

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 3 de l'ordre du jour

CX/EURO 00/3

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'EUROPE

Vingt-deuxième session

Madrid (Espagne), 3 – 6 octobre 2000

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS RELATIVES À LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET AU CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA VINGT ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ

I. ACTIVITES CONJOINTES DE LA FAO ET DE L'OMS

1. RÉSUMÉ DES ACTIVITÉS DU JECFA EN 1998-2000

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires fournit des avis scientifiques au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Le JECFA, à ses cinquante et unième, cinquante-troisième et cinquante-cinquième réunions, a évalué plus de 600 additifs alimentaires, dont environ 560 aromatisants et cinq contaminants – plomb, méthylmercure, zéaralénone, cadmium et étain- et mené des évaluations d'ingestion sur cinq additifs alimentaires spécifiques. Il a mis à jour les principes régissant l'établissement et la révision des spécifications en ce qui concerne les points suivants: fixation des DJA, critères microbiologiques pour les additifs alimentaires, aromatisants, vitamines et minéraux, préparations enzymatiques à partir d'organismes génétiquement modifiés, et les essais limites des métaux lourds. Il a évalué l'innocuité de substances lorsqu'elles sont utilisées comme additifs alimentaires pour les préparations enzymatiques, les aromatisants, les colorants, les agents d'enrobage, les agents de conservation, les édulcorants, les épaississants et les additifs alimentaires divers. Des normes d'identité et de pureté, nouvelles ou révisées, pour les additifs évalués par le JECFA ont été publiées dans le cadre de l'Étude FAO alimentation et nutrition n° 52, Add. 6 et 7 (le numéro 8 est en cours d'élaboration).

Le JECFA a examiné un rapport d'experts de l'OMS sur les critères scientifiques d'inclusion ou d'exclusion de certaines denrées et ingrédients sur la liste des aliments allergisants à la demande du Comité du Codex sur l'étiquetage alimentaire ; il a aussi examiné le pouvoir allergisant des huiles d'arachide et de soja.

Enfin, le JECFA a préparé des limites spécifiques pour les métaux lourds (tels le plomb, l'arsenic) dans les additifs alimentaires en remplacement des limites générales pour les métaux lourds. En particulier, à la cinquante-cinquième réunion du JECFA, de nouvelles limites ont été proposées pour les phosphates organiques et inorganiques utilisés comme agents émulsifiants.

Deux réunions ont été tenues sur les résidus de certains médicaments vétérinaires dans les animaux et les aliments. Le JECFA, à ses cinquante-deuxième et cinquante-quatrième sessions a évalué trente (30) médicaments vétérinaires, dont treize (13) pour la première fois. Il s'agit notamment de: anthelminthiques (6), antimicrobiens (11), antiprotozoaires (3), glucocorticostéroïdes (1), insecticides utilisés comme médicaments vétérinaires (6), aides à la production animale (2) et tranquillisants (1). JECFA a fixé

douze (12) doses journalières admissibles (DJA), comprenant deux groupes de DJA. Une DJA “non spécifiée” a été attribuée à l’une de ces substances. Vingt-neuf (29) limites maximales de résidus (MLR) temporaires pour trois substances n’ont pas été maintenues. Le JECFA a recommandé 169 (LMR), dont 35 sont des MLR temporaires. En outre, le JECFA a fait d’importants progrès sur le plan de l’harmonisation avec la JMPR en ce qui concerne les substances utilisées comme pesticide ou médicament vétérinaire, notamment des définitions nouvelles ou révisées concernant la matrice ou le produit auxquels s’applique une LMR. Deux monographies concernant certains résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments ont été publiées dans le cadre de la série Étude FAO Alimentation et nutrition n° 41.

2. Evaluation des risques microbiologiques

La Commission du Codex Alimentarius a estimé que l’évaluation des dangers microbiologiques dans les aliments constituait un domaine prioritaire d’activité. A sa dernière session (trente-deuxième), le Comité du Codex sur l’hygiène alimentaire (CCFH) a identifié une liste de combinaisons d’agents pathogènes et de produits pour lesquelles il est nécessaire d’obtenir des avis d’expert sur l’évaluation des risques. En conséquence, la FAO et l’OMS, ont lancé conjointement un programme de travail afin de fournir des avis d’expert sur l’évaluation des dangers microbiologiques dans les aliments aux pays membres et à la Commission du Codex Alimentarius .

