

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



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

## Point 3 de l'ordre du jour

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

#### COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'EUROPE

Vingt-sixième session  
Varsovie (Pologne) 7-10 octobre 2008

### RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

(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 vingt-cinquième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe et qui complètent les travaux de la Commission du Codex Alimentarius. La FAO et l'OMS mènent actuellement un programme d'activités et de projets d'assistance technique qui portent notamment sur 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), la mise en œuvre du système HACCP, le renforcement de la surveillance des maladies d'origine alimentaire et de la contamination dans la filière alimentaire, le renforcement des capacités de contrôle et d'analyse de la composition des aliments en laboratoire, la formation du personnel chargé de l'analyse de la composition des aliments et de l'établissement des bases de données, l'application de l'analyse des risques, l'évaluation des dangers microbiologiques présents dans les aliments, la formation relative aux études du régime alimentaire et à leur mise en application, l'aide à la création de comités nationaux du Codex, les avis en matière de politiques et la mise en place de cadres réglementaires.

2. Au titre d'introduction à la question du renforcement des capacités, une brève analyse des problèmes qui se posent dans ce domaine en matière de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition dans la région est présentée pour faciliter les débats et l'échange d'informations. Le document comprend ensuite une vue d'ensemble sur les activités de la FAO et de l'OMS au niveau mondial, tandis que les informations sur les activités réalisées dans la région Europe et les républiques d'Asie centrale figurent à l'Appendice I<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Sites web utiles: Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO [www.fao.org/ag/agn/index\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/index_en.stm); Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale <http://www.fao.org/world/regional/REU>; Bureau régional de l'OMS pour l'Europe <http://www.euro.who.int/>.

3. Le Comité est invité à examiner l'analyse présentée dans la première partie du document et à formuler ses observations afin d'aider la FAO et l'OMS à mieux adapter leurs activités d'assistance technique et de renforcement des capacités aux besoins des pays de la région.

### **QUESTIONS RÉGIONALES LIÉES AU RENFORCEMENT DES CAPACITÉS (SUR LA BASE DES ACTIVITÉS FAO/OMS DANS LA RÉGION)**

#### *Sécurité sanitaire et qualité des aliments*

4. La région du CCEURO comprend 46 États membres et une organisation membre, la Communauté européenne. Les gouvernements ont mis en place des politiques qui garantissent la qualité et la sécurité sanitaire des aliments afin de protéger la santé des consommateurs et de faciliter le développement économique. Les pays renforcent en permanence les cadres institutionnels et les structures de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments pour atteindre ces objectifs. La collaboration effective avec les principales parties prenantes du secteur alimentaire, des milieux universitaires et de la communauté scientifique, des organisations de consommateurs fait partie intégrante de ces politiques et structures. On observe que dans la région, certains pays se sont dotés d'infrastructures de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments très élaborées, alors que nombre de pays se trouvent actuellement dans une économie de transition, abandonnant l'ancien système d'économie planifiée pour se tourner vers une économie de marché. Les différences observées entre les pays peuvent avoir des origines diverses, notamment des facteurs historiques et économiques et, ce qui est important pour la région Europe, le niveau d'intégration dans l'Union européenne

5. Quelle que soit l'infrastructure de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et les politiques mises en place par les gouvernements, la plupart des pays seront d'accord pour reconnaître que des améliorations seront nécessaires et que la situation est appelée à évoluer. De plus, des flambées de maladies d'origine alimentaire et des crises alimentaires se produisent périodiquement dans la région, ce qui nécessite des systèmes efficaces de détection et d'intervention. Les améliorations à apporter aux systèmes de sécurité sanitaire des aliments peuvent varier en fonction de facteurs différents, notamment la modification des pratiques de production alimentaire, les nouvelles préoccupations en matière de santé publique, les nouvelles connaissances des questions de sécurité sanitaire ainsi que l'évolution du contexte politique et économique dans les pays, et les changements de l'environnement, y compris le changement climatique.

6. Cependant, indépendamment de la structure de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments en place dans les pays, les activités de renforcement des capacités de la FAO et de l'OMS mettent l'accent sur un certain nombre de principes de base:

- **La gestion efficace des dangers présents dans les aliments requiert l'utilisation des principes de l'analyse des risques** dans les cadres nationaux de sécurité sanitaire. Les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments doivent reposer sur le risque. L'analyse des risques permettra d'évaluer les risques pour la santé et la sécurité sanitaire et servira de base pour identifier et appliquer les mesures nécessaires pour maîtriser les risques et assurer la communication avec les parties prenantes sur les risques et les mesures prises. Le paradigme de l'analyse des risques souligne le rôle important de la science sur laquelle doivent reposer toutes les mesures de contrôle des aliments. Les pays devraient prendre en compte les principes de l'analyse des risques lorsqu'ils actualisent les structures institutionnelles, par exemple la séparation entre les fonctions d'évaluation des risques et de gestion des risques.

