

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Dix-septième session

Rabat (Maroc), 23 – 26 janvier 2007

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

Introduction

1. Le présent document décrit les activités de la FAO et de l'OMS dans les domaines du renforcement des capacités et de la fourniture d'avis scientifiques qui ont été réalisées depuis la seizième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique et qui complètent les travaux de la Commission du Codex Alimentarius.
2. Afin de permettre à la FAO d'atteindre ses grands objectifs, il a été procédé en 2006 à une profonde réorganisation du travail dans le domaine de l'alimentation et de la sécurité sanitaire des aliments. La Division de l'alimentation et de la nutrition, qui a récemment pris le nom de Division de la nutrition et de la protection des consommateurs et qui accueille le secrétariat du Codex, le secrétariat mixte du JECFA, le secrétariat mixte des JEMRA et le personnel travaillant dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments, a quitté le Département économique et social pour celui de l'agriculture, de la biosécurité, de la nutrition et de la protection des consommateurs. C'est un choix qui reflète bien l'approche « du producteur au consommateur » appliquée à la nutrition, à la sécurité sanitaire des aliments et à la protection des consommateurs, et le rôle important que jouent à cet égard les acteurs de la filière de production des aliments. Il devrait en résulter de nouvelles possibilités de coopération entre toutes les unités intervenant dans les domaines de la production, de la transformation, de la manutention, de l'entreposage et de la distribution des produits alimentaires, mais aussi du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et de l'élaboration des normes.
3. Une démarche analogue a été suivie à l'OMS, où le Département de la sécurité sanitaire des aliments a récemment pris le nom de Département de la sécurité sanitaire des aliments, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire, à la suite de la fusion des unités chargées des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire au sein du Département des maladies transmissibles et à leur rattachement au Département de la sécurité sanitaire des aliments. La configuration de ce nouveau département illustre bien la stratégie actuelle de l'OMS consistant à traiter les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments tout le long de la filière de production des aliments qui va du producteur primaire au consommateur.

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

Conférence régionale FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Afrique

5. La FAO et l'OMS ont organisé une réunion informelle des délégués africains présents à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius à Genève afin d'examiner la proposition de projet sur l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments en Afrique, dans le cadre du suivi de la Conférence régionale FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Afrique (Harare, Zimbabwe, octobre 2005) ainsi que les activités actuelles et futures en matière de renforcement des capacités dans la région. Le rapport de cette réunion est disponible à l'adresse suivante: www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2006_en.stm.

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

6. Une réunion préparatoire en prévision d'une éventuelle troisième édition du Forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments a eu lieu à Genève (Suisse), en même temps que la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius. Elle a été l'occasion d'avoir une première discussion concernant l'objectif, les modalités, le contenu et le financement d'un troisième forum. Il a été recommandé à l'unanimité de commencer par procéder à une évaluation approfondie des deux premiers forums avant d'annoncer la tenue d'un troisième. Une enquête visant à apprécier l'impact des forums mondiaux FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, confiée au secrétariat mixte, est en cours et les résultats en seront présentés dans le cadre d'une manifestation parallèle lors de la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius. Le rapport de cette réunion est disponible à l'adresse suivante: www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2006_en.stm.

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

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

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

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

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

10. La FAO et l'OMS mènent actuellement un programme d'activités et de projets d'assistance technique aux niveaux national, régional et international, dans des domaines comme la formation de fonctionnaires chargés du contrôle des aliments et de personnel technique (responsables du contrôle des

aliments, inspecteurs et analystes des produits alimentaires), l'octroi de bourses aux futurs responsables de la sécurité sanitaire des aliments, le renforcement des capacités de contrôle des aliments en laboratoire, l'application de l'analyse des risques, l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments, l'aide à la création de comités nationaux du Codex, les avis en matière de politiques et la mise en place de cadres réglementaires. Des travaux sont également menés sur la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais, la prévention et le contrôle des mycotoxines, la mise en pratique des avis adressés par la FAO et l'OMS aux gouvernements concernant l'application de l'Analyse des risques aux points critiques (HACCP) dans les entreprises de petite taille et/ou moins développées, l'analyse HACCP dans l'aquaculture, la traçabilité du poisson et des produits de la pêche, les bonnes pratiques dans le secteur de l'alimentation animale, la prévention de l'ESB et d'autres zoonoses, entre autres activités.