Afin de mettre en œuvre ce programme de travail, la FAO et l’OMS ont organisé les importantes réunions suivantes:

a) Atelier mixte FAO/OMS sur la caractérisation des dangers

L’objectif principal de cet atelier était de commencer à élaborer des directives pratiques sur la caractérisation des dangers microbiologiques présents dans les aliments et dans l’eau. À cette fin, l’atelier a comparé et examiné les approches utilisées pour la caractérisation de plusieurs agents pathogènes (*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* entérohémorragique, *Cryptosporidium parvum* et virus assimilés au virus de Norwalk). La comparaison des approches utilisées pour ces agents pathogènes a constitué une base de discussion et permis de révéler les faiblesses et les avantages des approches utilisées actuellement. Compte tenu de ces informations, l’atelier a formulé des principes généraux et des directives pour la caractérisation des dangers. Le premier projet de ces directives a été présenté à la Consultation mixte FAO/OMS d’experts sur l’évaluation des risques des dangers microbiologiques présents dans les aliments, qui s’est tenue en juillet 2000, pour examen et observations. Ce document sera examiné à nouveau avant sa version finale.

b) Consultation mixte FAO/OMS d’experts sur l’évaluation des risques présentés par les dangers microbiologiques dans les aliments

Les objectifs de la Consultation étaient les suivants 1) fournir un avis scientifique aux Etats membres de la FAO et de l’OMS et au Codex sur l’évaluation des risques de *Salmonella* spp. dans les poulets de chair et les œufs, et de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer; 2) fournir des avis aux Etats membres de la FAO et de l’OMS et au Codex concernant les directives pratiques et la méthodologie pour la caractérisation des dangers et l’évaluation de l’exposition; et 3) identifier les lacunes et les informations requises pour compléter les évaluations de risque susmentionnées. Le rapport de la Consultation d’experts sera publié et présenté à la prochaine session du Comité du Codex sur l’hygiène alimentaire en octobre 2000, et les documents de travail qui ont été préparés par des groupes de rédaction d’experts et présentés à la Consultation seront affichés sur les sites web respectifs de la FAO et de l’OMS pour observations ultérieures.

3. Aliments dérivés des biotechnologies

En juin 2000, la Consultation mixte FAO/OMS sur les aliments dérivés des biotechnologies s’est tenue à Genève. Elle a traité des aspects généraux de sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes génétiquement modifiées et a examiné les stratégies existantes pour évaluer la sécurité sanitaire et la valeur nutritionnelle de ces aliments. Elle a également examiné les questions posées par le Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies.

La Consultation a déterminé les domaines spécifiques pour lesquels il convenait de réunir d'autres consultations d'experts et a recommandé que la FAO et l'OMS organisent une consultation sur l'évaluation du pouvoir allergisant des aliments génétiquement modifiés et les nouvelles protéines qu'ils contiennent, s'agissant d'une question de priorité. La seconde consultation sur les propriétés allergisantes est prévue au début de l'an 2001.

4. Sélection des experts

Afin d'améliorer la transparence de la procédure de sélection des experts qui participent aux consultations d'experts, la FAO et l'OMS ont établi conjointement une nouvelle procédure. Dans le domaine de l'évaluation des risques microbiologiques et de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés, la FAO et l'OMS ont établis des fichiers d'experts (biotechnologies et évaluation des risques microbiologiques) dans lesquels les experts seront choisis pour participer à ces consultations. Afin de créer ces fichiers, la FAO et l'OMS ont publié une "Demande d'application au fichier", qui énonce les qualifications essentielles des candidats, la procédure de sélection pour le fichier et autres informations pertinentes. Les fichiers sont affichés sur les sites web respectifs de l'OMS et de la FAO.

