



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

### Vingt-deuxième session

*Nairobi, Kenya, 16-20 janvier 2017*

### SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION

(Document établi par la FAO et l'OMS)

#### Introduction et généralités

1. Les États Membres doivent s'attaquer rapidement et efficacement aux questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Ces questions peuvent être connues, persistantes et critiques, mais aussi inattendues et nouvelles. À sa soixante-dixième session, le Comité exécutif a noté combien il était important de cerner les questions nouvelles et de définir des priorités parmi celles-ci (REP 15/EXEC). Les comités régionaux de coordination peuvent jouer un rôle de catalyseur dans ce processus.
2. Le Comité exécutif et la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-huitième session, ont demandé à la FAO et à l'OMS, en collaboration avec le secrétariat du Codex et les coordonnateurs régionaux, d'élaborer un ensemble de questions portant sur les besoins et les priorités de la région, et de préparer une analyse des informations rassemblées pour présentation lors du prochain cycle de réunions des comités régionaux de coordination.
3. On trouvera dans le présent document une analyse des réponses au questionnaire sur les questions critiques et les questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.
4. L'objectif est d'aider les pays et les régions à établir une liste des éventuelles questions qui pourraient être importantes et conduire à des mesures concrètes si nécessaire.

#### Questionnaire sur les questions critiques et les questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments

5. Un questionnaire identique, élaboré par la FAO et l'OMS, a été envoyé aux points de contact du Codex de tous les États Membres de la région, leur demandant d'indiquer les questions qu'ils considéraient comme les plus critiques et/ou comme émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.
6. Il a été demandé aux États Membres d'indiquer trois à cinq questions les plus critiques ou émergentes liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments, en donnant une explication (pourquoi cette question a été sélectionnée et quels sont les effets escomptés et/ou réels de cette question).
7. Les termes clés utilisés dans le questionnaire, tels que «questions», «questions critiques», «questions émergentes» et «facteurs de changement» ont été définis (voir tableau 1).

**Tableau 1: Termes clés utilisés dans le questionnaire sur les questions critiques et les questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments**

Terme clé	Définition
Questions	Le terme «questions» désigne aussi bien des dangers ou des difficultés que des avantages ou possibilités, voire des tendances, qui pourraient avoir une incidence sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.
Questions critiques	Les questions critiques sont les plus urgentes; elles doivent être considérées et traitées de façon prioritaire. Il peut s'agir de situations connues, déjà présentes, voire récurrentes, ou qui sont en train de se dessiner. Il peut s'agir aussi de questions complètement nouvelles.

Terme clé	Définition
Questions émergentes	Il s'agit de questions nouvelles ou imprévues. Bien que leur effet ne se fasse pas nécessairement sentir pour l'heure, ces questions peuvent modifier une situation antérieure. En les identifiant, on contribuera à fournir des orientations et un appui aux pays qui font face à d'éventuelles questions qui pourraient avoir une incidence sur le plan de la réglementation.
Facteurs de changement	Un facteur de changement est la cause sous-jacente de changement qui pourrait conduire à la présence ou à l'apparition éventuelle d'une question liée à la sécurité sanitaire d'un aliment. Il peut entraîner aussi bien des dangers que des opportunités en ce qui concerne la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.

