



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-quatrième session

Genève (Suisse), 4-9 juillet 2011

**AUTRES QUESTIONS ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS
RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET
DE LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES
(Document établi par la FAO et l'OMS)**

Contenu du document

Le présent document met l'accent sur les principales manifestations et activités qui se sont déroulées depuis la trente-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius; son plan est le suivant:

PRIORITÉS DES ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS POUR ASSURER DES ALIMENTS SAINS ET DE QUALITÉ

PREMIÈRE PARTIE: OUTILS ET MATÉRIEL DE FORMATION RÉCEMMENT MIS AU POINT À L'APPUI DU RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

DEUXIÈME PARTIE: MÉCANISMES MONDIAUX D'ÉCHANGE D'INFORMATIONS

TROISIÈME PARTIE: MANIFESTATIONS INTERNATIONALES PRÉVUES

QUATRIÈME PARTIE: INITIATIVES ET PROJETS À L'ÉCHELLE MONDIALE

CINQUIÈME PARTIE: INITIATIVES ET PROJETS À L'ÉCHELLE RÉGIONALE ET NATIONALE

ANNEXES: ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES MENÉES AU NIVEAU DES PAYS Annexe 1 (Afrique), Annexe 2 (Asie), Annexe 3 (Europe), Annexe 4 (Amérique latine et Caraïbes), Annexe 5 (Proche-Orient), Annexe 6 (Amérique du Nord et Pacifique, Annexe 7 (publications et outils FAO/OMS)

PRIORITÉS DES INTERVENTIONS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS POUR ASSURER DES ALIMENTS SAINS ET DE QUALITÉ

1. Dans le cadre de leur mandat, de leurs objectifs et de leurs plans de travail respectifs, la FAO et l'OMS mènent, aux niveaux national, régional et international, une série d'activités visant à renforcer les capacités techniques dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments. Ces activités apportent un soutien direct au Plan stratégique 2008-2013 du Codex, notamment aux activités 1.7, 2.6 et 5.4.
2. Les activités de renforcement des capacités menées par la FAO et l'OMS ont généralement pour objectif:
 - de perfectionner les capacités des pays membres en développement dans le domaine de la sécurité sanitaire, de l'amélioration et de la conservation de la qualité, du contrôle et de l'assurance de la qualité des aliments, et de faciliter leur participation effective aux travaux du Codex;
 - d'affermir le rôle respectif des secteurs de l'agriculture et de la santé, du commerce et de l'industrie dans l'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des approvisionnements alimentaires;
 - de renforcer la coopération et la collaboration entre la FAO et l'OMS, et les organisations partenaires, dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.
3. On trouvera dans les annexes 1 à 6 des renseignements sur les activités de renforcement des capacités menées aux niveaux régional et national. D'autres informations sur la gestion du renforcement des capacités techniques par la FAO et par l'OMS sont disponibles aux adresses suivantes:

www.fao.org/ag/agn/agns, www.fao.org/ag/againfo/home/en/index.htm et <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>.

4. En perspective, les priorités d'action pour l'année à venir, en vue d'une mise en œuvre conjointe par la FAO et l'OMS, ou en association avec d'autres organisations partenaires sont notamment:

- appuyer la mise en place de cadres institutionnels et réglementaires nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments, qui adoptent une approche globale couvrant toute la filière alimentaire et fondée sur les risques;
- fournir des avis en matière de sécurité sanitaire des aliments et un soutien à la mise en application du cadre d'analyse des risques, prévoyant notamment l'évaluation des dangers;
- faciliter la contribution de données émanant de chercheurs nationaux à l'évaluation des risques internationale, ainsi que la fourniture d'avis scientifiques;
- améliorer les capacités des laboratoires s'occupant de sécurité sanitaire des aliments, les systèmes d'inspection alimentaire fondés sur les risques, et le partage des données au niveau national;
- renforcer la surveillance au niveau national des maladies d'origine alimentaire et de la contamination chimique et microbiologique dans la filière alimentaire;
- renforcer les capacités de préparation, d'identification, d'évaluation et d'intervention en cas d'incidents et de situations d'urgence liés aux aliments destinés à la consommation humaine et animale, en assurant la coopération et la communication intersectorielles;
- s'assurer que le problème de la résistance aux antimicrobiens est pris en compte au niveau national ainsi que sous l'angle de la sécurité sanitaire des aliments;
- renforcer les capacités de surveillance épidémiologique des pays pour la conduite d'études nationales sur le poids des maladies d'origine alimentaire et promouvoir l'utilisation de la recherche dans l'élaboration des politiques et la mise en pratique;
- dispenser une formation aux fonctionnaires chargés de la sécurité sanitaire des aliments et au personnel technique (gestionnaires et inspecteurs de la sécurité sanitaire des aliments, et analystes des produits alimentaires) dans l'exercice de leurs fonctions respectives;
- soutenir les programmes nationaux du Codex (y compris les points de contact et les comités nationaux du Codex) pour faciliter une participation effective au Codex;
- dispenser une formation au Codex adaptée, à l'échelle régionale et sous-régionale, afin de renforcer la participation des pays en développement aux activités du Codex aux niveaux mondial, régional et national;
- améliorer la gestion de la sécurité sanitaire des aliments (y compris la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et de bonnes pratiques agricoles) de la part des producteurs et des fabricants de produits alimentaires dans l'ensemble de la filière alimentaire;
- renforcer les activités régionales et internationales de coopération et d'échange d'information sur la sécurité sanitaire des aliments;
- mettre au point des outils et du matériel de formation de portée mondiale à l'appui des activités liées à la sécurité sanitaire, à l'amélioration et au contrôle de la qualité des aliments;
- élaborer et appuyer des programmes d'éducation et de sensibilisation portant sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments destinés aux consommateurs.
- définir un cadre politique et réglementaire porteur et fondé sur des règles visant à assurer la sécurité alimentaire des acteurs de la chaîne horticole dans les pays en développement;
- établir des mesures de renforcement des capacités, notamment sensibilisation des décideurs, formation des consultants techniques et éducation des producteurs et intermédiaires, en matière de gestion des risques chimiques et microbiologiques, afin de garantir la sécurité sanitaire des produits horticoles dans des environnements urbains complexes.

5. La mise en œuvre des activités de renforcement des capacités aux niveaux national et régional répond à une planification stratégique à l'échelle de la FAO et de l'OMS, et à des demandes émanant directement des pays membres. L'élaboration, la gestion, l'exécution et l'évaluation de ces activités sont assurées, selon la nature des projets, par les bureaux régionaux ou du Siège respectifs des deux organisations.

PREMIÈRE PARTIE: OUTILS ET MATÉRIEL DE FORMATION RÉCEMMENT MIS AU POINT À L'APPUI DU RENFORCEMENT DES CAPACITÉS (une liste complète figure à l'annexe 7)

6. La FAO et l'OMS s'emploient à mettre au point des manuels, directives et matériels de formation divers, susceptibles d'apporter une contribution utile au renforcement des capacités. Ces outils présentent un intérêt particulier pour les décideurs chargés de renforcer les programmes de contrôle des produits alimentaires, et ceux publiés depuis la trente-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius sont énumérés dans la présente section. La plupart sont le fruit d'efforts conjoints de la FAO et de l'OMS, mais certains ont été élaborés dans le cadre de projets de terrain spécifiques, mis en œuvre par l'une ou l'autre de ces deux organisations.

Outils publiés depuis la trente-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius:

- OMS/Europe a publié une brochure intitulée “ La lutte contre la résistance aux antibiotiques sous l'angle de la sécurité sanitaire des aliments en Europe”, qui a été lancée le 7 avril 2011 à l'occasion de la Journée mondiale de la santé: <http://www.euro.who.int/en/what-we-do/health-topics/disease-prevention/food-safety/publications/2012/tackling-antibiotic-resistance-from-a-food-safety-perspective-in-europe>
- La FAO a publié la version espagnole de l'ouvrage intitulé: “Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité - Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables” et l'a diffusé essentiellement en Amérique latine. Ce guide offre aux parties prenantes locales un cadre conceptuel, des illustrations concrètes et des méthodologies pour la promotion et la conservation de produits de qualité spécifiques liés à une origine géographique, et pour la mise en œuvre d'un régime des indications géographiques.
- La FAO a élaboré et publié un manuel de formation sur l'évaluation des résidus de pesticides intitulé “Training Manual on the Evaluation of pesticide residues for establishment of maximum residue levels and calculation of dietary intake”.
http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/TrainingManualJMPR.pdf.
- La FAO a publié le rapport de l'Atelier d'experts sur l'application des mesures de biosécurité destinées à lutter contre la contamination par Salmonella dans l'aquaculture durable (FAO Fisheries and Aquaculture Report No. 937). Ce rapport contient des recommandations qui pourront être utiles aux gouvernements nationaux, aux autorités nationales compétentes et au secteur de l'aquaculture.

