F

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 02/5
Septembre 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'AFRIQUE

Quinzième session
Kampala, Ouganda, 26-29 novembre 2002

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN MATIÈRE DE NORMES ET DE RÉGLEMENTATIONS ALIMENTAIRES

1. Les négociations commerciales multilatérales du Cycle d'Uruguay et les accords consécutifs sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et sur les obstacles techniques au commerce (OTC) ont débouché sur un nouveau contexte commercial international en matière d'alimentation et d'agriculture.

2. Les membres de l'Organisation mondiale du commerce sont requis de fonder leurs réglementations ou normes techniques nationales sur les normes élaborées par les organisations internationales, notamment la Commission du Codex Alimentarius pour la sécurité sanitaire des aliments, l'Office International des épizooties (OIE) pour la santé animale et la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) pour la santé végétale.

3. L'évolution des conditions pour le commerce international en ce qui concerne l'alimentation et l'agriculture a, dans tous les pays, des répercussions sur un grand nombre de secteurs, y compris la santé animale et végétale, la protection de l'environnement et le développement économique. Dans un grand nombre de pays en développement, les systèmes réglementaires et l'infrastructure ne sont pas suffisamment solides pour affronter le nouveau contexte commercial international. Ces pays se sont donc trouvés dans une situation de concurrence défavorable dans l'arène commerciale internationale et ont de grandes difficultés à participer de manière efficace aux discussions et aux prises de décisions dans les organes normatifs internationaux.

4. L'Accord SPS (article 9) et l'Accord OTC (article 12) mentionnent de manière spécifique le renforcement des capacités des pays en développement et la prise en compte en permanence des besoins particuliers des pays en développement Membres. En particulier, la section 12.3 de l'Accord OTC[1] énonce que "Dans l'élaboration et l'application des règlements techniques, des normes et des procédures d'évaluation de la conformité, les Membres tiendront compte des besoins spéciaux du développement, des finances et du commerce des pays en développement Membres, pour faire en sorte que ces règlements

[1] Organisation mondiale du commerce: *Accord sur les obstacles techniques au commerce,* Article 12

techniques, normes et procédures d'évaluation de la conformité ne créent pas d'obstacles non nécessaires aux exportations des pays en développement Membres". A l'appui de cette position, les chefs de secrétariat de la FAO, de l'OMS, de l'OMC, de la BM et de l'OIE, dans une déclaration conjointe faite à l'occasion de la Réunion ministérielle de l'OMC qui s'est tenue à Doha en novembre 2001, se sont engagés à renforcer les capacités des pays en développement afin qu'ils puissent se conformer aux dispositions de l'Accord SPS.

5. A sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius (juillet 1999) a demandé à la FAO et à l'OMS d'accroître les activités de renforcement des capacités, en particulier dans le domaine de l'analyse des risques, dans les pays en développement.

6. Conformément aux mandats qui leur ont été confiés, la FAO et l'OMS ont entrepris diverses activités de renforcement des capacités conçues pour aider les pays en développement à améliorer la sécurité sanitaire des aliments et les systèmes de santé animale et végétale. Avec les organisations internationales, les gouvernements nationaux, les institutions financières régionales et internationales et les ONG, différentes initiatives d'assistance technique et de renforcement des capacités ont été mises en place. Le présent rapport est axé sur les activités de renforcement des capacités entreprises dans la région en partie ou totalement par la FAO et l'OMS depuis la dernière réunion du Comité de coordination régional du Codex (27-30 novembre 2000). Il présente aussi brièvement les activités de renforcement des capacités au niveau régional ou national qui sont en cours d'approbation.

