

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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

Point 3 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 09/18/3 –PARTIE I

Janvier 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'AFRIQUE

Dix-huitième session,
Accra (Ghana), 24 - 27 février 2009

ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLETANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, Y COMPRIS LE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

INTRODUCTION

1. Le présent document décrit les activités de la FAO et de l'OMS dans les domaines du renforcement des capacités et de la fourniture d'avis scientifiques qui ont été réalisées depuis la dix-septième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique et qui complètent les travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

ASSISTANCE TECHNIQUE - APERÇU

2. La FAO et l'OMS mènent actuellement un programme d'activités et de projets d'assistance technique aux niveaux national, régional et international, dans des domaines comme le renforcement des systèmes de contrôle des aliments, la formation de fonctionnaires chargés du contrôle des aliments et de personnel technique (responsables du contrôle des aliments, inspecteurs et analystes des produits alimentaires), le renforcement des capacités de contrôle des aliments en laboratoire, l'application de l'analyse des risques, l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments, l'aide à la création de comités nationaux du Codex, les avis en matière de politiques et la mise en place de cadres réglementaires. On trouvera des renseignements supplémentaires à l'adresse: www.fao.org/ag/agn/agns. Les activités d'assistance technique de la FAO et de l'OMS sont menées à l'appui du Plan stratégique 2008-2013 du Codex, en particulier des activités 1.7, 2.6 et 5.4.

MATÉRIEL D'APPUI AU RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

3. La FAO et l'OMS ont également entrepris d'élaborer divers manuels, directives et matériels didactiques susceptibles d'apporter une contribution utile au renforcement des capacités. Ces documents présentent un intérêt particulier pour les responsables du renforcement des programmes de contrôle des denrées alimentaires. Ils sont le fruit d'un travail en commun, à l'exception de quelques-uns élaborés dans le cadre de projets de terrain spécifiques mis en œuvre soit par la FAO, soit par l'OMS. On citera:

- « Bonnes pratiques en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments vendus sur la voie publique en Afrique – Outils de formation » a été publié en français. La version anglaise sera disponible début 2009 et la version portugaise est en cours d'élaboration.
- L'« 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 publiée en français et en

espagnol. Un CD-ROM accompagnant ce manuel comprenant des diaporamas pour la formation, connexe au matériel didactique de la FAO et une analyse des risques relatives à des études de cas est au stade de finalisation.

- Le « Manuel de production et santé animales: bonnes pratiques pour l'industrie de la viande » est maintenant disponible en anglais, arabe, espagnol, français, également en ligne. Ce manuel vient compléter le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005).
- La FAO, en collaboration avec l'International Feed Industry Federation (IFIF), a préparé un Manuel de bonnes pratiques à l'usage du secteur des aliments pour animaux, qui aidera à appliquer le Code d'usages du Codex sur les bonnes pratiques d'alimentation des animaux (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO a prêté son concours à l'OIE pour la production d'un « Guide de bonnes pratiques d'élevage pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale ». Ce guide vise à aider les autorités compétentes à fournir une aide aux parties prenantes, notamment aux agriculteurs, pour assumer pleinement leurs responsabilités au premier stade de la chaîne alimentaire afin de produire des aliments d'origine animale sûrs.
- La FAO a commencé à travailler sur un module de ressources techniques sur CD-ROM en matière d'hygiène et d'assurance qualité des aliments. Il est destiné notamment aux organisations gouvernementales et non gouvernementales qui fournissent de la formation et d'autres appuis techniques aux petites et moyennes entreprises sur des programmes d'hygiène et d'assurance qualité des aliments.
- La FAO, avec l'OMS et le CID, a mis au point un cours de formation de base sur l'évaluation des risques microbiologiques (ERM). 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 dernière dans la gestion des risques microbiologiques (GRM);
- Un cours de formation en ligne FAO/OMS intitulé « Mieux participer aux activités du Codex » est disponible sur CD-ROM. Il est accessible par les sites Web de la FAO et de l'OMS (http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_en.asp). Les versions espagnole et française sont sur le point de paraître;
- La rédaction du document d'orientation FAO/OMS à l'usage des gouvernements sur l'application des HACCP dans les petites et moyennes entreprises est maintenant terminée. Le document 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; il existe en version anglaise, espagnole et française. La traduction des directives en chinois est en cours.
- La FAO a préparé un module type de formation pour aider les pays à mettre en oeuvre les textes applicables du Codex en matière d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombiné. Ce module intitulé « Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés » contient des exemples à la fois théoriques et pratiques d'évaluation des risques associés aux produits alimentaires issus des biotechnologies modernes, et un guide de formation à l'intention des responsables de la sécurité sanitaire des aliments. La prépublication est disponible; la publication, y compris un CD contenant du matériel de formation, est prévue pour le début de cette année.
- Le volume FAO/OMS « *Directives: préparation, conservation et manipulation dans de bonnes conditions des préparations pour nourrissons* » est disponible en anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe et a été traduit récemment en japonais.
- La FAO a publié en anglais et en espagnol des études de cas sur « Implementing programmes to improve safety and quality in fruit and vegetable supply chains: benefits and drawbacks ».
- La PAHO/OMS a publié: Manuel des cinq clés pour des aliments plus sûrs (manuel théorique); travaux pratiques pour les enseignants: cinq clés pour des aliments plus sûrs; Guide pour l'association parents-enseignants: Comment élaborer un plan pour la sécurité sanitaire de l'eau

et des aliments pour mon école? Les cinq clés pour garantir des aliments et de l'eau plus sûrs dans les écoles et une affiche sur le thème « Les cinq clés pour des aliments plus sûrs »;

