

# 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 16 de l'ordre du jour

### PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

#### COMITE DU CODEX ALIMENTARIUS

##### Trentième session

Siège de la FAO, Rome, 2 – 7 juillet 2007

#### AUTRES QUESTIONS RELEVANT DE LA FAO ET DE L'OMS

#### CINQUIÈME PARTIE : ACTIVITÉS FAO/OMS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN MATIÈRE DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS POUR LA PÉRIODE JUILLET 2006 – JUIN 2007

(Préparé par la FAO et l'OMS)

#### *Introduction*

1. L'année passée, diverses initiatives ont été lancées ou poursuivies par la FAO et l'OMS, en collaboration avec des organisations et institutions partenaires, en vue:

- de renforcer les rôles respectifs des secteurs agricoles et sanitaires en veillant à l'assurance de la qualité et de la sécurité sanitaire des approvisionnements alimentaires;
- de renforcer le rôle de la FAO et de l'OMS en tant qu'instances neutres de négociation et d'échange d'information et d'expériences dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments;
- de renforcer davantage la coopération et la collaboration entre les deux organisations et avec d'autres partenaires dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments; et
- de mettre à jour la capacité des pays en développement membres dans le domaine de l'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments et de leur participation effective aux travaux du Codex.

On trouvera ci-après les informations relatives aux principales activités de la FAO et de l'OMS visant à renforcer les capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire et la qualité des aliments pour la période donnée.

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

2. 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 mondial. 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.

### **Assistance technique et matériel d'appui au renforcement des capacités**

3. 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 le renforcement des systèmes de contrôle des aliments, la formation de fonctionnaires chargés du contrôle des aliments et de personnel technique (responsables du contrôle des aliments, inspecteurs et analystes des produits alimentaires), 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. On trouvera des renseignements à l'adresse: [www.fao.org/agn/agn/food/meetings/workshops/2006\\_en.stm](http://www.fao.org/agn/agn/food/meetings/workshops/2006_en.stm). Des travaux y sont également inclus 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.

4. Après le succès du cours de formation au Codex de décembre 2005 financé par le Fonds fiduciaire pour le Codex (San José, Costa Rica), ce fonds fiduciaire a fourni un autre appui aux activités de formation en 2006 et début 2007, notamment un cours de formation de 3 jours qui a eu lieu à Rabat (Maroc) du 20 au 22 janvier 2007, (avant la dernière session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique) afin d'assurer une plus vaste diffusion du module de formation Codex et de compléter les autres formations connexes FAO/OMS.

5. La FAO et l'OMS mènent des activités de contrôle des aliments en laboratoires cliniques dans la région Amérique grâce au RILAA (Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires), [www.panalimentos.org/rilaa/flash/rilaa.asp](http://www.panalimentos.org/rilaa/flash/rilaa.asp). Deux projets sous-régionaux du PCT ont été mis en œuvre en vue de renforcer l'assistance des laboratoires au niveau de la qualité à l'appui des normes RILAA. En collaboration avec l'OMS et le CDC par l'intermédiaire du réseau d'Amérique latine PulseNet (sous-typage moléculaire pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire (PFGE)), [www.panalimentos.org/pulsenet](http://www.panalimentos.org/pulsenet), 14 pays participent activement au réseau. Trois formations ont eu lieu en matière de protocoles de laboratoire et de gestion de base de données. On a établi une base de données régionale sur les profils PFGE. Le chapitre américain du Programme mondial de surveillance de l'OMS pour la lutte contre la Salmonelle et autres infections entériques (OMS-GSS), [www.panalimentos.org/salmsurv](http://www.panalimentos.org/salmsurv) a terminé les trois cycles de formation sur les protocoles normalisés pour la *Salmonelle* et *Campylobacter* et a démarré la quatrième phase qui comprend les nouveaux pathogènes *E. coli* O157 et *Shigella*. En outre, le programme comprend désormais une formation sur les outils servant à évaluer le poids des maladies d'origine alimentaire.

6. 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 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 de finalisation. 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, de répondre aux exigences des importateurs et d'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](http://www.fao.org/ag/agn/index_fr.stm). L'OMS a mis à jour les bonnes pratiques de fabrication-HACCP et le matériel d'enseignement d'audit en portugais et en espagnol. Ce nouveau matériel a permis de compléter un cycle de formation des formateurs en Amérique centrale en collaboration avec d'autres organismes internationaux (IICA et OIRSA).

7. La FAO et l'OMS 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:

- Un manuel de formation sur l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et des légumes frais, et une base de données sur les ressources (disponibles sur les pages web de la FAO ou sur CD-ROM en anglais, français et chinois – voir plus haut la description détaillée);
- « Food Safety Risk Analysis: A guide for national food safety authorities » a été publié en anglais en 2006 et sera disponible en français et espagnol pour la mi-2007. Un CD-ROM accompagnant ce manuel comprenant des diaporamas pour la formation, connexe au matériel didactique de la FAO et une analyse des risques relatives à des études de cas est au stade de finalisation;
- La FAO a commencé à travailler sur un module de ressources techniques sur CD-Rom en matière d'hygiène et d'assurance de la qualité des aliments. Il est destiné notamment aux organisations gouvernementales et non gouvernementales qui fournissent de la formation et d'autres appuis techniques aux petites et moyennes entreprises par des programmes d'hygiène et d'assurance de la qualité des aliments;
- L'OMS, en collaboration avec l'IICA, a mis au point l'instrument Performance, vision et stratégie en vue d'évaluer la performance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Il a été testé en Équateur et au Pérou et a donné des résultats positifs. Cet instrument est disponible en version papier sur demande à: [infoanalimentos@fos.ops-oms.org](mailto:infoanalimentos@fos.ops-oms.org);
- L'outil de la FAO « Strengthening the capacity of national food control systems: Guidelines to assess capacity building needs » a été publié en 2006 en version imprimée sur le site d'AGNS et sera disponible en espagnol et en français pour la mi-2007. Les directives ont fait l'objet d'un test pilote de la part d'AGNS dans le cadre du Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce pour les projets au Bénin, au Cameroun, au Kenya, au Myanmar, en Ouganda et en Tanzanie et le retour d'informations est positif;
- 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;
- Mieux participer aux activités du Codex – Module 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 est inclus dans le manuel. Il est proposé en plusieurs langues à l'adresse: [www.fao.org/ag/AGN/food/capacity\\_codex\\_fr.stm](http://www.fao.org/ag/AGN/food/capacity_codex_fr.stm). Une formation en ligne qui s'en inspire directement sera finalisée mi-2007, le cours de formation sera accessible par les sites web de la FAO et de l'OMS et sur CD-ROM;
- 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](http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_fr.stm) et existe en version imprimée en anglais, espagnol et français. Les directives sont traduites également en chinois. Un atelier FAO/OMS sur ce thème s'est tenu à Gaborone (Botswana) en décembre 2006. D'autres ateliers sont prévus pour la fin de 2007 en Amérique latine et en Asie;
- La FAO et l'OMS ont entrepris de préparer un module type 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 module 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 à l'intention des responsables de la sécurité sanitaire des aliments;

- Le manuel de formation de la FAO intitulé « Cost-effective technologies and good management practices for improving quality and safety in small and medium agro-industries », rédigé par la Division AGS a été appliqué et validé dans le cadre du projet AGS au Nicaragua avec la participation de techniciens et de gestionnaires de PME et des formateurs de Costa Rica, El Salvador, Honduras, Nicaragua et Panama. Après le succès des manifestations sur le renforcement des capacités et le retour d'informations positif des participants, le manuel de formation est en finalisation pour publication sur CD-Rom;
- La division AGS a mené une étude inter pays sur le renforcement des capacités et les investissements visant à respecter les exigences EurepGAP en Afrique du Sud, au Chili, au Kenya et en Malaisie. Les enseignements tirés montrent la nécessité de mettre à jour les systèmes de gestion globale et de renforcer les capacités à différents niveaux en vue d'adopter ces dispositions. Un rapport de synthèse est en préparation;
- L'OMS a publié « A Guide for Healthy Food Markets », dont l'annexe porte sur les mesures visant à réduire la transmission de la grippe aviaire sur les marchés traditionnels de produits frais des pays en développement. Cette publication est disponible à l'adresse: [www.who.int/foodsafety/capacity/healthy\\_marketplaces/en/](http://www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/en/);
- L'OMS a achevé l'élaboration des Régimes alimentaires par modules de consommation GEMS, qui seront utilisés par le JEFCA 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/](http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/).

### *Mécanismes d'échange des informations*

8. Le Portail international pour la sécurité sanitaire des aliments et la santé des animaux et des plantes ([www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org)) – une initiative associant la CIPV, l'OIE, le Codex et l'OMC – a continué de s'étoffer. 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.

9. 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 regroupe maintenant 154 États Membres. Depuis sa création, il a répondu aux demandes d'information des États Membres sur le développement et la maintenance des systèmes de contrôle des aliments par des notes d'information INFOSAN sur des questions d'actualité liées à la sécurité sanitaire des aliments. INFOSAN EMERGENCY, la branche du réseau réservée aux urgences, assure la surveillance mondiale de la contamination des aliments et les maladies d'origine alimentaire. Il permet chaque mois d'identifier en moyenne 157 notes d'information sur la contamination des aliments et les maladies d'origine alimentaire qui pourraient avoir des incidences au niveau international. Onze notes en moyenne nécessitent des activités de suivi de la part d'INFOSAN. Un ou deux bulletins d'alerte en moyenne sont envoyés chaque mois aux pays recevant des aliments contaminés. L'année passée, tous les pays membres ont reçu les bulletins d'alerte INFOSAN sur la distribution mondiale d'aliments contaminés.

10. 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.

11. 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

12. Une consultation conjointe d'experts FAO/OMS/OIE sur l'utilisation d'antimicrobiens en aquaculture et sur la résistance aux antimicrobiens s'est tenue du 13 au 16 juin 2006 à Séoul (Corée). La Consultation s'est intéressée à tous les aspects relatifs à la réglementation, à la commercialisation, à la distribution et à l'utilisation des antimicrobiens en aquaculture, ainsi qu'à l'ampleur de cette utilisation en aquaculture et à son impact sur la santé publique. Il est possible d'obtenir de plus amples informations à l'adresse: [www.fao.org/ag/agn/foodrisk\\_antimicrobial\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/foodrisk_antimicrobial_en.stm).