ACTIVITES RECENTES OU EN COURS POUR LE RENFORCEMENT DES CAPACITES

7. Afin d'aider les pays souhaitant harmoniser leurs normes nationales avec celles du Codex et se conformer entièrement avec les réglementations commerciales internationales, la FAO et l'OMS ont entrepris différentes activités de renforcement des capacités. Les activités et les stratégies diffèrent et sont adaptées aux régions et aux pays, mais elles ont toutes pour objectif d'appuyer et de renforcer les systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Le plus souvent, une assistance technique est fournie pour examiner et analyser le cadre institutionnel dans lequel s'inscrit le contrôle alimentaire et évaluer son efficacité, déterminer les principales faiblesses, et formuler des recommandations et propositions visant à établir des systèmes de contrôle alimentaire rationnels sur le plan technique qui sont conformes aux normes internationales en vigueur. Parmi les activités entrant dans le domaine du renforcement des capacités, on peut citer la formation des fonctionnaires chargés du contrôle alimentaire et du personnel technique (gestionnaires du contrôle alimentaire, inspecteurs et analystes des aliments) sous forme de séminaires, d'ateliers et de voyages d'études afin d'élargir les compétences dans le pays et d'accroître l'aptitude des autorités locales à mettre en œuvre des systèmes de contrôle alimentaire exhaustifs, le renforcement des capacités de laboratoire de contrôle alimentaire, la préparation de manuels de formation et de directives, l'appui à la création et au renforcement de comités nationaux du Codex, conseils et mise en place de cadres réglementaires. Le rapport qui suit est consacré à ces activités qui sont réalisées aux niveaux mondial, régional et national.

ACTIVITES MONDIALES

Ateliers internationaux

8. Le Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) et la FAO ont organisé avec le soutien financier de la région Languedoc-Roussillon un *atelier international sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement*. L'atelier s'est tenu à Montpellier (France) du 10 au 14 décembre 2000 et a réuni cinquante et un participants (dont certains venaient de l'Asie) représentant vingt-deux pays. Des sujets comme l'impact des Accords SPS et OTC dans les pays en développement, et les risques présentés par des substances indésirables dans les denrées d'alimentation humaine et animale ont été présentés et discutés. Des groupes de travail se sont réunis pour examiner cinq domaines prioritaires de la sécurité sanitaire des aliments et du développement: évaluation des risques, systèmes réglementaires de sécurité sanitaire des aliments, assurance de qualité, besoins en matière de recherche et de financement pour le développement. Les groupes de travail ont présenté une série de recommandations qui ont ensuite été examinées en séance plénière. Le rapport est disponible sur demande auprès du CIRAD.

9. La FAO et l'OMS ont organisé conjointement un *Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments à Marrakech du 28 au 30 janvier 2002*. Le Forum a donné l'occasion à des responsables de la sécurité sanitaire des aliments de toutes les régions de se rencontrer pour débattre et partager leurs données d'expérience sur les questions de sécurité sanitaire des aliments qui préoccupent tout

un chacun. Les discussions du Forum reposaient sur le principe que les réglementations doivent avoir un fondement scientifique et être établies sur l'évaluation des risques compte tenu des circonstances. Ces débats ont montré que, partout dans le monde, il est admis que les mesures doivent être prises tout au long de la chaîne de production de l'exploitation et du bateau de pêche jusqu'au consommateur. Les participants sont convenus qu'il fallait agir de manière urgente pour garantir la sécurité sanitaire de l'approvisionnement alimentaire de leurs populations. La mise en place de telles capacités contribuera aussi à renforcer les exportations, à améliorer la santé publique et à réduire la pauvreté.

10. Un *Atelier international sur l'application des principes HAACP dans la prévention et la maîtrise des mycotoxines* s'est tenu à Greenwich (Royaume-Uni) du 17 au 28 juin 2002. L'atelier, co-parrainé par la FAO et l'Institut des ressources naturelles (NRI), avait pour objectif de présenter le Manuel et de fournir une formation sur son utilisation et sur l'application du système HACCP dans la prévention et la maîtrise des mycotoxines. Le manuel a été rédigé conjointement par la FAO et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) en collaboration avec le NRI. Il a été publié en 2001 par la FAO dans la série Étude FAO: Alimentation et nutrition sous le numéro 73[2]. Il peut être obtenu auprès de la FAO sur demande.