- L'OMS a publié des « Directives pour l'identification et la maîtrise des foyers de maladies transmises par les aliments ». Ces directives constituent une introduction à l'identification, ainsi qu'une aide pratique pour l'étude et la maîtrise des maladies transmises par les aliments dans diverses circonstances. Elles comprennent des informations de base et des outils pratiques, tels que des questionnaires échantillons et des formulaires de rapports d'étude.
- La trousse à outils de biosécurité de la FAO est disponible en anglais, espagnol et français. Les pays membres peuvent l'utiliser pour analyser et gérer les risques qui existent en matière de sécurité sanitaire des aliments, vie et santé des animaux et des plantes, et les risques associés à l'environnement. Elle décrit les principes et les composantes de la biosécurité, contient un guide pour évaluer les capacités de biosécurité et donne des indications pour l'application des principes de l'analyse des risques dans le domaine de la biosécurité.
- La FAO a publié « Risk-Based Food Inspection Manual » (Manuel pour l'inspection des aliments fondée sur les 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. Ce manuel publié en anglais et en espagnol sera bientôt disponible en français.
- La FAO a également publié les manuels de formation suivants: On-farm mycotoxins control in food and feed grain; et Maintaining quality of food and feed grain through trade and processing (tous deux disponibles en ligne).
- L'OMS/AFRO a préparé un manuel de formation à l'analyse des risques pour la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. La version anglaise est sur le point de paraître et sera traduite en français et en portugais dès que possible.

MÉCANISMES D'ÉCHANGE D'INFORMATIONS

4. Le Portail international pour la sécurité sanitaire des aliments et la santé des animaux et des végétaux (www.ipfsaph.org), une initiative associant la CIPV, l'OIE, le Codex et l'OMC, a continué de s'étoffer. En avril 2008, le Portail comptait plus de 34 000 fichiers (soit une augmentation de 38 pour cent d'une année sur l'autre) provenant de près de 50 sources différentes de données officielles et il ne cesse d'augmenter. Le nombre de demandes de pages est d'environ 9000 par jour avec plus de 40 000 visiteurs par mois. On a pu aussi constater que la demande présente des pics annuels au printemps, qui pourraient correspondre aux dates auxquelles se tiennent les réunions les plus importantes des organismes de normalisation (par exemple, SPS/OMC, Codex et OIE) au printemps et en été. Le portail s'est récemment enrichi de plusieurs nouveaux ensembles de données comme suit:

- La base de données relative aux autorisations d'irradiations de denrées alimentaires de l'AIEA utilisant des liens avec des services web automatisés;
- Toutes les spécifications du JECFA pour les additifs alimentaires, les agents aromatisants et les résidus de certains médicaments vétérinaires chez les animaux et dans les aliments, et le portail est maintenant automatiquement lié aux bases de données du JECFA mises à jour et révisées;
- Une liaison automatique avec le niveau Système de gestion de l'information sur les SPS de l'OMC garantit que des ensembles de données de première importance liés aux mesures sanitaires et phytosanitaires telles que notes d'information, problèmes commerciaux particuliers et détails sur les points d'enquête nationaux SPS sont automatiquement mis à jour par le biais du portail.

5. En outre, un ensemble de données pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombinant conformément aux Directives Codex pour la conduite des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombiné a été mis en place¹. En coopération avec la base de données de l'OCDE BioTrack, une base de données centrale interopérable,

¹ Comme il a été demandé lors de la septième session du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies (Chiba, Japon, 24-28 septembre, 2007).

accessible au public sur www.ipfsaph.org, contenant des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné a été créée et alimentée. L'ensemble de données regroupe des fichiers sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments pour des opérations de transformation approuvées 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 de la CE des aliments des produits génétiquement modifiés destinés à l'alimentation humaine et animale parmi d'autres.

