateur régional a joué un rôle important en ce qui concerne la réception des observations et des réponses formulées par les pays, dont l'analyse lui a permis de rédiger le présent document.

2. MÉTHODOLOGIE ET APPROCHE DE L'ENQUÊTE

2.1. Afin de recenser les questions émergentes dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments au niveau mondial, un questionnaire en ligne, réalisé à l'aide du logiciel SurveyMonkey, a été transmis aux points de contact du Codex de tous les membres du Codex dans toutes les régions et ceux-ci ont été invités à répondre aux questions suivantes, après consultation des parties prenantes concernées dans leurs pays:

- indiquer les trois principales questions émergentes qui devraient avoir une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments d'ici cinq à dix ans;
- pour chaque question, donner un titre, une brève description et expliquer pourquoi elle est considérée comme une question importante;
- décrire le processus (qui a été consulté et qui a contribué) et les sources d'informations qui ont été utilisées pour recenser les questions.

¹ REP15/EXEC par. 55

2.2. Les définitions de «questions» et de «questions émergentes» qui ont été utilisées dans le questionnaire figurent dans le tableau 1.

Tableau 1: Termes clés et leur définition

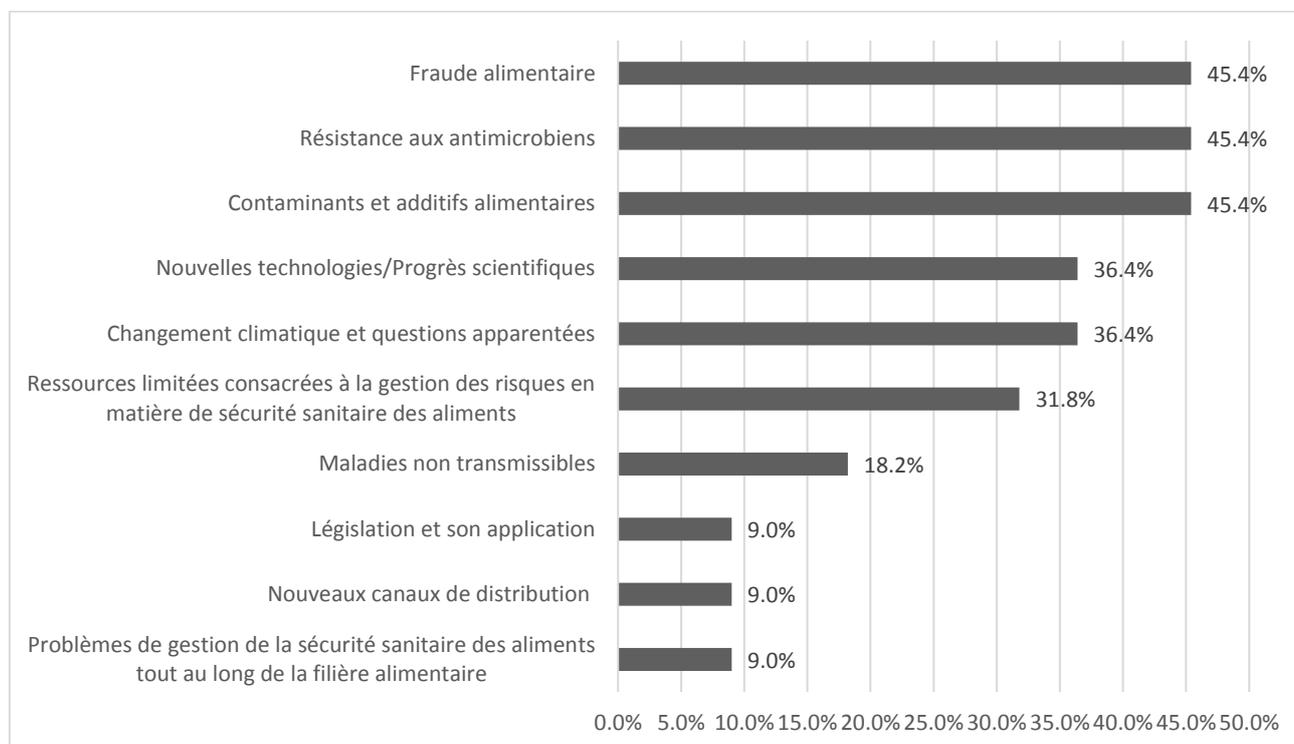
Termes clés	Définition
Questions	Le terme «questions» désigne aussi bien des risques ou des difficultés que des avantages ou possibilités, voire des tendances, qui pourraient avoir une incidence sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.
Questions émergentes	Il s'agit de questions nouvelles ou auxquelles on ne s'attendait pas. Pour le moment, on ne constate pas nécessairement leurs effets, mais ces questions pourraient faire évoluer les choses. Le recensement de ces questions permettra de fournir des orientations et un appui aux pays lorsque ceux-ci seront confrontés à des questions qui pourraient avoir une incidence sur le plan de la réglementation.