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

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

13. La FAO et l'OMS ont récemment élaboré ou sont en train d'élaborer divers manuels, directives et matériels didactiques susceptibles d'apporter une contribution utile au renforcement des capacités. Ces documents présentent un intérêt particulier pour les responsables des politiques chargés de renforcer les programmes de contrôle des aliments. Ils sont le fruit d'un travail en commun, à l'exception de quelques-uns dont la préparation est intervenue dans le cadre de projets de terrain spécifiques, mis en œuvre soit par la FAO, soit par l'OMS. On citera:

- L'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et des légumes frais – Un manuel de formation et une base de données sur les ressources (disponibles sur les pages web de la FAO ou sur CD-ROM en anglais, espagnol, français et chinois – voir plus haut la description détaillée);
- L'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments – Un manuel cadre et une trousse de formation sur CD-ROM (publication conjointe FAO/OMS, en voie d'achèvement);
- Le renforcement des capacités des systèmes nationaux de contrôle des aliments – Directives de la FAO relatives à l'évaluation des besoins de renforcement des capacités. Cet instrument a été mis à l'essai dans le cadre de projets relevant du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires (AGNS) et du Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce, au Bénin, au Cameroun et au Myanmar, et il a suscité des réactions positives. Les Directives ont été publiées en version imprimée, sur CD-ROM et sur le site web de AGNS. Une

version complémentaire et abrégée des Directives, “A quick guide to assess capacity building needs”, est presque terminée;

- La FAO, avec l’OMS et le CID, a mis un point un cours de formation de base sur l’évaluation des risques microbiologiques. Ce cours a pour principale finalité de familiariser les gouvernements avec le concept général de l’analyse des risques et de montrer quelle est la place de cette dernière dans la gestion des risques microbiologiques. Il a été utilisé dans le cadre d’une formation organisée en septembre 2005 à l’intention des pays de l’Europe du Sud-Est. Il a servi en outre lors d’un atelier d’une journée à Sydney (Australie) pour la Région Asie-Pacifique. Une formation a été organisée au Brésil en octobre 2006 pour des participants hispanophones des pays de la Région Amérique latine et Caraïbes. Il est prévu de dispenser une formation en novembre 2006 aux pays de l’Asie du Sud-Est. Une première version, en anglais, du matériel de formation est déjà disponible sur CD-ROM et la version en espagnol est en passe d’être finalisée;
- Mieux participer aux activités du Codex – Documents de formation FAO/OMS, est un instrument destiné à renforcer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire et de qualité des aliments grâce à une participation accrue au Codex. Il a vocation à devenir un document de référence pour tous ceux qui participent aux activités nationales du Codex et un outil de formation au Codex. Un CD-ROM contenant les supports visuels et les dossiers pertinents sera inclus dans le manuel. Il est proposé en plusieurs langues à l’adresse: www.fao.org/ag/AGN/food/capacity_codex_fr.stm. Une formation en ligne qui s’en inspire directement est en cours de préparation;
- La rédaction du document d’orientation FAO/OMS à l’usage des gouvernements sur l’application des HACCP dans les entreprises de petite taille et/ou moins développées, est maintenant terminée. Le document peut être consulté à l’adresse http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_fr.stm;
- La FAO et l’OMS ont entrepris de préparer un jeu type de documents de formation pour aider les pays à mettre en œuvre les textes applicables du Codex en matière d’évaluation de la sécurité sanitaire des produits alimentaires issus des biotechnologies modernes. Il se peut que le jeu contienne un manuel fourni à titre expérimental, avec des exemples à la fois théoriques et pratiques d’évaluation des risques associés aux produits alimentaires issus des biotechnologies modernes, et un guide de formation des responsables de la sécurité sanitaire des aliments;
- L’OMS a publié "A Guide for Healthy Food Markets", reproduisant en annexe les mesures visant à réduire la transmission de la grippe aviaire dans les marchés traditionnels de produits frais des pays en développement. La publication est disponible à l’adresse www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/fr/;
- L’OMS a achevé l’élaboration des régimes par modules de consommation GEMS/Food, qui seront utilisés par le JECFA et la JMPR pour estimer l’exposition à long terme aux agents chimiques dans les aliments. Voir les régimes à l’adresse www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/.
- Sur la base de l’expérience acquise au cours de plusieurs projets de terrain en Afrique occidentale et centrale, la FAO met la dernière main à un manuel de formation sur les « Bonnes pratiques d’hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique ». Ce manuel, publié en français, devrait être bientôt traduit en anglais.