II. ACTIVITES DE LA FAO

A) ACTIVITES MONDIALES

1. Conférence internationale de la FAO sur le commerce international des denrées alimentaires au-delà de l'an 2000 (Melbourne, 11-15 octobre 1999)

La Conférence a examiné l'impact des questions de qualité et de sécurité sanitaire des aliments sur le commerce, la santé et le développement aux niveaux national et international. Dans une perspective allant au-delà de l'an 2000, elle a pris en compte les recommandations de la Conférence FAO/OMS de 1991, les besoins actuels dans le domaine du commerce alimentaire, les Accords du cycle de l'Uruguay et le prochain cycle de négociations de l'OMC. La Conférence a formulé un certain nombre de recommandations qui ont été examinées par le Comité exécutif et ses conclusions sont présentées au titre du Point 2 de l'ordre du jour (CX/EURO 00/2).

2. Troisième Conférence internationale sur les données alimentaires (Rome, 5-7 juillet 1999)

La conférence a été organisée par la FAO en coopération avec l'Action européenne pour la coopération et la recherche sur les données de consommation et de composition des aliments, l'Université des Nations Unies, l'Union internationale des sciences de la nutrition et l'Institut national de la nutrition de l'Italie, Rome. Le but de cette conférence était d'examiner les thèmes fondamentaux, les questions d'actualité et les orientations futures en matière de production, de compilation, de diffusion et d'utilisation de données sur la composition des aliments. Les questions liées à l'évaluation de la qualité des données, à l'échantillonnage et à la qualité nutritionnelle ont été examinées et des recommandations formulées. Grâce à la conférence, les membres de la communauté scientifique et technique s'occupant de composition des aliments ont pu apprécier comment les activités en matière de composition des aliments s'intègrent dans les travaux du Codex Alimentarius et dans les autres programmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments de la FAO.

3. Atelier sur les principes et les pratiques de validation des méthodes - FAO/AIEA/Association des chimistes analytiques officiels/UICPA (Budapest, 4-6 novembre 1999)

Cet atelier a servi de cadre pour présenter les résultats de la recherche et partager les expériences et les solutions pratiques liées à la "validation sur place de méthodes d'analyse" en général; et en particulier à la validation de méthodes pour l'analyse des résidus de pesticides, des résidus de médicaments vétérinaires et des mycotoxines. Les recommandations de l'atelier seront examinées dans le cadre du Codex, notamment par le Comité des méthodes d'analyse et d'échantillonnage à sa prochaine session (février 2001).

4. Consultation d'experts de la FAO sur l'impact commercial de *Listeria* dans les produits de la pêche (Amherst, Etats-Unis, 17-20 mai 1999)

La consultation a été organisée devant les inquiétudes soulevées par l'impact sur le secteur de la pêche de la politique de tolérance-zéro pour les *Listeria monocytogenes* dans les aliments. La Consultation a exposé les connaissances scientifiques actuelles sur les risques de listériose en ce qui concerne les produits de la pêche afin de déterminer les facteurs de contribution et les facteurs d'atténuation de ces risques. La Consultation a recommandé, aux fins d'établissement des normes, d'accepter le fait que certains produits de la pêche ne pouvaient être systématiquement exempts de *L. monocytogenes*, et a examiné les mesures de prévention et de contrôle de ce micro-organisme dans les aliments. La Consultation a aussi recommandé d'élaborer et d'appliquer des systèmes d'assurance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments reposant sur les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP afin de réduire les risques de colonisation. La Consultation a proposé un arbre de décision pour établir les critères concernant *L. monocytogenes* dans les aliments entrant dans le commerce international et a recommandé que les critères microbiologiques relatifs à cet organisme devraient être harmonisés, basés sur la science et utilisés uniquement pour les aliments prêts à être consommés dans lesquels ils peuvent proliférer. Le rapport de la consultation est disponible sur le site web de la FAO <http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESN/listeria/listeria.htm>.

B) ACTIVITÉS RÉGIONALES

1. Programme cadre FAO de formation sur le suivi du cycle de l'Uruguay et les négociations multilatérales sur l'agriculture.