Projets mondiaux

11. Un projet mondial pour l'*Amélioration de la qualité du café par la prévention de la formation des moisissures* a démarré en décembre 2000, et devrait prendre fin en décembre 2004. Ce projet est exécuté au Brésil, en Colombie, en Côte d'Ivoire, en Inde, en Indonésie, au Kenya, et en Ouganda, avec la collaboration du Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), de l'Institut pour l'information scientifique sur le café (Institute for Scientific Information on Coffee - ISIC) et de l'Université du Surrey (Royaume-Uni). Le projet a reçu des financements du Fonds commun pour les produits de base et du Gouvernement néerlandais. Grâce à un financement complémentaire, un élément pour la formation et la diffusion des meilleures pratiques pour la lutte contre l'ochratoxine A (OTA) en Equateur a aussi été intégré.

12. L'approche du projet met l'accent sur le renforcement des capacités dans les pays producteurs de café, avec l'objectif de formuler des codes d'usages pour l'industrie du café. Les premières activités clé du projet concernent la définition des mécanismes de formation des moisissures, la détermination des points critiques pour leur maîtrise, l'évaluation des conditions optimales de séchage et l'élaboration des instruments nécessaires (c'est-à-dire, BPA, BPF et HACCP) pour maîtriser et suivre la formation de moisissures et la production d'ochratoxine A. En particulier, le projet renforce les capacités au niveau national au sein de l'industrie et des organismes publiques concernés, dans les domaines suivants:

- L'application des principes d'hygiène alimentaire agréés sur le plan international et d'une approche de sécurité sanitaire des aliments reposant sur le système HACCP tout au long de la chaîne de production et de transformation du café
- La capacité d'analyse nécessaire pour appuyer les programmes nationaux de prévention et de maîtrise de la contamination du café par l'ochratoxine A.

13. En 1999-2001, la FAO a formulé et mis en œuvre un *Programme cadre pour la formation sur le cycle de l'Uruguay et les négociations futures sur l'agriculture*. La première phase du programme incluait 14 stages de formation au niveau sous-régional réalisés en Afrique (4 cours), en Asie (3 cours), au Proche-Orient (2 cours), en Europe (2 cours) et en Amérique latine (3 cours). Le programme était co-financé par la FAO, l'Union européenne et plusieurs pays donateurs. Sa conception tenait compte des complémentarités et des synergies des pays participant au programme, y compris la formation d'ordre plus général sur le commerce multilatéral organisée par d'autres institutions internationales (notamment l'OMC, la BM, le CCI, la CNUCED, etc.). Le projet visait à améliorer la connaissance des accords de l'OMC en vigueur afin de permettre aux pays de participer davantage au processus de négociations et de débattre les questions d'un intérêt particulier pour la région. Parmi les sujets couverts au cours de la formation, on peut citer les différents accords du cycle de l'Uruguay concernant l'agriculture, comme les mesures SPS, les obstacles techniques au commerce et les droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce.

---

[2] Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) et FAO, 2001. *Manual on the Application of the HAACP system in mycotoxin prevention and control.* Étude FAO: Alimentation et nutrition no. 73, Rome, 2001.

14. Une deuxième phase de formation a été récemment mise en place et sera présentée aux donateurs pour son financement.

15. Un projet biennal vient d'être approuvé; il s'agit de procéder à un inventaire mondial et de créer des matériels de référence et un programme de formation en sécurité sanitaire des aliments dans le but d'améliorer la qualité et la salubrité des fruits et légumes frais. Il est financé par le Fonds de la FAO pour la prévention des pertes de produits alimentaires et sera mis en oeuvre par le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires (ESNS), en collaboration avec les Systèmes de soutien à l'agriculture (AGS) et la Division de la production végétale et de la protection des plantes (AGP). Le principal objectif du projet consiste à faciliter l'accès à l'information, moyennant la fourniture de ressources et d'activités de formation aux pays désireux de renforcer la qualité et la sécurité sanitaire de leurs produits frais. Le projet fera un inventaire de tout le matériel de formation disponible sur la sécurité sanitaire des aliments et établira une base de données des programmes de formation existants. Ces informations seront élaborées dans une base de données électronique et porteront sur tous les aspects de la chaîne de production, depuis la récolte jusqu'au transport et à la commercialisation. Plusieurs activités de formation seront menées aux niveaux régional et national, y compris en Amérique latine et dans les Caraïbes. Sera également utilisée une série de matériels de formation tels que vidéos, CD et manuels.