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

Mécanismes d’échange des informations

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

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

17. INFOSAN, le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments conçu et maintenu par l'OMS en collaboration avec la FAO, a été inauguré en octobre 2004. Identifié comme étant un besoin prioritaire par le Codex comme par l'Assemblée mondiale de la santé, il regroupait 150 États Membres en mai 2006. INFOSAN est un réseau pour la diffusion des informations importantes en matière de sécurité sanitaire des aliments dans le monde et il permet aux autorités de sécurité sanitaire des aliments et aux autres autorités compétentes de partager des informations et de renforcer leur collaboration. Depuis sa création, il a répondu aux demandes d'information des États Membres par 11 notes d'information INFOSAN sur des questions d'actualité liées à la sécurité sanitaire des aliments, dont la grippe aviaire et les aliments génétiquement modifiés. INFOSAN EMERGENCY, la branche du réseau réservée aux urgences, a permis à ce jour d'enquêter sur 11 incidents impliquant des produits contaminés par l'approvisionnement international et d'émettre des bulletins d'alerte INFOSAN. Elle est destinée à compléter et à renforcer le Réseau mondial de l'OMS d'alerte et d'action en cas d'épidémie ([GOARN](#)), lequel a une composante consacrée aux substances chimiques.

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

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

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

ACTIVITES INTERNATIONALES

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

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

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

et de l'agriculture, l'assistance technique et le renforcement des capacités, la coopération avec les partenaires extérieurs, les capacités dans le domaine de l'information et l'échange de données, et la recherche.

Projets mondiaux

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

25. Toujours aux termes dudit Accord, la Norvège appuie également toute une gamme d'activités visant à étayer de précédents travaux de la FAO sur l'intégration de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé des animaux, de la santé des végétaux et de la biosécurité à l'intérieur du cadre de *Biosecurity*. Il s'agit entre autres choses de transposer le cadre de *Biosecurity* à l'échelon national et d'élaborer des instruments et directives supplémentaires ainsi que d'autres documents d'orientation à caractère pratique.

Outils mondiaux en préparation

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

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

28. La FAO, en collaboration avec l'Istituto Superiore di Sanità italien, met au point actuellement une vidéo sur l'échantillonnage des mycotoxines.

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN AFRIQUE

ACTIVITES REGIONALES DE LA FAO

29. La FAO et le Bureau tanzanien des normes ont organisé un atelier sous-régional de cinq jours à l'intention des pays anglophones d'Afrique à Arusha (Tanzanie) du 10 au 14 octobre 2005 intitulé « Une approche pratique à l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais ». D'autres informations sur cet atelier sont disponibles sur le site Internet de la FAO à l'adresse suivante: www.fao.org/ag/agn/meetings-workshops2005_en.stm.

30. La FAO a organisé un atelier de formation de deux jours sur l'« Analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments » à l'intention des pays d'Afrique du Nord, à Tunis (Tunisie) les 25 et 26 novembre 2005. Cet atelier, organisé à la demande des pays du Maghreb, regroupait une quarantaine de participants représentant les divers instituts scientifiques et techniques et les organismes de réglementation concernés par le contrôle des aliments et l'évaluation de leur sécurité sanitaire dans les trois pays. Des spécialistes du siège de la FAO, de l'AFSA française et de l'OIE ont participé à cet

atelier qui a fondé ses travaux sur le projet de guide de la FAO sur l'analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments, qui était en cours de préparation à l'époque. D'autres détails sont disponibles sur le site Internet de la FAO à l'adresse suivante: www.fao.org/ag/agn/meetings-workshops2005_en.stm.

31. Un stage sous-régional de formation des formateurs à l'application des bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la chaîne du café s'est tenu en Zambie en juillet 2006 avec des participants venant du Zimbabwe, de la Tanzanie, du Malawi et de la Zambie. Ce stage était la dernière activité entreprise dans le cadre du projet financé par le Fonds commun pour les produits de base intitulé « Amélioration de la qualité du café par la prévention du développement des moisissures » qui avait démarré en 2001. Ce projet visait essentiellement à aider les pays producteurs de café dans leurs efforts de prévention et de lutte contre la contamination du café par l'ochratoxine A.

32. La FAO, en collaboration avec l'Agence nationale de contrôle sanitaire et environnemental de Tunisie, a organisé un atelier sous-régional sur l'« Amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais en Afrique du Nord », à Hammamet (Tunisie) du 11 au 16 septembre 2006. Cet atelier, destiné aux pays francophones du Proche-Orient, visait à renforcer les capacités des pays en utilisant le module de formation récemment mis au point par la FAO sur l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais.