3. RÉSUMÉ ET ANALYSE DES QUESTIONS ÉMERGENTES AU NIVEAU RÉGIONAL QUI DEVRAIENT AVOIR UNE INCIDENCE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ICI CINQ À DIX ANS

3.1. Les réponses qui figurent dans le présent document ont été communiquées par 22 pays : Allemagne, Autriche, Arménie, Belgique, Bosnie-Herzégovine, Danemark, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Kazakhstan, Kirghizistan, Lituanie, Monténégro, Ouzbékistan, Pologne, Royaume-Uni, Slovaquie, Suède et Tchéquie. Sur la base des réponses reçues, les questions ont été regroupées en différentes catégories. Un aperçu de toutes les questions émergentes recensées figure à l'Annexe I.

3.2. Les questions émergentes suivantes qui devraient avoir une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments d'ici cinq à dix ans ont été recensées (Figure 1): fraude alimentaire (45.4 pour cent); résistance aux antimicrobiens (45.4 pour cent); contaminants et additifs alimentaires (45.4 pour cent); nouvelles technologies/progrès scientifiques (36,4 pour cent); changement climatique et questions apparentées (36.4 pour cent); ressources limitées consacrées à la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (31.8 pour cent); maladies non transmissibles (18.2 pour cent); législation et son application (9 pour cent); nouveaux canaux de distribution (9 pour cent); problèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la filière alimentaire (9 pour cent).

Figure 1: Questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments qui devraient avoir des incidences dans la région



3.3. Les questions émergentes recensées par les États membres peuvent être résumées comme suit:

Fraude alimentaire

3.4. La fraude alimentaire concerne aussi bien la sécurité sanitaire que la qualité des aliments et, outre la menace qu'elle fait peser sur la santé publique, elle a également des incidences sur la concurrence commerciale et la confiance des consommateurs dans la filière alimentaire. Compte tenu de la complexité de la filière alimentaire mondiale, qui comprend de nombreuses étapes et de nombreux acteurs, il est difficile de déceler et de surveiller la fraude alimentaire. Les contremesures utiles énumérées par les pays ayant répondu au questionnaire sont notamment les suivantes: un système d'alerte précoce fondé sur l'analyse moderne des données, une meilleure communication et une meilleure collaboration au niveau international, l'adoption d'approches cohérentes et les contrôles de divers aliments.

Résistance aux antimicrobiens

3.5. La menace croissante que représente la résistance aux antimicrobiens s'explique par l'utilisation abusive et par la mauvaise utilisation des antimicrobiens chez les humains, les animaux et les végétaux. Il ne faut pas sous-estimer l'importance de la filière alimentaire lorsque l'on aborde la question générale de la résistance aux antimicrobiens. Il faut élaborer et mettre en œuvre de manière efficace des approches innovantes aux niveaux national et international afin de maîtriser la propagation et d'atténuer les effets de la résistance aux antimicrobiens.

Contaminants et additifs alimentaires

3.6. On ne dispose que de peu de données sur l'accumulation d'un grand nombre de polluants (organiques et inorganiques) présents dans la filière alimentaire et dans plusieurs chaînes de valeur. Il faut acquérir plus de connaissances sur la caractérisation des dangers liés aux incidences éventuelles des produits chimiques et à leurs effets toxiques sur les systèmes immunitaire, endocrinien et physiologique et sur le développement du système nerveux, afin de les intégrer dans une évaluation des risques dus à la présence de plusieurs produits chimiques dans les produits alimentaires. Il faut notamment encourager la réduction du gaspillage et de la pollution et l'utilisation responsable des intrants agrochimiques et adopter une approche globale lors de l'élaboration des solutions de gestion des risques.