- **La réorganisation et la consolidation des ministères et des organismes chargés du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments** sont essentielles pour rationaliser le système en place et garantir une répartition claire des attributions entre les services, assurer une coordination efficace, exploiter les mécanismes de synergie, éviter les chevauchements et assurer une communication claire avec les parties prenantes, y compris les consommateurs et le secteur alimentaire. L'engagement et le soutien politiques sont des composantes fondamentales de la réforme de la sécurité sanitaire des aliments.
- **L'élaboration de stratégies de sécurité sanitaire des aliments** est encouragée car elle permet de définir les activités prioritaires à réaliser progressivement pour améliorer les aspects pertinents du système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments. Elle facilitera les améliorations à apporter aux composantes clés du système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, notamment la législation et les normes alimentaires, l'inspection des aliments, la surveillance des maladies d'origine alimentaire et le suivi de la contamination des aliments, le soutien des laboratoires d'analyse des aliments, la communication sur les risques ainsi que la gestion du système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments. Une stratégie de sécurité sanitaire des aliments, assortie d'un plan d'action avec des délais à respecter, permettra aussi aux autorités nationales de coordonner toutes les contributions des donateurs pour réaliser les priorités fixées au préalable.
- **La participation des parties prenantes est nécessaire pour appuyer les changements proposés au système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments** tout comme est nécessaire le renforcement des partenariats entre le secteur public et le secteur privé, notamment entre le gouvernement et l'industrie alimentaire et entre les organismes publics et les milieux universitaires et scientifiques ainsi qu'avec les organisations de consommateurs. Dans la ligne de l'approche de « la ferme à la table », la participation active de tous ceux qui interviennent dans la filière alimentaire est essentielle. La réalisation de la sécurité sanitaire des aliments est une responsabilité commune.
- **Le soutien efficace au secteur alimentaire et les partenariats sont encouragés.** Concrètement, cela signifie la mise en application réaliste des normes alimentaires, en insistant sur les bases saines que constituent les bonnes pratiques, et les approches fondées sur le système HACCP. Une compréhension claire du rôle du secteur alimentaire qui est responsable en premier lieu d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et du rôle de soutien des services publics d'inspection renforcera les partenariats.
- **La réponse efficace aux flambées de maladies d'origine alimentaire et aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments** fait partie intégrante d'un système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, y compris la capacité de rappeler avec efficacité les produits en cas d'un incident de contamination alimentaire et d'empêcher que des incidents analogues se reproduisent.
- Enfin, le renforcement du travail en réseau et du partage des informations entre les pays dans le cadre de voyages d'étude et l'encadrement des experts devraient être facilités. Grâce à ces processus, les pays ayant apporté récemment des modifications importantes à leurs systèmes de contrôle des aliments et modernisé leurs approches peuvent venir en aide aux pays en transition.

### ***Problèmes de nutrition***

7. Bien qu'un tiers des États membres se soient dotés de politiques alimentaires et nutritionnelles, et qu'ils aient presque tous élaborés des documents approuvés par le gouvernement concernant la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments (voir le Deuxième Plan d'action européen pour une politique alimentaire et nutritionnelle, 2007-2012), les maladies liées à la nutrition représentent encore un lourd fardeau pour la santé publique dans la majorité des pays de la région. La sous-nutrition aiguë est encore rapportée dans les régions où règnent l'insécurité alimentaire et la sous-nutrition chronique, et les carences en micronutriments affectent particulièrement les populations vulnérables. L'obésité connaît un essor fulgurant et a atteint des proportions épidémiques dans certains pays.

8. Dans les pays à faible revenu de la région, la pauvreté concerne plus de la moitié de la population, ce qui est à l'origine de l'insécurité alimentaire et de la consommation d'aliments dangereux et de faible qualité nutritionnelle. L'insécurité alimentaire est un problème qui touche aussi les groupes de populations vulnérables dans les pays à revenu plus élevé. La réalisation de l'Objectif du Millénaire pour le développement (OMD) n°1, Réduire l'extrême pauvreté et la faim, est donc un défi que la région Europe doit elle aussi relever.

9. Garantir à tous la sécurité alimentaire et une nutrition de qualité nécessite toute une gamme de politiques et de stratégies qui visent en même temps à accroître et à diversifier les aliments accessibles aux ménages et aux groupes de population à faible revenu tout en créant un environnement propice assurant que des aliments sains sont disponibles dans les milieux institutionnels (maternelles, écoles, lieux de travail, hôpitaux, etc.), et en informant les personnes et en les incitant à suivre des régimes et des modes de vie sains.

10. Le Groupe de sensibilisation des consommateurs et d'éducation nutritionnelle de la FAO coopère avec les organismes publics, les universités, les instituts de formation et les organisations non gouvernementales pour identifier, encourager, élaborer et renforcer les capacités nationales qui sont appelées à dispenser une éducation nutritionnelle au grand public, aux enfants des écoles et aux groupes particulièrement vulnérables. Les activités visent à mettre en place les capacités nécessaires pour l'évaluation des facteurs qui déterminent les modes d'alimentation et les choix alimentaires; l'élaboration d'orientations alimentaires adaptées au niveau local pour les différents groupes d'âge et de population; la définition de stratégies mettant l'accent sur le changement des comportements alimentaires; et la promotion des environnements et politiques alimentaires qui appuient l'accès aux aliments sains et donnent les moyens aux particuliers d'adopter des habitudes alimentaires saines. L'appui spécifique aux États membres porte sur les points suivants:

- **Promotion des écoles favorisant la nutrition.** La FAO prévoit de créer des écoles « amies de la nutrition » qui fourniront un environnement sain pour vivre, apprendre et travailler, y compris l'intégration de l'éducation nutritionnelle dans les programmes scolaires afin de donner aux enfants des connaissances de base sur l'alimentation et la nutrition; la fourniture d'une formation pratique au niveau scolaire ou communautaire visant à créer des attitudes, des compétences et des comportements positifs en matière d'alimentation et de nutrition; et l'établissement de normes pour les repas scolaires, les services de cafétéria et les distributeurs automatiques afin de garantir que des aliments et des boissons sains sont proposés dans l'environnement scolaire.
- **Élaboration et mise en œuvre de directives alimentaires fondées sur les produits.** La FAO aide les États membres à élaborer et à mettre en œuvre des directives alimentaires fondées sur les produits destinées au grand public et à des groupes de population spécifiques. Les directives alimentaires sont un outil fondamental pour l'éducation nutritionnelle du grand public. Elles peuvent aussi orienter les politiques en matière de sécurité alimentaire et de nutrition. Elles servent de base aux campagnes d'éducation nutritionnelle destinées à informer les consommateurs sur les aliments et modes alimentaires sains.
- **Promotion d'un étiquetage alimentaire approprié.** La FAO aide les gouvernements à définir des politiques d'étiquetage approprié des produits alimentaires et à les mettre en œuvre pour aider les consommateurs à mieux comprendre les informations données sur les étiquettes et à réaliser des choix sains, grâce à l'élaboration de réglementations et de directives qui sont le reflet des bonnes pratiques, fondées sur les normes du Codex Alimentarius ou la législation de l'UE en matière d'étiquetage et d'allégations relatives à la santé.