33. La FAO et l'OMS ont organisé un atelier sur l'application des HACCP dans les entreprises alimentaires petites et moins développées à Gaborone (Botswana) du 28 novembre au 1^{er} décembre 2006. Cet atelier a regroupé des participants des secteurs public et privé des pays suivants: Afrique du Sud, Botswana, Lesotho, Namibie, Zambie et Zimbabwe. Ils ont examiné les directives FAO/OMS adressées aux gouvernements sur l'application des HACCP dans les entreprises alimentaires petites et moins développées et ont mis au point des mesures pratiques pour leur application aux niveaux national et régional. D'autres informations sont disponibles à l'adresse suivante: foodquality@fao.org.

34. La FAO, en collaboration avec le Bureau des normes tanzanien, a organisé un atelier sous-régional sur le renforcement des capacités des systèmes nationaux de contrôle des aliments, à Bagamoyo (Tanzanie) du 4 au 8 décembre 2006, avec la participation de spécialistes nationaux kényans, ougandais et tanzaniens. Les principaux objectifs de cet atelier étaient les suivants: examiner la situation actuelle des pays qui a été évaluée par des consultants nationaux et internationaux; entreprendre une nouvelle étude pour finaliser les projets de plans d'action nationaux stratégiques sur cinq ans; et examiner et évaluer le manuel d'inspection des aliments récemment élaboré par la FAO. Ce projet a été financé par le Gouvernement norvégien dans le cadre d'un accord de coopération de programme avec la FAO dans le but de soutenir la réalisation des Objectifs du Millénaire pour le développement. D'autres informations sont disponibles à l'adresse suivante: foodquality@fao.org.

ACTIVITES REGIONALES DE L'OMS

35. La Résolution AFR/RC53/R5 sur la sécurité sanitaire des aliments a servi de base aux travaux de l'OMS dans la région Afrique. Les principales questions examinées ont été les suivantes: capacité limitée de surveillance des maladies d'origine alimentaire; faible participation des pays aux activités de la Commission du Codex Alimentarius; législation alimentaire périmée; éducation insuffisante en matière de sécurité sanitaire des aliments et manque de sensibilisation aux implications de santé publique de l'exposition des aliments aux mycotoxines, en particulier aux aflatoxines. On constate une participation accrue du secteur de la santé aux activités de sécurité sanitaire des aliments au niveau des pays comme le prouve la présence de points focaux pour la sécurité sanitaire des aliments dans les bureaux de pays de l'OMS et dans les ministères de la santé de la région.

36. Avec la coopération de l'OMS, un projet de stratégie sur la sécurité sanitaire des aliments dans les pays d'Afrique, intitulé « Sécurité sanitaire des aliments et santé: une stratégie pour la région Afrique de l'OMS » a été préparé. Le Comité régional pour l'Afrique de l'OMS examinera et adoptera une résolution sur la stratégie régionale de sécurité alimentaire des aliments en septembre 2007. Les objectifs de ces documents sont les suivants: fournir une tribune pour des activités de plaidoyer en

faveur de la sécurité sanitaire des aliments; donner aux États membres un cadre pour l'élaboration et l'application de politiques nationales de sécurité sanitaire des aliments; faciliter la mise en place d'une collaboration intersectorielle et de partenariats en matière de sécurité sanitaire des aliments.

37. Le Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce a fourni une subvention pour l'établissement de projets en faveur du Bénin et de la Tanzanie. Un consultant a été chargé d'effectuer une analyse de la situation des programmes nationaux concernant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans ces deux pays et de préparer des propositions qui seront soumises au Mécanisme. Des activités de promotion de la sécurité sanitaire des aliments dans les écoles ont été entreprises en Angola, au Cameroun, au Kenya, au Mali et au Mozambique, avec le soutien d'un fonds d'experts italien.

38. Le Bénin et le Mali ont bénéficié d'un soutien pour organiser des ateliers de formation sur le Codex Alimentarius et plusieurs pays ont renforcé leurs comités nationaux du Codex. Le Gabon, la Guinée et la République démocratique du Congo ont entrepris des enquêtes nationales sur la sécurité sanitaire des aliments et le Gabon, le Mali et le Rwanda ont établi des plans d'action et des stratégies nationales. L'Algérie a préparé et lancé un plan d'action national sur la sécurité sanitaire des aliments avec l'appui de l'OMS. Le Kenya a bénéficié d'un soutien pour examiner sa politique de sécurité sanitaire des aliments en juillet 2006. L'OMS collabore avec l'Agence suédoise pour le développement international afin d'organiser un stage préliminaire de formation internationale sur l'infrastructure de qualité pour la sécurité sanitaire des aliments en 2007. Ce stage s'adresse en particulier aux pays suivants: Burundi, Éthiopie, Kenya, Malawi, Mozambique, Ouganda, Rwanda, Tanzanie et Zambie, dans le cadre d'accords bilatéraux. Ces activités permettront de renforcer les capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments et de soutenir les pays pour qu'ils élaborent des politiques nationales de sécurité sanitaire des aliments.