13. La FAO a participé, dans le cadre du Comité consultatif scientifique du projet Mycoglobe de la CE à la Conférence internationale sur les « Avancées dans le domaine de la génomique, de la diversité biologique et des systèmes rapides de détection des champignons toxicogènes et des mycotoxines » qui s'est tenue à Monopoli (Italie), du 26 au 30 septembre 2006. La conférence était organisée par l'Institut des sciences de la production alimentaire ISPA-CNR. On trouvera un complément d'informations sur la conférence intitulée « Avancées dans le domaine de la génomique, de la diversité biologique et des systèmes rapides de détection des champignons toxicogènes et des mycotoxines » sur le site: [www.ispa.cnr.it/mycoglobe/conference/index.php?id\\_conf=13](http://www.ispa.cnr.it/mycoglobe/conference/index.php?id_conf=13).

14. En collaboration avec le Gouvernement canadien, représenté par Santé Canada, la FAO a organisé un atelier international sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments issus des biotechnologies récentes à Ottawa (Canada), du 31 octobre au 1er novembre 2006. L'atelier faisait partie d'une série d'activités liées à la prévention des risques biotechnologiques dans le cadre de la *Biosecurity*. On trouvera un complément d'informations sur l'atelier à l'adresse: [foodquality@fao.org](mailto:foodquality@fao.org).

15. La FAO a tenu un atelier international de formation sur l'évaluation des besoins en matière de renforcement des capacités dans les systèmes nationaux de contrôle des aliments à Rome du 28 novembre au 1er décembre 2006. Cet atelier avait pour objet de former des responsables de la sécurité sanitaire des aliments à l'utilisation et à la facilitation de l'application de nouveaux outils de la FAO en matière d'évaluation des besoins de sécurité sanitaire des aliments. Douze responsables de la sécurité sanitaire des aliments, venant d'Afrique, d'Asie, du Proche-Orient, d'Amérique latine et des Caraïbes, ont participé activement à cet événement. Pendant cet atelier, les participants ont travaillé en petits groupes pour appliquer le *FAO Quick Guide to assess capacity building needs (Guide rapide de la FAO pour l'évaluation des besoins en matière de renforcement des capacités)* à trois scénarios différents de pays. On trouvera le rapport de l'atelier à l'adresse suivante: [ftp://ftp.fao.org/ag/agn/food/meetings/2006/fao\\_tot\\_workshop.pdf](ftp://ftp.fao.org/ag/agn/food/meetings/2006/fao_tot_workshop.pdf).

16. Avec l'Union internationale de chimie pure et appliquée (UICPA) la FAO a organisé conjointement un événement parallèle sur l'échantillonnage des mycotoxines de la contamination des denrées alimentaires et des aliments pour animaux dans le cadre du XIIe atelier international sur les mycotoxines et les phytotoxines qui s'est tenu du 21 au 25 mai 2007 à Istanbul (Turquie), qui a été l'occasion de lancer la formation vidéo qui vient d'être élaborée.

### Projets mondiaux

17. Le Gouvernement norvégien a signé un accord de coopération programmatique avec la FAO dans l'optique générale de l'appui à 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 au 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.

18. Toujours aux termes dudit Accord, la Norvège appuie également toute une gamme d'activités visant à renforcer 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*. Dans ce contexte en trois éléments de la trousse à outils (comprenant une introduction, un guide pour évaluer les capacités en matière

de biosécurité et un manuel d'analyse des risques en biosécurité) sera disponible à partir de la mi-2007, toute une série d'ateliers de formation régionaux sur l'évaluation des capacités en biosécurité est actuellement en cours en Amérique latine, en Asie et en Afrique (mai 2007), et d'autres activités visant à évaluer les besoins en capacités de biosécurité et au renforcement d'une approche cohérente de la biosécurité sont en préparation ( y compris au Bhoutan, en El Salvador, à Haïti et au Panama).

### *Outils mondiaux en préparation*

19. Le Service AGNS de la FAO met actuellement au point un manuel sur les inspections et l'audit des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

20. La FAO, en collaboration avec l'Istituto Superiore di Sanità italien, met au point actuellement une vidéo sur l'échantillonnage des mycotoxines pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

## **ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS AUX NIVEAUX RÉGIONAL ET NATIONAL**

### **AFRIQUE**

#### **ACTIVITES REGIONALES DE LA FAO**

21. 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 Malawi, de la Tanzanie, de la Zambie et du Zimbabwe. 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.

22. La FAO, en collaboration avec l'Agence nationale tunisienne de contrôle sanitaire et environnemental, 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.

23. La FAO a organisé un atelier sur l'application des HACCP dans les entreprises alimentaires petites et moins développées à Gaborone (Botswana) du 28 novembre au 1<sup>er</sup> 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](mailto:foodquality@fao.org).

24. 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. D'autres informations sont disponibles à l'adresse suivante: [foodquality@fao.org](mailto:foodquality@fao.org).

25. Le Service AGNS de la FAO, en collaboration avec l'Université de Pretoria (Afrique du Sud), a organisé un atelier sous-régional sur le développement des capacités en vue d'améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais, qui s'est tenu du 12 au 16 février 2007 avec la participation de spécialistes nationaux venant d'Afrique du Sud, du Kenya, du Malawi, d'Ouganda et de Tanzanie. Les principaux objectifs de l'atelier étaient: la validation des directives récemment rédigées sur l'application dans de bonnes conditions de rentabilité des pratiques en matière d'hygiène pour respecter les besoins en sécurité sanitaire des normes et règlements nationaux et internationaux pour des chaînes de produits frais choisis (mangues, agrumes, tomates et choux); et la formation des formateurs sur l'application dans de bonnes conditions de rentabilité des pratiques en matière d'hygiène (BPA, BPH, BPF et HACCP). Le projet a également été financé par le Gouvernement norvégien au moyen de l'Accord de coopération de programme passé avec la FAO. La publication des directives est prévue pour la fin 2007.

26. Le Groupe de travail national du Kenya sur l'horticulture CNUCED-FAO a organisé un « Atelier régional sur les bonnes pratiques agricoles en Afrique de l'Est et australe: Pratiques et politiques » à Nairobi du 6 au 9 mars 2007. Les objectifs étaient les suivants: i) faciliter l'échange d'expériences sur les défis et les opportunités des BPA et options stratégiques pour l'Afrique de l'Est et l'Afrique australe; ii) tirer les leçons pour préparer les recommandations et les orientations pour la mise en œuvre au niveau national; iii) identifier les domaines potentiels de coopération sur les BPA au niveau régional; iv) étudier les activités de suivi et les besoins en coordination des donateurs et autres acteurs. Les participants venaient du Burundi, de l'Éthiopie, du Ghana, du Kenya, de la République de Tanzanie, du Rwanda, d'Ouganda, de Zambie et du Zimbabwe. Le projet a été financé par le Gouvernement norvégien par l'intermédiaire de l'Accord de coopération programmatique conclu avec la FAO et mis en œuvre par les unités techniques AGS, AGS, AGD et SDA. Il est possible d'avoir de plus amples renseignements sur le site web de GAP: [www.fao.org/prods/GAP/gapindex\\_en.htm](http://www.fao.org/prods/GAP/gapindex_en.htm).

27. La FAO a organisé un atelier de formation régional sur une approche intégrée en matière de sécurité sanitaire des aliments, de santé animale, de santé des végétaux (biosécurité) à Accra (Ghana) du 30 mai au 1<sup>er</sup> juin 2007. L'atelier formera des experts de domaines choisis de pays anglophones d'Afrique sur la nouvelle trousse de biosécurité de la FAO.

#### **ACTIVITES REGIONALES DE L'OMS**

28. 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 incidences, pour la 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 en témoigne 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.

29. L'OMS a préparé une stratégie sur la sécurité sanitaire des aliments dans les pays d'Afrique, intitulée « Sécurité sanitaire des aliments et santé: une stratégie pour la région Afrique de l'OMS ». Le Comité régional pour l'Afrique de l'OMS examinera et adoptera une résolution sur la stratégie régionale de sécurité alimentaire des aliments en août 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.

30. Plusieurs pays, dont la République du Congo et le Lesotho, ont renforcé leurs comités nationaux du Codex nationaux. L'Algérie a préparé et lancé un plan d'action national en matière de sécurité alimentaire avec l'appui de l'OMS tandis que la Guinée équatoriale a rédigé des règles et normes nationales en matière d'hygiène des aliments. Le Kenya a bénéficié d'un appui pour l'examen de son projet de directives en matière de sécurité sanitaire des aliments en juillet 2006. L'OMS collabore avec l'Agence suédoise de coopération internationale au développement en vue d'organiser un cours de formation internationale avancé sur les infrastructures nécessaires à la sécurité sanitaire en 2007. Cela est spécifique au Burundi, à l'Éthiopie, au Kenya, au Malawi, au

Mozambique, au Rwanda, à la Tanzanie, à l'Ouganda et à la Zambie par l'intermédiaire d'accords bilatéraux avec ces pays. La première phase du cours, consacrée au renforcement des capacités pour la sécurité sanitaire des aliments et l'appui aux pays pour la rédaction de directives nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments, a eu lieu en janvier 2007. La deuxième phase est prévue pour septembre 2007.

31. 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 la FAO et 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. 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.

32. Il y a eu plusieurs épidémies, en particulier une épidémie d'aflatoxicose aiguë au Kenya et de choléra dans plusieurs pays. Le Kenya a 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.

33. Le Cameroun et le Ghana ont reçu un appui pour participer, en octobre 2006, au quatrième stage international et à l'atelier de formation tenus à Beijing (Chine).

34. Un stage de formation (Global Salm-Surv) s'est tenu 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. Plusieurs pays ont reçu un appui pendant les épidémies de maladie d'origine alimentaire, notamment d'aflatoxicose aiguë au Kenya et de choléra.

35. 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.

36. 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 décrire les activités nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

37. 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 décrire 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](http://www.afro.who.int/des/fos/index.html).

38. Les Cinq clés pour des aliments plus sûrs rédigés par l'OMS ont été mises en œuvre au Botswana, en Gambie, en Guinée, au Lesotho, au Mali, au Mozambique et dans la République du Congo, et on a adapté le manuel des cinq clés. Plusieurs pays, en particulier le Ghana et le Mali, ont institué la célébration de la semaine de la sécurité sanitaire des aliments.



## ACTIVITES NATIONALES

### *Projets de terrain de la FAO*

39. 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 (AGAH, AGNS, AGPP, ESCP 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 une formation à la planification et à la conduite d'enquêtes sur la sécurité sanitaire sera mise en place en juillet 2007 afin de permettre de tester les mesures de contrôle des aliments dans les huit pays pendant le deuxième semestre de 2007.

40. 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, à mettre en oeuvre les travaux du Codex, etc.

41. 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 juin 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.

42. 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.

43. La Division AGNS de la FAO a entrepris un projet PCT de la FAO au début de 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.

44. Un projet AGNS/FAO a été approuvé pour le Maroc en juillet 2006. Son objectif est de créer et d'organiser un centre national des consommateurs pour fournir à ceux-ci des informations sur les questions liées à l'alimentation et de favoriser la participation des consommateurs à la promotion de la qualité et de la sécurité alimentaire des aliments. Le projet devrait se poursuivre jusqu'en novembre 2007.