#### POUR INFORMATION

11. Bien qu'elles soient présentées à titre d'information, toutes les observations formulées sur le bien-fondé et le contenu des activités exposées ci-après seront utiles à la FAO et à l'OMS pour leur poursuite et leur révision.

## Matériels à l'appui du renforcement des capacités

12. La FAO et l'OMS élaborent divers manuels, directives et matériels didactiques susceptibles d'apporter une contribution utile au renforcement des capacités. Ces documents présentent un intérêt particulier pour les décideurs chargés de renforcer les programmes de contrôle des aliments, d'améliorer le niveau de santé publique et d'assurer la protection des consommateurs. Il s'agit notamment des matériels suivants:

### *Orientations des décideurs intervenant dans le domaine de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments:*

- « Analyse des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments: guide à l'usage des responsables de la sécurité sanitaire des aliments » est disponible en anglais, espagnol et français. Un CD-ROM accompagnant ce manuel comprenant des diaporamas pour la formation, connexe au matériel didactique de la FAO et des études de cas sur l'analyse des risques, est au stade de finalisation.
- L'outil de la FAO « Le renforcement des capacités des systèmes nationaux de contrôle des aliments: Directives pour l'évaluation des besoins en matière de renforcement des capacités » est disponible en anglais, en espagnol et en français.
- La FAO a publié le document intitulé 'Risk-Based Food Inspection Manual' qui présente une approche et des procédures fondées sur le risque pour les opérations de production et les établissements de transformation alimentaire. La publication est actuellement disponible en anglais, les versions espagnole et française seront disponibles au cours de l'été 2008.
- L'OMS a publié des directives pour les études et la maîtrise des flambées de maladies d'origine alimentaires. Ces directives servent d'introduction générale pour l'identification, ainsi que d'aide pratique pour les études et la maîtrise des flambées de maladies d'origine alimentaire dans différents contextes. Les directives contiennent des informations générales et des outils pratiques, comme des questionnaires et des formulaires pour les rapports de recherche.
- La FAO, avec l'OMS et le CID, a mis un point un cours de formation de base sur l'évaluation des risques microbiologiques. Ce cours a pour principale finalité de familiariser les gouvernements avec le concept général de l'analyse des risques et de montrer quelle est la place de cette dernière dans la gestion des risques microbiologiques
- La FAO a mis au point un module type de formation pour aider les pays à mettre en œuvre les textes applicables du Codex en matière d'évaluation de la sécurité sanitaire des produits alimentaires issus de plantes à ADN recombiné. Ce module de formation, intitulé « GM food safety assessment: tools for trainers », 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. Sa publication est prévue pour le début de l'été 2008.
- La FAO a publié une vidéo de formation sur les procédures d'échantillonnage pour déterminer la présence de mycotoxines dans les produits d'alimentation humaine et animale, en anglais et en espagnol.
- La Boîte à outils de la biosécurité mise au point par la FAO est disponible en anglais, en espagnol et en français. Les États membres peuvent l'utiliser pour l'analyse et la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, de vie et de santé animales et végétales et d'environnement. Elle présente les principes et les composantes de la biosécurité, fournit un guide pour évaluer la capacité en matière de biosécurité et appliquer les principes de l'analyse des risques dans le domaine de la biosécurité.
- Le Deuxième Plan d'action européen de l'OMS pour une politique alimentaire et nutritionnelle 2007-2012 (<http://www.euro.who.int/Document/E91153.pdf>), adopté lors de la réunion du

comité régional qui s'est tenu à Belgrade en septembre 2007, souligne que les pays doivent se doter d'une approche fondée sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et établir des systèmes appropriés pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire et le suivi des dangers présents dans les aliments tout au long de la filière alimentaire. Par ailleurs, l'importance d'une communication sur les risques en matière de sécurité sanitaire adaptée au grand public et à des groupes de populations spécifiques est soulignée. Des approches analogues ont été adoptées dans d'autres régions.

- Le cours d'apprentissage en ligne de la FAO/OMS intitulé « Pour une meilleure participation aux activités du Codex » est disponible sur CD-ROM. Le cours de formation sera accessible par les sites web de la FAO et de l'OMS.