39. Le Burkina Faso, le Cameroun, Madagascar, le Sénégal, le Tchad et le Togo ont entrepris plusieurs stages de formation au renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments, portant notamment sur la surveillance des maladies d'origine alimentaire, l'analyse des risques aux points de contrôle critiques, l'inspection des aliments et le Codex Alimentarius. Le Lesotho et la République du Congo ont relancé leurs comités nationaux du Codex. En collaboration avec l'OMS, le Secrétariat du Codex a organisé un atelier sous-régional sur les sources d'information du Codex en octobre 2006 à Brazzaville (Congo) avec des participants du Tchad, de la République du Congo et de la République démocratique du Congo. Afin d'améliorer la participation des États membres aux activités du Codex Alimentarius, l'OMS, en collaboration avec le Bureau du Codex aux États-Unis, a organisé un atelier en avril 2006, avec la participation des comités nationaux du Codex de la Tanzanie, de l'Ouganda et du Kenya. Le Bureau du Codex aux États-Unis a organisé une consultation informelle sur la coopération régionale en septembre 2006 avec les pays suivants: Botswana, Cameroun, Ghana, Maroc, Nigéria, Ouganda et Tanzanie.

40. Avec la participation de l'OMS, un certain nombre de pays, notamment le Ghana et le Mali, ont institué la commémoration de la semaine de la sécurité sanitaire des aliments. Le Mali a célébré sa première semaine de la sécurité sanitaire des aliments du 13 au 19 mars 2006 pour promouvoir un échange d'expérience sur la mise en oeuvre des politiques nationales dans ce domaine. Cette manifestation, qui a également permis de sensibiliser les consommateurs et le secteur alimentaire à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments, a coïncidé avec la célébration de la Journée internationale des consommateurs.

41. Il y a eu plusieurs épidémies, en particulier une épidémie d'aflatoxicose aiguë au Kenya et de choléra dans plusieurs pays. Ces pays ont reçu un soutien technique pour examiner et gérer les épidémies et entreprendre des activités de lutte. Des ressources ont été accordées notamment pour renforcer le Laboratoire national de référence sur la santé publique chargé de contrôler les aflatoxines dans les aliments, les sérums et les autres spécimens biologiques.

42. Reconnaissant les conséquences de l'exposition aux aflatoxines par les aliments, le Bureau régional a organisé une réunion d'un groupe d'experts en mai 2005 pour examiner 12 communications scientifiques et formuler des recommandations pour la prévention et la lutte contre l'exposition aux aflatoxines, la gestion de l'exposition aiguë, le renforcement des capacités et les méthodes d'analyse appropriées. Des besoins en matière de recherche ont également été identifiés. Le rapport de cette réunion est en cours d'impression et sera disponible sous peu. Outre le rapport de cette consultation, plusieurs études sur ces épidémies ont été publiées dans des revues révisées par des pairs.

43. L'Éthiopie a reçu un soutien pour mener des recherches sur un foyer de diarrhée aiguë. Les conditions d'hygiène des entreprises alimentaires ont été examinées et les vendeurs de produits alimentaires ont été formés à la bonne manipulation des aliments. De même, la Côte d'Ivoire a reçu un soutien technique lorsqu'elle a été victime d'un accident chimique en août 2006. Le Botswana a reçu une assistance technique durant une épidémie de diarrhée infantile. Le Sénégal a reçu un soutien technique pour la création d'un système de surveillance des maladies d'origine alimentaire.

44. Le Programme mixte PNUE/FAO/OMS de surveillance de la contamination alimentaire (GEMS/ALIMENTS) a été introduit dans six pays francophones d'Afrique – Burkina Faso, Cameroun, Tchad, Madagascar, Togo et Sénégal – dans le cadre du troisième atelier international d'étude du régime alimentaire total qui s'est tenu en mai 2004. Le Cameroun et le Ghana ont participé, en octobre 2006, au quatrième stage international et à l'atelier de formation tenus à Beijing (Chine).