Nouvelles technologies/Progrès scientifiques

3.7. De nouveaux types de matières premières, de nouveaux produits alimentaires, de nouveaux ingrédients et de nouveaux procédés technologiques sont de plus en plus utilisés par le secteur alimentaire. Il est important de comprendre les possibilités et les menaces qui découlent de l'utilisation de nouvelles technologies dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Pour cela, il faut disposer de capacités en matière d'évaluation des risques, faire en sorte que les cadres réglementaires autorisent et contrôlent les nouvelles technologies et renforcer les connaissances des consommateurs sur les avantages et les inconvénients des nouvelles technologies.

Changement climatique et questions apparentées

3.8. Les phénomènes météorologiques extrêmes (sécheresse, hausse des températures, tempêtes violentes, inondations locales, etc.) ont des incidences sur les écosystèmes. Les effets du changement climatique ont une incidence directe sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments. En premier lieu, il est important de déterminer comment évoluent la virulence des pathogènes d'origine alimentaire et l'apparition des dangers chimiques et des toxines naturelles (les mycotoxines, par exemple) et quelles sont les incidences de ces évolutions sur la sécurité sanitaire des aliments des points de vue biologique et chimique.

Ressources limitées consacrées à la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments

3.9. Les cas où les ressources consacrées à la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments sont limitées sont les suivants:

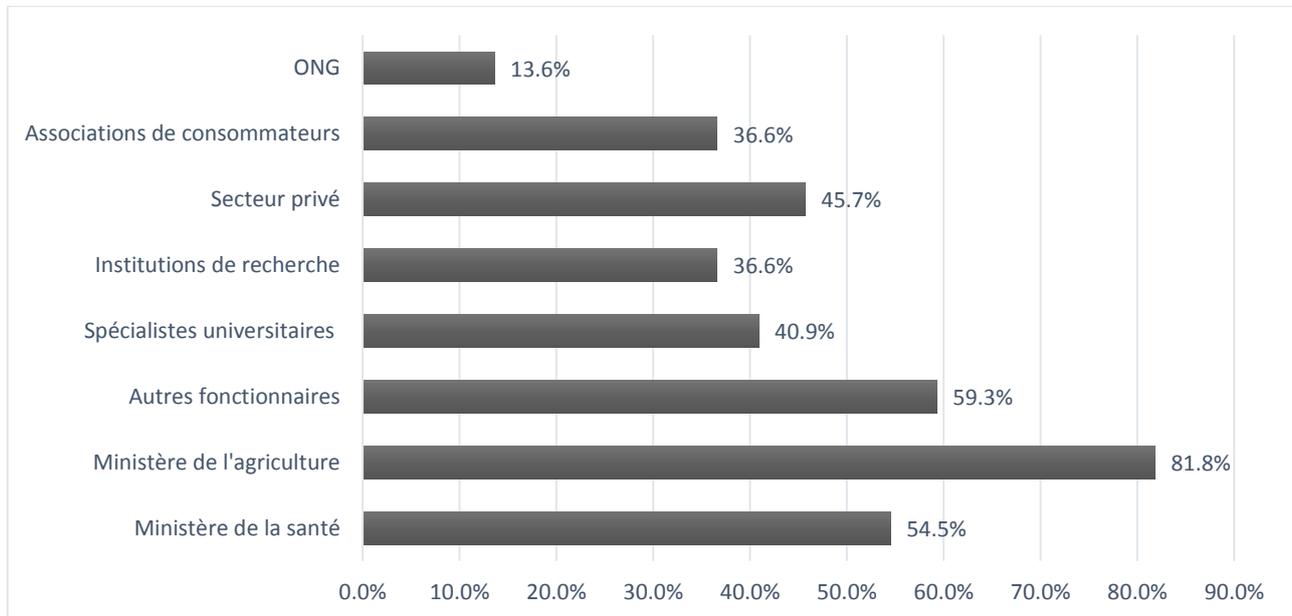
- i) l'accès limité à des capacités suffisantes en matière de test des aliments aux fins de la surveillance des dangers d'origine alimentaire, de la surveillance de la santé publique et des enquêtes et interventions menées en cas d'urgence de sécurité sanitaire des aliments;
- ii) l'absence de méthodes pour le dosage quantitatif de certains additifs alimentaires qui figurent dans la liste des additifs alimentaires autorisés;
- iii) le nombre restreint et le manque de capacités des vétérinaires spécialisés et des agents chargés de la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et sous-national;
- iv) les capacités et l'autorité insuffisantes des institutions responsables de la sécurité sanitaire des aliments en matière d'analyse des risques de sécurité sanitaire des aliments.