### ***Bonnes pratiques (approches BPA, BPH et HACCP)***

- Le manuel « Production et santé animales: Bonnes pratiques pour l'industrie de la viande » est maintenant disponible en anglais, arabe, espagnol et français, ainsi qu'en ligne. Le manuel est un outil qui permet de se mettre en conformité avec le Code d'usages du Codex en matière d'hygiène de la viande (CAC/RCP 58-2005).
- La FAO, en collaboration avec l'Association internationale d'alimentation, a élaboré un manuel de bonnes pratiques à l'usage du secteur de l'alimentation animale, afin d'aider les membres à mettre en pratique le Code d'usages du Codex pour une bonne alimentation animale (CAC/RCP 54-2004).
- La FAO a collaboré avec l'OIE à la production d'un « Guide de bonnes pratiques d'élevage pour la sécurité sanitaire des produits d'origine animale ». Le guide est conçu pour aider les autorités compétentes, y compris les agriculteurs, à faire pleinement face à leurs responsabilités au premier stade de la filière alimentaire afin de produire des aliments d'origine animale sans danger.
- La FAO a commencé à travailler sur un module de ressources techniques sur CD-ROM en matière d'hygiène et d'assurance de la qualité des aliments. Il est destiné notamment aux organisations gouvernementales et non gouvernementales qui fournissent des prestations de formation et d'autres appuis techniques aux petites et moyennes entreprises sur les programmes d'hygiène et d'assurance de la qualité des aliments.
- La rédaction du document d'orientation FAO/OMS à l'usage des gouvernements sur l'application des systèmes HACCP dans les entreprises de petite taille et/ou moins développées est maintenant terminée. Le document peut être consulté aux adresses: [http://www.fao.org/ag/agn/food/quality\\_haccp\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm) et: [www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/haccp\\_sidbs/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sidbs/en/index.html); il existe aussi sur support papier en anglais, espagnol et français. Les directives sont traduites également en chinois.
- Les Directives OMS/FAO relatives à la préparation, à l'entreposage et à la manipulation en toute sécurité des préparations en poudre pour nourrissons sont disponibles en arabe, en anglais, en chinois, en espagnol, en français et en russe, et ont été traduites récemment en japonais.
- La FAO a publié des Études de cas sur la « Mise en œuvre des programmes pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des chaînes d'approvisionnement en fruits et légumes: avantages et inconvénients » en anglais et en espagnol.
- Le document de l'OMS, intitulé « Les cinq clefs pour des aliments plus sûrs » a été traduit en polonais, lituanien, roumain, macédonien, norvégien, croate, tadjik et ouzbek.
- L'OPS et l'OMS ont publié: The Five Keys to Safer Food Manual (manuel théorique); Activity Book for Teachers: Five Keys to Safer Food; un guide pour l'association parents-enseignants: *How to make a water and food safety plan for my school?* On trouvera des informations supplémentaires à l'adresse: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/Guatemala.pdf>.

- La FAO a aussi publié les manuels de formation suivants: Lutte à la ferme contre la présence de mycotoxines dans les céréales vivrières et fourragères; et Maintien de la qualité des céréales vivrières et fourragères pendant le échanges commerciaux et la transformation (tous deux disponibles également en ligne).

### *Composition des aliments*

- La FAO a produit le manuel intitulé « Données sur la composition des aliments: Production, gestion et utilisation » qui est maintenant disponible en anglais, espagnol et français, ainsi qu'en ligne, à l'appui de l'analyse des nutriments dans les aliments, et de la compilation et diffusion de ces données qui peuvent être utilisées dans l'étiquetage des denrées alimentaires, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et dans diverses activités apparentées à la nutrition et aux aliments diététiques ou de régime.
- La FAO, en collaboration avec l'Université des Nations Unies et Elsevier, a publié un numéro spécial de la revue périodique Journal of Food Composition and Analysis, « The essential balance: Risks and benefits in food safety and quality », volume 20, Numéros 3-4, mai 2007, disponible sur support papier, sur le site web de la FAO et par le biais de bases de données internationales, notamment Science Direct, Scopus et CABI.
- La FAO a commencé à travailler sur un programme de formation technique en ligne, « Guide pour l'étude de la composition des aliments: questions et exercices » pour aider les programmes nationaux et régionaux de composition des aliments à créer et à compiler des données de haute qualité relatives à la composition des aliments; les modules sont disponibles sur le site web de la FAO.

### *Nouveaux outils en cours d'élaboration*

- La FAO et l'OMS sont en train de mettre au point des lignes directrices pour les interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments afin d'aider les États membres à se préparer pour ce type de situations d'urgence et à les gérer. En outre, une série de directives spécifiques sur les rappels d'aliments, les systèmes de réclamation concernant les aliments, la communication sur les risques, l'évaluation et la gestion des risques sont élaborées afin de fournir des orientations détaillées sur ces aspects importants de la planification préalable, de l'alerte et de l'intervention en cas de situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments.
- Des directives actualisées sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage en cas de contamination nucléaire des aliments sont en cours d'élaboration.
- La FAO prépare un Manuel sur l'inspection du poisson
- Matériel de formation pour bien faire comprendre les approches fondées sur le système HACCP pour la sécurité sanitaire des aliments, en tant que partie intégrante des systèmes de contrôle des aliments afin de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments dans les entreprises de petite taille et peu développées.

## **MÉCANISMES D'ÉCHANGE D'INFORMATIONS**

13. **Le Portail international de sécurité sanitaire des aliments, et de la santé animale et végétale ([www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org))**, une initiative associant la CIPV, l'OIE, le Codex et l'OMC – a continué de s'étoffer. Le Portail offre un point d'accès unique aux informations officielles (internationales et nationales) sur la sécurité sanitaire des aliments et la santé animale et végétale, en rapport avec l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC. En avril 2008, le portail contenait plus de plus de 34 000 fichiers (soit une augmentation de 38 pour cent par rapport à l'année précédente) établis à partir de 50 sources de données officielles différentes et il continue de croître. Le nombre de visites quotidiennes s'établit en moyenne à 9 000, avec plus de 40 000 visiteurs par mois. Un certain nombre d'ensembles de données ont été ajoutés récemment, à savoir:

- Base de données de l'AIEA sur les autorisations d'irradiation des denrées alimentaires utilisant un centre de services web automatisé;
- Toutes les spécifications du JECFA applicables aux additifs alimentaires, aux agents aromatisants et aux résidus de certains médicaments vétérinaires dans les animaux et les denrées alimentaires, et le portail est désormais relié automatiquement aux bases de données mises à jour et révisées du JECFA;
- Une liaison automatique avec le nouveau système de gestion de l'information sur les mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC garantit que les ensembles de données indispensables sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, notamment les notifications, les préoccupations commerciales spécifiques et les détails concernant les points d'information sur l'Accord SPS sont automatiquement mis à jour dans le cadre du portail;

14. De plus, un ensemble de données pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments issus de plantes à ADN recombiné autorisés conformément aux directives du Codex régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné a été créé<sup>2</sup>. En coopération avec la base de données BioTrack de l'OCDE, une base de données centrale interexploitable, librement accessible à l'adresse [www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org), contenant des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné a été créée et chargée. L'ensemble de données regroupe les enregistrements d'évaluation des risques concernant la sécurité sanitaire des aliments pour les cas de transformation approuvés provenant de diverses sources officielles en ligne, notamment la base de données BioTrack de l'OCDE, le Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques et le Registre de la CE des produits génétiquement modifiés destinés à l'alimentation humaine et animale.