45. En collaboration avec l'Institut Pasteur, l'OMS a organisé un cours de surveillance des maladies d'origine alimentaire et de suivi microbiologique des aliments destiné aux pays francophones de la région. Le quatrième cours de formation régional sur la surveillance des maladies d'origine alimentaire s'est tenu à Yaoundé (Cameroun) en décembre 2005, avec la participation des pays suivants: Algérie, Cameroun, Côte d'Ivoire, Djibouti, Gabon, Madagascar, Mali, Maroc, Mauritanie, République centrafricaine, République démocratique du Congo, Sénégal et Tunisie. Un stage de formation (Global Salm-Surv) sera organisé en janvier 2007 à Madagascar à l'intention des Comores, de Madagascar, de Maurice et des Seychelles. En collaboration avec l'OMS, l'Institut Pasteur (Paris) a organisé un atelier sur la production d'antisérum de la salmonelle en novembre 2006 avec la participation de scientifiques camerounais et ivoiriens.

46. À l'issue de la détection du virus de la grippe H5N1 dans certains pays de la région, le Bureau régional a apporté un soutien à tous les pays pour qu'ils élaborent des plans d'action nationaux pour la gestion des épidémies et d'une éventuelle pandémie. En octobre 2006, 38 pays avaient préparé leurs plans d'action nationaux et les autres étaient à différents stades de préparation. Deux conférences régionales ont également été réunies pour déterminer la marche à suivre.

47. Un guide régional pour l'élaboration et l'application d'une législation sur les produits alimentaires est actuellement mis au point et un certain nombre de pays ont élaboré ou ébauché des plans d'action et des politiques nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments. Un guide régional de surveillance microbiologique des aliments a été rédigé. Un document sur l'adaptation du manuel de l'OMS Five Keys Manual, Bringing Food Safety Home for African Schools, a été rédigé. Des informations et du matériel de sensibilisation à la sécurité sanitaire des aliments ont été élaborés et diffusés, notamment un bulletin régional. Des informations ont également été recueillies auprès des pays pour documenter des activités nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

48. Dans le cadre des efforts visant à promouvoir l'échange d'informations et de bonnes pratiques, la deuxième édition du bulletin régional a été publiée et des informations ont été recueillies auprès des pays pour documenter les activités nationales de sécurité sanitaire des aliments. Une base de données sur les questions de sécurité sanitaire des aliments a été créée afin d'établir un système reposant sur des données concrètes. Le Bureau régional a créé et diffusé une série d'informations sur un certain nombre de questions. Ces données sont disponibles à l'adresse suivante: www.afro.who.int/des/fos/index.html.

49. Les « Five Keys for Safer Foods » de l'OMS ont été mis en place au Botswana, en Guinée, au Lesotho, au Mali, au Mozambique et en République du Congo. Au Lesotho, le programme a été utilisé pour sensibiliser le public et les responsables à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments. De nombreuses installations de produits alimentaires ont été inspectées et de grandes quantités de produits expirés ont été saisies et détruites.

Projets de terrain de la FAO

50. Depuis 2000, le projet régional spécial sur la sécurité alimentaire a été mis en place conjointement avec la Commission de l'UEMOA et d'autres unités techniques de la FAO (ESCP, AGAH, AGPP et LEGN); ses objectifs incluent notamment la préparation de réglementations harmonisées sur la sécurité sanitaire des aliments, la santé des animaux et des plantes, ainsi que le renforcement des capacités des pays membres dans ces domaines et la fourniture du matériel de base nécessaire pour entreprendre les contrôles initiaux. Les projets de réglementations ont été examinés en décembre 2006 à Lomé (Togo) et les activités de formation régionales ont été mises en place. Après l'adoption de ces réglementations par les ministères compétents des pays membres, d'autres activités de formation seront entreprises et du matériel spécifique sera fourni pour permettre de tester les mesures de contrôle des aliments dans les huit pays.

51. Dans le cadre de son Programme de coopération technique (PCT), la FAO a mis en oeuvre de nombreux projets portant sur des aspects critiques du contrôle des aliments dans beaucoup de pays. Le PCT est destiné à aider les États membres à résoudre leurs besoins les plus urgents en matière de développement. Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, ces besoins incluent notamment: le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments, l'amélioration des installations de laboratoire et des capacités d'analyse, ainsi que de l'aptitude des États membres à se conformer aux nouvelles réglementations commerciales. Les projets du PCT ont généralement une durée de un à deux ans avec possibilité d'extension durant une seconde phase si un financement est assuré. Des projets ont également été financés par d'autres sources.

52. AGNS/FAO a mis en oeuvre un projet visant à améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique au Bénin. Ce projet vise à réduire l'incidence négative de la pollution urbaine sur la santé des consommateurs et à améliorer la sécurité sanitaire des aliments à tous les stades de la production à la consommation. Les activités menées de mai 2004 à octobre 2005 incluaient une importante composante de formation des horticulteurs, des grossistes et des détaillants et des inspecteurs des produits alimentaires. Un plan national a été établi afin de définir les actions que les institutions gouvernementales et non gouvernementales compétentes devraient entreprendre pour assurer la durabilité des résultats des projets.