Maladies non transmissibles

3.10. Les incidences socio-économiques importantes de la mortalité ou de l'invalidité provoquées par les maladies non transmissibles liées à l'alimentation montrent qu'il est nécessaire de renforcer le système public de soins médicaux en matière de mesures préventives et d'interventions rapides et efficaces. L'augmentation du nombre d'ingrédients alimentaires qui peuvent contribuer au développement des allergies croisées est une question de plus en plus soulevée.

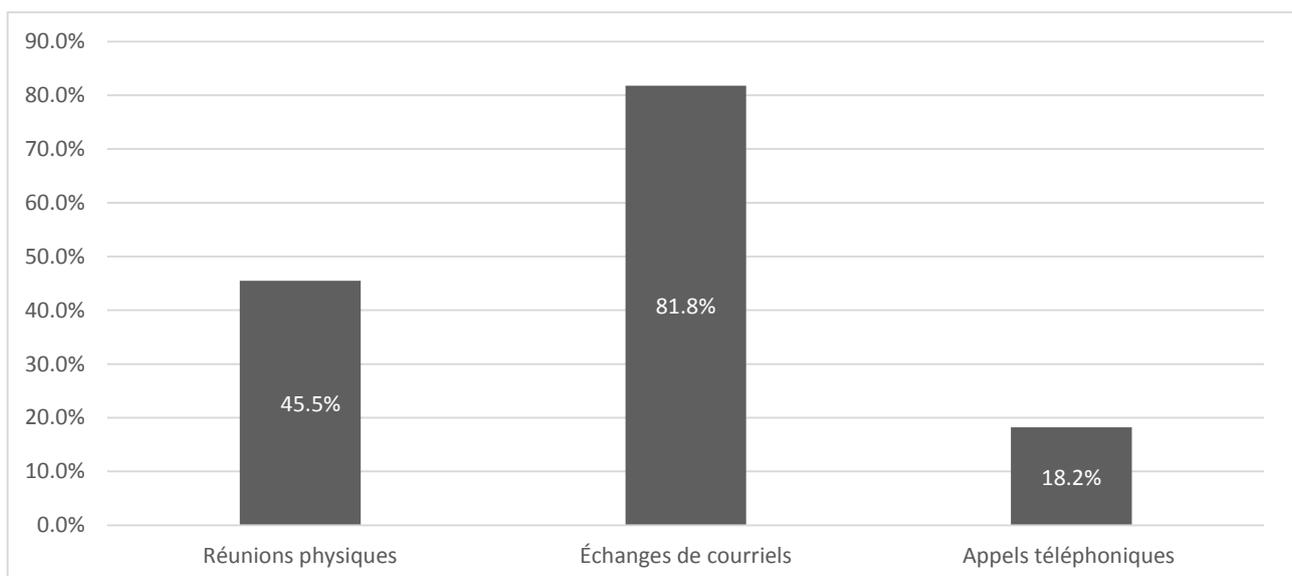
Le processus des consultations nationales