15. **Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)**, 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 et par l'Assemblée mondiale de la santé, il regroupe maintenant 167 États Membres (au 11 août 2008). Depuis sa création, il a répondu aux demandes d'information des États Membres sur le développement et la maintenance des systèmes de contrôle des aliments par des notes d'information INFOSAN sur des questions d'actualité liées à la sécurité sanitaire des aliments. INFOSAN EMERGENCY, la branche du réseau réservée aux urgences, qui opère dans le cadre 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. Entre dix à vingt notes en moyenne nécessitent des activités de suivi de la part d'INFOSAN. Un ou deux bulletins d'alerte en moyenne sont envoyés chaque mois aux pays recevant des aliments contaminés. L'année passée, tous les pays membres ont reçu les bulletins d'alerte INFOSAN sur la distribution mondiale d'aliments contaminés.

16. La FAO a aussi lancé une nouvelle page web sur la **Santé publique vétérinaire, sécurité sanitaire des produits destinés à l'alimentation humaine et animale** [www.fao.org/ag/AGInfo/programmes/en/A6.html](http://www.fao.org/ag/AGInfo/programmes/en/A6.html) ainsi qu'un réseau mondial et quatre réseaux régionaux sur le même thème.

17. Afin d'assurer une liaison efficace entre l'alerte rapide, les mesures préventives et les interventions en cas de menaces pour la filière alimentaire, la FAO procède à la rationalisation de son cadre de prévention et de gestion des situations d'urgence pour les crises survenant dans la filière alimentaire. Ce processus inclut notamment l'élargissement du programme EMPRES (Système de prévention et de réponse rapide contre les ravageurs et les maladies transfrontières des animaux et des plantes) afin d'englober aussi la sécurité sanitaire des aliments. Le principal objectif de **EMPRES-Food Safety** est la prévention et l'alerte rapide des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments et il est créé en tenant compte des réseaux existants et des activités réalisées dans le domaine de la prévention et de l'alerte rapide dans le monde. Dans cet objectif, EMPRES-Food Safety

---

<sup>2</sup> À la demande du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, à sa septième session qui s'est tenue à Chiba (Japon), du 24 au 28 septembre 2007.



contribuera à renforcer l'appui de la FAO à INFOSAN, en particulier pour ce qui concerne l'accès aux informations pertinentes provenant du secteur de l'agriculture, l'analyse des tendances, les prévisions et la fourniture d'assistance technique pour prévenir les situations d'urgence.

#### MANIFESTATIONS INTERNATIONALES

18. 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 aliments 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](http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_events_2007_en.asp).

19. À la fin novembre 2007, un Forum international de haut niveau sur la sécurité sanitaire des aliments coparrainé par l'OMS et le Ministre chinois de la santé et l'Administration d'État 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 les éléments liés aux interventions en cas de situation d'urgence.

20. La FAO/AIEA a organisé un atelier de formation à son laboratoire de Siebersdorf (Autriche), du 12 au 30 novembre 2007. Les objectifs du stage étaient de renforcer la sensibilisation des scientifiques et des responsables de la gestion des laboratoires de moyenne importance aux directives et réglementations pertinentes et aux aspects théoriques et techniques des méthodes de détection et de confirmation des résidus de médicaments vétérinaires; de présenter les principes de l'assurance de qualité et du contrôle de qualité conformément à la norme ISO 17025 qui sont utiles pour l'analyse des résidus de médicaments vétérinaires; et d'examiner les différents rôles que les laboratoires d'assurance de qualité peuvent jouer pour surveiller l'efficacité des bonnes pratiques agricoles. On pourra obtenir de plus amples informations auprès de: [Official.Mail@iaea.org](mailto:Official.Mail@iaea.org).

21. En collaboration avec la FAO, l'OMS a lancé une initiative visant à estimer la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire de toutes les causes majeures. Ce travail est entrepris par le *Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG)*, un 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.

22. La FAO, en collaboration avec l'OMS-EURO apportera un soutien technique à l'Académie internationale de l'industrie de la Fédération de Russie, pour l'organisation d'une conférence internationale sur la sécurité sanitaire des aliments, la sécurité alimentaire et la nutrition. Elle pourrait avoir lieu fin octobre 2008. On y traitera les questions de gestion et de mise en place de systèmes de contrôle des aliments pour une alimentation saine et la protection des consommateurs, les politiques de sécurité alimentaire et les orientations pour la promotion d'aliments sains et la santé des consommateurs. Des questions spécifiques pourront concerner l'harmonisation des normes alimentaires, les principes et l'application pratique en matière d'analyse des risques, et les systèmes de gestion de sécurité sanitaire dans le secteur agro-industriel, les directives alimentaires sur la base des produits, la nutrition scolaire, l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations relatives à la santé.

23. L'OMS a organisé 12 cours de formation internationaux sur la surveillance et la détection des maladies d'origine alimentaire et d'autres maladies entériques infectieuses dans le cadre de son programme intitulé Global Salm-Surv. Des ateliers se sont déroulés notamment en Russie (Saint-Petersbourg et Moscou) et en Pologne. La surveillance intégrée fondée sur les laboratoires est encouragée ainsi que la collaboration intersectorielle entre la santé humaine, la médecine vétérinaire et autres disciplines liées à l'alimentation dans le monde. L'OMS a demandé la collaboration active de la FAO pour les futures activités de formation.