Publications et outils en cours d'élaboration:

- La FAO a entrepris l'élaboration d'un manuel sur le contrôle des produits alimentaires importés, qui aidera les autorités responsables dans l'élaboration, l'étude et la mise en œuvre des programmes nationaux de contrôle des aliments importés. Cet outil sera conforme aux directives établies par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, et aux textes apparentés de la FAO et de l'OMS sur l'inspection fondée sur les principes de l'analyse des risques et le contrôle des produits alimentaires.
- La FAO et l'OMS continuent d'élaborer des lignes directrices qui aideront les gouvernements à faire face aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. Le dernier ouvrage de la série, qui est en voie d'achèvement, s'intitule "FAO/WHO guide for application of risk analysis during food safety emergencies".
- LA FAO et l'OMS, en collaboration avec le Conseil de coopération industrielle pour le développement (ICD), réalisent une trousse d'outils de formation pratiques sur l'analyse des risques, à l'intention des acteurs de la sécurité sanitaire des aliments.
- Les Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques

(JEMRA) ont mis au point un outil permettant d'évaluer l'efficacité des plans d'échantillonnage microbiologique, qui est en cours d'examen et sera disponible dans le courant de l'année. Un matériel de formation pour la conception de programmes d'échantillonnage, qui facilitera notamment la compréhension et l'utilisation de cet outil, sera ensuite élaboré.

- La FAO entreprend la réalisation d'une publication sur le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine, dont un chapitre sera consacré à la qualité et à la sécurité sanitaire de ces produits.
- La FAO a réalisé un manuel de formation sur la sécurité sanitaire des aliments destinés aux écoles pratiques de formation qui aidera les programmes de formation pour les petits agriculteurs dans le monde à répondre à la demande croissante de bonnes pratiques agricoles qui tiennent compte des dangers chimiques, biologiques et physiques. Ce manuel est disponible à l'adresse suivante: <http://www.vegetableipmasia.org/Training%20Materials.html>.
- La FAO élabore un guide sur les normes volontaires (privées et publiques) pour les aliments et les produits agricoles qui aidera les pays membres à définir les politiques et les dispositions institutionnelles qui permettront d'appliquer avec plus d'efficacité les normes et les mécanismes de qualité.
- La FAO met au point un matériel de formation sur l'établissement et à la conservation de la qualité liée à l'origine, en parallèle avec l'ouvrage intitulé " Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité ".

DEUXIÈME PARTIE: MÉCANISMES MONDIAUX D'ÉCHANGE D'INFORMATIONS

7. Le Portail international de sécurité sanitaire des aliments et de santé animale et végétale (IPFSAPH, www.ipfsaph.org) a été créé en 2004. Les problèmes techniques rencontrés ces deux dernières années sont maintenant largement résolus. La mise à niveau du portail se poursuit afin de faciliter la fonction de recherche et d'assurer une mise à jour régulière des liens vers les sources d'information nationales et internationales en vue d'un téléchargement automatique des données. Le portail constitue aussi un point de convergence des informations sur les biotechnologies. Le titre général recouvre deux volets: "Évaluations de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés" et "Présence à faible concentration de matériel végétal à ADN recombiné dans les aliments" (données pertinentes sur cette présence). Les données fournies par IPFSAPH proviennent essentiellement de sources internationales, comme par exemple des notifications et des normes internationales, mais il est prévu de s'orienter vers des sources nationales.

8. L'ensemble de données pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombinant, conformément aux Directives du Codex pour la conduite des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombiné, a fait l'objet d'améliorations à caractère technique et d'interventions à l'intention de l'utilisateur, visant à faciliter aussi bien le téléchargement d'évaluations officielles de la sécurité sanitaire des aliments provenant de sources officielles gouvernementales ou autres, que la recherche d'informations. Cet ensemble de données opère en coopération avec la base de données BioTrack de l'OCDE (Organisation pour la coopération et le développement économiques), une base de données centrale interopérable, recueillant des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombinant. Il regroupe des fiches d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments pour des événements de transformation approuvés, provenant de diverses sources officielles en ligne dont BioTrack de l'OCDE, le Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques et le Registre européen des produits génétiquement modifiés pour l'alimentation humaine et animale, parmi d'autres¹. Les interventions techniques susmentionnées touchant maintenant à leur fin, tous les membres du Codex seront invités à procéder au téléchargement vers le Portail de leurs documents pertinents, y compris des données sur la présence à faible concentration de matériel végétal à ADN recombinant. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.ipfsaph.org, ou écrire à l'adresse ipfsaph@fao.org.

9. La première réunion internationale d'INFOSAN s'est tenue à Abu Dhabi (Émirats arabes unis), en décembre 2010. L'Autorité de contrôle des denrées alimentaires d'Abu Dhabi a aimablement hébergé et parrainé la réunion à laquelle ont participé 150 délégués de 65 pays. La réunion a contribué à forger un

¹ Comme demandé par le Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, à sa septième session (Chiba, Japon, 24-28 septembre 2007).

sentiment d'appartenance à une communauté parmi les membres et donné lieu à des recommandations sur la façon d'améliorer la communication et la collaboration au sein du réseau, et de renforcer les capacités au niveau national et régional afin de promouvoir la participation à INFOSAN. Le secrétariat s'emploie, depuis la réunion, à créer une nouvelle plateforme web sécurisée afin de favoriser le partage d'informations. Cette plateforme devrait démarrer à l'automne 2011. INFOSAN a joué un rôle déterminant en fournissant aux autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments des informations actualisées sur les problèmes liés à l'accident nucléaire au Japon.

10. La FAO, en collaboration avec divers partenaires, a mis en place une passerelle en ligne vers l'alimentation animale (www.fao.org/ag/animalfeeding.html), qui fait une large place aux questions touchant à la sécurité sanitaire des aliments pour animaux et offre un point d'accès unique à un large éventail d'informations (législation, codes d'usages, documents scientifiques et techniques, matériel de formation, répertoire d'experts et d'organisations, etc.), ainsi qu'une plate-forme pour la participation à des forums thématiques.

11. Dans le cadre du programme « Qualité spécifique », le projet GCP/INT/022/FRA, financé par la France, vise à aider les pays membres à établir des régimes de qualité spécifique adaptés à leur propre contexte économique, social et culturel. La FAO continue de recueillir et de partager des informations dans le cadre de séminaires régionaux et d'études de cas. Pour d'autres renseignements, consulter le site: www.foodquality-origin.org.

12. La FAO a lancé une nouvelle passerelle en ligne vers la gouvernance dans le secteur de la production animale, y compris la sécurité sanitaire et la qualité des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (www.fao.org/ag/governance-livestock.html), qui recueille un large éventail d'informations: législation, stratégies et politiques, normes (internationales et nationales, publiques et privées), codes, directives, manuels d'usages, etc., pour un développement responsable du secteur de l'élevage.

13. Comme la Commission en a été informée à sa trente-troisième session, la FAO a mis en place un programme de prévention et de réponse rapide en matière de sécurité sanitaire des aliments (EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments), relevant de son cadre de gestion des crises pour la filière alimentaire. Ce programme qui a été établi en tenant compte des réseaux existants et des activités déjà en cours dans ce domaine partout dans le monde, a pour principal objectif de promouvoir la prévention et l'alerte rapide face aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. À cette fin, EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments prend une part active aux activités d'INFOSAN, en particulier quant à l'accès aux informations pertinentes émanant du secteur agricole, à l'analyse des tendances, à l'établissement de prévisions et à la fourniture d'une assistance technique en prévention des situations d'urgence. Pour d'autres informations, s'adresser à: EMPRES-FS@fao.org.

TROISIÈME PARTIE: MANIFESTATIONS INTERNATIONALES PRÉVUES

14. Plusieurs ateliers sur la planification nationale des interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments ont été organisés dans le cadre du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments. Au niveau régional, le programme a apporté sa contribution à l'atelier du Global Foodborne Infections Network (GFN)/Asia Food Net sur la planification nationale des interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, organisé avec la collaboration de l'OMS et de la FAO (Bangkok, Thaïlande, 21-24 juillet 2010). Le principal outil de formation utilisé à cette occasion a été le cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux pour les interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. À l'échelon national, des ateliers similaires sont prévus au Bangladesh et au Viet Nam en 2010. Un soutien sera aussi apporté à la Thaïlande pour revoir son Plan pour les interventions d'urgence dans ce domaine. Cette activité sera ensuite présentée sous forme d'étude de cas devant un atelier régional qui doit se tenir à Bangkok à la mi-2012. Un atelier régional pour l'Amérique latine sur l'élaboration de plans nationaux pour les interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments sera organisé conjointement avec l'OMS au Chili au milieu du mois de juin 2011. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments envisage d'organiser des ateliers de ce type dans d'autres régions et pays, sur demande officielle et en fonction des ressources extrabudgétaires disponibles. Pour d'autres informations concernant la présentation de ces demandes ou la fourniture de dons, s'adresser à: EMPRES-FS@fao.org.