6. INFOSAN, le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments, conçu et maintenu par l'OMS en collaboration avec la FAO, a été inauguré en octobre 2004. Identifié comme étant un besoin prioritaire par le Codex comme par l'Assemblée mondiale de la santé, il regroupe maintenant 167 États Membres. Depuis sa création, il a répondu aux demandes d'information sur le développement et la maintenance des systèmes de contrôle des aliments par des notes d'information INFOSAN sur des questions d'actualité liées à la sécurité sanitaire des aliments. INFOSAN EMERGENCY, la branche du réseau réservée aux urgences, qui opère au titre du Règlement sanitaire international (2005), assure la surveillance mondiale de la contamination des aliments et des maladies d'origine alimentaire. Il permet chaque mois d'identifier en moyenne 157 notes d'information sur la contamination des aliments et les maladies d'origine alimentaire qui pourraient avoir des incidences au niveau international. En moyenne, 10 à 20 notes nécessitent des activités de suivi de la part d'INFOSAN. Une ou deux alertes d'urgence INFOSAN sont envoyées à des pays recevant des aliments contaminés chaque mois. L'année dernière, des alertes d'urgence INFOSAN sur la distribution mondiale des aliments contaminés ont été envoyées à tous les pays membres d'INFOSAN.

7. En juin 2008, la Division AGNS de la FAO a lancé le nouveau site Web sur la « Qualité spécifique » dans le cadre du projet GCP/INT/022/FRA financé par la France. Certains produits alimentaires se différencient des autres dans une catégorie donnée par quelques caractéristiques, leur qualité ou leur renommée dues essentiellement à leur origine géographique. Cette différenciation peut être attribuée à un aspect typique, à l'histoire du produit, au caractère distinctif lié aux facteurs naturels et humains tels que le sol et le climat, le savoir-faire local, les traditions. Ces produits de qualité sont intéressants comme partie intégrante de la sécurité alimentaire du fait qu'ils contribuent au développement rural et offrent aux consommateurs un choix beaucoup plus vaste. Le but du site Web est de fournir des informations sur ce type de qualité et sur les activités entreprises dans ce domaine: études de cas, séminaires régionaux, réunions d'experts et projets de coopération technique.

8. La FAO a également lancé une nouvelle page web sur les services vétérinaires et la santé publique pour une meilleure sécurité sanitaire des aliments www.fao.org/ag/AGInfo/programmes/en/A6.html et un réseau mondial ainsi que quatre réseaux régionaux sur ces thèmes.

9. Afin d'assurer une bonne coordination entre les actions d'alerte rapide, les mesures de prévention et la réponse aux menaces à la chaîne alimentaire, la FAO s'apprête à simplifier son cadre de prévention et de gestion des urgences pour les crises dans la chaîne alimentaire. Elle va notamment étendre le programme EMPRES (Système de prévention et de réponse rapide contre les ravageurs et les maladies transfrontières des animaux et des plantes) qui couvrira aussi la sécurité sanitaire des aliments. Le principal objectif de EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments est la prévention et l'alerte rapide des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments et il est établi en tenant compte des réseaux et activités déjà en place dans le domaine de la prévention et de l'alerte rapide partout dans le monde. A cette fin, EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments facilitera un soutien majeur de la FAO à INFOSAN, en particulier en ce qui concerne l'accès aux informations pertinentes provenant du secteur agricole, analysant les tendances, prévoyant et fournissant une assistance technique en prévision des situations d'urgence.

MANIFESTATIONS INTERNATIONALES

10. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires (AGNS) de la FAO a organisé un Événement spécial de haut niveau sur la qualité et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires durant la dernière session de la Conférence de la FAO, en novembre 2007. L'objectif de l'Évènement était d'attirer l'attention des décideurs sur l'importance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments pour la protection des consommateurs et la promotion du commerce. Il a aussi souligné les besoins

croissants des pays en développement en matière de renforcement des capacités pour améliorer l'efficacité des systèmes nationaux de sécurité sanitaire dans l'ensemble de la filière alimentaire, notamment la participation des producteurs, transformateurs et distributeurs de produits alimentaires dans cette entreprise. Un bref rapport sur cet événement est disponible en anglais, en arabe, en chinois, en espagnol et en français à l'adresse: http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_events_2007_en.asp.

11. À la fin novembre 2007, un Forum international de haut niveau sur la sécurité sanitaire des aliments, coparrainé par l'OMS et le Ministère chinois de la santé/Administration d'État chinoise pour l'inspection de la qualité et de la sécurité sanitaire et la quarantaine, a adopté une déclaration importante sur les exigences de base que doivent remplir les systèmes de sécurité sanitaire des aliments. La déclaration de Beijing énonce clairement que la participation au marché mondial des denrées alimentaires reposera sur l'assurance qu'un pays s'est doté d'un système national de sécurité sanitaire des aliments qui est opérationnel, en particulier en ce qui concerne les éléments liés aux interventions d'urgence.

12. La FAO a fourni une assistance technique à la FIL pour l'organisation d'un symposium international tenu à Bali (Indonésie) du 13 au 15 février 2008, qui avait pour but d'examiner les expériences concrètes et les défis ainsi que les questions de faisabilité auxquels sont confrontés les responsables de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. On trouvera des renseignements supplémentaires à l'adresse: <http://www.idfsymposium-bali2008.com>.