24. FAO/INFOODS/Bioversity International, en collaboration avec l'Université de Sao Paulo et le Gouvernement brésilien, a convoqué une consultation d'experts sur la composition des aliments et la biodiversité, en octobre 2007, qui encourage l'acquisition de données sur les nutriments pour les espèces sauvages et sous-utilisées, à l'appui des problèmes commerciaux comme l'étiquetage des denrées alimentaires (déclaration des nutriments) et des allégations relatives à la nutrition.

25. FAO/INFOODS/IUNS et l'Université de Sao Paulo ont organisé la septième Conférence internationale sur les données relatives aux produits alimentaires en octobre 2007; les données sur la composition des aliments en tant que problème commercial est l'un des thèmes qui a été traité.

26. La FAO et l'OMS organisent une Consultation d'experts sur les graisses et les acides gras dans l'alimentation humaine qui doit se tenir du 10 au 14 novembre 2008, afin de mettre à jour les connaissances, portant sur les problèmes importants en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, y compris les exigences essentielles, les limites maximales sans danger, les valeurs alimentaires de référence, les méthodes d'analyse, la prévention et les risques en cas de maladies chroniques, les biotechnologies et les effets de la transformation.

## PROJETS MONDIAUX

27. Le Project GCP/INT/022/FRA, financé par la France (2007-2008) et la Suisse (2008) et mis en œuvre avec le soutien de la FAO, a pour objectif d'aider les États membres à élaborer des programmes de qualité spécifique, adaptés à la situation économique, sociale et culturelle, et contribuant au développement rural grâce à la valorisation et à la préservation des produits de qualité et des ressources locales qui y sont associées. Certains produits alimentaires se différencient d'autres appartenant à la même catégorie, par des caractéristiques, une qualité ou une réputation essentiellement dues à leur origine géographique. Cette différenciation peut être attribuée au caractère typique, à l'histoire du produit, à un caractère distinctif lié à des facteurs naturels ou humains comme le sol et le climat, le savoir-faire local, les traditions. L'objectif pratique est de capitaliser les informations et les connaissances sur les expériences des États membres, afin d'appuyer les politiques et stratégies de la FAO dans ce domaine et de recommander des mécanismes qui répondent aux besoins des États membres. À cette fin, différentes activités ont été réalisées dans le domaine de la qualité spécifique liée à l'origine géographique: séminaires régionaux, réunions d'experts, création de réseaux, études de cas avec des exemples concrets sur les avantages et les inconvénients, les facteurs de réussite ou d'échec, les outils de routine.

28. En juin 2008, FAO/AGNS a lancé le nouveau site web sur la « Qualité spécifique » [www.foodquality-origin.org](http://www.foodquality-origin.org) dans le cadre du projet GCP/INT/022/FRA financé par la France. L'objectif du site web est de fournir des informations sur ce type de qualité et les activités réalisées dans ce domaine: études de cas, séminaires régionaux, réunions d'experts et projets de coopération technique. Plusieurs activités intéressant la région Europe ont été effectuées dans le cadre de ce projet.

29. La FAO a préparé un document intitulé « *Promotion des produits agricoles et alimentaires traditionnels de la région; une nouvelle étape vers le développement rural durable* » (ERC/08/6) pour la vingt-sixième session de la Conférence régionale de la FAO pour l'Europe, qui s'est tenue les 26 et 27 juin 2008, à Innsbruck (Autriche). Le document a été présenté durant la session de la Table ronde ministérielle de la Conférence le jeudi 26 juin. La Conférence a recommandé que la FAO intègre les questions des produits alimentaires traditionnels dans tous les domaines d'activité et reconnu

l'importance de l'appui fourni par la FAO et ses partenaires dans l'initiative transversale sur la biodiversité en faveur de l'alimentation et de la nutrition et la qualité spécifique liée à l'origine géographique, et a recommandé de renforcer ces deux aspects. Plusieurs délégations ont indiqué qu'elles étaient prêtes à fournir des financements pour organiser des séminaires et des ateliers sur le thème des produits alimentaires traditionnels.

## Annexe 1

## ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LA RÉGION EUROPE

Manifestations régionales/nationales

Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	
Séminaire préalable à une réunion du Codex sur le thème « Renforcer la connaissance des procédures du Codex et l'analyse des risques » destinée à diffuser des informations sur les procédures du Codex – auquel ont participé des délégués du Bélarus, de la Bosnie-Herzégovine, de la Croatie, de la Pologne, de la Lituanie, de la Serbie et de l'Ouzbékistan.	FAO et OMS	15 janvier 2007	Vilnius (Lituanie)
Cours de formation pour les pays de l'Europe du Sud-Est sur la présentation de la sécurité sanitaire des aliments et du système HACCP	OMS/EURO avec le Programme de contrôle des zoonoses pour la région méditerranéenne de l'OMS	5-9 mars 2007	Athènes (Grèce)
Cours de formation en laboratoire sur les aspects chimiques de la sécurité sanitaire des aliments destiné aux spécialistes dans ce domaine bulgares	OMS/EURO, en collaboration avec le Ministère de la santé et l'Institut national de l'alimentation au Danemark	16-19 avril 2007	Sofia (Bulgarie)
Cours de formation sur le Codex pour les pays de la région	FAO/OMS, en collaboration avec les Gouvernements polonais et suisse	1 <sup>er</sup> -3 octobre 2007	Varsovie (Pologne)
Troisième atelier du Réseau de l'Europe du Sud-Est sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition portant sur les enjeux de la mise en œuvre des politiques en matière d'alimentation et de nutrition en Europe du Sud-Est	OMS, en collaboration avec le Ministère de la santé de la République de la Moldova	17 et 18 mai 2007	Chisanau (Moldova)

Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	
Cours de formation sur le Réseau OMS de surveillance des salmonelloses pour les pays de langue russe	OMS/EURO	24-29 septembre 2007	Saint-Pétersbourg (Russie)
Séminaire FAO/OMS sur le thème « Renforcer la participation au Codex » – auquel ont participé 42 délégués venant de l'Albanie, l'Arménie, l'Azerbaïdjan, le Bélarus, la Bosnie-Herzégovine, la Bulgarie, la Croatie, la Macédoine, la Fédération de Russie, la Hongrie, le Kosovo (MINUK), la Lettonie, l'Ouzbékistan, la Pologne, la République tchèque, la Roumanie, la Serbie, la Slovaquie, la Slovénie, la Turquie et l'Ukraine. Le rapport du séminaire est disponible en anglais et en russe à l'adresse <a href="http://www.codexeurope.ch">www.codexeurope.ch</a> .	FAO/OMS, en collaboration avec les Gouvernements suisse et polonais	1 <sup>er</sup> –3 octobre 2007	Varsovie (Pologne)
Septième cours international d'enseignement supérieur sur la production et l'utilisation de données relatives à la composition des aliments dans le domaine de la nutrition	Institut de hautes études VLAG (Études supérieures de nutrition, technologies de l'alimentation, agrobiotechnologies et sciences de la santé), Division de la nutrition humaines, Université de Wageningen en coopération avec la FAO, l'Université des Nations Unies et EuroFir	1 <sup>er</sup> –13 octobre 2007	Wageningen (Pays-Bas)
Cours de formation sur le système HACCP pour les pays de l'Europe du Sud-Est	OMS, en collaboration avec le Programme de contrôle des zoonoses pour la région méditerranéenne de l'OMS	6-12 octobre 2007	Nicosie (Chypre)

<b>Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)</b>	<b>Organisateurs</b>	<b>Dates</b>	
Présentation des travaux de la FAO sur les Directives alimentaires sur la base des produits lors de la réunion de l'EURRECA (EUROpean micronutrient Recommendations Aligned) à Rome. Il s'agit d'un réseau hautement spécialisé qui s'occupe de l'harmonisation des recommandations en matière de nutriments dans l'ensemble de l'Europe, et porte une attention particulière aux groupes vulnérables et à la compréhension des consommateurs. Le projet comprend 34 organisations dans 17 pays européens.	Le projet a été lancé au début 2007 par la Commission européenne au titre du Programme-cadre de recherche-développement	octobre 2007	Rome (Italie)
Cours d'introduction sur les études du régime alimentaire total, portant sur les problèmes de sécurité sanitaire liés à la présence de résidus chimiques dans les aliments	OMS EMRO et EURO	28-31 Octobre 2007	Le Caire (Égypte)
Séminaire régional sur les « Produits de qualité liée à l'origine géographique et aux traditions en Méditerranée » – plus de 100 participants venant de l'Algérie, de Chypre, de l'Égypte, de France, d'Italie, de la Jordanie, du Liban, du Maroc, de la Suisse, de la Syrie, de la Tunisie et de la Turquie	FAO	Rome, 8-9 novembre 2007	Casablanca (Maroc)
Cours de formation sur le système HACCP destiné à des spécialistes venant de la Fédération de Russie et de l'Ouzbékistan	OMS, en collaboration avec le Programme de contrôle des zoonoses pour la région méditerranéenne de l'OMS	19-23 novembre 2007	Tashkent (Ouzbékistan)
Préparation à l'atelier sur la mise au point d'un cours de courte durée sur la gestion de la qualité et la transformation du poisson destiné aux inspecteurs du poisson au Kenya	Financé par l'Islande et réalisé par la FAO, en étroite collaboration avec (UNU/FTP)	26-30 novembre 2007	Reykjavik (Islande)
Renforcement de la sécurité sanitaire et de l'assurance de qualité des produits	FAO-PCT	4-7 décembre 2007	Bosnie-Herzégovine

<b>Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)</b>	<b>Organisateurs</b>	<b>Dates</b>	
Réunion d'experts techniques pour échanger des informations sur les approches liées à la mise au point de produits de qualité liée à l'origine géographique aux niveaux local et institutionnel afin d'analyser dans quelles conditions ils peuvent contribuer au développement rural. Le rapport est disponible à l'adresse: <a href="http://www.foodquality-origin.org/documents/FAO/SIN_meeting_proceedingsfinal.pdf">http://www.foodquality-origin.org/documents/FAO/SIN_meeting_proceedingsfinal.pdf</a>	FAO, en collaboration avec SinerGI	30 janvier – 1 <sup>er</sup> février 2008	Rome (Italie)
Cours de formation du Réseau OMS de surveillance des salmonelloses pour les pays de l'Europe de l'Est et du Sud-Est	OMS/EURO, OMS/HQ, Med-Vet-Net, Institut polonais de la santé publique	25-29 février 2008	Varsovie (Pologne)
Atelier sur le système HACCP, la traçabilité et la gestion de la sécurité sanitaire du poisson	Eurofish-FAO-SIPPO	31 mars – 4 avril 2008	Tirana (Albanie)
Cours de formation sur le système HACCP pour les spécialistes roumains	OMS, en collaboration avec le Programme de contrôle des zoonoses pour la région méditerranéenne de l'OMS	29 mars – 5 avril 2008	Valchea (Roumanie)
Cours de formation du Réseau OMS de surveillance des salmonelloses pour la Russie, le Tadjikistan et le Kazakhstan	OMS/EURO, Institut central de recherche d'épidémiologie à Moscou (CRIE).	31 mars – 4 avril 2008	Moscou (Russie)
Cours de formation sur le système HACCP pour les spécialistes venant d'Ouzbékistan, du Tadjikistan et de l'Ouzbékistan	OMS, en collaboration avec le Programme de contrôle des zoonoses pour la région méditerranéenne de l'OMS	13-20 septembre 2008	Tashkent (Ouzbékistan)
Réunion des contreparties dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition	OMS/EURO	22-24 septembre 2008	Bruxelles (Belgique)