15. L'OMS a dispensé des cours de formation internationaux et nationaux sur la surveillance et la détection des maladies d'origine alimentaire et d'autres maladies entériques infectieuses, dans le cadre du Réseau mondial des infections d'origine alimentaire (Global Foodborne Infections Network - GFN) de

l'OMS, auparavant connu sous le nom de Global Salm-Surv. Les cours de formation internationaux se sont déroulés notamment en Afrique du Sud, en Argentine, au Cameroun, aux Émirats arabes unis, en Fédération de Russie, au Kenya, et en Tunisie. Des cours de formation nationaux ont été organisés en Chine et en Inde (2). Ils ont réunis un total de 347 spécialistes de 87 pays. Une surveillance intégrée axée sur les laboratoires et une collaboration intersectorielle entre la santé humaine, le secteur vétérinaire et les disciplines liées à l'alimentation, sont encouragées dans le monde entier. La FAO renforce sa collaboration avec le Global Foodborne Infections Network et a contribué aux cours organisés par ce réseau. Les membres du GFN sont désormais plus de 1 650, provenant de plus de 700 institutions dans 181 États et territoires membres. Pour d'autres renseignements, veuillez consulter le site: www.who.int/gfn.

16. La FAO a tenu, en novembre 2010 à Budapest (Hongrie), un atelier de formation international sur l'établissement de LMR et l'évaluation des risques liés aux résidus de pesticides. Quinze participants venant de 13 pays ont suivi cet atelier. Les connaissances et les compétences acquises durant le cours de formation seront utiles non seulement aux participants mais aussi aux pays qui participent aux activités liées aux LMR du Codex et à l'établissement de normes nationales sur les résidus de pesticides.

17. La FAO apporte son soutien à une session sur la collecte de données qui seront utilisées pour élaborer des outils de gestion des risques liés à la présence de *Vibrio*, organisée dans le cadre de la Conférence internationale sur la salubrité des coquillages qui doit se tenir du 12 au 17 juin 2011 à Charlottetown (Canada). Le soutien est destiné à la participation des pays en développement à la session.

QUATRIÈME PARTIE: INITIATIVES ET PROJETS MONDIAUX

18. Un questionnaire sur les ressources requises pour la mise en œuvre d'un système national avancé de contrôle des aliments a été distribué par la FAO à un certain nombre de pays, dans le cadre d'un exercice de référencement visant à modéliser les coûts et les ressources nécessaires pour l'exploitation d'un tel système. Ce modèle sera associé à une plus vaste enquête mondiale de la FAO sur les investissements agricoles, qui permettra de fournir des avis semi-quantitatifs sur les ressources dont les pays membres ont besoin pour pouvoir élaborer et mettre en œuvre des systèmes efficaces de contrôle des aliments compte tenu de leur situation socio-économique et des politiques et exigences nationales.

19. L'Initiative pour estimer la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire, lancée par l'OMS en 2006, vise à fournir des données fiables concernant l'ampleur de cette charge au niveau mondial, par âge, sexe et région, sur la base d'une liste définie d'agents étiologiques d'origine microbienne, parasitique et chimique. Les efforts déployés à l'échelle mondiale dans le cadre de cette Initiative seront complétés, dès la fin de 2011, par des études nationales sur la charge des maladies d'origine alimentaire qui fourniront des estimations directes et accompagneront les études épidémiologiques du Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG). L'Initiative offrira des possibilités de formation et un encadrement spécifiques visant à renforcer les capacités nationales pour l'estimation de la charge des maladies d'origine alimentaire, l'analyse de la situation en matière de politiques et l'utilisation de données épidémiologiques pour l'élaboration de politiques sur la sécurité sanitaire des aliments

20. Le Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR) a été créé en décembre 2008 pour contribuer aux efforts déployés par l'OMS pour maîtriser la résistance aux antimicrobiens sous l'angle de la sécurité sanitaire des aliments. Le renforcement des capacités est une composante importante des activités d'AGISAR. La formation en matière de surveillance de la résistance aux antimicrobiens est effectuée à partir de la plateforme GFN (Global Foodborne Infections Network). Afin de renforcer la capacité des laboratoires sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire, et de contribuer à la production et à la diffusion de données sur cette résistance aux antimicrobiens, AGISAR offre à des pays en développement une aide sous forme de dons pour la réalisation de petits projets de recherche axée sur la résistance aux antimicrobiens dans les bactéries zoonotiques d'origine alimentaire. Des projets de recherche ciblée AGISAR sont réalisés actuellement au Cameroun, au Costa Rica et en Uruguay.

21. Outre les projets ciblés, des financements plus importants sont fournis à l'appui de projets pilotes nationaux. Ces projets sont réalisés au niveau des pays et portent notamment sur l'échantillonnage, l'isolement et la caractérisation des pathogènes d'origine alimentaire (*Salmonella*, *Campylobacter* au minimum) parmi les populations et dans les secteurs de la production vivrière et animale. Des essais de sensibilité aux antimicrobiens sont réalisés pour les pathogènes et les indicateurs (*E. coli*, *Enterococcus*). Le suivi de l'utilisation d'antimicrobiens chez les animaux et chez les êtres humains ainsi que l'inclusion d'une

composante d'attribution sont également encouragées. Des projets pilotes AGISAR sont actuellement réalisés en Colombie et au Kenya. Ce dernier projet pilote est maintenant transformé en projet conjoint FAO/OMS.

22. L'OMS met la dernière main à un module de formation *CINQ CLÉS pour produire des fruits et des légumes plus sûrs*. Avec ce manuel, l'OMS élargit les matériels pédagogiques Cinq clés pour des aliments plus sûrs afin d'englober d'autres groupes sur toute la filière, de la ferme à la table. Le principe du manuel a été présenté avant son élaboration à des éducateurs sanitaires au Belize. Le manuel a ensuite fait l'objet d'un essai pilote en 2010 au Guatemala, où deux sessions de formation ont été organisées dans des communautés rurales, en partenariat avec le bureau de pays de l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS). Le manuel sera publié en juillet 2011.

23. Partout dans le monde, les bureaux régionaux et de pays de l'OMS travaillent en collaboration avec les autorités nationales à l'élaboration de projets d'éducation aux Cinq clés pour des aliments plus sûrs, destinés aux écoles, aux hôpitaux, aux cantines, etc., déjà mis en œuvre par plus de 95 pays. Les Cinq clés pour des aliments plus sûrs ont été utilisées pour former ceux qui manipulent des aliments, pour éduquer les consommateurs et pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur du tourisme lors de la Coupe du monde de la FIFA et de l'exposition de Shanghai en 2010. L'OMS a aussi été retenue pour participer à l'Exposition de Shanghai, dans le cadre du pavillon de l'ONU du 11 au 15 octobre, et a organisé l'exposition autour du thème: Cinq clés pour des aliments plus sûrs: Connaissance = Prévention. L'exposition a attiré 130 000 visiteurs.

24. L'OMS a assuré la formation et contribué à la préparation technique d'observateurs internationaux chargés de garantir la sécurité sanitaire des aliments durant des manifestations de masse. Cette formation était destinée aux représentants des pays qui doivent accueillir des manifestations de masse dans un avenir proche, dans le cadre du Programme d'observateur du Groupe interdépartemental de l'OMS sur les manifestations de masse. Il s'agit notamment des Jeux olympiques d'hiver en février 2010 à Vancouver (Canada) et de la Coupe du monde de la FIFA 2010 en Afrique du Sud. Les activités futures seront centrées sur le Brésil qui doit accueillir la prochaine Coupe du monde de la FIFA en 2014 et les Jeux olympiques d'été en 2016.

CINQUIÈME PARTIE: INITIATIVES ET PROJETS RÉGIONAUX ET NATIONAUX

25. Diverses activités ont été menées aux niveaux régional et national. Elles sont indiquées dans les annexes 1 à 6, parmi les initiatives régionales/nationales et les projets/assistance directe aux pays. La sécurité sanitaire et/ou la qualité des aliments peuvent soit être l'objet spécifique de certaines activités, soit rentrer dans le cadre d'un plus vaste projet. On trouvera des renseignements sur les activités ayant bénéficié du soutien du Fonds fiduciaire du Codex dans le document portant la cote CX/CAC 11/34/14.

26. La FAO, en collaboration avec le Département de l'agriculture des États-Unis, organisera en 2011 trois ateliers régionaux sur l'établissement des LMR et l'évaluation des risques liés aux résidus de pesticides. L'atelier pour l'Amérique latine et l'Amérique centrale doit se tenir du 16 au 20 mai à Sao Paulo (Brésil). Les deux autres stages de formations doivent se dérouler du 6-10 juin en Afrique, à Accra (Ghana) et du 8 au 10 août en Asie, à Bangkok (Thaïlande). Les ateliers de formation régionaux ont pour objectif de renforcer les compétences des scientifiques dans les pays en développement en matière de techniques d'évaluation des pesticides pour l'établissement des LMR et de mettre à jour leurs connaissances sur l'évaluation des risques associés à l'ingestion alimentaire de résidus de pesticides.