13. En collaboration avec la FAO, l'OMS a lancé une initiative visant à estimer les maladies d'origine alimentaire dominantes. Ce travail est mené par le *Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG)*, groupe d'experts pluridisciplinaire qui s'est réuni à Genève en novembre 2007 et a présenté un plan de travail détaillé et ambitieux pour estimer la charge de morbidité des causes entériques, chimiques et parasitaires. L'OMS met en œuvre actuellement le plan d'action proposé par le FERG et fera rapport sur la charge mondiale de morbidité dans un délai de cinq ans. La mise au point et l'utilisation d'outils pour l'évaluation de la charge de morbidité spécifique des pays est un domaine qui retient particulièrement l'attention du FERG.

14. La FAO/ONUDI/FIDA et le Gouvernement indien ont organisé conjointement un Forum mondial des agro-industries qui a eu lieu à New Delhi (Inde) du 8 au 11 avril 2008. Ce Forum a permis aux délégués d'examiner et de partager des enseignements sur la manière d'améliorer la compétitivité et l'impact des agro-industries sur le développement. L'une des douze tables rondes portait sur le thème « Répondre aux exigences des consommateurs: qualité, sécurité sanitaire, nouveaux problèmes », dont divers aspects influençant la qualité et la sécurité sanitaire dans les filières alimentaires au niveau national et sur les marchés internationaux ont été examinés dans différentes optiques. Le document de séance plénière « Les technologies qui déterminent l'avenir » traitait également des questions de qualité et de sécurité sanitaire et s'interrogeait sur la manière dont des technologies pratiques et rentables pourraient contribuer à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire dans les scénarios futurs. D'autres renseignements sur le Forum sont disponibles à l'adresse: www.gaif08.org.

15. La FAO prépare avec l'Académie internationale de l'industrie de la Fédération de Russie une conférence internationale sur la sécurité sanitaire des aliments qui a eu lieu à Moscou du 28 au 30 octobre 2008. On y a abordé les questions de gestion et de mise en place de systèmes de contrôle des aliments pour une alimentation saine et la protection des consommateurs. Des questions spécifiques concernaient l'harmonisation des normes alimentaires, les principes et l'application pratique en matière d'analyse des risques et les systèmes de gestion de sécurité sanitaire dans le secteur agro-industriel.

16. L'OMS a dispensé 12 cours de formation internationaux sur la surveillance et la détection des maladies d'origine alimentaire et d'autres maladies entériques infectieuses à l'aide d'un programme dénommé Global Salm-Surv. Les pays bénéficiaires étaient les suivants: Argentine, Brésil, Cameroun, Chine, Kenya, Madagascar, Malaisie, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Pologne, Russie (Saint-Pétersbourg et Moscou) et Trinité et Tobago. À l'exception du Brésil et de la Chine, chaque cours de formation international est suivi par deux à quatre représentants de huit à 18 pays. Durant les cours, on encourage une surveillance intégrée à partir des laboratoires et une collaboration intersectorielle entre la santé humaine, le secteur vétérinaire et les disciplines liées à l'alimentation à travers le monde. L'OMS s'efforce d'obtenir la collaboration de la FAO pour ses futures activités de formation.

PROJETS MONDIAUX

17. Le Gouvernement norvégien a signé avec la FAO un Accord de coopération programmatique ayant pour objectif général de soutenir les objectifs du Millénaire pour le développement (OMD) dans les pays en développement par le biais des activités de la FAO, pour la période 2005-2006. L'un des principaux objectifs de ce projet est d'« Améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments à l'échelon national et tout au long de la filière de production des aliments ». Des activités sont en cours au Burkina Faso, au Cambodge, au Honduras, au Kenya, au Laos, au Nicaragua, en Ouganda et en Tanzanie. Les résultats recherchés sont notamment: l'acceptation et l'application des Bonnes pratiques agricoles (BPA); le renforcement des capacités et la sensibilisation aux fins de la gouvernance et de la gestion intégrée des ressources naturelles (SARED), l'appui à la qualité et à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ainsi qu'au travail du Codex s'y rapportant et la mise au point/mise en œuvre de directives, d'avis et d'instruments liés à la pêche à petite échelle/artisanale.

18. Au titre dudit Accord, la Norvège appuie toute une gamme d'activités visant à renforcer de précédents travaux de la FAO sur l'intégration de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé des animaux, de la santé des végétaux et de la biosécurité à l'intérieur du cadre de biosécurité. Dans ce contexte en trois éléments de la trousse à outils (comprenant une introduction, un guide pour évaluer les capacités en matière de biosécurité et un manuel d'analyse des risques en biosécurité) est maintenant disponible et d'autres activités pour évaluer les besoins en capacité pour la biosécurité et renforcer une approche de la biosécurité intégrée sont en cours (notamment au Bhoutan, en El Salvador, en Haïti et à Panama). Pour le lancement de cette trousse, la FAO a organisé un atelier international de formation des formateurs portant sur « une approche intégrée de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé des animaux et des végétaux (biosécurité) et l'évaluation des besoins en matière de capacités ». Le cours de formation a eu lieu à Rome du 22 au 25 janvier 2008 et a réuni 22 experts de plusieurs pays. Pour plus d'informations, voir: www.fao.org/ag/agn/agns/foodcontrol_en.asp.