45. 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.

46. La Division AGST de la FAO met actuellement en oeuvre un projet opérationnel depuis avril 2006 dans le but de fournir l'assistance technique et le renforcement des capacités pour une durabilité de la production et le microtraitement et la commercialisation des oléagineux en Ouganda. Ce projet vise à renforcer les rendements de la production, du traitement et de la commercialisation des oléagineux, notamment du tournesol, par l'amélioration de la qualité du produit fini.

### *Coopération directe avec les pays en développement*

47. 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.

48. 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.

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

50. AGNS (FAO), en liaison 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.

51. 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 au stade de la formulation.

52. 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.

53. 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.

54. 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 truchement de normes alimentaires et d'une gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

55. 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.

56. 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.

57. Le Gouvernement nigérien a soumis à la FAO (AGST et AGNS) une demande de relèvement en faveur de l'organisme semi-public qui détient les stocks de céréales et de renforcement de sa capacité opérationnelle par la mise à jour des laboratoires visant à assurer la qualité et les procédures de gestion des stocks de céréales et l'organisation de formation pour le personnel.

58. Le Gouvernement guinéen a soumis à AGNS une demande de projet visant à renforcer le comité national du Codex. La proposition de projet est actuellement au stade de la formulation.

## ASIE

### ACTIVITES REGIONALES DE LA FAO

59. La FAO appuie l'établissement d'un réseau régional basé sur le web pour l'évaluation des risques microbiologiques en Asie. Ce réseau sera accueilli par un établissement universitaire de la région. Il visera au renforcement des capacités liées aux risques microbiologiques parmi les gestionnaires, les responsables de l'évaluation et autres ainsi qu'à la facilitation de l'échange de contacts, d'informations, d'outils et de matériels, d'expériences et de compétences pertinents à l'évaluation des risques microbiologiques dans les pays d'Asie.

60. La Division AGNS de la FAO a collaboré avec le gouvernement populaire de la province de Heilongjiang, le Consortium américain de la sécurité sanitaire des aliments, et le ministère de l'agriculture, le Food and Rural Development of Alberta (Canada) à l'organisation conjointe du Forum international sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments Chine 2006, qui s'est tenu à Harbin (Chine) du 15 au 18 juin 2006. L'objectif de ce forum était de renforcer la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et de promouvoir les échanges et la coopération internationale en faveur de la science de l'alimentation. On trouve de plus amples renseignements sur ce forum à l'adresse: [www.hljagri.gov.cn/IFFQSC2006](http://www.hljagri.gov.cn/IFFQSC2006).

61. La FAO et le Ministère de l'agriculture chinois ont organisé un atelier national de cinq jours pour la Chine sur une approche pratique d'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais. L'atelier vise à renforcer l'échange et l'accès à l'information comme moyen d'améliorer la production, la récolte, le stockage et la commercialisation des fruits et légumes frais. On trouvera de plus amples renseignements sur l'atelier à l'adresse: [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_workshops2006\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2006_en.stm).

62. La FAO a participé à l'atelier organisé par l'APEC sur le renforcement des capacités pour les développer les économies des États Membres par l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires à Hanoï (Viet Nam) du 26 au 28 juillet 2006. La contribution de la FAO à l'atelier a mis en valeur l'assistance technique de l'Organisation en ce qui concerne les mesures sanitaires et phytosanitaires et les recommandations de stratégie pour les pays en développement afin de satisfaire aux obligations figurant dans l'accord relatif aux mesures sanitaires et phytosanitaires.

63. La FAO a participé à la « Première conférence internationale sur la science de l'alimentation Halal: Halal Food-Halal Nutrition », Bangkok (Thaïlande) du 1<sup>er</sup> au 2 septembre 2006, organisée par le Centre de science Halal et la Faculty of Allied Health Sciences, de l'Université Chulalongkorn (Thaïlande) en coopération avec l'Association pour la nutrition de Thaïlande sous la tutelle de la Princesse Royale Maha Chakri Sirindhorn et du Partenariat sur la nutrition et l'alimentation de Thaïlande.

64. La FAO a participé au « Colloque international sur la gestion de la production pour des produits agricoles et l'élevage » à Séoul (Corée) du 12 au 15 septembre 2006 organisé par l'Administration pour le développement rural (RDA) de Corée. Le colloque vise à définir la situation internationale en ce qui concerne la gestion de la production et mettre en place un système de gestion intégrée pour la sécurité sanitaire des produits agricoles et de l'élevage.

65. Une formation régionale sur « Le traitement des aliments au niveau des villages – responsabilisation par la mise en valeur des compétences au sein des entreprises » a été donnée à Hanoï (Viet Nam) du 2 au 20 octobre 2006 à l'Institut vietnamien de génie agricole et de technologie après récolte (VIAEP). Y ont participé 18 stagiaires venant du Laos, du Myanmar et du Viet Nam.

66. La FAO et l'OMS, avec l'appui du Conseil de coopération industrielle pour le développement et le Centre régional pour la nutrition communauté SEAMEO TROPMED, l'Université d'Indonésie, ont conjointement organisé un cours de sensibilisation de base en matière d'évaluation des risques microbiologiques à Djakarta (Indonésie) du 14 au 17 novembre 2006. L'objectif de l'atelier est de faire prendre conscience aux décideurs et aux gestionnaires de risques des principes et des procédures d'évaluation des risques microbiologiques dans le cadre de la gestion des risques.

67. La FAO et l'OMS ont organisé un atelier régional pour l'Asie sur la communication sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments: Pourquoi et comment? à Séoul (Corée) en novembre 2006. L'objectif

de cet atelier est de mettre à disposition l'information relative à la communication sur les risques dans le cadre de l'analyse des risques, y compris l'information sur les définitions, la communication sur les risques en matière de sécurité sanitaire dans l'élaboration des normes du Codex et l'application des principes et directives sur l'analyse des risques.

68. La FAO, en collaboration avec le Bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires, du Ministère de l'agriculture et des coopératives de la Thaïlande, a organisé un atelier régional sur les ressources d'information du Codex à Bangkok (Thaïlande) du 13 au 15 décembre 2006. L'atelier avait pour objectifs de parvenir à une compréhension du rôle et du fonctionnement du Codex, à renforcer les points de contact au niveau national du Codex, à démontrer et fournir de la formation sur l'utilisation des ressources d'information actuelles relatives à la sécurité sanitaire et autres questions des mesures sanitaires et phytosanitaires, à faciliter la promotion au niveau national de la sécurité sanitaires/des mesures sanitaires et phytosanitaires, et à faciliter l'échange d'informations relatives à la sécurité sanitaire des aliments et aux expériences entre spécialistes de la région.

69. La FAO a organisé un atelier régional de formation sur Une approche intégrée de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé des animaux et de la santé des végétaux (biosécurité) et l'Évaluation des besoins de capacités à Bangkok du 28 au 30 mai 2007. L'atelier avait pour objectif d'améliorer la compréhension et la connaissance d'une approche intégrée de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé animale et végétale et de la sécurité biologique (biosécurité) pour les experts des secteurs pertinents, de donner aux participants les connaissances et les compétences nécessaires à l'application de l'outil d'évaluation des capacités en matière de biosécurité au niveau national et de mettre en place un réseau de spécialistes de l'approche intégrée de la biosécurité afin de faciliter l'élaboration et la mise en œuvre des activités en matière de renforcement des capacités en biosécurité et la formation aux niveaux national et régional.

#### **ACTIVITES REGIONALES DE L'OMS**

70. Des laboratoires dans plusieurs pays ont bénéficié d'un appui technique visant à améliorer les compétences analytiques et à renforcer de l'assurance de la qualité des laboratoires. En outre, un appui a été fourni pour permettre aux pays de mener des études sur l'étendue de la contamination alimentaire au Bangladesh, au Bhoutan et en Thaïlande. Les centres de collaboration FOS en SEAR poursuivent leurs études et établissent des données à partir de données disponibles au Système mondial de surveillance de l'environnement de l'OMS – Programme mixte PNUE/FAO/OMS de surveillance de la contamination alimentaire (GEMS/Food).

71. En Indonésie, l'OMS a aidé l'Agence nationale des produits alimentaires et pharmaceutiques à élaborer sept modules de formation sur l'évaluation des risques dans les aliments et à établir un système d'information sur les bases de données FOS, lié à un mécanisme de réseau national pour l'évaluation des risques microbiologiques.

72. Le Népal et l'Indonésie ont participé à un cours sur le régime alimentaire total international (TDS) en octobre 2006 à Beijing (Chine). Un cours TDS est prévu à Djakarta pour la fin de 2007 afin de permettre à plus de pays SEAR de se familiariser avec cette approche.

73. En 2004-2005, avec l'appui de l'OMS, le Bhoutan a renforcé son programme de sécurité sanitaire des aliments sous la responsabilité du Ministère de l'agriculture, entreprenant les activités liées à la surveillance et la prévention des risques sanitaires d'origine alimentaire. Une installation au laboratoire public national pour les tests microbiologiques a été acquise en 2006.

74. À la demande de certains pays, SEARO a élaboré du matériel didactique à l'intention des consommateurs sur les risques liés à la sécurité sanitaire et sur les modalités de la bonne manipulation des aliments qui peuvent diminuer ces risques. Le poster « Cinq clés pour des aliments plus sûrs » a été traduit en 17 langues régionales par les points de contact FOS (<http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110.htm>).

75. Plus de 150 000 affiches et 5 000 brochures ont été distribuées aux autorités responsables de la santé publique, aux vendeurs ambulants d'aliments/aux propriétaires des petits ou moyens restaurants, aux inspecteurs de santé, aux étudiants en affaires/réception, aux organisations de consommateurs et enseignants, la plupart d'entre eux les utilisant dans leurs tâches quotidiennes.

76. Le Bangladesh, l'Inde, l'Indonésie et la Thaïlande ont conduit des sessions de sensibilisation et de formation pour la promotion de la sécurité sanitaire chez les marchands ambulants d'aliments. (<http://foodsafetyindia.nic.in/juicer.htm> et <http://foodsafetyindia.nic.in/acknow.htm>).

77. À la suite du tsunami, l'OMS Maldives a appuyé le Ministère de la santé publique et d'autres autorités nationales dans l'établissement d'une base pour l'installation d'un système national de sécurité sanitaire des aliments fondé sur les principes d'analyse des risques. Des inspecteurs de produits alimentaires ont reçu une formation spécifique en étroite collaboration avec le secteur lié à la représentation. ([http://www.who.org.mv/LinkFiles/Tsunami\\_FOS\\_Maldives\\_Sparringa\\_Final\\_report.pdf](http://www.who.org.mv/LinkFiles/Tsunami_FOS_Maldives_Sparringa_Final_report.pdf)).