27. La FAO a organisé un atelier régional à Guayaquil (Équateur) sur la qualité liée à l'origine géographique (novembre 2010) avec la participation de représentants de six pays d'Amérique latine (Argentine, Brésil, Chili, Costa Rica, Équateur et Pérou) afin d'examiner les avantages et les contraintes présentés par de tels programmes et de renforcer les capacités nécessaires pour établir et évaluer les normes apparentées. Un second atelier régional sera organisé pour ces pays en novembre 2011 au Pérou.

28. Le Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, en collaboration avec le Bureau des services d'appui aux projets, organise un atelier régional sur l'élaboration de plans nationaux pour les interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, qui s'appuie sur le document de la FAO/OMS (version espagnole). L'atelier se tiendra au Chili en juin 2011 avec la participation des dix pays d'Amérique latine suivants: Argentine, Bolivie, Brésil, Chili, Colombie, Équateur, Paraguay, Pérou, Uruguay et Venezuela.

Annexe 1

AFRIQUE

INITIATIVES NATIONALES/RÉGIONALES

Activité (Atelier/Séminaire/Cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Cours de formation à la surveillance des maladies transmises par les aliments en laboratoire – Niveau III – dans le cadre du Réseau mondial des infections dues aux aliments destiné à des microbiologistes et épidémiologistes de l’Afrique de l’Est et de l’Afrique de l’Ouest	AFRO/OMS+GFN	1 ^{er} - 6 novembre 2010	Kenya
Organisation d’un atelier régional précédant la réunion du CCAfrica sur la “ Mise en œuvre des normes du Codex – Quelles en sont les implications ?”, avec le soutien du Fonds fiduciaire du Codex	FAO	31 janvier 2011	Accra (Ghana)
Cours de formation à la surveillance des maladies transmises par les aliments en laboratoire – Niveau IV – dans le cadre du Réseau mondial des infections dues aux aliments, destiné aux microbiologistes et aux épidémiologistes de l’Institut Pasteur	AFRO/OMS+GFN	31 janvier-5 février 2011	Yaoundé (Cameroun)
Cours de formation à la surveillance des maladies transmises par les aliments en laboratoire, dans le cadre du Réseau mondial des infections dues aux aliments destiné à des microbiologistes et épidémiologistes de l’Afrique du Sud	AFRO/ OMS+GFN	mai – juin 2011	Johannesburg (Afrique du Sud)
Atelier régional sur les questions de sécurité sanitaire des aliments liées à l’accord SPS en Tanzanie réservé à tous les pays du groupe africain du Codex: - Burundi, Kenya, Ouganda, Rwanda, Tanzanie	FAO/CAE	20-21 juin 2011	Arusha (Tanzanie)
Atelier régional - Améliorer la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne de valeur de la viande	FAO.	août 2011	Nairobi (Kenya)
Atelier régional sur la qualité liée à l’origine géographique	FAO/OAP	décembre 2011	Conakry (Guinée)

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs activités d'assistance technique, notamment: renforcement des comités nationaux du Codex, et des systèmes de biosécurité, renforcement des capacités des systèmes de contrôle alimentaire et des programmes de sécurité sanitaire des aliments dans les pays, amélioration du commerce (dans le respect des normes SPS), organisation de cours de formation en matière d'analyse des risques et formation pour les vendeurs d'aliments sur la voie publique, assistance aux programmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire et de suivi des dangers, élaboration de lignes directrices pour la sécurité sanitaire des aliments, et prévention et maîtrise des dangers biologiques et chimiques liés aux produits alimentaires grâce à l'application des bonnes pratiques dans toute la chaîne de production, mise en place d'initiatives éducatives utilisant les Cinq clés pour des aliments plus sûrs.	Afrique du Sud, Angola, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, Côte d'Ivoire, Djibouti, Érythrée, Éthiopie, Gambie, Ghana, Guinée, Kenya, Lesotho, Libéria, Malawi, Mali, Mauritanie, Maurice, Niger, Nigéria, Ouganda, République centrafricaine, République du Congo, Rwanda, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Somalie, Tanzanie, Tchad, Togo et Zambie.	
OMS/AFRO a continué à renforcer les comités nationaux du Codex	Botswana, Burundi, Gabon, Guinée, Kenya, Ouganda, Rwanda, Sierra Leone et Tanzanie	2008-2010
Élaboration et mise en application d'instruments relatifs à la nutrition et à la sécurité sanitaire des aliments destinés aux écoles	Mali	
Nouvelles activités revêtant une importance particulière:		
Projet d'analyse des risques (FAO)	Mali	
Un programme conjoint Unis dans l'action de l'ONU (FAO)	Cap-Vert	dans la filière
Évaluation des pratiques d'hygiène dans 83 écoles, 17 marchés et 79 établissements alimentaires dans des districts vulnérables du Mali et élaboration de programmes éducatifs en matière de sécurité sanitaire des aliments pour ces environnements. (OMS)		
Renforcer les capacités des petits agriculteurs pour une production horticole de qualité et sûre destinée aux marchés locaux et régionaux, dans le cadre du Programme de gestion intégrée de la production et des ravageurs en Afrique de l'Ouest (FAO) dans les écoles pratiques d'agriculture	Burkina Faso, Guinée, Mauritanie, Mali, Sénégal	2010-2011

Annexe 2

ASIE

INITIATIVES NATIONALES/RÉGIONALES

Activité (Atelier/Séminaire/Cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
OIE/FAO-APHCA (Commission régionale de la production et de la santé animales pour l'Asie et le Pacifique) - Atelier régional sur la sécurité sanitaire des aliments pour animaux "Prévention des maladies d'origine animale"	FAO, OIE et APHCA	12-15 juillet 2010	Tokyo (Japon)
Atelier régional sur les indication géographiques	FAO	15-16 juillet 2010	Bangkok (Thaïlande)
Atelier sur le cadre FAO/OMS de planification des interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments	OMS et GFN avec le soutien de la FAO	21-23 juillet 2010	Bangkok (Thaïlande)
Atelier régional: les mesures SPS et leur impact sur l'inspection et la certification des aliments, y compris les aspects de gestion	FAO	25-26 août 2010	Bangkok (Thaïlande)
Conseils et soutien techniques à certains des participants au Groupe d'experts de la sécurité sanitaire des aliments de l'ANASE	OMS	2010	En cours de planification
Cours national de formation de la FAO National sur le "Renforcement de l'inspection et de la certification des importations alimentaires"	FAO	21-23 septembre 2010	Vientiane (RDP lao)
OMS - "5 clés pour des aliments plus sûrs": semaine d'exposition sur l'éducation à la sécurité sanitaire des aliments au pavillon de l'ONU à l'exposition universelle 2010	OMS	11-16 octobre 2010	Shanghai (Chine)
Cours de formation FAO sur le thème "Inspection BPH/BPF – Principes et pratiques	FAO	26-28 octobre 2010	Phnom Penh (Cambodge)
Réunion d'experts sur une stratégie de sécurité sanitaire des aliments pour la région Pacifique-Ouest 2011-2015	WPRO	26-28 octobre 2010	Manille (Philippines)
Voyage d'étude de l'équipe nationale du Codex pour la Mongolie	WPRO/CTF/ Ministère malaisien de la santé	1 ^{er} - 8 novembre 2010	Malaisie
Consultation au niveau national sur une stratégie de sécurité sanitaire des aliments pour la région Pacifique-Ouest - 2011-2015	WPRO	16 - 17 novembre 2010	Phnom Pen (Cambodge)
Atelier régional FAO/OMS sur "l'utilisation de la science dans toute la filière alimentaire pour des aliments sûrs"	FAO et OMS Fonds fiduciaire du Codex	18 - 20 novembre 2010	Yogyakarta (Indonésie)
Consultation au niveau national sur une stratégie de sécurité sanitaire des aliments 2011-2015 pour la région Pacifique occidental	WPRO	2 - 3 décembre 2010	Oulan-Bator (Mongolie)