La FAO continue d'apporter une aide aux pays en développement sur les questions de commerce agricole et, notamment, pour la préparation des négociations commerciales multilatérales y compris dans le domaine de l'agriculture, de la pêche et des forêts grâce, notamment, à des études, analyses et actions de formation. Une première série de quatorze ateliers sous-régionaux sont organisés comme suit: 4 en Afrique, 3 en Asie, 2 au Proche-Orient, 2 en Europe et 3 en Amérique latine. Une partie importante de ces ateliers est consacrée à l'examen du rôle fondamental du Codex Alimentarius pour l'application de l'Accord SPS de l'OMC dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Dans le cas de l'Europe, la FAO a organisé deux ateliers dans la sous-région de l'Europe centrale et orientale, à savoir:

Atelier 1: 4-8 octobre 1999, Prague (République tchèque)

Pays participants: Bulgarie, Chypre, République tchèque, Estonie, Hongrie, Lettonie, Lituanie, Malte, Pologne, Roumanie, Slovaquie, Slovénie et Turquie (80 participants).

Atelier 2: 10-14 janvier 2000, Prague (République tchèque)

Pays participants: Albanie, Arménie, Azerbaïdjan, Bosnie-Herzégovine, Croatie, Géorgie, Kazakhstan, la République kirghize, L'ex-République yougoslave de Macédoine, Moldova et Tadjikistan (50 participants).

Ces ateliers ont été mis en œuvre sous l'égide du programme cadre de formation sur le cycle de l'Uruguay et les futures négociations commerciales multilatérales (NCM) sur l'agriculture en vue de renforcer les capacités des pays participants pour qu'ils tirent de ces négociations tous les avantages possibles en tant que participants actuels ou futurs de l'OMC. Les pays de la sous-région ont été répartis en deux groupes en fonction d'éléments communs. Les objectifs principaux des ateliers étaient les suivants: mieux faire connaître aux pays participants les Accords de l'OMC concernant le commerce des aliments et des produits agricoles; leur donner des informations sur les capacités techniques requises pour respecter ces accords; préparer les participants à analyser les nouvelles questions qui se poseront vraisemblablement dans le processus de négociation et les conséquences qu'auront pour eux les autres positions possibles; examiner et analyser des questions spécifiques d'importance régionale. L'atelier a également fourni aux participants des avis sur comment accéder aux informations pertinentes des Accords de l'OMC et une aide pour se conformer aux Accords.

2. Autres activités

Les pays continuent de recevoir, au niveau de la région, une assistance technique de la FAO dans le domaine des principes généraux de l'hygiène alimentaire et de l'application du système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP). A cet égard, un cours de formation des formateurs sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments sur la base des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et du système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) s'est tenu du 24 mai au 4 juin 1999, au Centre national de réhabilitation à Jurmala (Lettonie), avec la participation de la Lettonie, de la Lituanie et de l'Estonie. Une formation a été dispensée à six personnes venant de la Lettonie et représentant l'université d'agriculture, l'industrie alimentaire et les organes officiels d'inspection sanitaire et vétérinaire.

La FAO et le Gouvernement espagnol négocient un accord de copublication relatif à la version en espagnol du Manuel de la FAO sur les systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments: "A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP)".

On trouvera des informations supplémentaires sur l'assistance technique de la FAO, en addenda au présent document.

III. ACTIVITES DE L'OMS

A. ACTIVITÉS MONDIALES

1. Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé sur la sécurité sanitaire des aliments

A sa cinquante-troisième session, qui s'est tenue en mai 2000, l'Assemblée mondiale de la Santé, organe directeur de l'OMS, a examiné la question de la sécurité sanitaire des aliments. L'Assemblée a reconnu que le nombre de cas de maladies d'origine alimentaire signalées dans le monde était extrêmement inquiétant et a encouragé l'OMS à renforcer ses capacités afin d'aider les Etats membres à garantir la sécurité sanitaire des aliments. Dans cette perspective, l'Assemblée a adopté la résolution qui oriente les futurs domaines de priorité de l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments, comme l'évaluation des risques microbiologiques, les biotechnologies, la surveillance des maladies d'origine alimentaire, l'utilisation d'antimicrobiens dans la production alimentaire et la coopération technique. On trouvera la Résolution sur le site web du Programme de la sécurité sanitaire des aliments de l'OMS: (<http://www.who.int/fsf/>).