78. Avec l'appui de l'OMS, l'Indonésie commencera en août 2007 la mise en oeuvre du programme national d'assainissement des marchés de produits alimentaires. Ce projet national a pour objectif de doter les communautés s'occupant des marchés des moyens nécessaires pour mettre en place des marchés de produits alimentaires sains en vue d'assurer l'approvisionnement en aliments sains et nutritifs. Le projet mobilisera la capacité des principales parties prenantes en vue d'améliorer la biosécurité et de réduire ainsi les risques de propagation de virus de la grippe aviaire. À la fin de 2009, 300 marchés traditionnels auront été officiellement certifiés et un total de 300 gestionnaires de marchés auront été formés. [http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110\\_11528.htm](http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110_11528.htm).

## ACTIVITES NATIONALES

### *Projets de terrain de la FAO*

79. Un projet du PCT d'AGNS d'une durée de deux ans sur le Renforcement des capacités en matière d'essais pour la sécurité sanitaire des aliments, demandé par le Gouvernement chinois, a démarré à la fin de 2004. L'objectif général du projet est de protéger la santé des consommateurs et d'augmenter la compétitivité de leurs produits frais sur le marché international en renforçant les capacités du pays en matière d'inspection, de test et de suivi des produits frais pour la recherche de résidus de pesticides et de contaminants.

80. La Phase 2 du projet FAO/AGNS TCP pour la Mongolie en vue de renforcer le contrôle des importations de produits alimentaires a démarré en août 2005. Le projet vise à établir et renforcer le système national de contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments. Le projet porte sur la mise en place au niveau institutionnel du contrôle des importations de produits alimentaires en Mongolie et apporte de la formation aux inspecteurs des produits alimentaires, en renforçant les installations de laboratoire et en formant le personnel des analyses associé au contrôle alimentaire aux frontières.

81. Un projet de fonds fiduciaire mis en oeuvre par la FAO financé par NZAID a démarré en mai 2005. Ce projet, intitulé « Améliorer la sécurité sanitaire des aliments et sa gestion au Viet Nam, au Laos et au Cambodge » a pour but d'aider les pays participants à élaborer des directives nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments, à renforcer le cadre juridique sur le contrôle des produits alimentaires et à renforcer les capacités techniques nécessaires pour répondre aux exigences de sécurité sanitaire des aliments. La première série de formation des formateurs à l'hygiène alimentaire est prévue pour juin 2007 au Cambodge. Le projet comprend également des éléments concernant l'éducation en matière de sécurité alimentaire des aliments et la surveillance des maladies d'origine alimentaire qui seront mis en oeuvre en collaboration avec le Bureau régional de l'OMS pour l'Asie.

82. Deux projets exécutés par la FAO dans le cadre de fonds fiduciaires au Japon ont démarré en février 2007. Ces projets, « Consolidation de la sécurité sanitaire des aliments par le renforcement des systèmes de contrôle des produits alimentaires dans les pays de l'ANASE » et « Appui au programme FAO de renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments » visent à renforcer les capacités en permettant aux pays de l'ANASE de reconnaître et de respecter les normes internationales et les directives sur la sécurité sanitaire, renforçant de cette façon les conditions de sécurité sanitaire des aliments dans les pays de l'ANASE.

83. Un projet d'une durée de cinq ans qui comporte huit éléments pour l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments et du contrôle officiel des aliments au Bangladesh, est actuellement au stade de la formulation. Il utilisera les conclusions et recommandations du projet TCP/BGD/2901 de la FAO « Renforcer le contrôle des produits alimentaires au Bangladesh » qui s'est achevé en 2005. Le projet aidera le Gouvernement du Bangladesh à développer et renforcer la mise en oeuvre d'un système national cohérent et global de contrôle

des aliments fondé sur des principes et des pratiques scientifiques modernes et la participation des parties prenantes pertinentes de l'exploitant au consommateur.

84. La mise en œuvre de la deuxième phase du projet PCT d'AGNS (FAO) visant à mieux se conformer aux prescriptions SPS en vue d'exportations à plus grande échelle de fruits et légumes frais en Thaïlande, a démarré en mars 2007. Les principales activités à mener sont un voyage d'étude sur les systèmes d'inspection et de certification, une mission pour un consultant national sur l'analyse des aliments, une composante sur la technologie de l'information et la mission d'appui final.

85. Un projet, d'une durée de trois ans, de renforcement de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits frais des Philippines, est actuellement en préparation. Il vise à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais produits aux Philippines et à actualiser le système de production afin de respecter les mesures sanitaires et phytosanitaires et les exigences du Codex en matière de sécurité sanitaire liée aux risques chimiques et microbiologiques des aliments. Une attention particulière sera portée aux principales cultures – banane, mangue, ananas, maïs, manioc, potiron, patate et tomate.

### **ACTIVITES NATIONALES DE L'OMS**

86. À la suite de l'appui fourni par l'OMS au Bangladesh, les autorités nationales ont amendé « L'Ordonnance sur la pureté des aliments » de 1959, constitué un Conseil consultatif pour la sécurité sanitaire des aliments et établi des instances judiciaires sur la pureté des aliments dans chaque district du pays.

87. L'OMS Bhoutan a fourni un appui au Ministère de la santé, en étroite collaboration avec le secteur agricole, pour acquérir et installer les dispositifs d'essais microbiologiques au laboratoire de santé publique.

88. En Indonésie, l'OMS a appuyé l'Agence nationale de contrôle des médicaments et des aliments en vue d'établir un système d'information sur la sécurité sanitaire des aliments lié à un réseau national, y compris un mécanisme d'évaluation des risques microbiologiques. Sept modules de formation sur l'évaluation des risques ont été élaborés à cet effet. Depuis 2005, un important appui à l'Indonésie a été fourni par l'OMS Djakarta au Ministère de la santé en vue de sensibiliser davantage à la sécurité sanitaire et d'élaborer du matériel didactique pour la prévention et le contrôle de la dissémination du virus de la grippe aviaire sur les marchés aux animaux. On trouvera un complément d'informations sur le site: [http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110\\_11528.htm](http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110_11528.htm).

89. Après le tsunami de 2004, l'OMS Maldives a aidé le Ministère de la santé publique et d'autres autorités nationales à jeter les bases d'un système national de sécurité sanitaire des aliments, fondé sur les principes de l'analyse des risques. Les inspecteurs des produits alimentaires ont bénéficié d'une formation spécifique en étroite collaboration avec le secteur de la restauration.

90. L'OMS collabore actuellement avec la Banque asiatique de développement et l'Administration d'État pour les aliments et les médicaments afin de renforcer la capacité de coordination de l'Administration et d'examiner la situation actuelle du contrôle des aliments en Chine. En même temps, l'OMS s'est engagée à renforcer les capacités des autorités sanitaires en vue de mettre efficacement en œuvre leurs responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments en Chine.

### ***Conseils directs aux pays en développement***

91. La FAO aide également le Gouvernement de la Malaisie à renforcer ses capacités actuelles d'évaluation des risques liés aux produits chimiques présents dans les aliments, en particulier les additifs alimentaires.

92. En outre, la FAO a fourni une aide à l'Inde par l'intermédiaire du Centre régional de ressources microbiologiques FAO/UNESCO pour la biotechnologie marine (MIRCEN) pour l'organisation d'un atelier international ASM/FAO/UNESCO sur les techniques moléculaires de l'aquaculture et la sécurité sanitaire des produits de la mer. Cette activité facilitera les efforts des institutions de huit pays de la région en vue de renforcer les activités actuelles dans ce domaine et de contribuer à compléter les données identifiées par les JEMRA relatives à ces pays.

93. Durant 2006, AGNS (FAO) a aidé directement le Gouvernement des Philippines à établir un comité national du Codex.

94. Le Gouvernement du Myanmar a demandé l'assistance de la Division AGNS de la FAO pour évaluer les besoins exacts du pays dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments en vue d'améliorer l'ensemble du système de contrôle nationaux des aliments.

95. Le Gouvernement du Myanmar a également demandé l'appui d'AGS (FAO) pour la formulation du projet de valorisation des oléagineux, dans le cadre des arrangements de coopération gouvernementaux avec le Fonds de l'OPEP pour le développement international. Le projet appuiera le renforcement des capacités institutionnelles liées à l'agro-industrie pour la transformation des huiles comestibles et l'assurance de la qualité, notamment grâce à l'établissement de nouvelles installations clés en mains destinées à la transformation et à la mise en place de normes pour les huiles comestibles nationales et le renforcement de la capacité nationale pour le contrôle de la qualité des huiles.

#### **ACTIVITES/PROJETS A VENIR**

96. Le Gouvernement pakistanais a demandé l'assistance de la FAO (AGNS) en vue de renforcer les capacités nationales pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. En particulier, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage (MINFAL) est demandeur d'une aide pour examiner et réviser les lois nationales sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, remanier les services de quarantaine des animaux et des végétaux, augmenter les capacités des laboratoires de référence, établir des liens techniques et promouvoir la coopération avec les pays développés.

97. Le Gouvernement pakistanais a également demandé l'assistance d'AGNS (FAO) pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des fruits et légumes frais. Cette demande est au stade de la formulation.

98. Le Gouvernement de Sri Lanka a demandé une aide en matière de formation pour la sécurité sanitaire, la qualité des aliments et la certification. La demande est en préparation.

#### **EUROPE**

##### **ACTIVITES REGIONALES DE LA FAO**

###### *Ateliers régionaux*

99. La FAO et l'OMS, en collaboration avec le Gouvernement suisse, ont organisé un séminaire d'une journée intitulé « Renforcer la connaissance des procédures du Codex et l'analyse des risques » qui a eu lieu avant le Comité régional de coordination pour l'Europe (CCEURO) en janvier 2007. Le séminaire avait pour objectif de diffuser des informations sur les procédures du Codex et d'aborder l'importance de l'analyse des risques comme base pour les programmes de contrôle alimentaire nationaux. Les participants se composaient de délégués du Bélarus, de la Bosnie-Herzégovine, de la Croatie, de la Pologne, de la Lituanie, de la Serbie et de l'Ouzbékistan.

100. La FAO a participé à un atelier régional sur la coordination des procédures SPS et aux réunions du groupe de travail à Bucarest (Roumanie) en mai 2007. L'atelier était organisé par le *Commercial Law Development Program* du Département du commerce des États-Unis et il a réuni des représentants des pays suivants: Albanie, Bulgarie, Bosnie-Herzégovine, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Kosovo (MINUK), Moldova, Monténégro, Roumanie, Serbie. L'atelier a traité des moyens de renforcer les capacités dans la région sur la planification et la mise en place d'infrastructures de contrôle des aliments, de l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur alimentaire par l'application des BPH/HACCP, et de l'importance de la nécessité d'une plus grande interaction entre les spécialistes de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments au niveau national.