Activité (Atelier/Séminaire/Cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Consultation régionale sur les directives nutritionnelles fondées sur l'alimentation destinées aux pays de la région Asie	FAO et OMS	6-9 décembre 2010	Yogyakarta (Indonésie)
Consultation au niveau national sur une stratégie de sécurité sanitaire des aliments 2011-2015 pour la région Pacifique occidental	WPRO	7-8 décembre 2010	New Delhi (Inde)
Atelier sur le renforcement de la sécurité sanitaire et de la qualité de la sécurité sanitaire et de la qualité dans la chaîne de vente au détail des aliments	FAO et l'Autorité indienne chargée des normes et de la sécurité sanitaire des aliments	4 ^{ème} trimestre 2010	Inde
Voyage d'études à l'intention de la Malaisie sur la réalisation d'une étude de la charge des maladies d'origine alimentaire	WPRO/Institut national des sciences de la santé, Japon/ Université de Tokyo	22-24 février 2011	Tokyo (Japon)
Cours de formation sur " l'Inspection alimentaire fondée sur les risques appliquée au contrôle des denrées alimentaires nationales "	FAO	16-18 mars 2011	Yangon (Myanmar)
Consultation au niveau national sur une stratégie de sécurité sanitaire des aliments 2011-2015 pour la région Pacifique occidental	WPRO	21 mars 2011	Vientiane, (République démocratique populaire lao)
Atelier régional sur le partage des expériences acquises dans la mise en œuvre des projets de sécurité alimentaire et nutritionnelle	FAO	31 mars et 1 ^{er} avril 2011	Bangkok (Thaïlande)
"Formulation du projet PCT pour le renforcement des capacités du Comité national du Codex"	FAO	13 avril 2011	Oulan-Bator (Mongolie)
Atelier national ICD/ICMSF/OMS sur les systèmes modernes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondés sur les risques	ICD/ICMSF/OMS	19-20 avril 2011	Beijing (Chine)
Consultation au niveau national sur une stratégie de sécurité sanitaire des aliments 2011-2015 pour la région Pacifique occidental	WPRO	28 avril 2011	Beijing (Chine)
Consultation technique sur une stratégie de sécurité sanitaire des aliments 2011-2015 pour la région Pacifique occidental	WPRO	4-5 mai 2011	Selangor (Malaisie)
Atelier final de stratégie dans le cadre du projet « Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments grâce au renforcement des systèmes d'inspection des aliments dans les pays de l'ANASE »	FAO	25-26 mai 2011	Hanoï (Viet Nam)
Consultation régionale sur la sécurité des aliments vendus sur les voies publiques	OMS/FAO/INMU	20-23 juin 2011	Bangkok (Thaïlande)

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
La FAO et l'OMS ont poursuivi les activités d'assistance technique dans la région: améliorer la sécurité sanitaire des aliments en renforçant les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires. Les composantes des activités sont notamment: soutien technique pour améliorer le cadre réglementaire, la gestion et les politiques de sécurité sanitaire des aliments; renforcement des comités nationaux du Codex; renforcement de la surveillance et du suivi de la contamination des aliments et des maladies d'origine alimentaire; formation destinée aux inspecteurs des aliments, assistance technique sur les avis et les politiques alimentaires au niveau régional; formulation de propositions de projet sur le contrôle de la qualité alimentaire.	Afghanistan, Bangladesh, Bhoutan, Cambodge, Chine, Inde, Indonésie, Iran, Malaisie, Maldives, Mongolie, Népal, Philippines, République démocratique populaire lao, Sri Lanka, Thaïlande, Timor-Leste, Vietnam	En cours
Renforcement du réseau national INFOSAN	Cambodge, Mongolie, Viet Nam	En cours
<ul style="list-style-type: none"> • Renforcement des capacités de diagnostique des laboratoires de sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et local • Renforcement des capacités et harmonisation du concept d'évaluation des risques parmi les instituts de sécurité sanitaire des aliments au Viet Nam 	Viet Nam	En cours

Annexe 3

EUROPE
INITIATIVES NATIONALES/RÉGIONALES

Activité (Atelier/Séminaire/Cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Cours de formation HACCP	OMS/EURO	25-29 octobre 2010	Roumanie
Réunion technique à l'intention des pays de l'ex-Union soviétique sur "l'adaptation et l'harmonisation des normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en transition "	FAO	décembre 2010	Kiev (Ukraine)
Conférence nationale et atelier de formation sur la qualité liée à l'origine géographique	FAO/BERD	avril 2011	Zagreb (Croatie)
Application de l'analyse des risques dans les systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire et de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments	Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale	14-17 juin 2011	Almaty (Kazakhstan)

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs activités d'assistance technique dans la région, pour le renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments – renforcement des capacités pour la planification stratégique et la coordination des activités de sécurité sanitaire des aliments, dans les domaines suivants: adéquation des lois en matière d'alimentation et des normes alimentaires harmonisées, conformité moyennant la mise en place de programmes d'inspection efficaces, amélioration et conservation de la qualité, communication sur les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, surveillance des maladies d'origine alimentaire, suivi de la contamination chimique et microbiologique dans la filière alimentaire, mise en application du système HACCP, résistance aux antimicrobiens dans une perspective de sécurité sanitaire des aliments et alerte et interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments	Albanie, Croatie, Kazakhstan, Moldova, Ouzbékistan, Roumanie, Serbie, Turquie, Tadjikistan, Ukraine.	En cours
Nouvelles activités particulièrement importantes: Formation portant sur la sécurité sanitaire des aliments, notamment sur les aspects	République de Turquie	Lancement du projet

de biodiversité et de production durable des fromages traditionnels de Hatay (FAO) Renforcement des capacités à l'appui de la prévention de l'exposition des populations à <i>Campylobacter spp</i> et <i>Listeria monocytogenes</i> présents dans les aliments vendus au détail (FAO)	Serbie	prévu en juin 2011 Projet au stade de la formulation
Renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments au Tadjikistan (FAO)	République du Tadjikistan	Projet au stade de la formulation

Annexe 4

AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
INITIATIVES NATIONALES/RÉGIONALES

Activité (Atelier/Séminaire/Cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Cours électronique régional sur la manipulation hygiénique des aliments – niveau III, avec 48 participants de tous les pays d’Amérique latine et des Caraïbes	FAO	26 avril – 13 juin 2010	Régional
Cours électronique régional sur l’analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, organisé à l’intention de spécialistes du secteur public, pour une protection de la santé des consommateurs fondée sur des documents publiés par la FAO et le Codex Alimentarius et ayant trait à l’analyse des risques. Le cours a réuni 60 participants provenant de tous les pays d’Amérique latine et des Caraïbes	FAO	26 avril – 25 juin 2010	Régional
Séminaire régional sur l’application de l’analyse des risques au contrôle des contaminants dans les aliments et sur le processus d’élaboration de normes du Codex Alimentarius, dans le cadre du <i>Congreso latinoamericano de contaminantes y micotoxicología y Symposium internacional de toxinas</i>	FAO	27 juin – 1 ^{er} juillet 2010	Merida (Mexique)
Séminaire sur la sécurité sanitaire des aliments transgéniques – une projection sociale des biotechnologies	FAO Chili/Bio/ ILSI South Andean	13 juillet 2010	Santiago (Chili)
Atelier régional sur “l’impact de l’alimentation animale sur la sécurité sanitaire des aliments d’origine animale, problèmes posés au secteur et sa réglementation ” L’atelier avait pour objectif de contribuer à garantir la sécurité sanitaire des produits d’alimentation animale et l’adoption de bonnes pratiques dans l’alimentation animale grâce à la détermination des domaines prioritaires et des acteurs clés afin de renforcer et de créer des alliances stratégiques	FAO, en collaboration avec l’Association des producteurs d’aliments pour animaux d’Amérique latine (FeedLatina)	21-22 juillet 2010	Santiago (Chili)
Séminaire régional sur l’application des manuels de la FAO au renforcement et à l’évaluation des systèmes de contrôle nationaux (TCP/RLA/3213), avec la participation de coordonateurs, consultants et représentants des 13 pays bénéficiaires du projet	FAO	27-29 juillet 2010	Santo Domingo de Heredia (Costa Rica)

Activité (Atelier/Séminaire/Cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Un séminaire web sur le Traitement de la non conformité sur la base de ISO 17025 pour tester les laboratoires, 485 participants de 18 pays (Argentine, Bolivie, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, El Salvador, Honduras, Mexique, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Pérou, République dominicaine, Uruguay, Venezuela) Version disponible sur demande à l'adresse suivante: http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/NoConfReq17025_06082010/Descripcion.asp .	PAHO/OMS/ FAO	6 août 2010	LATU/ Uruguay
Campagne de communication radiophonique régionale sur la sécurité sanitaire des aliments "Come Sano" sur les bonnes pratiques d'hygiène et de manipulation des aliments dans les différentes langues locales	FAO	septembre 2010	1 ^{ère} étape: El Salvador, Guatemala, Panama, Pérou et République dominicaine
Séminaire web sur les plans d'échantillonnage et l'échantillonnage pour l'analyse microbiologique des aliments, 512 participants de 19 pays (Argentine, Bolivie, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, El Salvador, Guatemala, Honduras, Mexique, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Pérou, République dominicaine, Uruguay, Venezuela). Version disponible sur demande à l'adresse suivante: http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/MuestreoAnMicAlim_21102010/Descripcion.asp	OPS/OMS	21-22 octobre 2010	ISP/Chili et OPS/Venezuela
Séminaire web sur les vérifications de qualité réalisées conformément à ISO/IEC 17025:2005, 496 participants de 19 pays (Argentine, Bolivie, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, El Salvador, Guatemala, Honduras, Mexique, Nicaragua, Panama, Paraguay, Pérou, République dominicaine, Uruguay, Venezuela) Version disponible sur demande à l'adresse suivante: http://www.panalimentos.org/rilaa/Cursos/AuditCalidadIso_25102010/Descripcion.asp	OPS/OMS	25 et 29 octobre	LATU/Uruguay
Atelier national sur les bonnes pratiques d'hygiène et la manipulation sans danger des aliments à l'intention des populations autochtones du nord du Chili	FAO	22 et 23 novembre 2010	Pica, Chili
Atelier de formation régional sur l'établissement de normes à fondement scientifique, au Comité régional du Codex (CCLAC)	FAO	novembre	Mexique
Atelier régional "le Codex et les nouveaux outils d'information "	FAO	2 novembre 2010	Santiago (Chili)