2. Réunion des parties intéressées

Suite à la décision prise à l'Assemblée mondiale de la Santé, l'OMS a organisé une "Réunion des parties intéressées" en juin 2000 au siège de l'OMS, à Genève. L'objet de cette réunion était de présenter aux parties intéressées, c'est-à-dire les Etats membres, les organisations internationales et les ONG, les plans détaillés de l'OMS en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments et de recueillir des suggestions. Les documents présentés sont affichés sur le site web suivant. (http://www.who.int/eha/MIP2000/index_en.htm)

3. Evaluation des risques microbiologiques

Outre les activités conjointes FAO/OMS, en collaboration avec l'Institut pour l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments du Centre fédéral de recherche laitière (Allemagne) et la FAO, l'OMS a organisé une consultation d'experts sur les liens d'interdépendance existant entre les évaluateurs et les gestionnaires des dangers microbiologiques dans les aliments. Le principal objectif de la Consultation était de fournir des avis sur le mode approprié d'interaction entre les évaluateurs et les gestionnaires dans le domaine de l'évaluation des risques microbiologiques. La Consultation a traité de la question de l'élaboration d'une description claire et précise du domaine d'activités pour l'évaluation des risques; comment traduire les résultats de l'évaluation des risques en stratégies d'intervention et l'utilisation de la terminologie dans les communications entre évaluateurs et gestionnaires des risques. Le rapport de la Consultation sera affiché sur le site web du programme de sécurité sanitaire des aliments de l'OMS.

4. Résistance aux antimicrobiens

L'OMS a organisé à Genève, du 5 – 9 juin 2000, une consultation sur les principes d'intérêt général pour la limitation de la résistance aux antimicrobiens chez les animaux destinés à la consommation. L'objectif de la réunion était d'élaborer des directives pour réduire l'usage abusif ou malavisé des antimicrobiens chez les animaux destinés à la consommation, dans l'objectif de protéger la santé humaine. La Consultation a abordé les questions suivantes : qualité de la production, concession de licence, distribution, ventes et utilisation des antimicrobiens dans l'élevage. On trouvera le texte définitif sur le site web suivant: (http://www.who.int/emc/diseases/zoo/who_global_principles.html)

5. HACCP

L'OMS a tenu deux consultations d'experts sur le système HACCP. L'une concernait le rôle des organismes publics en matière d'évaluation HACCP a eu lieu en juin 1998. La Consultation a élaboré des directives sur l'évaluation réglementaire du système HACCP: "Guideline on Regulatory Assessment of HACCP". L'autre consultation a été organisée en collaboration avec le Ministère de la santé, du bien-être et des sports des Pays-Bas et concernait la stratégie d'implantation du système HACCP dans les entreprises de petite taille et/ou moins développées. Par ailleurs, l'OMS, conjointement avec le Conseil de l'industrie pour le développement, a publié un manuel sur les principes et pratiques HACCP intitulé "HACCP Principles and Practice", qui est destiné aux inspecteurs des aliments ainsi qu'au personnel de l'industrie alimentaire.

6. Programme de surveillance et d'évaluation de la contamination des aliments

Le Programme de surveillance et de l'évaluation de la contamination des aliments, qui fait partie du Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS), continue de collecter, regrouper et évaluer des données afin d'évaluer l'exposition humaine aux substances chimiques présentes dans les aliments. Récemment, GEMS/Food a diffusé un manuel pour le rapport sous forme électronique des données relatives aux contaminants chimiques dans les aliments. GEMS/Food mènera également une enquête analytique d'assurance de qualité sur les métaux lourds et les laboratoires dans les pays en développement. Les institutions souhaitant participer à cette enquête sont invitées à contacter l'OMS.