## Analyse des résultats

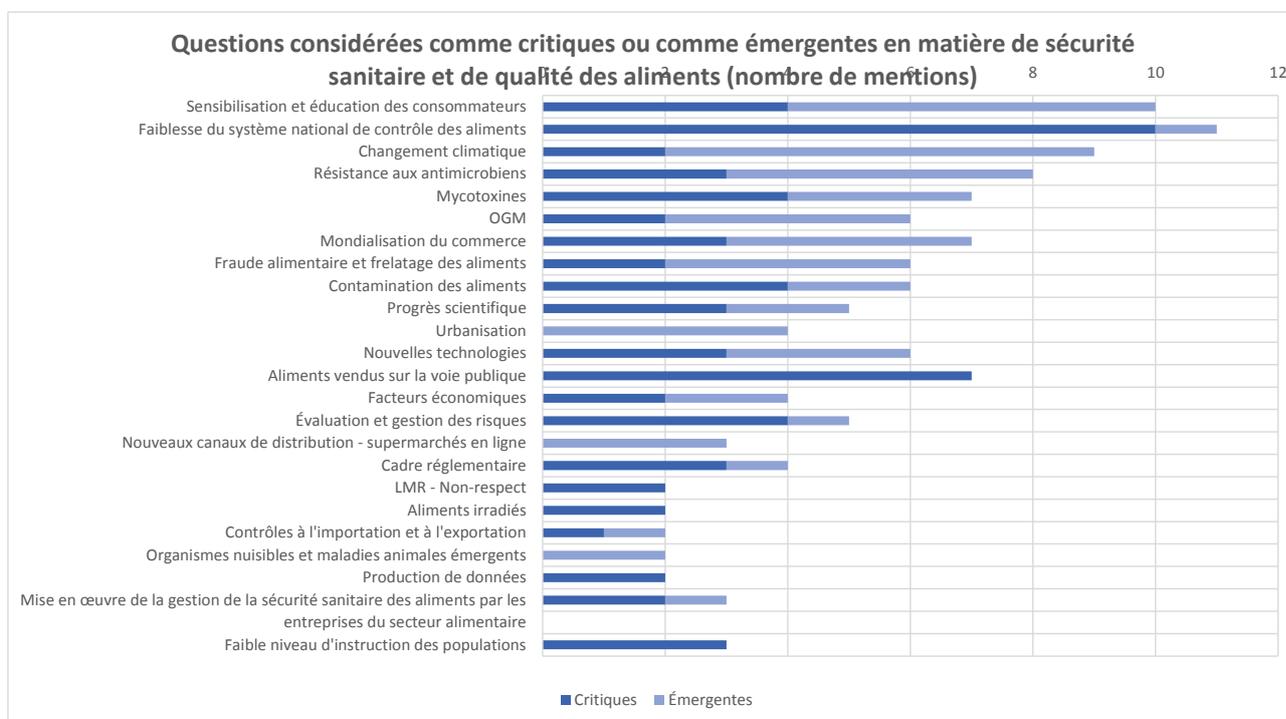
8. Sur les 49 États Membres, 17 ont répondu au questionnaire: l'Afrique du Sud, le Bénin, le Burkina Faso, le Burundi, le Cameroun, l'Éthiopie, la Gambie, le Ghana, le Kenya, la Mauritanie, Maurice, le Niger, l'Ouganda, la République centrafricaine, le Sénégal, la Somalie et le Togo.

9. On notera que l'enquête présente certaines faiblesses, telles que le taux de réponse relativement faible (34 pour cent), l'absence fréquente de justification du choix de telle ou telle question, et l'absence apparente de distinction claire entre les questions «critiques» et les questions «émergentes».

10. Les questions ont été groupées en 24 grandes catégories, présentées dans la figure 1 ci-dessous, dans laquelle on voit combien de fois les différentes questions ont été citées et combien de fois elles ont été considérées comme critiques ou comme émergentes.

11. On trouvera en annexe un résumé des informations données par les pays, pour les différentes catégories de questions, différenciées selon que la question est considérée comme critique ou comme émergente.

**Figure 1: Questions considérées comme critiques ou comme émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments (nombre de mentions)**



12. D'autres catégories de questions n'ont été mentionnées qu'une seule fois dans le questionnaire et n'apparaissent donc pas dans la figure 1:

- les accords de partenariat économique (APE) avec l'Union européenne;
- l'intensification du secteur de l'aquaculture;

- les questions relatives à l'eau;
- le bioterrorisme dans les aliments;
- les allergènes alimentaires;
- la qualité et la sécurité sanitaire des plantes médicinales;
- l'enrichissement des aliments en vue de réduire ou de prévenir la malnutrition;
- l'explosion démographique;
- le déplacement des personnes, l'explosion de la population de réfugiés.

13. La majorité des questions ont été considérées à la fois comme critiques et comme émergentes. Toutefois, il convient de noter que:

- o les LMR, les aliments irradiés, les aliments vendus sur la voie publique, la production de données et le faible niveau d'instruction des populations ont été considérés uniquement comme des questions critiques;
- o l'urbanisation, les nouveaux canaux de distribution et les organismes nuisibles et maladies animales émergents ont été considérés uniquement comme des questions émergentes.