Activité (Atelier/Séminaire/Cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
manifestation parallèle, trente-deuxième session du CCNFSVDV.			
Séminaire régional - "Ochratoxine A (OTA) dans le vin"	FAO et Ministère chilien de l'agriculture	19 novembre 2010	Santiago (Chili)
Atelier régional sur la qualité liée à l'origine géographique	FAO/Ministère équatorien de l'agriculture	novembre 2010	Équateur
Atelier régional de démonstration des indicateurs économiques utilisés pour évaluer et quantifier l'impact de la sécurité sanitaire des aliments (TCP/RLA/3213), avec la participation de coordonateurs et consultants nationaux venant des 13 pays bénéficiaires du projet .	FAO	14-16 décembre 2010	Montevideo (Uruguay)
Ateliers à l'intention des pays andins sur la formulation des politiques de sécurité sanitaire des aliments et l'élaboration de plans d'action et de cadre stratégiques (Bolivie, Chili, Colombie Équateur et Pérou)	FAO	1 ^{er} -2 décembre 2010	Santiago (Chili)
Réunion initiale concernant le projet national: "Coûts de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments dans certaines filières artisanales du poisson" (TCP/CHI/3302)	FAO	21 mars 2011	Santiago (Chili)
Séminaire web sur le contrôle de qualité des milieux de culture microbiologiques, 449 participants de 19 pays (Argentine, Bolivie, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, El Salvador, Guatemala, Honduras, Mexique, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Pérou, République dominicaine, Uruguay, Venezuela). Version disponible sur demande à l'adresse suivante: http://www.panalimentos.org/ri/aa/Cursos/Ccmedcbiol_25042011/Descripcion.asp	OPSL/OMS	25 et 26 avril 2011	OPS/Cuba
Ateliers à l'intention des pays du Cône Sud sur la formulation des politiques de sécurité sanitaire des aliments et l'élaboration de plans d'action et de cadres stratégiques (Argentine, Brésil, Paraguay, Uruguay et Venezuela)	FAO	2-3 mai 2011	Buenos Aires (Argentine)
Atelier international avancé du GFN pour les pays d'Amérique centrale, Mexique, Cuba et République dominicaine portant sur la charge des maladies, la résistance aux antimicrobiens et le renforcement des systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire. 3 participants par pays.	OPS/OMS	30 mai-3 juin 2011	Régional

Activité (Atelier/Séminaire/Cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Atelier régional consacré à la sensibilisation et à la communication efficace sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments (TCP/RLA/3213)	FAO	31 mai – 2 juin 2011	Quito (Équateur)
Atelier régional sur l'élaboration de plans nationaux pour les interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments	FAO	14-16 juin 2011	Santiago (Chili)
Cours électronique régional sur "l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments"	FAO	2 mai – 29 juillet 2011	Régional
Campagne de communication radiophonique régionale sur la sécurité sanitaire des aliments "Come Sano" consacrée aux bonnes pratiques d'hygiène et de manipulation des aliments dans les différentes langues locales.	FAO	Juin 2011	2 ^{ème} étape: Colombie, Chili, Haïti et Paraguay,
Atelier national sur les bonnes pratiques d'hygiène et la manipulation sans danger des aliments dans les marchés de rue.	FAO	Juin 2011	Santiago (Chili)
Atelier national sur les bonnes pratiques d'hygiène et la manipulation sans danger des aliments dans les marchés de rue..	FAO	Juillet 2011	Concepción (Chili)
Cours de formation sous-régional: renforcer la participation aux activités du Codex dans les Caraïbes	FAO	Août 2011	Kingston (Jamaïque)
Atelier régional sur la qualité liée à l'origine géographique	FAO- Bureau de la propriété intellectuelle du Pérou	Novembre 2011	Lima (Pérou)

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays		État d'avancement
La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs activités d'assistance technique dans la région: renforcement des BPA et des BPF, et application des principes HACCP aux petites et moyennes entreprises alimentaires, mise au point d'outils techniques appropriés pour la gestion de la biosécurité dans les pays du MERCOSUR et élaboration de bases de données et de tables de composition des aliments pour renforcer le commerce international et la protection des consommateurs, formation sur l'hygiène des aliments et la nutrition, assistance technique pour la définition de nouvelles agences de sécurité sanitaire des aliments et/ou le renforcement des politiques de sécurité sanitaire des aliments, y compris la mise à jour de la législation SPS et la mise en place de marchés de produits alimentaires salubres; renforcement des capacités des autorités sanitaires nationales en matière d'analyse des risques, création d'un réseau national de laboratoires d'analyse des produits alimentaires et renforcement de l'assurance qualité en laboratoire de la surveillance de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire et mise en application des Cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs dans les écoles primaires en milieu urbain et rural	Pays andins, pays d'Amérique centrale et pays anglophones des Caraïbes, Argentine, Bahamas, Barbade, Bolivie, Belize, Bermudes, Brésil, Chili, Costa Rica, Cuba, Dominique, Équateur, El Salvador, Guatemala, Guyana, Grenade, Honduras, Jamaïque, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Pérou, Sainte-Lucie, République dominicaine, Trinité-et-Tobago, Uruguay, Venezuela.		En cours
Projet national sur l'assurance de qualité dans les laboratoires de produits laitiers (TCP/DOM/3201)	FAO	République dominicaine	En cours
Projet national: Soutien à la santé en agriculture et à la sécurité sanitaire des aliments au niveau national (TCP/TRI/3201)	FAO	Trinité-et- Tobago	En cours
Projet national sur l'analyse des risques alimentaires (TCP/CUB/3201)	FAO	Cuba	En cours
Projet national. "Modernisation du système phytosanitaire"	FAO	Panama	En cours
Projet national sur la formation à l'analyse des risques (TCP/CHI/3201)	FAO	Chili	En cours

Projet national: “Modernisation de la législation SPS” TCP/BHA/3301	FAO	Bahamas	En cours
Projet national: “Coûts de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans quelques chaînes de poisson à petite échelle ” (TCP/CHI/3302)	FAO	Chile	En cours
Projet national: “Assistance à l’évaluation des services de développement de produits et d’analyse en Dominique” (TCP/DMI/3301)	FAO	Dominique	En cours
Nouvelles activités présentant une importance particulière:			
Projet régional de la FAO: “Assistance à la formulation et/ou au renforcement des politiques de sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région (TCP/RLA/3213)		Argentine, Chili, Cuba, Costa Rica, El Salvador, Équateur, Honduras, Nicaragua, Panama, Paraguay, Pérou, République dominicaine et Uruguay.	En cours
Projet régional de la FAO à l’appui de la mise en place de régimes de qualité liée à l’origine géographique et aux indications géographiques (TCP/RLA/3211)		Argentine, Costa Rica, Chili, Équateur, Pérou,	En cours
OPS/CFIA (Canada) et NFA (Suède) ont effectué auprès des laboratoires d’analyse alimentaire une série d’essais d’aptitude microbiologie (quantitative: <i>E.coli</i> , coliformes et <i>S.aureus</i> qualitative: <i>Salmonella</i> et <i>Listeria monocytogenes</i>) et chimie (cendre, eau, azote, graisses, sodium, calcium, fer, potassium, phosphore) avec la participation de 81 laboratoires d’Amérique latine.		Régional	En cours
OPS/OMS soutiennent cinq projets en Amérique du Sud portant sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens dans la filière de la volaille.		Argentine, Équateur, Paraguay, Venezuela et Uruguay	En cours

Annexe 5

PROCHE-ORIENT/ MÉDITERRANÉE ORIENTALE
INITIATIVES NATIONALES/RÉGIONALES

Activité (Atelier/Séminaire/Cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Premier cycle de formation GFN pour les pays de la région de la Méditerranée orientale	EMRO/OMS et GFN	1 ^{er} - 5 novembre 2010	Tunis (Tunisie)
Atelier sur l'inspection des produits alimentaires	FAO	22 février 2011	Liban
Cours de formation de base GFN	EMRO/OMS et GFN	6-8 mars 2011	Dubaï (Émirats arabes unis)