Initiatives mondiales

16. *Fonds fiduciaire FAO pour la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments* – Ce fonds a été créé par la FAO comme une source importante de financement induit par la demande pour compléter les fonds fiduciaires existants, qui appuient les composantes clés du Programme[3] de terrain de l'Organisation. L'objectif de financement initial est de 500 millions de dollars E.-U.

17. Les projets financés par ce fonds fiduciaire aideront les Etats Membres à démarrer, renforcer, accélérer et élargir les activités dans les domaines de la *Sécurité alimentaire* et de la *Prévention et la réponse rapide contre les ravageurs et les maladies transfrontières des animaux et des plantes*.

18. Les maladies transfrontières des animaux sont des épizooties très contagieuses ou transmissibles qui peuvent se propager de manière rapide et alarmante au-delà des frontières nationales. Ces maladies ont des répercussions très graves sur le plan socio-économique et sur le plan de la santé publique et peuvent constituer un obstacle important au commerce international des animaux et des produits d'origine animale. Elles peuvent compromettre la sécurité alimentaire dans les pays concernés ainsi que la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs dans le monde entier. Il en est de même pour les acridiens et autres migrateurs nuisibles qui peuvent couvrir des distances considérables et menacer les cultures à des centaines ou des milliers de kilomètres de leur lieu d'origine.

19. Dans le cadre de son *Système de prévention et de réponse rapide (EMPRES)*, approuvé par le Conseil à sa cent-sixième session, la FAO adopte une nouvelle approche vis-à-vis d'un vieux problème en mettant l'accent sur l'alerte rapide, la réponse rapide et la mise en réseau des capacités de recherche afin de garantir l'utilisation de méthodes plus efficaces et respectant davantage l'environnement. Le programme met l'accent sur le renforcement de la surveillance et de la lutte dans les pays touchés.

20. Le *Programme intégré de la FAO pour le renforcement des capacités en matière de biotechnologies, de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, et de normes phytosanitaires et zoosanitaires* a été élaboré à l'intention des donateurs éventuels pour faire face aux besoins des pays en développement et en transition qui souhaitent mettre en place ou renforcer les politiques, institutions et ressources humaines concernant les biotechnologies et les mesures sanitaires dans le contexte de l'alimentation et de l'agriculture, et en rapport avec les problèmes liés au commerce et à l'environnement. La composante sécurité sanitaire des aliments de ce programme évalué à 56,5 millions de dollars E.-U. couvre notamment les domaines suivants: orientations pour les décideurs, aspects réglementaires et juridiques, renforcement institutionnel aux niveaux national et régional, valorisation des ressources humaines, amélioration des capacités de laboratoire, et gestion des programmes de contrôle alimentaire.

21. *Le programme conjoint FAO/OMS/OIE/OMC/BM pour le renforcement des capacités dans les questions liées aux mesures SPS*. Cette initiative a été lancée par les 5 organisations suite à la déclaration conjointe faite par les chefs de secrétariat respectifs en novembre 2001 en faveur de l'augmentation des

[3] http://www.fao.org/docrep/003/y1262e/y1262e00.htm#P5_1

activités de renforcement des capacités dans les pays en développement afin qu'ils puissent participer pleinement aux travaux et aux processus décisionnels des organismes normatifs internationaux. Un projet de programme a été élaboré par la FAO et fait l'objet de discussions actives par les unités concernées au sein des organisations.

ACTIVITES REGIONALES

Projets régionaux de la FAO

22. Un projet destiné à former les petites et moyennes entreprises privées en matière de HAACP, de bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) et de bonnes pratiques de fabrication (BPF) au Bénin, au Burkina Faso, en Côte d'Ivoire, au Mali, au Niger et au Sénégal a été lancé en septembre 2001. Son principal objectif est d'aider les Etats membres à améliorer la qualité des aliments afin de protéger les consommateurs et de leur faciliter l'accès aux marchés internationaux. Un élément fondamental sera le cours de formation au niveau régional pour la formation des formateurs en BPH et HAACP et au niveau national pour le secteur industriel. Il y aura au total un cours de formation régional et six stages nationaux. Trois stages de formation sur sept sont terminés.