###### *Projets régionaux*

101. Un projet de la FAO dans la sous-région de l'Europe du Sud-Est (Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Kosovo, Moldova, Roumanie) visant à renforcer la

sécurité sanitaire des aliments dans les pays en transition de l'Europe du Sud-Est, au moyen d'une approche régionale de la législation et du contrôle des aliments, est au stade final de la mise en œuvre. Les principales activités comprennent un projet de stratégies et plans d'action en matière de sécurité sanitaire des aliments et une évaluation du statut juridique et des recommandations dans chacun des pays. Un atelier final régional est prévu en septembre 2007 dans le but d'examiner les activités du projet et de renforcer le réseau régional et la coopération dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des activités de suivi y afférentes.

102. Un projet du PCT, à l'initiative du service AGNS de la FAO, visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments assurée par les systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments en Arménie et en Géorgie, a été approuvé au début de 2005. Les principaux objectifs du projet consistent à renforcer les composantes prioritaires du système concernant la planification stratégique et la coordination des activités de contrôle des aliments, l'harmonisation des normes alimentaires, les programmes d'inspection et les réseaux de laboratoires, et les programmes d'assurance qualité dans le secteur de l'agroalimentaire. Les activités du projet sont en cours et comprennent l'examen des systèmes de gestion de contrôle alimentaire, la préparation du projet de stratégies relatives au contrôle des aliments, l'examen des activités d'établissement des normes et une évaluation du réseau de laboratoires.

### ACTIVITES REGIONALES DE L'OMS

103. Le bureau régional pour l'Europe de l'OMS met actuellement en place le Deuxième plan d'action relatif aux questions d'alimentation et de nutrition pour la région Europe de l'OMS 2007-2012, que le Comité régional devrait approuver en septembre 2007.

104. Le projet « Renforcer les services relatifs à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments en Europe du Sud-Est (SEE) », dans le contexte du réseau sanitaire de l'Europe du Sud-Est, a été mis en œuvre avec l'appui du Conseil de l'Europe et le Bureau régional pour l'Europe de l'OMS, dans le cadre de l'Initiative du pacte de stabilité pour la cohésion sociale. Le premier élément du projet « Renforcer les services de qualité et de sécurité sanitaire des aliments en Europe du Sud-Est » s'est achevé en décembre 2006. Le deuxième élément « Établir un modèle intégré et harmonisé des systèmes de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition », a démarré en janvier 2007.

105. Le bureau régional pour l'Europe de l'OMS, en collaboration avec le Programme de contrôle des zoonoses pour la région méditerranéenne de l'OMS, a organisé une formation destinée aux pays de l'Europe du Sud-Est sur la présentation de la sécurité sanitaire des aliments et de l'HACCP à Athènes (Grèce), du 5 au 9 mars 2007. Un cours de suivi pour les pays de l'Europe du Sud-Est et la Grèce aura lieu à Chypre en octobre 2007.

106. Le troisième atelier du réseau sanitaire de l'Europe du Sud-Est sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition s'est tenu à Chisinau (Moldavie) les 17 et 18 mai 2007. La réunion financée par le Gouvernement suisse et accueillie par le Ministère moldave de la santé, a porté sur les « Enjeux de la mise en œuvre des politiques en matière d'alimentation et de nutrition en Europe du Sud-Est ».

107. Le Bureau régional pour l'Europe de l'OMS a financé une mission au Turkménistan en mai 2007, chargée de procéder à une analyse détaillée des systèmes actuels de sécurité sanitaire des aliments, notamment la législation, la chaîne alimentaire dans son ensemble, de la production primaire aux consommateurs comprenant les marchés d'importation/exportation, et d'élaborer un plan d'action à partir de cette analyse.

108. Le Bureau régional pour l'Europe de l'OMS finance la traduction/impression des affiches des Cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS et un manuel en lithuanien et polonais et finance également des activités de formation nationales en lithuanien et en polonais pour un public spécifique sur les Cinq clés.

109. Un cours d'introduction sur les études des rations alimentaires totales abordant les questions de sécurité sanitaire des aliments devrait se tenir au Caire en octobre 2007 pour les pays de EMRO (OMS) (bureau régional pour la Méditerranée orientale) et de EURO (OMS) (bureau régional pour l'Europe).

110. Le Bureau régional pour l'Europe de l'OMS, en collaboration avec le programme de lutte contre les zoonoses en Méditerranée de l'OMS, prévoit une formation de base à la sécurité sanitaire et à l'HACCP à



l'intention des spécialistes russes en sécurité sanitaire des aliments et éventuellement d'autres pays de langue russe, à Moscou en novembre 2007.

## **ACTIVITES NATIONALES**

### ***Projets nationaux***

111. En avril 2006, a été approuvé le projet TCP/AZE/3101 de la FAO, présenté au titre du PCT, afin de renforcer les capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments en Azerbaïdjan. Ce dernier a été conçu pour renforcer les capacités nationales de planification stratégique et de coordination des activités de contrôle des aliments, garantir l'adéquation de la législation concernant les aliments et l'harmonisation des normes alimentaires et en assurer la bonne application au moyen de programmes d'inspection efficaces, d'un réseau de laboratoires et de programmes d'assurance qualité dans le secteur de l'agroalimentaire. Les activités du projet sont en cours.

112. Un projet du PCT à l'initiative du service AGNS de la FAO, visant à contribuer à l'amélioration, dans les meilleures conditions, d'un laboratoire spécialisé dans la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et des produits agricoles en Ukraine, a démarré en mars 2005 et devrait se terminer début 2007. Le projet a pour buts a) de fournir sur place des conseils techniques aux fins de la planification et de l'organisation du nouveau Laboratoire ukrainien pour la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et des produits agricoles; b) d'aider le laboratoire à recevoir la certification ISO 17025; c) de renforcer les capacités dont le personnel technique du laboratoire a besoin pour utiliser des techniques d'analyse spécifiques et pointues; et d) de sensibiliser et faire dialoguer toutes les parties prenantes autour du thème de la sécurité sanitaire des aliments.

113. En octobre 2006, à la demande du Ministère albanais de la santé, l'équipe de spécialistes du projet entrepris au titre du Pacte de stabilité pour l'Europe du Sud-Est a fourni des avis techniques au gouvernement sur ses projets de législation relative à l'alimentation et de système de contrôle des aliments.

### ***Ateliers nationaux***

114. Un séminaire d'une journée consacré à l'analyse des risques et à l'organisation des systèmes de contrôle des aliments a eu lieu en octobre 2006 en Croatie. La FAO y a contribué sous la forme de financements et d'un appui technique. Plus de 250 délégués représentant tous les principaux groupes de parties prenantes de Croatie y ont assisté, et les discussions ont porté sur les rôles et les responsabilités ainsi que les différents moyens de renforcer la coordination.

115. Le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, en collaboration avec le Ministère de la santé bulgare et l'institut national pour l'alimentation du Danemark, a financé un cours de formation en laboratoire sur les aspects chimiques de la sécurité sanitaire des aliments à Sofia (Bulgarie) du 16 au 19 avril 2007, à l'intention de 12 spécialistes bulgares de la sécurité sanitaire des aliments.

## **ACTIVITES/PROJETS A VENIR**

116. Un projet bilatéral entre l'Albanie et l'Italie, dont le service AGNS de la FAO sera l'agent d'exécution, est sur le point d'être approuvé. Le projet est destiné à renforcer le système national de contrôle des aliments en Albanie, et plus particulièrement les laboratoires.

117. À la suite d'une demande faite par le Bélarus, pour l'obtention d'une assistance technique en vue de renforcer les activités nationales de contrôle des aliments, et d'évaluer les produits alimentaires issus des biotechnologies, une mission FAO d'évaluation s'est rendue au Bélarus en mai 2007. On formulera un projet en fonction de l'évaluation des besoins prioritaires et des discussions avec les autorités nationales.

118. Des accords de collaboration pour la période biennale 2006-2007 en vue de la mise au point des stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments, ont été conclus entre le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe et les Ministères de la santé des pays suivants: Bulgarie, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Fédération de Russie, Monténégro, Ouzbékistan, République de Moldova, Roumanie et Serbie. Sous

réserve que des fonds supplémentaires soient disponibles, des activités seront également menées au Kazakhstan, au Kirghizistan, au Tadjikistan et au Turkménistan.

119. Le projet CARDS de l'Union européenne, mis en œuvre par le Bureau de l'OMS en Albanie dans le but de renforcer les services nationaux d'inspection vétérinaire et phytosanitaire à la frontière, a été prolongé jusqu'au début 2007. Des discussions sont en cours concernant l'éventuel lancement d'un nouveau projet dans le prolongement de celui-ci.

120. Toutes les réalisations obtenues dans les pays de l'Europe du Sud-Est concernant les systèmes de contrôle des aliments seront rassemblées et récapitulées dans une publication. Ce sera une source d'informations clés sur les délibérations, les conclusions et les recommandations de chacun des pays du Réseau de l'Europe du Sud-Est – autant d'informations nécessaires pour faire en sorte d'avoir un bon système de sécurité sanitaire des aliments reposant sur des fondements scientifiques et un dispositif adéquat en matière de nutrition.

121. À la demande du Gouvernement roumain, la FAO a fourni une assistance technique directe pour le renforcement du programme national du Codex en Roumanie, à l'occasion d'un séminaire d'une demi-journée en mai 2007.

122. En vue de la vingt-sixième session du Comité régional pour l'Europe, la FAO et l'OMS collaboreront avec les gouvernements suisse et polonais pour organiser une formation sur le Codex pour les pays de la région. Ce cours devrait avoir lieu pendant le deuxième semestre de 2007.

123. La FAO prépare avec l'Académie internationale de l'industrie de la Fédération de Russie, une conférence internationale sur la sécurité sanitaire des aliments. Elle pourrait avoir lieu début juin 2008. On y abordera les questions de gestion et de mise en place de systèmes de contrôle des aliments pour une alimentation saine et la protection des consommateurs. Des questions spécifiques pourront concerner l'harmonisation des normes alimentaires, les principes et l'application pratique en matière d'analyse des risques, et les systèmes de gestion de sécurité sanitaire dans le secteur agro-industriel.

## AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES

### ACTIVITES REGIONALES DE LA FAO

#### *Ateliers régionaux*

124. La FAO a organisé un cours de formation sur « Renforcer la participation au Codex » à Antigua-et-Barbuda, du 6 au 9 juin 2006. Ce cours visait à renforcer les activités nationales du Codex dans la région et à accroître la participation aux travaux d'établissement des normes de la Commission du Codex Alimentarius. On trouvera un complément d'informations sur le site web de la FAO: [www.fao.org/ag/AGN/food/meetings\\_workshopshops2006\\_en\\_stm](http://www.fao.org/ag/AGN/food/meetings_workshopshops2006_en_stm).