7. Matériel pédagogique

L'OMS a préparé un livre destiné aux travailleurs sanitaires et aux formateurs, sur la sécurité sanitaire des aliments et intitulé "Food Safety for Health Workers". Il a aussi publié la seconde édition du manuel sur la sécurité sanitaire des aliments destiné aux nutritionnistes et autres professionnels de la santé, intitulé "Food Safety for Nutritionists and other health professionals". On trouvera de plus amples détails concernant ces matériels pédagogiques sur le site web du Programme de sécurité sanitaire des aliments de l'OMS: (<http://www.who.int/fsf/>)

B. ACTIVITÉS RÉGIONALES

1. Restauration du Programme de sécurité sanitaire des aliments dans l'OMS/EURO

Le Programme de sécurité sanitaire des aliments au sein du bureau régional de l'OMS pour l'Europe a été restauré au Centre européen pour l'environnement et la santé – Division de Rome en juin 1998, après 3 ans d'interruption. Il a pour but d'assurer que:

- les informations relatives à la sécurité sanitaire des aliments sont collectées et diffusées de manière appropriée afin de servir de base aux mesures et contrôles nécessaires;
- les directives en matière de santé sont mises à jour régulièrement;
- un organe puissant et indépendant défend la cause de la santé publique vis-à-vis des forces économiques puissantes intervenant dans les secteurs de la production, de la vente au détail et de la commercialisation mondiale des denrées alimentaires.

Au niveau national, il faut mettre en place des politiques alimentaires globales, dans un cadre de collaboration intersectorielle, afin de garantir des mesures efficaces en faveur de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé, par exemple en tenant compte des aspects nutritionnels. Les objectifs spécifiques du Programme sont les suivants:

- aider les Etats membres à élaborer des plans d'action pour l'alimentation et la nutrition

- aider les pays (en particulier hors de l'UE) à mettre en œuvre et renforcer leurs programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments (actualisation de la législation en matière d'alimentation, promotion des systèmes d'assurance de qualité basés sur le système HACCP, formation des personnes chargées de l'inspection des aliments au système HACCP, renforcement des services de laboratoire, etc.);
- renforcer la surveillance des maladies transmises par les aliments et le contrôle des contaminants dans les denrées alimentaires afin de mieux comprendre les relations existant entre l'ingestion alimentaire et l'apparition et/ou la durée des maladies (par exemple, l'évaluation des risques microbiologiques);
- diffuser des informations correctes sur la sécurité sanitaire des aliments.

2. Plan d'action pour l'alimentation et la nutrition

Plusieurs programmes du bureau régional de l'OMS pour l'Europe, y compris celui de la sécurité sanitaire des aliments, ont préparé un document qui rappelle les actions entreprises par l'Organisation et d'autres institutions internationales dans le passé et propose un plan d'action pour l'alimentation et la nutrition ainsi qu'un projet de résolution. Le document souligne la nécessité de mettre en œuvre des politiques d'alimentation et de nutrition qui protègent et favorisent la santé et réduisent le poids des maladies associées à l'alimentation, tout en contribuant au développement socio-économique et à la préservation de l'environnement. Il met l'accent sur les rôles complémentaires joués par différents secteurs dans la formulation et l'application de ces politiques, et fournit un cadre dans lequel les Etats membres peuvent commencer à agir. Le cadre comporte trois stratégies interdépendantes:

- Une stratégie de sécurité sanitaire des aliments, soulignant la nécessité d'éviter les contaminations, tant chimique que biologique, tout au long de la chaîne alimentaire. L'impact potentiel des aliments non sûrs sur la santé humaine est particulièrement inquiétant et les systèmes de sécurité sanitaire des aliments adoptant une perspective qui va de l'exploitation à l'assiette du consommateur sont renforcés.
- Une stratégie de nutrition visant à assurer une santé optimale, notamment dans les groupes à faible revenu et pendant les périodes critiques de la vie : petite enfance, enfance, grossesse et allaitement, et vieillesse.
- Une stratégie d'approvisionnement alimentaire durable (sécurité alimentaire) afin d'assurer une nourriture suffisante de bonne qualité, tout en aidant à stimuler les économies rurales et à promouvoir les aspects sociaux et écologiques du développement durable.