23. Le Programme régional spécial pour la sécurité sanitaire des aliments qui a commencé en décembre 2001 et continuera jusqu'en décembre 2003 concerne les pays de l'UEMOA. Le projet est mis en oeuvre par plusieurs divisions de la FAO. Les activités qui seront entreprises au titre de la première phase par le Groupe du contrôle des aliments et de la protection du consommateur viseront à mieux harmoniser les règlements et à améliorer la capacité institutionnelle des organismes chargés du contrôle des aliments. Les activités du projet comprennent l'examen des lois existantes sur les aliments et l'harmonisation régionale, la formation des inspecteurs des aliments et l'amélioration des équipements de laboratoire. L'examen de la législation alimentaire existante devrait être achevé et des propositions au niveau régional pour l'harmonisation devrait avoir été préparées lors d'un atelier régional.

Ateliers régionaux

24. Le cours de formation des formateurs en matière de qualité et de sécurité sanitaire fondé sur les bonnes pratiques de fabrication et le système HACCP s'est tenu en septembre 2000 à Dar es Salaam, Tanzanie. Les participants, en provenance du Zimbabwe, du Botswana, de l'Éthiopie, de l'Ouganda, du Kenya et de la Tanzanie représentaient des organismes chargés de la réglementation des aliments, des industries alimentaires, le monde universitaire et d'autres organismes gouvernementaux. Le stage se proposait de développer les capacités de formation en matière de sécurité sanitaire des aliments et de contrôle de la qualité du personnel des organismes gouvernementaux et des industries de transformation des aliments et de faire mieux prendre conscience aux exploitants de l'industrie alimentaire de la nécessité de se conformer aux normes internationales. Le stage comprenait des exposés par une équipe de trois consultants, des sessions de groupe de travaux pratiques, où les participants ont élaboré un plan HACCP pour un produit alimentaire particulier et une visite dans deux usines de transformation des aliments. A la fin du stage, on a attribué à chaque participant un thème à présenter pour renforcer leur compétence en tant que futurs formateurs.

Activités de l'OMS en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région africaine: questions et défis

25. En Afrique, la pauvreté est la principale cause de la consommation d'aliments malsains. D'autres facteurs tels que les structures institutionnelles médiocres, la pression démographique, la libéralisation du commerce et les mauvaises conditions environnementales ne font qu'aggraver cette situation. Les principaux défis en matière de sécurité sanitaire des aliments comprennent:

- Le renforcement de la sécurité sanitaire des aliments dans les fonctions des organismes sanitaires publics des pays.
- L'amélioration des compétences techniques dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.
- La formulation et la mise en oeuvre de lois efficaces en matière d'alimentation.
- Le transfert de la gestion des connaissances et des compétences.

- L'introduction de nouveaux principes d'une approche fondée sur la prévention des risques à adapter aux situations locales.
- Le renforcement des systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire.

Vue et approche stratégiques de l'OMS

26. Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique considère la sécurité sanitaire des aliments comme une question de santé publique et de développement prioritaire. Il reconnaît qu'investir dans la sécurité sanitaire des aliments revient à investir dans la croissance économique et le développement humain. À cette fin, il a assumé un rôle plus important en soutenant et en renforçant les activités de sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région. Le principal objectif de l'OMS pour ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments est de créer un environnement qui permette au secteur de la santé d'évaluer, de communiquer et de gérer les risques liés aux aliments efficacement et rapidement.

27. Les fonctions et les activités de l'OMS concernant la sécurité sanitaire des aliments comprennent les éléments suivants:

- Développer et renforcer les programmes nationaux relatifs à la sécurité sanitaire des aliments;
- Contribuer à la mise en valeur des ressources humaines dans divers domaines de la sécurité sanitaire des aliments, y compris l'inspection des aliments, l'application du système HACCP, l'évaluation des risques et la surveillance des maladies d'origine alimentaire;
- Encourager l'élaboration de normes alimentaires et de codes d'usages nationaux fondés sur le Codex Alimentarius;
- Diffuser l'information et des matériels didactiques sur la sécurité sanitaire des aliments;
- Collaborer avec des gouvernements nationaux et la communauté internationale dans le domaine de l'élaboration et de la mise en oeuvre de stratégies de prévention et de lutte contre les épidémies et les poussées d'origine alimentaire;
- Identifier les moyens de collaborer et les partenaires souhaitant investir des ressources dans des programmes pour la sécurité sanitaire des aliments dans les pays.