Figure 2: Les participants au processus consultatif national

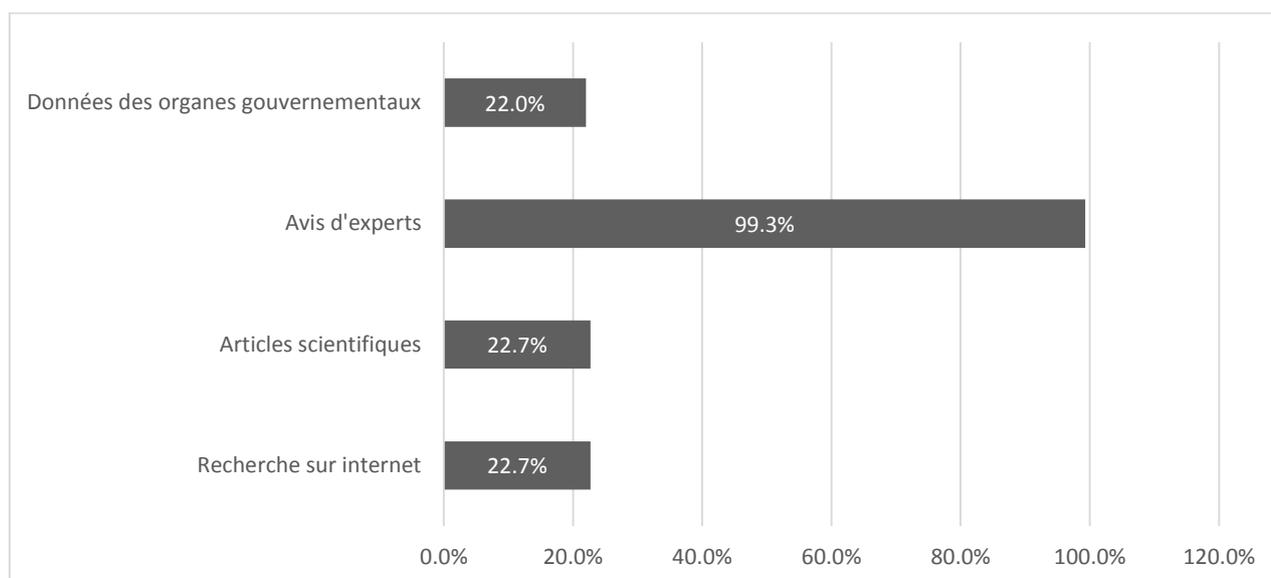


3.11. Les participants aux débats nationaux visant à recenser les questions émergentes les plus souvent cités par les pays de la région sont le Ministère de l'agriculture et ses départements (81,8 pour cent), d'autres organes gouvernementaux (59,3 pour cent) et le Ministère de la santé et ses départements (54,5 pour cent). Puis, ont été cités les spécialistes universitaires (40,9 pour cent), les entreprises privées (45,7 pour cent) et, par un tiers des pays, les institutions de recherche (36,6 pour cent) et les associations de consommateurs (36,6 pour cent). Enfin, certains pays ont indiqué que les organisations non gouvernementales participaient aux débats (13,6 pour cent).

Figure 3: Modalités des consultations dans le cadre des débats nationaux



3.12. Les pays ont répondu avoir mené les consultations nationales sur les questions émergentes par trois moyens: l'écrasante majorité ont utilisé la correspondance électronique (81,8 pour cent), puis les réunions physiques (45,5 pour cent) et, dans une moindre mesure, les appels téléphoniques (18,2 pour cent).

Figure 4: Sources d'information utilisées

3.13. Lorsqu'ils ont répondu aux questions sur les priorités nationales, les pays se sont appuyés sur les sources d'informations suivantes: les recherches sur internet (22,7 pour cent), les articles scientifiques (22,7 pour cent), les données des organes gouvernementaux (22 pour cent) et les consultations d'experts (99,3 pour cent).

4. CONCLUSION

4.1. Les résultats de l'enquête résumés dans le présent document donnent des informations qui permettront d'étayer les débats qui seront menés sur la situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région à la trente et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe. La participation active du coordonnateur régional, qui a assuré une liaison étroite avec les pays de la région, a permis d'obtenir un taux de réponse élevé et des résultats de qualité.

4.2. Les questions émergentes les plus souvent citées étaient: la fraude alimentaire (45,4 pour cent), la résistance aux antimicrobiens (45,4 pour cent), les contaminants et les additifs alimentaires (45,4 pour cent) et les nouvelles technologies/les progrès scientifiques (36,4 pour cent). Parmi les modalités adoptées pour mener les consultations nationales, la correspondance électronique arrivait largement en tête (81,8 pour cent) et les avis d'experts ont été indiqués comme source d'information ayant permis de recenser les éventuels problèmes dans 99,3 pour cent des cas.

4.3. Il est recommandé de prendre en compte les questions émergentes recensées et énumérées dans le présent document lors de la planification de la stratégie et des opérations qui visent à renforcer la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et régional. Cette prise en compte peut prendre la forme de travaux futurs que le Codex doit mener ou de mesures ou politiques directes dont seront chargés les responsables de la sécurité sanitaire des aliments au niveau national et qui devront faire partie intégrante des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Il faut également faciliter l'échange d'informations sur les questions émergentes communes.

4.4. Parmi les personnes ayant donné des réponses sur les questions émergentes dans le cadre du processus de débat au niveau national, la majorité représentaient des institutions gouvernementales: le Ministère de l'agriculture (81,8 pour cent), le Ministère de la santé (54,5 pour cent) et d'autres organes gouvernementaux (59,3 pour cent). Le plus faible taux de participation est à mettre au compte des associations de consommateurs (36,6 pour cent), des institutions de recherche (36,6 pour cent) et des organisations non gouvernementales (13,6 pour cent), ce qui montre qu'il faut renforcer la collaboration avec ces parties prenantes.