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État
FAO/OMS ont poursuivi leurs activités d'assistance technique, notamment: renforcement des capacités des systèmes nationaux de contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments ainsi que des systèmes réglementaires des importations et des exportations, pour évaluer la sécurité sanitaire ou les risques associés aux aliments génétiquement modifiés et élaboration de directives pour évaluer la sécurité sanitaire des aliments et des ingrédients alimentaires produits à l'aide de techniques de modification génétique; mise en place de systèmes intégrés nationaux de maîtrise des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, renforcement des capacités pour l'analyse des contaminants chimiques présents dans les aliments et surveillance des maladies d'origine alimentaire, mise au point de modules de formation destinés	Afghanistan, Arabie saoudite, Bahreïn, Égypte, Iran, Iraq, Koweït, Liban, Libye, Oman, Pakistan, Qatar, Somalie, Soudan, Territoire palestinien occupé, Tunisie	En cours

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État
aux inspecteurs des produits alimentaires, renforcement des capacités des comités nationaux du Codex, harmonisation des normes et des règlements relatifs aux produits alimentaires et renforcement des capacités des laboratoires s'occupant de sécurité sanitaire des aliments, ateliers de formation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments		

Annexe 6

AMÉRIQUE DU NORD ET PACIFIQUE
INITIATIVES NATIONALES/RÉGIONALES

Activité (Atelier/Séminaire/Cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Projet intégré de normes alimentaires visant à renforcer la capacité des pays du Forum des îles du Pacifique à établir et appliquer des lois, normes et procédures d'inspection reconnues à l'échelle internationale, pour promouvoir le libre échange d'aliments sains et salubres	WPRO/FAO/ Secrétariat général du Forum des îles du Pacifique	Divers	14 États insulaires du Pacifique
Un guide pratique sur l'introduction de normes alimentaires pour promouvoir la santé et le commerce dans les petits États insulaires, a été élaboré et fait actuellement l'objet d'un examen et d'une révision	WPRO	En cours	S/O
Atelier technique régional FAO/OMS sur l'étiquetage des denrées alimentaires et l'indication de la date	FAO, en collaboration avec l'OMS	27 septembre 2010	Nuku'alofa (Tonga)
Atelier technique régional FAO/OMS portant sur les cadres stratégiques pour la sécurité sanitaire des aliments	FAO, en collaboration avec l'OMS	30 septembre 2010	Nuku'alofa (Tonga)
Réunion d'experts sur une stratégie de sécurité sanitaire des aliments pour la région du Pacifique occidental 2011-2015	WPRO	26-28 octobre 2010	Manille (Philippines)
Atelier de formation sur le renforcement du Codex au niveau national	FAO	28 octobre – 1 ^{er} novembre 2010	Kiribati
Groupe de travail pour la sécurité alimentaire dans le Pacifique	CPS	17-18 mars 2011	Suva (Fidji)
Consultation technique sur une stratégie de sécurité sanitaire des aliments pour la région du Pacifique-Ouest 2011-2015	WPRO	4-5 mai 2011	Selangor (Malaisie)
Atelier de formation à l'intention des points de contact du Codex dans la région	FAO, avec le soutien de l'Australie, des États-Unis d'Amérique et de la Nouvelle- Zélande	10-12 mai 2011	Apia (Samoa)

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État
La FAO et l'OMS ont poursuivi leur soutien technique concernant les normes alimentaires, l'inspection des aliments, le contrôle des aliments importés et transformés, l'étude des autorités compétentes et de l'application effective des nouvelles normes alimentaires, orientations techniques pour la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques, renforcement de l'éducation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur la base des Cinq clés pour des aliments plus sûrs, y compris dans les écoles, formation sur l'évaluation des risques	Îles Cook, Fidji, Kiribati, Îles Marshall, États fédérés de Micronésie, Nauru, Nioué, Palaos, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Samoa, Îles Salomon, Tonga, Tuvalu	En cours
Une étude sur les concentrations de cyanure dans le manioc et ses produits dérivés dans certains pays insulaires du Pacifique Sud	Université du Pacifique Sud (Fidji)	En cours
Nouvelles activités présentant une importance particulière		
Mise au point d'un plan national d'intervention d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et renforcement du réseau national INFOSAN	Fidji	En cours
Soutien technique en réponse aux inquiétudes suscitées par la contamination des aliments associée à l'accident nucléaire au Japon (OMS)	États fédérés de Micronésie, Fidji, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Îles Salomon	En cours

Annexe 7

PUBLICATIONS ET OUTILS FAO/OMS POUR LE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS (référence)

- OMS/Europe a publié une brochure intitulée “ La lutte contre la résistance aux antibiotiques sous l'angle de la sécurité sanitaire des aliments en Europe”, qui a été lancée le 7 avril 2011 à l’occasion de la Journée mondiale de la santé: <http://www.euro.who.int/en/what-we-do/health-topics/disease-prevention/food-safety/publications/2012/tackling-antibiotic-resistance-from-a-food-safety-perspective-in-europe>.
- “Le manuel de production et santé animales sur les bonnes pratiques pour l’industrie de la viande”, est maintenant disponible en anglais, arabe, espagnol et français, ainsi qu’en ligne. Il constitue un outil pour la mise en application du Code d’usages en matière d’hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005).
- La FAO, en collaboration avec l’Association internationale d’alimentation animale (IFIF), a publié un manuel de production et santé animales sur les bonnes pratiques à l’usage du secteur des aliments pour animaux, disponible en ligne en anglais et en espagnol, pour faciliter la mise en œuvre pratique du Code d’usages du Codex sur les bonnes pratiques d’alimentation des animaux (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO, en collaboration avec l’OMS et l’ICD, a mis au point un cours de formation de base sur l’évaluation des risques microbiologiques. Ce cours a pour principal objectif de familiariser les gouvernements avec le concept général de l’analyse des risques et de montrer quelle est la place de cette évaluation dans la gestion des risques microbiologiques.
- La version russe des matériels FAO/AGNS de formation face-à-face est maintenant disponible à l’adresse http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_en.asp. Ces ressources, qui sont à la disposition de tous, sont particulièrement utiles aux formateurs cherchant à renforcer l’efficacité du programme national du Codex dans leur pays. Il s’agit notamment d’instructions pour le formateur et d’une série de diaporamas, de notes à l’intention des étudiants, d’activités collectives et de matériels de référence. La mise en œuvre d’activités de formation prévoyant l’usage de ces ressources, devrait renforcer le dialogue entre les parties prenantes et améliorer la connaissance du Codex à l’échelon national.
- Les directives FAO/OMS *Préparation, conservation et manipulation dans de bonnes conditions des préparations pour nourrissons* sont disponibles en anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe, et ont été récemment traduites en japonais.
- La version espagnole de la vidéo FAO/AGNS sur l’échantillonnage pour l’analyse des mycotoxines, *Procedimientos de muestreo para la determinación de micotoxinas en los alimentos y las raciones animales*, est désormais disponible à l’adresse http://www.fao.org/ag/agn/agns/news_an.asp.
- L’OPS/OMS a publié un manuel théorique intitulé *Cinq clés pour des aliments plus sûrs*; un guide de travaux pratiques pour les enseignants sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs; un guide à l’intention des associations parents-enseignants pour l’élaboration d’un plan de sécurité sanitaire des aliments et de l’eau dans les écoles, *How to make a water and food safety plan for my school? The five steps to be a school with safe food and water*; et une affiche sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs“.