28. Le bureau encourage une approche globale et intégrée pour traiter des questions de sécurité sanitaire des aliments, c'est pourquoi il incorpore les activités menées à cet égard dans d'autres domaines de travail. Le concept de "cadre sain"est un exemple; le bureau, par le biais de l'initiative "Assainissement du climat des affaires" encourage la sécurité sanitaire et l'intégrité des aliments vendus et commercialisés sur les marchés en améliorant les connaissances et les comportements des vendeurs d'aliments en ce qui concerne la manutention et l'hygiène. Compte tenu du fait que la pauvreté est en grande partie la cause de maladies d'origine alimentaire dans la région, le bureau intègre les concepts de sécurité sanitaire des aliments dans les activités visant à réduire la pauvreté.

29. Le bureau régional a offert les services d'experts pour évaluer l'impact des additifs dans les boissons, et a aidé à former les vendeurs ambulants aux bonnes méthodes de manutention des aliments. En outre, le bureau par le biais de l'initiative "Assainissement du climat des affaires" a fourni un appui technique à des pays tels que la Tanzanie et le Nigeria pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans le contexte de l'initiative "Assainissement du climat des affaires de Buguruni". On s'efforce actuellement de répéter cette activité et de l'étendre à d'autres pays de la région.

30. Pour mieux justifier la prise de décisions concernant les causes et l'importance des maladies d'origine alimentaire dans la région africaine, le bureau régional a entrepris récemment une analyse de la situation régionale en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène des aliments. En s'appuyant sur les orientations de l'analyse de la situation, le bureau entend mettre en place des interventions stratégiques et des plans d'action afin de renforcer les programmes de sécurité sanitaire des aliments des pays. En outre, un atelier de sensibilisation est prévu, qui visera aussi à identifier les forces et les contraintes en rapport avec les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments et à déterminer les besoins régionaux et nationaux.

L'avenir des programmes

31. Dans un proche avenir, on s'appuiera davantage sur la prise de conscience croissante des préoccupations en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène des aliments. En outre, on profitera du fait que la sécurité sanitaire des aliments et l'hygiène sont une priorité mondiale pour l'OMS qui entend mobiliser des ressources supplémentaires et les compétences nécessaires. Toutefois, les efforts de sensibilisation devront être renforcés de manière à ce que les décideurs et les populations soient bien informés des risques pour la santé liés à l'alimentation. Les pays devront renforcer considérablement leurs institutions et leurs capacités pour traiter cette question.

32. Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique entend également élaborer une méthode pour les systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire, comme partie intégrante des systèmes de surveillance épidémiologique nationaux. Etant donné que la vente d'aliments sur la voie publique est très commune dans la région, et que ces aliments sont consommés par des millions de personnes dans les villes africaines, on mettra au point des matériels de formation en manutention saine des aliments à l'usage des vendeurs ambulants. Enfin, on encouragera constamment la sécurité sanitaire et l'hygiène des aliments.

ACTIVITES NATIONALES

Projets de terrain de la FAO

33. Un projet visant à améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique à Bobo Dialasso, Burkina Faso a démarré en septembre 2002 et se poursuivra jusqu'à la fin de 2003. Les principales activités comprendront une étude de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique, la formation des vendeurs ambulants concernant les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) et l'élaboration d'une stratégie au niveau communal pour améliorer encore la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique.

34. Un projet destiné à améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique à Dakar, Sénégal a démarré en 2000 et s'est terminé en 2001. Il était d'une nature très semblable à celle du projet précité mis en oeuvre au Burkina Faso. Les principales activités comprenaient la formation des vendeurs ambulants concernant les bonnes pratiques en matière d'hygiène des aliments et la conception et la production de matériels didactiques relatifs à la préparation et à la manutention améliorées des aliments vendus sur la voie publique.