5. RECOMMANDATIONS

5.1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe est invité à apporter ses contributions sur les questions suivantes qui pourraient orienter l'action de la FAO/OMS, des membres du Codex et de la Commission du Codex Alimentarius:

- i) L'enquête a-t-elle permis de recenser les priorités nationales et régionales en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments?

-
- ii) Comment peut-on améliorer le processus de recensement des questions émergentes dans la région?
 - iii) Quelles sont vos expériences et les activités que vous menez actuellement en matière de recensement des questions émergentes et de réponses dans ce domaine?
 - iv) Quelles actions faut-il mener au niveau régional ou national pour apporter une réponse aux questions émergentes communes recensées dans l'enquête? À cet égard, quel est le rôle du Codex?

Annexe I – Résumé des questions

Les questions et les explications correspondantes qui figuraient dans les réponses au questionnaire ont été regroupées dans différentes catégories. Le tableau ci-dessous résume les questions citées par les pays qui ont répondu, par ordre de fréquence.

Catégorie	Description du problème
Fraude alimentaire	<p>La fraude alimentaire, ou l'authenticité des aliments, concerne à la fois la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et a diverses incidences sur de nombreux niveaux de la filière alimentaire, notamment la concurrence commerciale et la confiance des consommateurs dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Compte tenu de la complexité de la filière alimentaire mondiale, qui comprend de nombreuses étapes et de nombreux acteurs, il est difficile de déceler et de surveiller la fraude alimentaire, ce qui crée des conditions favorables aux activités criminelles. La circulation non contrôlée des aliments constitue une menace pour la sécurité nationale et augmente les risques de bioterrorisme, qui bénéficie de conditions favorables.</p> <p>Les exemples de fraude alimentaire donnés par les pays étaient notamment les suivants: frelatage, substitution délibérée, dilution, imitation, falsification d'ingrédients, production non conforme, distorsion des informations sur des produits alimentaires, leurs ingrédients ou leur origine, emballage alimentaire inadapté et déclarations intentionnellement fausses ou trompeuses sur les produits vendus. Des recherches menées au niveau de l'Union européenne ont mis en lumière des signalements de pratiques frauduleuses pour l'huile d'olive, le miel, le poisson et les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers, les jus de fruit, l'alcool et les épices/herbes.</p> <p>La falsification de produits alimentaires représente un risque important pour la santé des consommateurs et leur bien-être matériel et a donc des incidences négatives sur la confiance des consommateurs et la viabilité économique des entreprises du secteur alimentaire.</p> <p>Un certain nombre de pays ont noté qu'il fallait peser sur les politiques actuelles et futures en matière de sécurité sanitaire des aliments et ont souligné qu'il fallait renforcer la coopération internationale, afin de mettre en œuvre des approches et des contrôles cohérents sur les produits alimentaires, et enquêter sur les risques d'activités frauduleuses. Afin de détecter et de prévenir la falsification des produits alimentaires, il pourrait être utile d'adopter des contremesures, notamment un système d'alerte rapide qui s'appuierait sur l'analyse moderne des données, notamment les nouvelles méthodes d'analyse performantes (la résonance magnétique nucléaire ou l'ADN, par exemple).</p>
Contaminants et additifs alimentaires	<p>Les contaminants chimiques présents dans les produits alimentaires, notamment les substances toxiques naturelles, les additifs alimentaires, les oligo-éléments, les polluants présents dans l'environnement, les substances végétales naturelles, les pesticides et les médicaments vétérinaires, sont délibérément utilisés dans la filière alimentaire, or ce sont d'importantes sources de maladies d'origine alimentaire chroniques et aiguës. Dans ce contexte, la question cruciale de la gestion des risques pour de nombreux polluants (organiques et organiques) se pose. Certaines craintes ont été exprimées quant à l'absence de LM pour certaines toxines et mélanges de mycotoxines et la toxicité des mycotoxines modifiées.</p> <p>Plusieurs pays ont évoqué le problème des perturbateurs endocriniens chimiques et ont déclaré que les informations scientifiques concernant leurs effets sur la santé humaine et l'environnement étaient insuffisantes, mais que les évaluations récentes menées par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, l'Autorité européenne de sécurité des aliments et l'OMS montraient que ces perturbateurs avaient des incidences négatives (maladies non transmissibles, crise de la biodiversité, etc.). Il a été noté que, afin de mener une évaluation des risques sur les incidences éventuelles de produits chimiques, il fallait approfondir les connaissances en ce qui concerne leurs effets sur le système immunitaire et le système endocrinien et sur le développement du système nerveux et les incorporer au système de description des risques dus à la présence de produits chimiques dans les produits alimentaires. Il a également été fait mention des risques liés à une consommation humaine sur le long terme de compléments alimentaires contenant des substances herbacées et de l'évaluation des risques liés aux effets combinés de plusieurs produits chimiques (mélanges chimiques).</p>