#### Questions critiques

14. En plus des questions visées au paragraphe 13 (mentionnées une seule fois et entrant seulement dans cette catégorie), les **questions critiques** mentionnées le plus souvent étaient les suivantes:

- a) la faiblesse du système national de contrôle des aliments (n=10);
- b) les aliments vendus sur la voie publique (n=7);
- c) la sensibilisation et l'éducation des consommateurs (n=4);
- d) les mycotoxines (n=4); et
- e) l'évaluation et la gestion des risques (n=4).

On trouvera en annexe 1 davantage d'informations sur chacune des questions critiques mentionnées par les pays.

15. Dans les autres régions du Codex, les questions citées le plus souvent étaient les suivantes:

- a) les questions relatives au renforcement des capacités (en première place dans la région Asie, où elles ont été citées par 45 pour cent des pays, en deuxième place dans la région Amérique latine et Caraïbes, où elles ont été citées par 15 pour cent des pays, et aussi en deuxième place dans la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest, où elles ont été citées par cinq pays);
- b) la résistance aux antimicrobiens (citée par 13 pour cent des pays dans la région Amérique latine et Caraïbes et par 36 pour cent des pays dans la région Europe et dans la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest); et
- c) la mondialisation du commerce des denrées alimentaires (citée par 36 pour cent des pays dans la région Europe, par plus de 15 pour cent des pays dans la région Asie et par trois pays dans la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest).

#### Questions émergentes

16. En plus des questions visées au paragraphe 13 (mentionnées une seule fois et entrant seulement dans cette catégorie), les **questions émergentes** mentionnées le plus souvent étaient les suivantes:

- a) le changement climatique (n=7);
- b) la sensibilisation et l'éducation des consommateurs (n=6); et
- c) la résistance aux antimicrobiens (n=5).

On trouvera en annexe 1 davantage d'informations sur chacune des questions émergentes mentionnées par les pays.

17. S'agissant des questions émergentes, les tendances étaient similaires aux réponses données dans les autres régions du Codex, en particulier pour les questions concernant le changement climatique.

**Conclusion**

18. La faiblesse des systèmes nationaux de contrôle des aliments, la sensibilisation et l'éducation des consommateurs, le changement climatique et la résistance aux antimicrobiens sont les quatre questions (critiques et émergentes) citées le plus souvent.

19. Le résumé et l'analyse du questionnaire faciliteront le débat au sein du Comité, sous le point 3b de l'ordre du jour, et permettront de définir les mesures de suivi et les stratégies pertinentes pour les différentes questions recensées, au niveau régional ou au niveau national, y compris, le cas échéant, au sein du système du Codex.

20. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est invité à présenter ses contributions sur les questions suivantes, qui pourraient orienter l'action future de la FAO et de l'OMS:

- L'approche de ce questionnaire est-elle utile?
- Quelles sont vos suggestions pour améliorer le recueil d'idées pertinentes concernant la sécurité sanitaire des aliments?

**Annexe: Résumé des raisons invoquées par les pays pour justifier qu'ils considèrent telle ou telle question comme critique ou comme émergente**

<b>Catégorie</b> (nombre de mentions)	<b>Explication du caractère critique de la question</b>	<b>Explication du caractère émergent de la question</b>
Résistance aux antimicrobiens (8)	<p>Si la question mondiale de la résistance aux antimicrobiens est bien connue, les pays ont toutefois dit avoir besoin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'un système de surveillance solide pour détecter la résistance aux antimicrobiens et surveiller sa dissémination dans l'environnement; et</li> <li>- de données plus nombreuses pour mieux comprendre les incidences que les mauvaises pratiques s'agissant de l'utilisation d'agents antimicrobiens dans l'agriculture ont sur le problème global de la résistance aux antimicrobiens.</li> </ul>	<p>Les pays ont conscience de la menace que cette question fait peser sur les vies humaines et sur la production alimentaire durable, et ils mentionnent plus spécialement des bactéries (pathogènes multirésistantes) qui ont été détectées à la fois dans la viande et dans les produits frais. Les salmonelles ont été souvent mentionnées.</p> <p>Les pays ont indiqué qu'il fallait travailler sur l'utilisation des antibiotiques dans l'élevage des bovins (et l'enrichissement des aliments pour volaille).</p>
Changement climatique (9)	<p>Le changement climatique peut avoir des incidences sur des aspects socioéconomiques liés aux systèmes alimentaires, concernant par exemple l'agriculture et la production animale, le commerce mondial, la démographie et le comportement humain, qui ont tous des effets sur la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Le partage des informations permettrait de mieux comprendre l'ampleur de la question.</p>	<p>Le changement climatique peut altérer les conditions de production alimentaire, ce qui peut faire apparaître des agents pathogènes, modifier l'utilisation des pesticides et des médicaments vétérinaires et avoir des effets sur les principaux mécanismes de transfert par lesquels les contaminants passent de l'environnement aux aliments. Tous ces éléments ont des implications pour la sécurité sanitaire et la composition nutritionnelle des aliments (par exemple, la sécheresse due au changement climatique pourrait aggraver le problème de la présence de mycotoxines dans les aliments).</p> <p>Le changement climatique a par ailleurs une influence directe sur la configuration de la production alimentaire mondiale. Il peut désorganiser le système d'approvisionnement en denrées alimentaires et ainsi exposer l'ensemble de la chaîne alimentaire à un risque élevé de contamination, par exemple par des maladies transmises par l'eau et des maladies d'origine alimentaire en raison de la modification de la distribution des maladies du fait des changements saisonniers et des changements de température.</p> <p>La volonté de la communauté internationale de protéger l'environnement et de lutter contre le changement climatique entraîne la fragmentation des terres agricoles, ce qui constitue un facteur de risque pour la sécurité alimentaire en Occident et en Afrique.</p> <p>Il est important que l'on accorde une attention particulière à cette question émergente afin d'établir des corrélations entre les effets du changement climatique et la promotion de la sécurité alimentaire.</p>