35. Un projet pour le renforcement du Système national de contrôle des aliments en Gambie a commencé au début de 2001 et se poursuivra jusqu'à la fin de 2002. Il vise à accroître la capacité du gouvernement à assurer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments aussi bien de production locale que d'importation. Pour ce faire, des lois alimentaires nationales seront promulguées, établissant un réseau d'inspection des aliments dans tout le pays, et améliorant les capacités des laboratoires d'analyse et la formation du personnel chargé du contrôle des aliments et des inspecteurs des aliments vendus sur la voie publique.

36. Un projet visant à renforcer le Comité national du Codex en Afrique du Sud a commencé en novembre 1999 et s'est conclu en septembre 2000. Son principal objectif a consisté à organiser et à faire fonctionner correctement le Comité national du Codex de l'Afrique du Sud, à mettre en place ses groupes de travail et à assurer son fonctionnement efficace en tant que groupe consultatif auprès du gouvernement sur des questions liées à la normalisation des aliments et à la sécurité sanitaire des aliments et l'application des Accords de l'Uruguay Round sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et les obstacles techniques au commerce. Le projet a réussi à organiser des ateliers de haut niveau pour accroître la prise de conscience par les hauts fonctionnaires de l'importance critique du Codex après les négociations d'Uruguay, ce qui devrait porter à une participation accrue de l'Afrique du Sud aux activités du Codex. Les activités du projet ont également conduit à l'établissement d'un site web du Codex national pour l'Afrique du Sud qui fournira à toutes les parties intéressées des informations au sujet du Codex et des questions plus vastes de sécurité sanitaire et de réglementation des produits alimentaires. En outre, le projet a effectué un examen systématique du système d'importation/exportation.

37. Un projet pour l'amélioration de la qualité des aliments vendus sur la voie publique en Afrique du Sud a été approuvé en 1999, mais en raison du retard dans sa mise en oeuvre, il s'est poursuivi durant toute

l'année 2001. Le principal objectif du projet était d'améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique et la vente en Afrique du Sud afin de protéger les consommateurs et de donner à ceux qui vendent et qui manipulent les aliments une éducation et une formation en matière de santé concernant les méthodes acceptables pour la préparation et la manutention des aliments vendus sur la voie publique. Cet objectif aurait dû être atteint moyennant une évaluation approfondie de la situation des aliments vendus sur la voie publique et l'identification des points de contrôle critiques dans la préparation, la manutention et la vente des aliments, des séminaires de formation pour les inspecteurs chargés du contrôle des aliments et les vendeurs ambulants et une campagne d'éducation des consommateurs sur la sécurité sanitaire des aliments et l'hygiène de l'environnement.

38. Un projet conçu pour renforcer le Système national de contrôle des produits alimentaires au Swaziland, financé en septembre 1999, s'est poursuivi jusqu'à la fin de 2001. Son principal objectif était d'améliorer la qualité, la sécurité sanitaire et la valeur nutritionnelle des aliments produits au Swaziland et de faire en sorte que les produits alimentaires importés soient acceptés. Les activités entreprises à cette fin comprennent, en se fondant sur l'expérience acquise dans des législations alimentaires similaires appliquées dans la sous-région, la préparation d'un projet de loi national sur les aliments, la mise en place d'un organisme de contrôle des aliments efficace pour le pays, l'amélioration du programme de formation des inspecteurs et la formation de 5 formateurs locaux en matière d'inspection des aliments qui formeront 20 inspecteurs des aliments. Les capacités des laboratoires d'analyse des aliments existants ont été renforcées grâce à la formation de deux chimistes analystes et microbiologistes et la fourniture d'appareils d'analyse essentiels et d'autres matériels de laboratoire.

39. En Ouganda, un projet pour l'Amélioration de la qualité du café par la prévention de la formation des moisissures a commencé au début de 2002 et devrait se poursuivre jusqu'au début de 2003. Des liens fonctionnels sont en place avec le Projet mondial pour le café (voir paragraphe 11). Le principal objectif du projet consiste à mettre en place un centre de perfectionnement en contrôle de la qualité du café en Ouganda, qui pourrait être une ressource régionale importante. Les activités spécifiques à entreprendre comprennent l'élaboration de directives pour la production, la transformation et la manutention du café, l'identification de technologies appropriées pour les petits producteurs et industriels du café, la modernisation des capacités des laboratoires d'analyse pour appliquer des mesures de contrôle de la qualité du café et préparer et diffuser des matériels de formation sur les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques de fabrication et le système HACCP pour le secteur du café.