125. Un cours de formation régionale ayant comme objectif de renforcer la capacité régionale et nationale de l'analyse des profils PFGE s'est tenu à Buenos Aires du 19 au 23 juin 2006. L'atelier a également mis l'accent sur l'échange d'informations pertinentes concernant les aspects cliniques de l'exemple (symptômes), épidémiologiques (heure, lieu et personne) et les aspects liés au laboratoire (origine de l'échantillon, sérotype, lysotype, type de toxine, résistance antimicrobienne). On trouvera de plus amples renseignements à l'adresse: [www.panalimentos.org/pulsenet/](http://www.panalimentos.org/pulsenet/). La prochaine réunion et l'atelier se tiendront au Brésil du 11 au 15 juin 2007.

126. Un atelier régional visant à augmenter les capacités dans les pays d'Amérique latine en matière de synthèse et traduction des connaissances, au moyen de l'application d'outils conçus pour améliorer la prise de décision en matière de santé publique, s'est tenu à Rio de Janeiro en octobre 2006, en collaboration avec l'agence sanitaire publique du Canada et l'OMS. L'atelier a donné une formation pratique à des examens spécifiques et aux méta-analyses aux responsables de la sécurité sanitaire des aliments de pays du MERCOSUR.

127. Un cours de formation régionale FAO/OIRSA/PAHO a été mis en place à Sao Paulo (Brésil) le 6 octobre 2006. Y ont participé 42 personnes de 19 pays d'Amérique latine.

128. AGS (FAO) a organisé deux ateliers d'Amérique centrale sur « Les technologies rentables et pratiques de bonne gestion pour améliorer la qualité et la sécurité sanitaire dans les petites et moyennes agro-industries ». Le premier atelier s'est tenu du 16 au 19 janvier 2007 à León (Nicaragua) et 31 formateurs du Costa Rica, d'El Salvador, du Guatemala, du Honduras, du Nicaragua et de Panama y ont participé. Le deuxième atelier à l'intention des gestionnaires et des chefs des petites et moyennes entreprises des mêmes pays a eu lieu du 26 février au 1<sup>er</sup> mars 2007. Ces activités ont été réalisées dans le cadre du projet « Amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments le long de la chaîne alimentaire (fruits et légumes) grâce au renforcement des capacités dans le secteur des petites et moyennes entreprises au Nicaragua » financé par le Gouvernement norvégien par l'intermédiaire de l'accord de coopération programmatique avec la FAO et mis en œuvre par AGS.

129. Un atelier FAO/WHO-PAHO sur la détermination de l'équivalence des mesures sanitaires et des systèmes de contrôle s'est tenu le 12 novembre 2006 avant la quinzième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique latine et les Caraïbes. On trouvera de plus amples renseignements à l'adresse: [www.fao.org/agn/food/meetings\\_workshops\\_en.stm](http://www.fao.org/agn/food/meetings_workshops_en.stm).

130. Un séminaire régional sur la communication des risques ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments, organisé par AGNS (FAO) et RLC s'est tenu au Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes les 7 et 8 mai 2007.

131. Un atelier régional sur les besoins en renforcement des capacités pour la sécurité sanitaire des aliments, la santé des animaux et des végétaux (biosécurité), organisé par AGNS (FAO) et RLC, s'est tenu au Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes du 9 au 11 mai 2007.

#### ACTIVITES REGIONALES DE L'OMS

132. Un cours de formation sous-régional sur le programme OMS-GSS s'est tenu au Guatemala du 19 au 23 mars 2007; six pays d'Amérique centrale, Cuba, le Mexique et la République dominicaine y ont participé. Le cours visait à former les laboratoires cliniques sur les protocoles normalisés pour la salmonelle et pour shigella. Durant le cours, un atelier conjoint avec des épidémiologistes de ces pays a eu lieu dans le but de former et d'élaborer des protocoles sur la prévalence des maladies d'origine alimentaire. On trouvera de plus amples renseignements à l'adresse: [www.panalimentos.org/salmsurv](http://www.panalimentos.org/salmsurv).

133. L'OMS et l'OIRSA travaillent avec les pays d'Amérique centrale depuis de début de 2006 sur l'harmonisation d'un code alimentaire pour la région. Un séminaire a eu lieu à Panama du 23 au 25 novembre 2006 pour valider le code alimentaire d'Amérique latine. On a recruté un consultant et il insère actuellement les observations des pays au document final.

134. Un atelier régional visant à augmenter les capacités des pays d'Amérique latine dans le domaine de la synthèse des connaissances et de la traduction, au moyen de l'application d'outils conçus pour améliorer la prise de décision en matière de santé publique s'est tenu à Costa Rica du 4 au juin 2007. Une formation pratique aux examens systématiques, aux méta-analyses et à l'évaluation des risques a été donnée à 30 participants provenant de pays d'Amérique latine.

135. Un projet pilote d'adaptation, de validation et d'adoption du manuel intitulé Cinq clés pour des aliments sûrs de l'OMS est mis en œuvre dans les écoles primaires urbaines et rurales au Guatemala et au Venezuela depuis juillet 2005. Ce projet au Guatemala a abouti à l'adaptation du manuel de l'OMS. On a élaboré un guide à l'intention des enseignants contenant des activités de formation/apprentissage, ainsi qu'un guide visant à aider les conseils consultatifs de parents à avoir des écoles saines. L'exécution du projet est financée par des fonds extrabudgétaires venant du Département du développement international par l'intermédiaire de l'OMS. On trouvera tout complément d'information à <http://www.paho.org/Spanish/AD/DPC/VP/fos-5-claves-afiche.htm>.

136. L'OPS (OMS) mène un projet de sécurité sanitaire des aliments sur les marchés municipaux en Bolivie, Guyane, République dominicaine et Paraguay grâce aux fonds extrabudgétaires venant du *Programme du golfe arabe pour les organisations de développement des Nations Unies* (AGFUND). Les réalisations particulières au projet en Bolivie comprennent: méthodologie d'évaluation de l'hygiène de base et de la sécurité sanitaire, et connaissances, attitudes et pratiques des personnels chargés de la manipulation des aliments, ainsi que des modules de formation/ apprentissage à l'intention des vendeurs d'aliments et les consommateurs.

### **Projets régionaux**

137. Deux projets sous-régionaux de la FAO visant à renforcer les activités analytiques, l'assurance de la qualité des laboratoires, et à renforcer les capacités de l'Inter-American Network of Food Analytical Laboratories (INFAL/RILAA), ont démarré en décembre 2004. Le principal objectif de ces deux projets est de veiller à ce que les laboratoires fournissent des résultats analytiques fiables pour le système de contrôle alimentaire national, ainsi que pour la certification des importations et exportations des aliments. Le Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et AGNS ont mis en oeuvre le projet.

138. Un projet sous-régional visant à accroître les activités analytiques, l'assurance de la qualité et le renforcement des capacités dans les pays anglophones des Caraïbes est en cours d'approbation.

### **Autres activités régionales**

139. Avec l'appui de la FAO, le Latin American Food Composition Network (LATINFOODS) a continué à travailler à la mise à jour des tables régionales de composition des aliments, que l'on peut consulter à l'adresse: [www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm](http://www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm). Un CD-ROM contenant ces tables a été publié et distribué.

### **ACTIVITES NATIONALES**

140. La FAO appuie l'Instituto de Ciencias Biomedicas de l'Université de Sao Paulo (Brésil), pour la mise en oeuvre d'une étude sur la biomasse, la caractérisation phénotypique et génotypique de *V. cholerae*, *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* isolés de l'eau, des échantillons de zooplancton et de bivalves provenant de la côte de Sao Paulo, qui contribuera à combler les lacunes identifiées par le JEMRA.

141. Depuis juin 2006, le Service AGNS de la FAO fournit des conseils au Costa Rica sur l'harmonisation des normes fondée sur l'évaluation des risques pour les additifs et agents contaminants, ainsi qu'au Comité Codex du Costa Rica et de la région Amérique centrale. La FAO a également apporté les services d'un consultant pour l'assistance au séminaire régional sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants, qui s'est tenu à San José du 12 au 14 juin 2006 et était organisé conjointement par la FAO en collaboration avec le Ministerio de Economía, Industria y Comercio et le Ministerio de Comercio Exterior.

142. En août 2006, la FAO, en collaboration avec l'école nationale des sciences biologiques (Mexico) a mis en place une formation sur l'analyse des risques au niveau international, à l'intention des gestionnaires un contrôle des aliments, des scientifiques, et des représentants des industries alimentaires et des groupes de consommateurs pour les sensibiliser à l'importance du cadre de l'analyse des risques et de son application au niveau international. On trouvera un complément d'informations à: [foodquality@fao.org](mailto:foodquality@fao.org).

143. LA FAO et le Ministère de l'agriculture, de l'élevage et des pêches du Suriname a tenu un atelier de cinq jours à Paramaribo du 31 juillet au 4 août 2006. L'atelier avait pour objectif l'approche pratique en vue de l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais. Un atelier semblable a eu lieu à Dominica en novembre 2006. Plus d'informations à l'adresse: [www.fao.org/ag/agn/food/meetings\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/meetings_en.stm).

144. L'OMS a tenu des séminaires nationaux sur l'incidence des maladies d'origine alimentaire au Paraguay, du 24 au 26 octobre 2006 et au Pérou les 30 et 31 novembre 2006.

### **Projets de terrain**

145. Le Ministère du développement agricole à Panama a demandé à la FAO (AG/AGNS) une assistance dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé des animaux et des végétaux. Le projet a démarré en mai 2006 et devrait s'achever en mai 2008.

146. Le Gouvernement de la République dominicaine a demandé à la FAO (SLC/AGNS) une assistance pour le renforcement du secteur du commerce alimentaire. Le projet a été approuvé et la mise en oeuvre a démarré en septembre 2006. Un projet du PCT a également été récemment approuvé en vue d'apporter un complément au développement du sous-élément « sécurité sanitaire » afin de renforcer le système national de contrôle des

aliments. Le projet sera mis en œuvre avec l'aide du Bureau régional de la FAO pour les Caraïbes dans les mois à venir.

147. Un projet de la FAO visant à renforcer le cadre de la biosécurité au Belize a démarré en avril 2006 et il est actuellement en cours. Ses objectifs sont l'appui à la mise à jour du cadre juridique de la biosécurité et le renforcement des capacités nationales en vue d'une mise en œuvre efficace des approches et des systèmes en matière de biosécurité. Le projet est mené par le Service droit et développement de la FAO, avec l'appui technique du service AGNS.