Sensibilisation et éducation des consommateurs (10)	<p>Le fait que les consommateurs ne soient pas sensibilisés aux questions de sécurité sanitaire des aliments et ne connaissent pas suffisamment ces questions a un effet négatif sur le commerce, dans la mesure où les produits sûrs subissent une distorsion de concurrence.</p> <p>Certains pays affirment que les consommateurs sont néanmoins de plus en plus sensibilisés à ces questions, mais ils n'ont peut-être pas beaucoup de choix lorsqu'ils sélectionnent leurs produits, ou peut-être n'ont-ils pas confiance dans les systèmes de contrôle officiels ou dans les programmes de certification.</p>	<p>Les incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments qui se sont produits par le passé ont contribué à sensibiliser les consommateurs à ces questions. Il faut mettre en place des programmes d'éducation à la sécurité sanitaire des aliments, y compris à l'école. En éduquant en permanence le consommateur à ces questions, on contribuera à ce qu'il ait un comportement rationnel, en vue de protéger la santé humaine et de prévenir tout dommage inutile au secteur alimentaire.</p> <p>Un nombre croissant d'affirmations trompeuses ont ébranlé la confiance des consommateurs. La fourniture d'informations clés provenant de sources fiables, au moyen d'approches pertinentes, concernant les ingrédients présents dans les produits et les sources de production, améliorerait la confiance des consommateurs.</p> <p>Des associations de consommateurs plus fortes pourraient, d'une part, renforcer la sensibilisation et, d'autre part, exprimer les plaintes des consommateurs. Ces associations sont souvent mal organisées et il persiste une certaine méprise quant à leur rôle (d'aucuns pensent ainsi, par exemple, qu'elles sont une autorité de contrôle redondante). Il faut renforcer l'appui fourni par les consommateurs.</p>
Production de données (2)	<p>On a besoin de données solides, notamment sur la consommation alimentaire, pour appuyer les interventions concernant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.</p> <p>Cet aspect reste l'un des principaux goulets d'étranglement, en raison du nombre limité de recherches et d'enquêtes ciblées qui sont entreprises, du fait de l'insuffisance des ressources.</p>	
Facteurs économiques (4)	<p>La faiblesse du système de contrôle des aliments a des conséquences économiques et sociales, notamment une productivité insuffisante et des exportations limitées, qui nuisent à l'économie rurale.</p>	<p>L'instabilité des prix des denrées alimentaires et la fraude alimentaire sont des phénomènes récurrents et courants, qui nuisent à la sécurité sanitaire des aliments.</p>
Organismes nuisibles et maladies animales émergents (2)		<p>Il faut élaborer des programmes de préparation aux maladies, incluant des volets surveillance et suivi, afin de faire un point réaliste sur les maladies d'origine alimentaire et les maladies animales et d'assurer une réaction rapide, efficace et coordonnée face à toute flambée épidémique.</p> <p>Il faut renforcer la coordination et l'interaction entre les autorités chargées du contrôle de la santé animale et celles chargées du contrôle de la santé publique afin 1) d'établir le lien entre maladie animale et santé humaine, et 2) de mener efficacement une évaluation valable du risque pesant sur la sécurité sanitaire des</p>