53. Un projet AGNS/FAO a été approuvé en mai 2004 pour soutenir la mise en application d'une stratégie de contrôle et de surveillance de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires en République démocratique du Congo. Ce projet devrait se poursuivre jusqu'en février 2007. Son objectif est d'améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments au Congo en jetant les bases d'une politique nationale de contrôle et de surveillance des aliments et en définissant une stratégie pour la mise en application d'un système efficace de contrôle des aliments.

54. Un projet AGNS/FAO de soutien du secteur alimentaire informel en Guinée a démarré en juin 2003 et a pris fin en décembre 2006. L'objectif de cette assistance était de permettre au gouvernement de définir les stratégies nécessaires pour améliorer la qualité des aliments préparés et vendus sur la voie publique. Les activités du projet incluaient des enquêtes et des actions réalisables avant les essais préliminaires pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments vendus sur la voie publique. Les consommateurs ont bénéficié d'informations sur les associations et les autres institutions chargées de protéger la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.

55. AGST/FAO a coordonné des activités de formation de formateurs destinées au personnel de vulgarisation kényan afin de le sensibiliser à la contamination par les mycotoxines et d'élaborer des

pratiques après récolte pour lutter contre cette contamination. Afin d'assurer la durabilité de ces activités, les personnes formées ont été chargées de sensibiliser des groupes d'agriculteurs et de promouvoir l'élaboration de plans d'action pour la lutte contre les aflatoxines au niveau des exploitations. Ces plans d'action devraient servir de projets pilotes pouvant être utilisés comme modèle dans d'autres communautés. Une seconde phase du projet visant d'autres parties prenantes a été entreprise en 2005.

56. À la demande de l'Institut national de recherche sur les aliments du Botswana, une proposition de projet a été préparée pour solliciter une assistance de la FAO dans le but de renforcer le système national de sécurité sanitaire des aliments. Ce projet, élaboré par AGNS en collaboration avec le Bureau sous-régional de la FAO pour l'Afrique australe et orientale, a été approuvé en 2005. Son objectif est d'aider le pays à renforcer son système de contrôle des aliments afin d'améliorer la protection des consommateurs en assurant la sécurité sanitaire et la qualité des approvisionnements, aussi bien de la production intérieure que des importations.

57. Un projet a été mis en place au Sénégal en mai 2003 pour aider à lutter contre les résidus de pesticides dans les fruits et les légumes destinés à l'exportation. Il a été mis en oeuvre par la Division de la production végétale de la FAO en collaboration avec AGNS. L'objectif de l'assistance était d'aider le gouvernement dans ses efforts de création d'un système de certification et de contrôle des fruits et légumes, de former du personnel de laboratoire à l'analyse des résidus de pesticides et d'établir des LMR, ainsi que de sensibiliser les responsables politiques à l'importance de ces questions.

58. AGNS/FAO a entrepris un projet PCT de la FAO début 2006 afin d'aider à lutter contre les mycotoxines en Afrique du Sud. L'objectif de ce projet est d'effectuer une évaluation préliminaire du niveau de contamination par les mycotoxines (essentiellement ochratoxine et déoxynivalénol dans certains produits) et de renforcer les capacités du gouvernement en matière d'échantillonnage, de surveillance, de prévention et de lutte contre les mycotoxines dans les denrées alimentaires afin d'assurer un maximum de protection du consommateur et de promouvoir le commerce international des produits alimentaires. Les activités proposées sont actuellement centrées sur la production et l'analyse des données en vue d'améliorer les activités de surveillance et de lutte, d'effectuer une évaluation des risques sur une base scientifique avec des données locales, ainsi que d'alimenter le réseau d'échange d'informations dans les pays de la SADC.

59. Un projet AGNS/FAO, financé dans le cadre du PCT, a récemment été approuvé pour le Maroc (juillet 2006). Il vise à créer et organiser un centre national des consommateurs pour fournir des informations aux consommateurs sur les questions relatives aux aliments et promouvoir leur participation à la promotion de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits. Ce projet devrait se poursuivre jusqu'en novembre 2007.

60. Un projet PCT a pris fin récemment en Algérie. Il visait à soutenir la création et le fonctionnement du Comité national du Codex. Il incluait la formation des principaux membres du Comité national, la fourniture de matériel et de logiciels sur les technologies d'information et le fonctionnement du secrétariat national du Comité national du Codex.