148. Un projet PCT d'AGNS sur la prévention des moisissures (Ochratoxine A-OTA) dans le café en Équateur a démarré en juillet 2004 et s'est achevé en décembre 2006. Il a été mis en œuvre avec la participation des secteurs public et privé. Le principal objectif est la sensibilisation au niveau national des effets que les moisissures dans le café principalement dues à l'Ochratoxine A, pouvaient avoir sur la santé publique ainsi que les incidences économiques et sociales qui en découlent.

149. Un projet PCT de la FAO visant à fournir une assistance technique au secteur de la noix de muscade à la Grenade a été approuvé en mars 2004 et l'achèvement est prévu pour la mi-2006. L'objectif du projet est le renforcement des retombées économiques pour les agriculteurs de la production de noix de muscade et de macis, par l'amélioration de la qualité globale de ces produits et de leurs extraits huileux pour le commerce international et la réduction de la contamination de l'environnement due au traitement de la noix de muscade. Le projet est mis en œuvre par le Service AGNS et le Service des technologies d'ingénierie agricole et alimentaire.

150. Le SLAC de la FAO contribue à l'établissement d'un comité national Codex à la Jamaïque, et aidera le bureau des normes de la Jamaïque à préparer le Plan d'action pour le Comité national du Codex.

151. Un projet sous-régional de la FAO sur « l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique par l'établissement d'un système d'inspection alimentaire basé sur l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) à la Barbade et l'Organisation des États des Caraïbes orientales (OEEO) » a démarré en septembre 2005.

152. La Division AGS de la FAO et le bureau régional de la FAO ont organisé un atelier régional fondé sur les résultats de plusieurs études d'identification des principales questions relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments dans la production et les chaînes de commercialisation pour tout un éventail de fruits, légumes, épices et oléagineux dans les pays d'Amérique latine et des Caraïbes. Cet atelier visait à sensibiliser et identifier les questions à traiter ainsi que la planification et la conception de programmes spécifiques.

### *Coopération directe avec les pays en développement*

153. À ce jour, deux activités du Service AGTS de la FAO ont été achevées – une en faveur du Nicaragua et l'autre du Costa Rica –, relatives aux études comparées sur l'incidence et les causes des maladies d'origine alimentaire en ce qui concerne les aliments populaires, avec une analyse méthodologique des causes techniques et des incidences économiques.

154. La Division AGS de la FAO a facilité le suivi et l'assistance technique au Nicaragua des petites et moyennes entreprises qui ont participé à l'atelier sur les technologies rentables et les bonnes pratiques de gestion pour l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire dans les petites et moyennes entreprises agro-industrielles du Nicaragua. Ces actions visent à renforcer les capacités et les compétences développées à l'occasion de l'atelier et à favoriser un système de suivi parmi les participants intéressés de façon à renforcer le partage de l'information sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments en ce qui concerne la valeur des aliments.

### **ACTIVITES/PROJETS A VENIR**

#### *Projets de terrain*

155. Le Gouvernement argentin a également eu recours à l'assistance de la FAO (AGNS) pour appuyer la formation en matière d'hygiène et de nutrition de la Ville de Buenos Aires. Le projet est actuellement au stade de la formulation.

156. Le Gouvernement de la Dominique a également demandé l'assistance de la FAO pour la mise en valeur de la production de café. Ce projet est actuellement en préparation.

157. La FAO et le Bureau régional pour l'Amérique latine de l'Organisation internationale des consommateurs préparent actuellement un projet régional de renforcement des capacités pour les organisations de consommateurs d'Amérique latine.

158. Le Gouvernement du Nicaragua a demandé de l'assistance en matière de lutte contre l'OTA dans le café. Le projet est en préparation.

159. La Division AGS de la FAO travaille actuellement à la formulation d'un projet en Uruguay sur le renforcement des approvisionnements de la chaîne agroalimentaire aux programmes nationaux d'alimentation et de nutrition en mettant l'accent sur ceux destinés aux écoles primaires. Un des objectifs du projet est l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments livrés aux écoles, notamment la qualité nutritionnelle, ainsi que des bénéfices sur la santé des enfants.

160. Le Ministère du commerce et de l'industrie de Trinité-et-Tobago a demandé une assistance technique pour l'industrie des boissons et des aliments sous forme de services consultatifs afin de créer une instance de la sécurité sanitaire des aliments et pour la mise en œuvre d'un programme national de sécurité sanitaire des aliments. Une telle assistance a également fait l'objet d'une demande du secteur de la pêche et l'industrie de la pêche en vue de mettre à jour la réglementation relative aux normes de sécurité sanitaire des poissons et des produits de la pêche, et d'élaborer un plan de gestion des pêches pour Trinité-et-Tobago.

161. Le Bureau sous-régional pour les Caraïbes élabore actuellement un projet régional de « Renforcement du Comité national du Codex et des points de contacts Codex nationaux » dans les comtés de la Dominique, de la Grenade, de Saint-Kitts-et-Nevis et de Saint-Vincent-et-les Grenadines.

## **PROCHE-ORIENT**

### **ACTIVITES REGIONALES DE L'OMS**

162. Dans la région de la Méditerranée orientale, l'OMS a fourni une aide aux États Membres en facilitant les activités nationales de formation, notamment dans les domaines suivants:

- renforcement des capacités pour les campagnes de sensibilisation en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- techniques de production de denrées alimentaires sûres utilisant le système HACCP;
- projet de législations alimentaires détaillées harmonisées;
- renforcement des systèmes de surveillance des foyers de maladies d'origine alimentaire;
- séminaires interlaboratoires sur la qualité analytique;
- stratégie nationale sur le contrôle des produits à haut risque;
- systèmes de gestion de la qualité des aliments utilisant le système ISO et les centres d'information des consommateurs sur la sécurité sanitaire des aliments. L'OMS a attribué des bourses de perfectionnement dans le domaine de l'évaluation des risques et dans celui des matériaux en contact avec les aliments et l'eau, et de la surveillance des résidus de pesticides dans les aliments.

163. Dans la région de la Méditerranée orientale, l'OMS a aidé les États Membres dans des domaines divers, notamment:

- la détection de la contamination des denrées alimentaires par les rayonnements et l'établissement de normes nationales pour les rayonnements;
- l'établissement de systèmes de gestion de la qualité des aliments et la formation d'inspecteurs des aliments à l'évaluation des risques, l'amélioration des laboratoires de microbiologie alimentaire;
- l'EMRO (OMS) a organisé une consultation sur le manuel de législation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments pour sa validation.

164. L'EMRO (OMS) a aidé les États Membres à améliorer les programmes de sécurité sanitaire des aliments en envoyant des consultants techniques en Somalie, dans le Sultanat d'Oman et en République islamique d'Iran

pour la documentation relative aux systèmes de certification des importations et des exportations et l'éducation des consommateurs.

165. L'EMRO (OMS) a renforcé les capacités en attribuant des bourses d'études destinées à la sécurité sanitaire des aliments. Elles ont bénéficié à cinq boursiers, deux pour les normes de sécurité sanitaire et trois pour les capacités analytiques et de tests en laboratoires.

166. L'EMRO (OMS) a mené un atelier de formation sur le programme de l'OMS de surveillance au niveau mondial de la Salmonelle, niveau IV.

167. Un atelier sur l'harmonisation de la sécurité sanitaire des aliments dans les systèmes d'information de gestion des importations de produits alimentaires a eu lieu à Oman et a couvert la certification des produits alimentaires, la traçabilité des aliments, et les rôles et responsabilités des organismes concernés.

### **ACTIVITES REGIONALES DE LA FAO**

168. En collaboration avec l'Agence nationale de contrôle sanitaire et environnemental des produits, AGNS (FAO) et RONE ont organisé un atelier sous-régional à Hammamet (Tunisie) du 11 au 16 septembre 2006. L'atelier était destiné aux pays francophones du Proche-Orient et visait à renforcer les capacités au moyen du module de formation récemment élaboré sur « l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais ».

169. LA FAO, en collaboration avec l'Institut jordanien des normes et de la métrologie, a organisé un atelier régional sur « l'analyse des risques alimentaires » les 13 et 14 novembre 2006 à Amman (Jordanie).

### **ACTIVITES NATIONALES**

170. En 2006, la FAO/AGNS a fourni un appui à l'Algérie, aux Émirats arabes unis et au Liban à l'organisation de leurs comités nationaux Codex. Un appui a également été apporté au Qatar et aux Émirats arabes unis pour l'examen du système de contrôle des aliments et la formulation d'une série de recommandations pour une restructuration des systèmes en vue d'une plus grande efficacité et afin de refléter les approches modernes en matière de gestion de sécurité sanitaire des aliments.

#### ***Ateliers/séminaires nationaux***

171. La FAO a organisé deux ateliers régionaux sur le Codex à l'intention des hauts responsables à Aqaba (Jordanie) en collaboration avec l'Autorité chargée de la zone économique spéciale d'Aqaba du 11 au 12 novembre 2006, et à Téhéran (Iran) du 3 au 5 décembre 2006.

#### ***Projets de terrain***

172. LA FAO/AGNS a reçu une demande du Gouvernement libyen d'assistance dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et de l'harmonisation des normes. Le projet est en préparation.

173. La seconde phase d'un projet AGNS (FAO) d'appui à la gestion et au contrôle des résidus de pesticides, de médicaments vétérinaires et de produits chimiques dans les denrées alimentaires a démarré en Iran en 2002. Ce projet a pour objet de promouvoir l'application des bonnes pratiques agricoles à l'utilisation des pesticides et des bonnes pratiques d'élevage à l'utilisation des médicaments vétérinaires prescrits et de renforcer les capacités gouvernementales en matière de suivi et de contrôle des résidus (de pesticides, de médicaments vétérinaires et d'autres produits chimiques) dans les denrées alimentaires.

174. AGST (FAO), en collaboration avec le Service AGNS et d'autres services, a préparé une proposition de projet d'accord de fonds fiduciaire pour le Royaume d'Arabie saoudite, en vue du développement de la section des industries alimentaires du Centre national de recherche agricole et animale de Riyad. Le descriptif du projet a été finalisé et débattu en 2006. L'approbation et l'allocation budgétaire du Gouvernement sont en attente.

## ACTIVITES/PROJETS A VENIR

175. Le Gouvernement égyptien a demandé une aide à la FAO (AGNS) pour le renforcement des systèmes de contrôle de la qualité appliqués aux céréales et aux arachides. La demande est en cours d'examen.

176. Les pays du Conseil de coopération du Golfe ont demandé à la FAO (AGNS) une assistance pour établir un organe régional d'évaluation des risques et réorganiser le système de contrôle des denrées alimentaires. La proposition de projet est en cours d'examen et de formulation.

177. Un projet FAO (AGST/AGNS) de développement de la Division des industries alimentaires du Centre national de recherche agricole du Royaume d'Arabie saoudite a été formulé et son financement dans le cadre d'un accord de fonds fiduciaire unilatéral est en cours d'examen.