19. Le projet GCP/INT/022/FRA, financé par la France (2007-2008) et mis en œuvre avec l'appui de la FAO, vise à aider les États Membres à élaborer des plans de qualité spécifiques, qui soient adaptés à leur situation économique, sociale et culturelle, et à contribuer au développement rural moyennant la valorisation et la conservation des produits de qualité et des ressources locales associées. L'objectif pratique est de tirer profit des informations et des connaissances sur les expériences des États Membres, de manière à soutenir la politique et la stratégie de la FAO dans ce domaine et à recommander des mécanismes pour répondre aux besoins des États Membres. A cette fin, différentes activités ont été entreprises: séminaires régionaux, réunions d'experts, constitution de réseaux, études de cas avec des exemples concrets sur les atouts et les contraintes, les facteurs de succès et d'échec et les outils de soutien.

OUTILS MONDIAUX EN PRÉPARATION

20. La FAO élabore des « Directives pour l'inspection du poisson fondée sur le risque » qui contiennent des informations techniques à l'appui des systèmes d'inspection du poisson. Cette publication, prévue pour l'hiver 2008, constitue un chapitre distinct du « Manuel pour l'inspection des aliments fondée sur les risques » consacré aux produits de la pêche.

21. La FAO et l'OMS préparent des directives pour une réaction d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments pour aider les pays membres à la fois à se préparer aux situations d'urgence et à les gérer. En outre, une série de directives spécifiques par thème est en préparation sur les rappels des produits alimentaires, les systèmes de réclamation, la communication sur les risques durant les situations d'urgence pour la sécurité sanitaire des aliments et l'évaluation et la gestion des risques en cas de crises concernant la sécurité sanitaire des aliments ; elles fournissent des avis plus détaillés sur ces aspects importants de la préparation aux crises d'urgence, de l'alerte et de la riposte.

22. L'OMS et la FAO, en collaboration avec l'OIE et le Conseil de coopération industrielle pour le développement, ont tenu les 10 et 11 septembre 2008 une table ronde sur les besoins mondiaux en renforcement des capacités dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de l'eau et de la nutrition par la formation et l'éducation. La réunion avait pour but d'examiner comment renforcer la coopération entre partenaires des secteurs public et privé aux fins de l'amélioration des activités et des

informations diffusées grâce à des programmes de formation et d'éducation en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'eau et de nutrition. La réunion devait déboucher sur un projet de plan de travail stratégique décrivant les partenaires potentiels pour des activités prioritaires et s'adressant à divers publics/bénéficiaires, ainsi que des objectifs à court et moyen terme et un projet de calendrier.

Manifestations régionales/nationales

Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Atelier sous-régional sur le développement des capacités afin d'améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des fruits et légumes frais. Les principales parties prenantes d'Afrique du Sud, du Kenya, du Malawi et de l'Ouganda et de la Tanzanie y ont participé.	FAO, en collaboration avec l'Université de Pretoria	12-16 février 2007	Afrique du Sud
Atelier régional sur les bonnes pratiques agricoles en Afrique de l'Est et en Afrique australe: pratiques et politiques pour faciliter l'échange de données d'expérience sur les difficultés d'application des bonnes pratiques agricoles et sur les options stratégiques pour l'Afrique de l'Est et l'Afrique australe: participants venus du Burundi, de l'Éthiopie, du Ghana, du Kenya, de l'Ouganda, du Rwanda, de la Tanzanie, de la Zambie et du Zimbabwe	FAO	6-9 mars 2007	Nairobi (Kenya)
Colloque États-Unis/Afrique sur le Codex	FAO, en collaboration avec le Gouvernement des États-Unis, avec la participation de plusieurs pays africains.	8–11 mai 2007	Accra (Ghana)
Atelier de formation régionale sur une approche intégrée de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé des animaux et des plantes (biosécurité) visant à former des experts de pays anglophones africains à l'utilisation de la trousse d'outils FAO sur la biosécurité	FAO	30 mai – 1 ^{er} juin 2007	Accra (Ghana)
Cours de formation régionale à l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale pour les pays de l'UEMOA	FAO	Deux semaines en juillet 2007	Ouagadougou (Burkina Faso)
Cours de formation aux techniques de base pour les analyses microbiologiques et les analyses physico-chimiques en laboratoire de contrôle des denrées alimentaires	FAO	Octobre 2007	Kinshasa (République démocratique du Congo)
Formation à la surveillance des maladies transmises par les aliments en laboratoire	OMS avec le Comité directeur de Global Salm-Surv	29 octobre – novembre 2007	Nairobi (Kenya)

Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Séminaire régional sur la qualité spécifique liée à la région géographique en Méditerranée visant à donner un aperçu de la gamme d'approches possibles pour l'assurance de qualité en région méditerranéenne. Plus de 100 participants représentant les gouvernements, la société civile et le secteur privé des pays suivants: Algérie, Chypre, Égypte, France, Italie, Jordanie, Liban, Maroc, Suisse, Syrie, Tunisie et Turquie	FAO/Ministère de l'agriculture, Maroc	8-9 novembre 2007	Casablanca (Maroc)
Atelier régional sur le renforcement des systèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments dans le secteur des petites et moyennes entreprises alimentaires	FAO, en collaboration avec Consumers International et le Conseil des consommateurs du Zimbabwe	21-23 novembre 2007	Harare (Zimbabwe)
Développement des capacités pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des fruits et légumes en Tanzanie, au Kenya et en Ouganda	FAO/autorités nationales	2007	
Atelier Global Salm-surv sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens et la gestion de la qualité en laboratoire	OMS avec Comité directeur de Global Salm-surv	24-29 mars 2008	Yaoundé (Cameroun)
Séminaire régional de formation au Codex Alimentarius visant à renforcer les activités nationales du Codex et la participation aux activités de normalisation de la Commission du Codex Alimentarius. Au total, 40 délégués ont participé au séminaire, représentant le Cameroun, le Ghana, le Libéria, le Malawi, le Nigéria, la Sierra Leone et la Zambie	FAO/OMS en collaboration avec le Ministère de l'industrie, des mines et du développement technologique	1 ^{er} -4 avril 2008	Yaoundé (Cameroun)
Atelier régional de la FAO sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés au regard de la biosécurité	FAO en collaboration avec le Bureau des normes du Kenya	15-17 avril 2008	Nairobi (Kenya)
Atelier sur l'élaboration d'un cours abrégé sur la gestion de la qualité et la transformation du poisson à l'intention des inspecteurs du poisson du Kenya	FAO/ONU	Mai 2008	Kenya
Atelier sur l'inspection des aliments fondée sur les risques	FAO	Novembre 2008	En Afrique australe

Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Atelier sur l'analyse des risques pour la sécurité sanitaire des aliments	OMS/AFRO en collaboration avec l'Université de Maurice	24-30 novembre 2008	Quatre Bornes (Maurice)
Formation à la surveillance des maladies transmises par les aliments en laboratoire GSS niveau II	OMS/AFRO en collaboration avec le Comité directeur de Global Salm-surv pour les pays anglophones d'Afrique de l'Est, d'Afrique centrale et d'Afrique de l'Ouest	19-24 janvier	Nairobi (Kenya)
Formation à la surveillance des maladies transmises par les aliments en laboratoire GSS niveau II	OMS/AFRO en collaboration avec le Comité directeur de Global Salm-surv pour Madagascar et d'autres États insulaires	Février 2009	Madagascar

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Appui aux pays de l'UEMOA pour l'évaluation de leurs besoins en matière de renforcement des capacités, harmonisation des textes réglementaires relatifs au contrôle des aliments et activités de formation (UTF/UEM/001/UEM)	FAO (AGAH, AGNS, AGPP, ESCP, LEG)	Pays de l'UEMOA	Cours de formation régionale sur la planification et la mise en œuvre d'enquêtes sanitaires organisé en juillet 2007. Essai portant sur les activités de contrôle des aliments dans les huit pays durant le deuxième semestre de 2007
Formation à l'analyse microbiologique des denrées alimentaires	OMS/AFRO	Algérie	2008
Renforcement du Comité national du Codex et du système de contrôle des denrées alimentaires grâce à un projet national	FAO/PCT	Angola	En cours
Activités d'information, d'éducation et de communication (IEC) relatives à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à l'appui des programmes de lutte contre le choléra	OMS/AFRO	Angola	Mai-août 2007
Enquête sur l'intoxication au bromure dans la municipalité de Cacucaco et maîtrise de la situation	OMS/AFRO	Angola	21 novembre-décembre 2007
Renforcement du système national de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des denrées alimentaires au Cameroun	FAO/FANDC	Cameroun	En cours
Appui aux systèmes d'information sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) au Bénin	FAO/FANDC	Bénin	En cours
Évaluation des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et des programmes de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, élaboration de politiques, législations, stratégies et plans d'action relatifs à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires	OMS/AFRO	Bénin, Kenya, Gambie, Guinée, Ghana, Maurice et Togo	2008
Renforcement de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires	FAO	Botswana	Fin mars 2009
Création de groupes spéciaux, de comités et de groupes de travail nationaux sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires	OMS/AFRO	Botswana, Guinée, Kenya, Mozambique, Sierra Leone et Ouganda	2008