61. Un projet PCT placé sous la responsabilité technique de AGNS a été entrepris en Guinée-Bissau pour aider à réorganiser le secteur des ventes d'aliments sur la voie publique. Ce projet a été approuvé en mai 2003 et a pris fin en octobre 2005.

62. Un projet PCT AGNS/FAO a été approuvé en juin 2004 pour le Bénin dans le but de créer des systèmes d'assurance de qualité pour certaines chaînes de production. Ses activités incluaient l'examen des principales chaînes de production afin d'identifier les grands problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et d'en déterminer le lieu et la cause. Elles ont été suivies par des recommandations pratiques visant à prévenir ces problèmes et à promouvoir la qualité des produits finaux. Le projet a pris fin en décembre 2005.

63. Un projet PCT a été approuvé pour le Nigéria sous la direction technique de AGNS en septembre 2004. Son principal objectif était de promouvoir un programme national intégré d'assainissement des aliments afin de renforcer la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire. Ce projet a été exécuté en étroite collaboration avec le bureau local de l'OMS et il a mis fin avec succès à ses activités en mars 2006.

64. Un projet AGNS/FAO de soutien accordé pour renforcer le Comité national du Codex à Madagascar a été approuvé en mai 2006 pour une durée de 12 mois. Son principal objectif est d'aider le gouvernement à renforcer les activités de contrôle de la santé et de la qualité des aliments et de promouvoir les exportations de produits agricoles dans le pays. Ses objectifs sont plus particulièrement les suivants: renforcer la capacité des systèmes nationaux d'inspection et de certification des importations et des exportations pour répondre aux critères nationaux et internationaux; fournir au Comité national du Codex les outils et les méthodes de travail nécessaires pour lui permettre de renforcer la sécurité sanitaire des aliments mis sur le marché malgache ou destinés à l'exportation; promouvoir la diffusion des informations dans le domaine du contrôle de qualité des denrées alimentaires et du Codex Alimentarius; assurer la participation accrue de Madagascar aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius grâce à une structure et un fonctionnement appropriés du Comité national du Codex et de ses différents groupes de travail et à une participation plus active de toutes les parties concernées.

Coopération directe avec les pays en développement

65. À la demande du Gouvernement du Cameroun, la FAO fournit des avis et un soutien au Centre Pasteur du Cameroun, Laboratoire de chimie et d'hygiène de l'environnement, pour la mise en œuvre d'une étude sur l'exposition des habitants de Yaoundé aux résidus de pesticides sur la base d'un protocole d'étude de la quantité totale de matière dissoute reposant sur les recommandations FAO/OMS dans ce domaine.

66. En 2006, AGNS/FAO a fourni une assistance directe au Gouvernement du Mozambique pour créer un comité national du Codex, AGNS a également aidé à organiser une consultation et un atelier des parties prenantes.

67. AGNS/FAO a fourni une assistance directe au Gouvernement de Djibouti durant le deuxième semestre 2006 pour organiser un comité national du Codex.

68. AGNS/FAO, en conjonction avec l'Institut des sciences et de l'inspection des aliments de Bari (Italie), a participé à une enquête nationale sur la contamination des aliments par les mycotoxines au Nigéria.

69. Le Gouvernement de la Côte d'Ivoire a soumis à la FAO (AGNS) une demande de formulation d'un projet visant à renforcer le système de contrôle des aliments. Ce projet est actuellement à stade de la formulation.

70. Le Gouvernement rwandais a soumis une demande visant l'examen des questions d'hygiène dans la manutention des aliments d'origine animale. Ce projet est actuellement au stade de la formulation. La demande a été soumise au Service de la production animale de la FAO en collaboration avec AGNS.

71. Le Gouvernement sénégalais a demandé à AGNS/FAO une assistance pour renforcer et soutenir le système d'assurance de qualité dans les laboratoires chargés de la sécurité sanitaire des aliments. Cette demande est en cours d'approbation.

72. Un financement est actuellement recherché pour une proposition de programme sous-régional mise au point par AGNS/FAO pour faciliter le commerce entre les membres de la Communauté du

développement de l'Afrique australe par le biais de normes alimentaires et d'une gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

73. En réponse à la demande adressée à AGNS par le Bureau tanzanien des normes, un projet PCT de renforcement des capacités pour l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et légumes frais produits en Tanzanie, est en cours de formulation.

74. Le Ministère de la santé du Gouvernement du Mozambique a envoyé récemment une demande d'assistance technique pour renforcer le système d'assurance de qualité du Laboratoire national d'hygiène des aliments et de l'eau. Le mandat d'une première mission de vérification est en cours de préparation, ainsi que la formulation d'un futur projet.