178. La FAO, en collaboration avec le Centre mondial sur le poisson, organisera un atelier régional sur « La sécurité et la qualité du poisson et des produits de la pêche » au Caire, du 15 au 19 avril 2007.

179. La FAO, dans le cadre de son programme d'urgence, organisera trois ateliers pour des responsables irakiens sur les questions de sécurité alimentaire en 2007; le premier portera sur le Codex Alimentarius et se tiendra en Jordanie en mars prochain.

## PACIFIQUE SUD-OUEST

180. Le Bureau sous-régional de la FAO pour le Pacifique (SAPA) continue de répondre aux besoins et aux demandes des États Membres au moyen de toute une gamme d'activités d'assistance, y compris la formation et le renforcement des capacités, des renseignements, des orientations et autres informations relatives aux normes, des avis techniques spécifiques et parfois des apports en technologie. L'accent a été mis sur une approche coordonnée en étroite collaboration avec des organismes partenaires internationaux et régionaux s'appuyant si possible sur l'avantage comparatif de chaque organisme pour le renforcement des capacités nationales de sécurité sanitaire des aliments.

## ACTIVITES REGIONALES DE LA FAO

181. Grâce au financement du programme régional de la FAO de sécurité sanitaire des aliments, une équipe d'experts multidisciplinaire a élaboré un modèle juridique afin d'encadrer les pays pour l'examen et le renforcement de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments. Cette facilitation des échanges commerciaux a continué avec l'élaboration d'une méthodologie et la mise en oeuvre d'une série d'études sur les filières des produits centrées sur des aliments choisis spécifiques à la région en vue d'un remplacement des importations, des exportations potentielles et des besoins en sécurité alimentaire. En outre, on a élaboré un modèle de législation sur les aliments afin d'aider les pays à mettre au point leurs propres stratégies alimentaires sur une base large, et par la suite une législation effective, qui englobe un ensemble de domaines et composantes techniques pour former un système national détaillé de contrôle des aliments. Les 59 participants venant de 13 pays insulaires du Pacifique ont eu connaissance et ont débattu des conclusions des études sur les filières de produits et le modèle de législation relatif aux aliments à l'occasion d'un atelier régional tenu à Suva (Fidji) du 5 au 7 février 2007.

182. Comme les années précédentes, la FAO, en étroite collaboration avec d'autres partenaires du développement (Communauté du Pacifique, FIDA, Gouvernement de Nouvelle-Zélande, Secrétariat général du Forum du Pacifique, Organisme des pêches du Forum du Pacifique, PITIC), a continué de mener la table ronde annuelle sur l'OMC et les dispositions des accords commerciaux pour les États insulaires du Pacifique. Deux réunions ont eu lieu en 2005 et 2006, suivies d'un voyage sur le terrain d'une journée à Auckland. Les réunions visaient à accroître la compréhension et les connaissances de l'Accord sur l'agriculture, l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce, et étaient également l'occasion d'informer les pays des conclusions des négociations de l'OMC en cours et des incidences possibles des décisions prises durant ces négociations.



183. Un atelier sous-régional sur « l'élaboration de normes alimentaires dans le cadre de l'analyse des risques » s'est tenu à Apia (Samoa) du 24 au 28 juillet 2006. Le cours de formation a réuni un total de 10 participants venant des Fidji, des îles Salomon, de Papouasie-Nouvelle-Guinée, de Samoa, de Tonga et de Vanuatu. Il a été financé par le Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce (STDF projet 9, Rev 1). Ce projet portait sur l'élaboration d'un manuel de formation sur l'analyse des risques et d'un cours pilote chacun pour les régions Asie et Pacifique.

184. Suite à la demande du Royaume des Tonga, deux mois d'assistance technique ont été fournis à la mi-2006 en vue d'examiner le cadre législatif national actuel pour le contrôle de la qualité et la sécurité sanitaire des aliments, et les réglementations connexes des Tonga par rapport aux dispositions et obligations des accords internationaux pertinents. Sur la base de l'examen juridique et d'un processus consultatif avec les parties prenantes, un projet de législation sur les aliments et de règles essentielles pour les Tonga a été rédigé, tenant compte des principes, des normes et des textes connexes du Codex. Une assistance technique est actuellement à la disposition du Gouvernement des îles Salomon pour la révision de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire.

185. Un protocole d'accord a été signé entre la FAO et le Ministère de l'industrie, du commerce et du travail du Gouvernement de Samoa, en tant que coordinateur régional du Comité CCNASWP, pour mener une étude régionale en vue d'évaluer les besoins en renforcement des capacités des États Membres du Codex du Pacifique. Les résultats de cette étude ont été présentés le 9 octobre 2006 à l'occasion de l'atelier qui a précédé la neuvième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest.

186. Un programme entre plusieurs pays d'étude de surveillance des contaminants a été mené pour accroître la disponibilité d'informations pour les États insulaires du Pacifique relatives aux dangers associés aux aliments traditionnellement consommés dans la région, et il s'est appuyé sur les efforts déployés actuellement pour lutter contre la contamination due au mercure des poissons dans quelques États insulaires du Pacifique.

187. Les activités relatives au renforcement de leurs politiques, législations et normes en matière de sécurité sanitaire des aliments sont principalement menées dans quelques États insulaires du Pacifique, y compris Nauru, les îles Cook et les îles Salomon, et quelques autres pays et zones insulaires du Pacifique.

188. Les efforts déployés pour renforcer l'éducation relative à la sécurité sanitaire des aliments fondée sur les Cinq clés pour des aliments sûrs sont en cours dans quelques pays du Pacifique où les activités principales comprennent l'enseignement en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les écoles.

#### **ACTIVITES REGIONALES DE L'OMS**

189. Un programme de travail en Chine, mis en œuvre par l'OMS et financé par la Banque asiatique de développement, sur le cadre stratégique pour la sécurité sanitaire des aliments en Chine s'est achevé et les orientations qui en découlent ont été soumises pour un examen de haut niveau en Chine. Une législation en matière de sécurité sanitaire des aliments a été rédigée et promulguée à Nauru et Kiribati, et elle a été élaborée dans la République des îles Marshall. Elle a été rédigée dans les îles Cook, à Nauru et à Kiribati. Des normes alimentaires sont en rédaction dans les États fédérés de Micronésie et à Fidji. Des manuels d'orientation sur la gestion des rappels de produits alimentaires et sur les recherches des réclamations des produits alimentaires ont été rédigés et sont actuellement en révision pour finalisation.

190. Une réunion de l'Association sur la santé environnementale du Pacifique Nord (Northern Pacific Environmental Health Association) a reçu un appui à Guam en vue d'une approche coordonnée pour renforcer la législation, la surveillance des maladies d'origine alimentaire, et le suivi des risques alimentaires dans les pays et zones du Pacifique Nord des États fédérés de Micronésie, de Guam, de Kiribati, de la République des îles Marshall, du marché commun des îles Mariannes du Nord et des Palaos. Un accord a été conclu entre le Secrétariat du Forum des îles du Pacifique et l'OMS pour entreprendre une analyse des lacunes en matière de normes alimentaires et un plan d'action visant à faciliter une augmentation de fréquence d'établissement des normes et une harmonisation de l'élaboration des normes dans le Pacifique. Pour faciliter la promotion du contrôle des importations alimentaires dans le Pacifique, un projet de guide d'inspection des aliments importés a été préparé et la Papouasie-Nouvelle-Guinée a reçu une formation et des directives pour ses efforts en matière de contrôle des aliments. En outre, les autorités de Malaisie ont reçu une formation sur le contrôle des aliments importés.

191. Des activités de formation dans les pays cibles pour renforcer la lutte contre les maladies d'origine alimentaire ont été entreprises au Cambodge, en République démocratique populaire lao et au Viet Nam. En outre, une formation sur les épidémies en Chine a été menée à l'intention des autorités sanitaires de Chine et de Mongolie. De plus, des travaux ont démarré en vue de faciliter le partage de l'information sur la lutte contre les maladies d'origine alimentaire et le suivi des risques alimentaires entre les pays de la région. On a lancé un système automatique de courriels de gestion de la sécurité alimentaire des aliments et il est actuellement à l'essai. En outre, il est proposé de tenir une réunion sur un réseau de lutte contre les maladies d'origine alimentaire en Asie en août 2007.

192. La Papouasie-Nouvelle-Guinée a bénéficié d'une formation sur l'évaluation des risques et la Malaisie sur l'évaluation des risques (produits chimiques) sans références aux normes sanitaires.

193. Entre octobre 2006 et mars 2007, le Centre national de promotion sanitaire au Cambodge, le Département des produits pharmaceutiques et alimentaires du Ministère de la santé de la République démocratique populaire lao, et l'Administration de l'alimentation du Viet Nam du Ministère de la santé ont participé à un projet conjoint FAO/OMS visant l'enseignement de la sécurité sanitaire des aliments dans les communautés rurales. La formation était principalement fondée sur les messages des Cinq clés pour des aliments sûrs de l'OMS et sur l'information relative à l'utilisation saine des pesticides/à la réduction des résidus de pesticides sur les fruits et les légumes. Elle a été approfondie à l'occasion de l'atelier interpays sur « les stratégies d'amélioration de l'enseignement en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les communautés rurales du Cambodge, de la République démocratique populaire lao et du Viet Nam », qui s'est tenu à Phnom Penh (Cambodge) les 26 et 27 février 2007. En outre, les Cinq clés pour des aliments sûrs de l'OMS ont été introduites dans les écoles grâce à l'initiative de promotion de la santé dans les écoles dans le Pacifique, et les pays insulaires du Pacifique Nord ont mené une compétition artistique sur la sécurité sanitaire des aliments.

#### **ACTIVITES/PROJETS A VENIR**

194. Sur la base des débats du Forum régional de facilitation des échanges commerciaux accueilli par le Secrétariat du Forum des îles du Pacifique en avril 2003, l'OMS et la FAO ont conjointement rédigé et soumis au Secrétariat du Forum des îles du Pacifique une proposition de projet sur les normes alimentaires en vue de son examen par les experts régionaux en commerce. Le projet fait partie de la composante Normes et conformité du Programme régional de facilitation des échanges commerciaux du Secrétariat du Forum. Les préparatifs des organismes intéressés sont en cours de finalisation et le projet devrait démarrer en 2007.

195. Le Bureau régional du Pacifique occidental de l'OMS (WPRO) lancera un projet d'alimentation en coopération avec le Secrétariat du Forum des îles du Pacifique sur le programme régional de facilitation des échanges commerciaux. Le projet visera à renforcer la capacité des pays participant au Forum à établir et mettre en application des lois, normes et procédures d'inspection des aliments reconnues au niveau international, en vue de promouvoir librement le commerce des aliments sains et sans danger.