Résistance aux antimicrobiens	<p>L'émergence et la propagation de la résistance aux antimicrobiens sont associés à l'utilisation abusive et à la mauvaise utilisation des agents antimicrobiens (en ce qui concerne les activateurs de croissance) ou à la prévention et au traitement de maladies infectieuses chez les humains, les animaux (y compris les poissons) et les végétaux. Il a été noté qu'il fallait renforcer les efforts menés actuellement dans le cadre de l'approche «Un monde, une santé», à savoir mettre en place une surveillance intégrée au niveau international et élaborer des approches innovantes au niveau international afin de maîtriser la propagation grâce à la compréhension des nouveaux mécanismes de multi-résistance. Les efforts menés actuellement aux niveaux national, régional et mondial pour élaborer des stratégies et des plans d'action visant à sensibiliser à l'utilisation prudente des agents antimicrobiens et à la favoriser seront inefficaces en l'absence d'engagement politique et si les plans d'action sur la résistance aux antimicrobiens menés par les pays ne sont pas uniformes ou si la sensibilisation au problème reste faible.</p> <p>Outre les changements apportés à l'utilisation des antimicrobiens dans la médecine, il est nécessaire de faire évoluer leur utilisation dans la filière alimentaire. On considère que les bactéries ou les gènes résistants aux antimicrobiens qui sont transférés des aliments aux humains jouent un rôle crucial dans le développement et la propagation de la résistance aux antimicrobiens.</p>
-------------------------------	---