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Avis et appui au Centre Pasteur du Laboratoire de chimie de l'hygiène de l'environnement pour la réalisation d'une étude sur l'exposition des habitants de Yaoundé aux résidus de pesticides à l'aide d'une étude de l'alimentation totale	FAO/OMS	Cameroun	
Appui à l'élaboration de la politique nationale en matière de biosécurité	FAO	Cameroun	2008
Appui aux négociations commerciales (Accord SPS)	FAO/PCT	Cap-Vert	Terminé en 2008
Renforcement des systèmes nationaux de biosécurité au Cap-Vert	FAO	Cap-Vert	En voie d'approbation
Création d'affiches sur les bonnes pratiques en matière de manipulation des denrées alimentaires, l'hygiène des mains et la conservation des produits alimentaires, ainsi que d'un guide pour une manipulation sans risque. Éducation à la sécurité sanitaire à l'aide des cinq clés pour des aliments plus sûrs à l'intention de formateurs de 46 écoles du Ghana; une évaluation a indiqué que 25 des participants avaient organisé une formation dans leur école.	OMS/AFRO	Tchad	2008
Appui à la mise en place d'une stratégie de contrôle et de surveillance de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires (PCT/DRC/3002)	FAO/AGNS	République démocratique du Congo	Achevé en 2008
Formation des vendeurs de denrées alimentaires sur les marchés de Brazzaville sur la base des cinq clés pour des aliments plus sûrs	OMS/AFRO	Congo	En cours
Élaboration d'un guide pour la mobilisation sociale	OMS/AFRO	Congo	2008
Évaluation des capacités de contrôle des denrées alimentaires et formulation d'une proposition de projet pour le Congo	FAO/PCT	Congo	En cours de formulation
Renforcement du Comité national du Codex	FAO/AGNS	Côte d'Ivoire	En cours
Enquête sur une maladie du foie inconnue	OMS/AFRO	Éthiopie	2008
Le Comité national du Codex est devenu opérationnel. Une formation au HACCP a été dispensée aux professionnels de la santé et une formation aux cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs à des enseignants des écoles élémentaires de la région	OMS/AFRO	Gambie	Mai-août 2007

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Renforcement des capacités nationales en matière de biosécurité	FAO	Gambie	2008
Orientation donnée aux responsables de la réglementation alimentaire concernant la législation nationale en matière de denrées alimentaires	OMS/AFRO	Gambie	2008
Formation de responsables de la santé publique au HACCP	OMS/AFRO	Gambie	2008
Évaluation des besoins en matière de biosécurité	FAO	Ghana	2008
Sensibilisation à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires sur la base des cinq clés pour des aliments plus sûrs à l'intention de formateurs venus de 46 écoles	OMS/AFRO	Ghana	2008
Promotion de l'hygiène des mains auprès des enfants, des parents et des enseignants dans le cadre du Programme mondial de santé scolaire	OMS/AFRO	Ghana et Sierra Leone	2008
Renforcement du Comité national du Codex	FAO/PCT	Guinée	Projet en cours de formulation
Élaboration de la stratégie nationale pour le contrôle de la qualité des denrées alimentaires; rapport sur l'analyse de la situation en matière d'hygiène des denrées alimentaires en Guinée; activités de sensibilisation et de formation aux cinq clés pour des aliments plus sûrs à l'intention des écoliers, des enseignants et des vendeurs d'aliments autour des écoles; mise au point d'outils pour la gestion de la surveillance des maladies transmises par les aliments et établissement de sites pilotes de surveillance.	OMS/AFRO	Guinée	Janvier-décembre 2007
Formation d'inspecteurs	OMS/AFRO	Guinée et Madagascar	2008
Renforcement du système national de contrôle des denrées alimentaires: élaboration d'une politique en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires et colloque national sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires (FNOP/INT/NOR/102)	FAO	Kenya	En cours
Adaptation des manuels et directives relatifs à l'inspection des denrées alimentaires	OMS/AFRO	Kenya	2008
Concours sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dans les écoles	OMS/AFRO	Lesotho	Septembre 2007

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Adaptation des manuels de formation au HACCP	OMS/AFRO	Lesotho, Mozambique	2008
Appui au Comité national du Codex	FAO/PCT	Madagascar	Achevé en 2008
Mise au point définitive de la législation alimentaire	FAO/PCT	Madagascar	En cours
Élaboration d'un plan d'action pour la mise en oeuvre de la sécurité sanitaire et de l'hygiène des denrées alimentaires dans le pays	OMS/AFRO	Malawi	Janvier-décembre 2007
Renforcement des capacités nationales en matière de biosécurité	FAO	Malawi	2008
Formation du personnel de l'ANSSA à l'analyse des risques dans la prise de décisions relative au contrôle des denrées alimentaires	FAO/PCT	Mali	Dans la filière
Diffusion et mise en œuvre des cinq clés pour des aliments plus sûrs	OMS/AFRO	Mali	Juillet 2007
Une formation à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires a été dispensée à 54 vendeurs d'aliments à proximité des établissements scolaires de Nouakchott et à 24 membres du personnel des écoles	OMS/AFRO	Mauritanie	Juillet-décembre 2007
Renforcement de la capacité des laboratoires nationaux de référence pour la grippe à détecter et isoler le virus de la grippe. Des bourses d'études ont été attribuées pour une formation à l'identification de salmonella, campylobacter et d'autres maladies transmises par les aliments et par l'eau	OMS/AFRO	Maurice	Août-décembre 2007
Créer et organiser un centre national de la consommation qui fournira des informations aux consommateurs sur des questions liées aux denrées alimentaires et encourager la participation du consommateur à la promotion de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments (TCP/MOR/3102)	FAO	Maroc	En cours
Coopération technique à l'appui de la mise en œuvre du cadre institutionnel sur les indications d'origine et de qualité – TCP/MOR/3104	FAO	Maroc	En cours
Renforcement de la capacité de mise en œuvre d'activités de plaidoyer et de sensibilisation	OMS/EMRO	Maroc	En cours