40. Un projet FAO d'une durée de dix-huit mois visant à renforcer le laboratoire d'analyse du gouvernement, la Commission consultative pour les normes alimentaires et les autorités sanitaires portuaires au Zimbabwe a reçu un financement en juin 1999. Son principal objectif était d'améliorer le système et les services de contrôle des aliments au Zimbabwe en renforçant les moyens d'analyse des aliments du laborataire d'analyse du gouvernement (GAL), en améliorant la capacité de gérer l'information du Secrétariat chargé du contrôle des aliments auprès du laboratoire (GAL), de renforcer le Secrétariat de la Commission consultative pour les normes alimentaires (FASB) et d'optimiser les opérations d'inspection des produits alimentaires des autorités sanitaires portuaires. L'objectif a été atteint moyennant la fourniture d'une assistance technique en matière de contrôle de la qualité des analyses, de gestion du contrôle des aliments et d'inspection des importations alimentaires. Des ateliers de formation ont été organisés sur l'accroissement de l'efficacité des systèmes de contrôle des aliments et l'utilisation de nouveaux systèmes d'information automatisés. Dix-sept agents sanitaires portuaires dans dix ports d'entrée ont reçu une formation en matière de planification, de politiques et de procédures d'inspection des aliments importés. Une évaluation complète des capacités du laboratoire gouvernemental a été effectuée et des recommandations ont été formulées pour une plus grande efficacité afin de répondre aux exigences internationales pour l'accréditation des laboratoires.

Autres activités

41. Un manuel de formation FAO conernant les pratiques en matière d'hygiène pour la production et la vente des aliments vendus sur la voie publique est en préparation avec la collaboration de l'Université du Bénin.

42. Un programme en coopération FAO –Banque mondiale est en cours d'exécution dans la région; il porte sur la mise en place d'un cadre conceptuel pour améliorer les systèmes régionaux de contrôle des aliments. Deux missions sont entreprises, l'une au Ghana et l'autre au Sénégal.

ACTIVITÉS FUTURES

43. La FAO a reçu de nombreuses demandes de la part des gouvernements nationaux pour des projets futurs.

- Le gouvernement de la République démocratique du Congo a demandé une assistance pour la Stratégie nationale pour le contrôle des denrées alimentaires. Cette demande fait l'objet d'un examen.
- Le gouvernement du Gabon avec la collaboration du personnel du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires a avancé une proposition pour renforcer le Système de contrôle des denrées alimentaires. Ce projet est encore en phase de formulation.
- Le gouvernement de la Guinée, Conakry, a demandé une assistance pour le contrôle et la qualité des aliments dans le secteur alimentaire informel à Conakry. La demande est en cours d'examen.
- Le gouvernement de la Guinée-Bissau a demandé une assistance pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique moyennant un programme de coopération technique qui vise à former les vendeurs ambulants aux bonnes méthodes de manipulation et de préparation des aliments. Cette demande est actuellement à l'examen.
- Le gouvernement de la Tanzanie a demandé une assistance pour renforcer le Système national de contrôle des aliments et le Comité national du Codex. La demande est actuellement examinée par le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires.
- Le gouvernement du Sénégal a demandé une assistance pour renforcer et soutenir les systèmes de contrôle de la qualité dans les laboratoires de sécurité sanitaire des aliments. La demande est en cours de formulation.

44. Les activités futures de l'OMS comprennent:

- L'extension du réseau mondial des institutions participant à la surveillance de la contamination chimique des denrées alimentaires.
- La promotion de l'utilisation de toutes les technologies alimentaires qui peuvent contribuer à la santé publique, par exemple pasteurisation, irradiation et fermentation des aliments.
- Un encouragement aux travaux d'un organe consultatif d'experts OMS/FAO pour évaluer les risques microbiologiques des aliments.
- Un appui aux Etats membres consistant à fournir des données scientifiques pour la prise de décisions liées à la santé concernant les aliments dérivés des biotechnologies.