Nouvelles technologies/Progrès scientifiques	<p>En raison du développement économique et scientifique rapide dans le secteur alimentaire, on fait de plus en plus appel à de nouveaux types de matières premières, de produits et de compléments alimentaires et d'ingrédients et à de nouveaux procédés technologiques. Les nouvelles technologies comme les nanotechnologies et la biologie synthétique donnent des possibilités considérables en matière de développement de produits et d'applications innovants dans le secteur alimentaire, mais il faut que ces produits fassent l'objet d'une évaluation exhaustive des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments. Il faut mettre en place un cadre réglementaire national et international qui permettra de créer un système d'autorisation et d'homologation adapté au but poursuivi et consacré aux nouvelles technologies et aux nouveaux composés et substances. En outre, les consommateurs ne disposent pas d'informations sur ces nouvelles technologies, qui sont donc parfois perçues négativement. En ce qui concerne la fourniture d'avis scientifiques en temps voulu par les organes scientifiques de la FAO et de l'OMS, les États membres confirment que les budgets de la FAO et de l'OMS sont importants, car ils sont la principale source de financement dans ce contexte.</p> <p>La question des mégadonnées a été notée. Ceux qui sauront exploiter les données et les utiliser à des fins commerciales, de suivi biologique, etc. occuperont une position dominante.</p>
Changement climatique et questions apparentées	<p>Le changement climatique a des incidences négatives sur les écosystèmes et menace la disponibilité des aliments ne présentant pas de danger pour la santé et la viabilité de l'agriculture dans certaines régions, en raison des fluctuations météorologiques extrêmes (hausse/baisse des précipitations et de la température, orages violents, inondations locales, par exemple). Il est nécessaire de comprendre comment ces événements peuvent avoir des conséquences sur la sécurité biologique et chimique des produits alimentaires.</p> <p>Des pays ont fait part de leurs craintes quant aux conséquences du changement climatique sur l'approvisionnement alimentaire, notamment la disponibilité en eau propre, la diminution des terres arables, le développement et la propagation de microorganismes et de toxines pathogènes (formation de mycotoxines, pollution par des pathogènes ou propagation des biotoxines marines, par exemple), de mauvaises herbes, d'insectes, de maladies transmises par un non porteur et de zoonoses, qui provoqueraient une augmentation des maladies d'origine alimentaire. Le changement des conditions climatiques dans l'agriculture entraîne l'apparition de nouveaux organismes nuisibles et de nouveaux pathogènes, qui peuvent être plus invasifs et plus résistants. Dans certains cas, il faudra peut-être revoir les mesures de protection des végétaux, afin de lutter contre les nouveaux effets inconnus et de les maîtriser rapidement. Il a également été noté que le problème de la sécurité sanitaire des insectes consommés comme source de protéines peut devenir un sujet mondial.</p> <p>Dans la région des Balkans occidentaux, les températures augmentent plus rapidement que la moyenne mondiale, ce qui menace la sécurité sanitaire et la qualité des cultures destinées à l'alimentation humaine et animale, en raison de la formation de nombreuses mycotoxines et de la contamination par des agents pathogènes.</p> <p>La hausse des températures de la mer est inquiétante, en particulier en Méditerranée où elle a provoqué la migration de nouvelles espèces marines. Ce phénomène de migration/invasion de nouvelles espèces marines, outre ses incidences sur les écosystèmes de zones particulières, facilite le transfert de micro-organismes vers la Méditerranée, ainsi que de ceux qui existent déjà et se sont adaptés. En outre, la hausse des températures de la mer favorise la reproduction des micro-organismes présents dans l'eau de mer et des organismes marins. Enfin, la présence de micro-organismes pathogènes (comme <i>Escherichia coli</i>, <i>Salmonella</i> spp. ou <i>Vibrio parahaemolyticus</i>) ou l'augmentation de leur population peuvent avoir des conséquences importantes sur le système gastro-intestinal chez l'homme.</p> <p>L'accroissement du commerce international, en particulier dans le cadre du changement climatique, peut favoriser l'incidence des maladies d'origine alimentaire, des polluants et des toxines dans les aliments, ce qui complique la surveillance de la pollution.</p>
Ressources consacrées à la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments	<p>Les pays ont relevé les problèmes suivants: le manque de laboratoires de production; le Kirghizistan ne dispose pas de laboratoire d'essais intégré et centralisé pour évaluer les indicateurs de sécurité sanitaire des produits alimentaires; le manque de méthodes permettant le dosage quantitatif de certains colorants synthétiques ou conservateurs; les allergies croisées et les conservateurs non réglementés; la difficulté pour mettre en œuvre des analyses des risques aux points critiques en raison du manque de ressources humaines compétentes ou de ressources financières; l'autorité limitée des institutions chargées de la sécurité sanitaire des aliments; le manque de vétérinaires spécialisés.</p>

Maladies non transmissibles	<p>Le Plan d'action mondial de l'OMS pour la prévention et la maîtrise des maladies non transmissibles (2013-2020), qui figure dans le rapport de l'OMS sur la situation mondiale des maladies non transmissibles, indique que les maladies non transmissibles sont une priorité. Il a été établi avec certitude que la diminution des facteurs de risque liés à l'alimentation permettait de prévenir les infarctus du myocarde, les accidents vasculaires cérébraux, le diabète sucré, l'obésité alimentaire et certaines formes de cancers chez de nombreuses personnes.</p> <p>Des pays ont exprimé leurs craintes quant à l'augmentation du nombre d'ingrédients alimentaires qui contribuent au développement des allergies croisées. En outre, on trouve dans de nombreux produits (boulangerie, confiserie et saucisses) certains allergènes récents, comme la poudre de lactosérum déshydraté. L'élaboration d'un mécanisme permettant d'analyser les principales substances dangereuses dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments a également été mentionnée.</p>
Législation et son application	<p>Dans le cadre de leur processus d'adhésion à l'Union européenne, un certain nombre de pays de l'Europe orientale harmonisent leurs réglementations avec les exigences de l'Union européenne.</p>
Nouveaux canaux de distribution	<p>Les nouveaux canaux de distribution, notamment le commerce électronique et l'économie du partage, sont déjà utilisés dans l'industrie alimentaire et pourraient échapper aux contrôles officiels. Il est nécessaire de réglementer et d'élaborer des méthodes qui permettent de surveiller et d'inspecter la sécurité sanitaire des aliments vendus en ligne.</p>
Gestion de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la filière alimentaire	<p>Le fait que l'on utilise moins d'emballages en plastique (et autres articles en plastique) pour les aliments et les boissons, afin d'éviter de rejeter des déchets plastiques dans les océans, est susceptible d'augmenter les risques de maladies d'origine alimentaire, car les aliments sont moins protégés.</p>