- L'OMS a publié des directives pour l'investigation et la maîtrise des épidémies d'origine alimentaire, *Guidelines for the Investigation and Control of Foodborne Disease Outbreaks*, qui offrent une introduction générale à l'identification de ces maladies, et une aide pratique pour leur investigation et leur maîtrise dans divers contextes. Elles contiennent des informations générales et des outils pratiques, notamment des questionnaires-échantillon et un modèle de présentation pour les rapports d'investigation.
- La FAO a mis au point un guide pratique sur les réglementations, les normes et la certification pour l'exportation de produits agricoles, à l'intention des producteurs et des exportateurs d'Asie. Il est disponible en anglais, bahasa, bengali, birman, farsi, hindi, lao, mandarin, tegulu, thaï, urdu et vietnamien,
- La FAO a publié un guide intitulé *Linking People, Products and Places; a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications*. Il est disponible en français "Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité - Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables", ainsi qu'en espagnol.
- La FAO procède à la publication d'études de cas en anglais sur la qualité liée à l'origine géographique en Asie, pour donner suite au séminaire régional tenu sur ce thème à Bangkok (Thaïlande), en juin 2009.
- La FAO a publié en juin 2009 un guide pour l'élaboration d'un programme de qualité spécifique liée à l'origine géographique, au niveau local, en collaboration avec le réseau de recherche SinerGI (projet financé par l'UE) et dans le cadre du projet GCP/INT/FRA/022 financé par la France.
- Un guide intitulé *Les bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation et la vente des aliments de rue en Afrique - Outils pour la formation*, a été publié en anglais et en français.
- Le guide intitulé *Analyse des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments: guide à l'usage des autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments*, a été publié en français et en espagnol. Un CD-ROM d'accompagnement contenant un diaporama destiné à la formation, du matériel didactique connexe de la FAO et des études de cas sur l'analyse des risques, est en cours de finalisation. La version russe de ce guide sera bientôt disponible.
- La rédaction du document *Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire* est maintenant terminée. Ce document, qui est publié en version anglaise, espagnole et française, et dont la traduction en chinois est en cours, peut être consulté aux adresses ci-après: http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm et www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sidbs/en/index.html.
- La FAO a publié cette année un ouvrage sur l'étiquetage des denrées alimentaires, en collaboration avec Woodhead Publishers (Royaume-Uni). Des chapitres sont consacrés à des considérations juridiques internationales, au Codex, à l'étiquetage nutritionnel, aux allergies et à l'étiquetage alimentaire, à l'étiquetage environnemental et social, à l'étiquetage des aliments biologiques, à l'étiquetage écologique et les pêches sauvages, à l'étiquetage d'identification et d'origine géographique, et à l'étiquetage des aliments génétiquement modifiés/transgéniques.
- La FAO a publié un Manuel pour les inspections des aliments basées sur l'analyse des risques, qui présente une approche de l'inspection fondée sur les risques et des procédures pour les opérations de production primaire et les établissements de transformation des aliments. Cette publication est disponible en anglais, espagnol et français à l'adresse www.fao.org/docrep/010/i0096e/i0096e00.htm. tandis que la version russe est sous presse.
- En complément de ces travaux, des Directives pour l'inspection du poisson fondée sur les risques, contenant des informations techniques à l'appui des

systèmes d'inspection du poisson, ont été publiées en anglais, espagnol et français à l'adresse www.fao.org/docrep/011/i0468e/i0468e00.htm.

- La FAO a mis au point un module de formation type destiné à aider les pays à mettre en œuvre les textes du Codex relatifs à l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombinant. Ce module, intitulé « Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés: outils à l'intention des formateurs », propose 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 réglementation. Un exemplaire anticipé a été produit et la publication assortie d'un CD didactique est disponible en anglais, espagnol et français à l'adresse www.fao.org/docrep/012/i0110e/i0110e00.htm. Les études de cas (Partie 3 de cette publication) sont maintenant disponibles en espagnol à l'adresse suivante: <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/estcaso.pdf>
- L'OMS/AFRO a réalisé un manuel de formation sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments. La version anglaise sera bientôt publiée, tandis que la traduction en français et en portugais sera assurée dès que possible.
- L'OMS/AFRO a élaboré des directives pour l'intégration de la sécurité sanitaire des aliments, de la nutrition et de la sécurité alimentaire dans les stratégies de la réduction de la pauvreté et dans les documents de développement.
- L'OMS/AFRO a intégré la sécurité sanitaire des aliments dans les directives sur la nutrition applicables aux programmes de lutte contre le VIH/Sida.
- L'OMS/AFRO a élaboré des directives pour le renforcement du contrôle des produits alimentaires à l'échelon national, qui ont été mises à l'essai sur le terrain au Bénin, en Côte d'Ivoire, en Gambie, en Ouganda, aux Seychelles et au Ghana. Le document sera bientôt mis sous presse et sera disponible en anglais, français et portugais.
- L'OMS/AFRO a élaboré un guide régional sur la surveillance des maladies d'origine alimentaire. Le document sera bientôt mis sous presse et sera disponible en anglais, français et portugais. .
- L'OMS/AFRO a intégré la surveillance des maladies d'origine alimentaire dans son nouveau Guide technique pour la surveillance intégrée de la maladie et la riposte dans la Région africaine.
- L'OMS/AFRO publie une édition spéciale de l'African Health Monitor consacrée à la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition dans la région africaine: Hier, aujourd'hui et demain.
- Le Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique met au point un Guide sur la catégorisation des risques pour les pays de l'ANASE
- Un manuel sur les bonnes pratiques d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique en Amérique latine et dans les Caraïbes (*Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación y Venta de los Alimentos en la Vía Pública en Latinoamérica y el Caribe*) a été publié. (<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>)
- Le Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes (FAO/RLC) a mis au point un cours de formation en ligne sur la manipulation hygiénique des aliments (*Manipulación Higiénica de los Alimentos*, version I). Ce cours fournit des outils concernant les pratiques de manipulation hygiénique permettant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, et passe en revue les principaux codes en matière d'hygiène. (http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm)

- Les cours de formation en ligne du Bureau régional FAO/RLC sur la manipulation hygiénique des aliments (*Manipulación Higiénica de los Alimentos*, versions II et III) sont maintenant disponibles. Ils fournissent des outils concernant les pratiques de manipulation hygiénique permettant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, et passent en revue les principaux codes en matière d'hygiène du Codex. (http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm)
- Le cours de formation en ligne du Bureau régional FAO/RLC sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments (*Análisis de Riesgos de la Inocuidad de los Alimentos*) est maintenant disponible. Il s'appuie sur des documents concernant l'analyse des risques, publiés par la FAO et le Codex Alimentarius. (<http://www.rlc.fao.org/nucleo/cursos/ARIA201004.htm>)
- La campagne *Eat safely* pour la prévention des maladies d'origine alimentaire, a été lancée par Bureau régional FAO/RLC dans tous les pays d'Amérique latine et des Caraïbes. Elle fournit des informations en anglais, espagnol (*Come Sano*), français (*Mange Sain*) et portugais (*Coma Saudavel*), sur les bonnes pratiques à adopter pour une alimentation saine et sans danger, notamment pour la manipulation et la préparation des aliments à la maison. La documentation relative à cette campagne est disponible à l'adresse web suivante: <http://www.rlc.fao.org/es/prioridades/sanidad/comesano.htm>
- Le programme *Eat safely* du Bureau régional FAO/RLC a été accompagné d'une campagne radiophonique dans les langues locales (quechua, créole, etc.) au Guatemala, en Haïti, à Panama, au Pérou, en République dominicaine et au Salvador.
- Le Bureau régional FAO/RLC a organisé un cours de formation en ligne sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, qui est disponible à l'adresse (http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_SCIA200909.htm).
- La FAO et l'OMS ont publié un document intitulé « Les impacts des normes privées de sécurité sanitaire des aliments sur la chaîne alimentaire et sur les processus publics de normalisation », qui a été présenté à la Commission à sa trente-deuxième session. Cette publication est disponible en anglais (www.fao.org/docrep/012/i1132e/i1132e00.pdf), en français (www.fao.org/docrep/012/i1132f/i1132f00.pdf) et en espagnol (www.fao.org/docrep/012/i1132s/i1132s00.pdf).
- La FAO et l'OMS ont élaboré conjointement un cadre pour l'établissement de plans nationaux d'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, destiné à aider les pays dans la formulation et la mise en œuvre de ces plans. Ce document qui sera publié en anglais, espagnol et français, sera utilisé pour les activités futures de renforcement des capacités visant à améliorer la préparation aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux régional et national.
- La FAO et l'OMS ont élaboré conjointement des directives pour l'application de l'analyse des risques en cas de situation d'urgence liée à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Le document contient les éléments essentiels permettant d'établir les procédures d'évaluation et de gestion des risques dans le cadre des plans nationaux d'intervention en cas de crises liées à la sécurité sanitaire des aliments. Il est particulièrement utile pour prendre des décisions et communiquer sur le risque, lorsque le temps, les données et même les connaissances manquent. Ce document qui sera publié en anglais, espagnol et français, sera utilisé pour les activités futures de renforcement des capacités visant à améliorer l'application de l'analyse des risques dans les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux régional et national.
- La FAO a publié le rapport sur les tables rondes techniques qui se sont tenues à la Conférence internationale sur les applications des nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture: NANOAGRI 2010 (20-25 juin 2010, Sao Carlos, Brésil). Le rapport est disponible à l'adresse suivante:

ftp://ftp.fao.org/ag/agn/agns/NANOAGRI_2010.pdf.

- La FAO a réalisé et publié un Manuel de formation sur l'évaluation des résidus de pesticides pour l'établissement des limites maximales de résidus et le calcul de l'apport alimentaire, disponible à l'adresse

(http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/TrainingManualJMPR.pdf)

- La FAO a élaboré un Manuel de formation sur la sécurité sanitaire des aliments à l'intention des écoles pratiques d'agriculture. Ce manuel doit aider les programmes de formation des petits agriculteurs dans le monde à répondre à la demande croissante de bonnes pratiques agricoles qui prennent en compte les dangers chimiques, biologiques et physiques. Il peut être consulté à l'adresse: <http://www.vegetableipmasia.org/Training%20Materials.html>