<b>Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)</b>	<b>Organisateurs</b>	<b>Dates</b>	
Cours de formation sur la communication sur les risques de sécurité sanitaire des aliments en cas de flambées et de crises	OMS/EURO	25-26 septembre 2008	Lovran Croatie)
Conférence sur la sécurité alimentaire, la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition	FAO, Académie internationale de l'industrie (IIA) à Moscou, OMS/EURO	28-30 octobre 2008	Moscou (Russie)
Atelier de formation sur l'introduction aux mesures d'assurance et de contrôle de la qualité dans les laboratoires d'analyse des résidus de pesticides	FAO	6-31 octobre 2008	Seibersdorf (Autriche)
Atelier régional sur la qualité liée à l'origine géographique et aux traditions dans les pays d'Europe de l'Est	FAO, en collaboration avec le Ministère de l'agriculture, des forêts et de la gestion de l'eau	3-4 décembre 2008	Serbie

#### Projets/Assistance directe aux pays

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État</b>
Projet EU CARDS pour renforcer les Services albanais d'inspection phytosanitaire et vétérinaire aux frontières	OMS Albanie, EURO	Albanie	Projet de suivi
Le projet régional de la FAO « Renforcement de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en transition de l'Europe du Sud-Est - une approche régionale de la législation et du contrôle des aliments » a pris fin en 2007. Les principaux résultats du projet sont notamment des rapports de pays sur la situation du contrôle et de la sécurité sanitaire des aliments, la préparation d'un projet de stratégies et plans d'action en matière de sécurité sanitaire des aliments et une évaluation du statut juridique et des recommandations dans chacun des pays (TCP/RER/3002).	FAO	Albanie, Bulgarie, Bosnie-Herzégovine, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Kosovo (MINUK), Moldova, Roumanie	Activité achevée. Analyse finale et rapports en préparation.



Titre	FAO/OMS	Pays	État
Un Projet est en cours de réalisation et comprend l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments grâce au renforcement des composantes prioritaires du système concernant la planification stratégique et la coordination des activités de contrôle des aliments, l'harmonisation des normes alimentaires, les programmes d'inspection et les réseaux de laboratoires, et les programmes d'assurance qualité dans le secteur de l'agroalimentaire.	Projet FAO/PCT	Arménie et Géorgie	En cours
Projet FAO/CE sur le renforcement des capacités dans le domaine de la composition des aliments	FAO/EC	Arménie et Géorgie	En cours
Renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments – renforcer les capacités nationales de planification stratégique et de coordination des activités de contrôle des aliments, garantir l'adéquation de la législation concernant les aliments et l'harmonisation des normes alimentaires et en assurer la bonne application au moyen de programmes d'inspection efficaces, d'un réseau de laboratoires et de programmes d'assurance qualité dans le secteur de l'agroalimentaire (TCP/AZE/3101)	Projet FAO/PCT	Azerbaïdjan	En cours
L'assistance technique de la FAO a été demandée par le Gouvernement pour renforcer les activités nationales de contrôle des aliments et l'évaluation des aliments dérivés des biotechnologies. Une mission de formulation sur le terrain a été effectuée en 2007, et un projet est en cours d'élaboration.	FAO	Biélarus	Projet formulé
Renforcement des capacités des organismes de surveillance concernant la manipulation et le contrôle des cultures, produits et aliments transformés génétiquement modifiés (TCP/CRO/3102)	FAO	Croatie	En cours
Mise en œuvre des activités sur les stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments	OMS/EURO	Kazakhstan Ouzbékistan Arménie et pays de l'Europe du Sud-Est Tadjikistan	En cours

Titre	FAO/OMS	Pays	État
Avec le soutien d'un don pour la préparation de projet du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC), une mission de formulation de projet s'est rendue en Moldova et une ébauche de projet est en cours d'examen « Renforcer le système de contrôle des aliments à l'appui du secteur agroalimentaire émergent »	FAO	Moldova	Projet en cours de formulation
Soutien technique au projet OSRO/USR/701/EC « Assistance d'urgence pour le relèvement des moyens d'existence reposant sur l'agriculture des ménages démunis touchés par le conflit grâce à l'appui des petites unités d'élevage familial » (Région du Nord du Caucase, Russie), juin 2007 – juin 2008: <ul style="list-style-type: none"> <li>• organisation de deux cours de formation sur la nutrition saine destinés au personnel du projet (moniteurs du projet) et aux ménages bénéficiaires (300 participants);</li> <li>• production et diffusion de 1 000 copies d'un pamphlet porteur de messages fondamentaux sur la nutrition;</li> <li>• production d'un guide d'éducation nutritionnelle de base (en russe) à l'usage des agents de santé et de nutrition et des personnes intéressées au niveau communautaire dans la région du Nord du Caucase</li> <li>• adaptation du Guide de la nutrition familiale à l'usage de la région du Nord du Caucase, publié en russe en août 2007.</li> </ul>	FAO	Région du Nord du Caucase	Activité achevée
L'assistance technique de la FAO a été demandée pour renforcer les capacités nationales en matière de contrôle des aliments par des activités de formation et des avis direct au Tadjikistan. La formulation du projet est achevée	FAO	Tadjikistan	En cours
Élaboration du deuxième Plan d'action européen pour une politique alimentaire et nutritionnelle, 2007-2012	OMS		Approuvé en septembre 2007.
Renforcer les services relatifs à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments en Europe du Sud-Est dans le contexte du réseau sanitaire de l'Europe du Sud-Est – deuxième élément – « Établir un modèle intégré et harmonisé des systèmes de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition »	Bureau régional de l'OMS pour l'Europe/Conseil de l'Europe	Europe du Sud-Est	En cours

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État</b>
Élaboration des politiques et création des capacités pour les laboratoires s'occupant de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé animale et végétale	FAO-PCT	Turquie	En cours
Renforcement du Laboratoire pour la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et des produits agricoles (TCP/UKR/3003)	FAO	Ukraine	Activité achevée