Il est aussi proposé de créer une équipe spéciale pour l'alimentation et la nutrition afin de faciliter la coordination entre les organisations: l'Union européenne, le Conseil de l'Europe, les organisations des Nations Unies, notamment l'UNICEF, la FAO et les organismes de protection de l'environnement et autres institutions internationales, intergouvernementales ou non gouvernementales. Le bureau régional de l'OMS est prêt à assurer le secrétariat de l'équipe spéciale.

3. Directives pour l'élaboration et le renforcement d'un Programme national de sécurité sanitaire des aliments

Afin de fournir une assistance technique aux Etats membres des directives, « Guidelines for the development/strengthening of a National food Safety programme », ont été élaborées et sont mises à jour régulièrement. Elles ont aussi été traduites en russe ; elles sont affichées sur le site web du Centre (http://www.who.it/HT/food_safety.htm) et diffusées par le biais du réseau des chargés de liaison de l'OMS. Les directives comportent différents modules: -Évaluation de la situation; Actualisation de la législation de l'alimentation; Renforcement des systèmes de contrôle des aliments (inspection et laboratoires); Collecte de données (par exemple, surveillance des maladies transmises par les aliments, contrôle des contaminants dans les aliments et surveillance de la résistance aux antimicrobiens); Promotion de systèmes volontaires d'assurance de la qualité dans le secteur alimentaire (par exemple HACCP et conditions préalables).

4. Le fichier des experts et consultants en matière de sécurité sanitaire des aliments et des Centres collaborateurs de l'OMS

Le fichier des experts et consultants en matière de sécurité sanitaire des aliments et des Centres collaborateurs de l'OMS utilisé en relation avec la fourniture d'assistance technique a été complètement révisé afin que les pays demandeurs puissent disposer d'expériences mises à jour dans les différents domaines d'activités.

5. Législation de l'alimentation au sein et hors de l'UE

Une compilation électronique a été préparée sur les législations de l'alimentation en vigueur au sein et hors de l'UE (par exemple, en Suisse, au Canada, en Australie). Celle-ci ainsi que les documents pertinents du Codex Alimentarius en matière de sécurité sanitaire des aliments jouent un rôle de premier plan lorsqu'il s'agit d'aider les Etats membres à élaborer et renforcer leurs législations dans ce domaine. Le droit de l'alimentation modèle OMS/FAO est en cours de révision.

6. Préparation des modules de formation

1) Un module de formation sur le système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) a été préparé et testé sur le terrain (Province du Kosovo). Il s'agit d'un CD-ROM mis au point par le Siège de l'OMS avec le Conseil de l'industrie pour le développement (ICD) qui tient compte des recommandations spécifiques formulées par différentes consultations d'experts de l'OMS sur le système HACCP.

2) Un module de formation sur l'analyse microbiologique des aliments est en préparation: un manuel de méthodes recommandées de microbiologie des aliments est en cours d'élaboration, tandis qu'une compilation des normes microbiologiques pour les aliments utilisées dans quelque 25 pays différents est disponible sur le site web (http://www.who.it/HT/food_safety.htm).

3) un module de formation sur la détection par amplification génique (PCR) des organismes génétiquement modifiés (soja et maïs) dans les produits d'alimentation humaine et animale a été mis au point en collaboration avec le Centre commun de recherche de la Communauté européenne d'Ispra (Italie), l'École d'ingénieurs Wallis à Sion (Suisse) et le Laboratoire cantonal à Zurich (Suisse).

7. Autres

1) La restauration du Programme de l'OMS Food/Euro dans le cadre du Système mondial de surveillance continue de l'environnement (GEMS) est en cours d'évaluation.

2) des activités (à différents niveaux) ont été menées pour les Etats membres suivants: Israël, Bélarus, Ukraine, Russie, Estonie, Turkménistan, Yougoslavie (Serbie et Monténégro), Yougoslavie (Province du Kosovo), Slovénie, Italie, Roumanie, Bulgarie, Hongrie, L'ex-République yougoslave de Macédoine, Albanie, Croatie, Bosnie-Herzégovine, Lettonie et Lituanie, Turquie.