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Assistance technique pour renforcer le système d'assurance de qualité du laboratoire national d'hygiène des denrées alimentaires et de l'eau (LNHAA). (UTF)	FAO	Mozambique	En cours de formulation
Appui à l'établissement de marchés santé	OMS/AFRO	Nigéria	10-24 août 2007
Renforcement de la capacité nationale en matière de biosécurité et de respect des mesures SPS	FAO	Nigéria	2008
Manipulation hygiénique des aliments d'origine animale	FAO	Rwanda	En cours de formulation
Formation à la sécurité sanitaire des aliments dispensée au personnel responsable de l'hygiène et de la santé dans 14 districts	OMS/AFRO	Rwanda	Septembre 2007
Faciliter les échanges commerciaux entre les États membres de la Communauté de développement de l'Afrique australe (SADC) moyennant des normes alimentaires et la gestion de la sécurité sanitaire des aliments	FAO	SADC	
Évaluation des abattoirs pour les préparer à appliquer le système HACCP	OMS/AFRO	Seychelles	Octobre-décembre 2008
Formation d'inspecteurs de la viande et d'autres parties prenantes du système d'inspection de la viande fondé sur le système HACCP sur la base des exigences du Codex Alimentarius et de l'Union européenne	OMS/AFRO	Seychelles	Octobre-décembre 2008
Des équipes spéciales chargées de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ont été créées dans tous les districts et formées aux normes	FAO/AFRO	Sierra Leone	Septembre-décembre 2007
Sensibilisation des équipes spéciales de district, des producteurs et des fabricants à l'application des normes alimentaires	OMS/AFRO	Sierra Leone	2008
Promotion d'activités de plaidoyer et de communication sur les cinq clés pour des aliments plus sûrs, en collaboration et partenariat aux niveaux régional, national et mondial Renforcement des capacités en matière d'activités de plaidoyer et de sensibilisation	OMS/EMRO	Somalie	En cours

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Renforcement des programmes de surveillance des maladies, zoonoses et autres, transmises par les aliments et de suivi des dangers et intégration de ces programmes dans le système national de surveillance avec diffusion des résultats Établissement de laboratoires de santé publique en vue de réduire les risques liés à l'environnement et à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires			
Assistance à la définition d'un programme de surveillance et évaluation des mycotoxines dans les programmes agroalimentaires	FAO	Afrique du Sud	Terminé fin 2008
Renforcement du système national de contrôle des denrées alimentaires et colloque national sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires (FNOP/INT/NOR/102)	FAO	République-Unie de Tanzanie	En cours
Évaluation des capacités en matière de biosécurité et appui à la mise en place d'un réseau de biosécurité	FAO	République-Unie de Tanzanie	2008
Renforcement de la capacité d'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et légumes frais	FAO/PCT	République-Unie de Tanzanie	En cours de formulation
Élaboration d'une politique nationale en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires	OMS/AFRO	République-Unie de Tanzanie	2008
Élaboration de directives pour l'identification, la surveillance et la prévention de nouveaux problèmes de santé publique liés à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires	OMS/AFRO	République-Unie de Tanzanie	2008
Renforcement des capacités des organismes régulateurs en matière de manipulation et de suivi des cultures, produits et aliments transformés génétiquement modifiés (TCP/CRO/3103)	FAO	Ouganda	En cours
Surveillance et évaluation des activités liées à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et renforcement des capacités en matière de biosécurité	FAO	Ouganda	2008
Renforcement des capacités des organismes régulateurs en matière de manipulation des semences, cultures et aliments transformés génétiquement modifiés (TCP/UGA/3103)	FAO	Ouganda	En cours

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Élaboration d'une politique nationale en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires et d'un projet de loi sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires	OMS/AFRO	Ouganda	2008
Expansion/lancement d'activités IEC sur la base des cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS	OMS/AFRO	Ouganda, Malawi, Lesotho, Comores, Angola, Cameroun, DRC, Mauritanie, Togo, Gambie, Guinée et Mali.	2008