		<p>aliments pour donner une base scientifique à une gestion du risque et à une communication rapides.</p> <p>Il faut s'attaquer aux obstacles qui entravent la communication entre toutes les parties afin de faciliter des interventions efficaces et rapides.</p>
Contamination des aliments (6)	<p>Les pays ont cité différents types de contamination des aliments (médicaments vétérinaires, résidus de pesticides, bactéries), contamination qui est liée à de mauvaises pratiques de production (primaire ou secondaire) ou aux conditions environnementales et climatiques, avec en toile de fond des systèmes nationaux de contrôle des aliments qui sont faibles. Il est reconnu que le manque de données concernant les incidences sur la santé publique ainsi que l'éducation limitée des producteurs s'agissant de la sécurité sanitaire des aliments nuisent à l'efficacité de l'action publique.</p>	<p>La contamination par l'eau et par les déchets a été mise en évidence comme un facteur émergent pour la contamination des aliments. La contamination par des métaux lourds des cours d'eau servant à l'agriculture irriguée, qui contaminent ensuite les cultures, ou les déchets industriels, médicaux et cosmétiques qui arrivent dans les eaux usées, et ensuite dans les cours d'eau s'ils ne font pas l'objet de contrôles et d'une gestion correcte, sont deux exemples de cette forme de contamination.</p> <p>L'évolution des techniques pose aussi de nouvelles questions, telles que les changements dans les méthodes de production agricole. Par exemple, la production alimentaire biologique gagne en popularité et on utilise de plus en plus les effluents d'élevage pour fertiliser les cultures. Une mauvaise utilisation des effluents peut conduire à la production d'aliments insalubres en raison de la contamination de l'eau et du sol. On a besoin de renforcer les capacités des services de vulgarisation sur les bonnes pratiques agricoles destinés à la communauté agricole, et aussi de programmes de suivi et d'instruments de réglementation adéquats pour gérer les questions émergentes.</p> <p>Le développement des produits prêts à manger, en réponse aux besoins des consommateurs, est un autre exemple. Cette évolution doit s'accompagner de programmes solides de gestion de la sécurité sanitaire dans la chaîne de production de ces produits, par exemple les salades.</p>
Fraude alimentaire et frelatage des aliments (6)	<p>La hausse des prix alimentaires et la longueur et la complexité des chaînes d'approvisionnement contribuent à la fraude, en la facilitant et en la rendant plus rentable. Les pays ont signalé différents cas de fraude, tels que l'utilisation de bromate de potassium dans le pain pour faire gonfler la pâte, ou d'acide éthyl-phosphorique et de formaldéhyde pour accélérer le mûrissement de la banane plantain.</p> <p>La mise en place de systèmes solides pour identifier / enregistrer les opérateurs du secteur agroalimentaire, ou leur délivrer une autorisation, en particulier ceux qui travaillent avec des produits à haut risque, a été considérée comme un point essentiel pour permettre de meilleurs contrôles.</p>	<p>Une base de données contenant des informations complètes sur la fraude et le frelatage, et sur les produits concernés, serait une référence utile qui permettrait aux pays d'intégrer progressivement cet aspect dans leurs approches de l'inspection. Cette base de données devrait être complétée par une formation et par la mise au point des techniques adéquates pour l'évaluation de l'authenticité des aliments, avec le matériel requis.</p> <p>Le sentiment est que l'urbanisation rapide, la complexité des chaînes d'approvisionnement alimentaire et la hausse des prix incitent à l'intensification de la fraude. Les exemples de l'huile de palme et du miel ont été cités.</p>

	<p>Il faut renforcer les systèmes de traçabilité tout au long de la chaîne alimentaire et la vérification de l'authenticité des aliments (par exemple l'identification de l'espèce de viande).</p> <p>La question des médicaments vétérinaires de contrefaçon est une autre source de préoccupation, malgré les progrès importants réalisés dans l'harmonisation des réglementations en la matière dans les différentes sous-régions de l'Afrique. Ce problème aura des conséquences néfastes à la fois pour le bétail (résistance aux médicaments vétérinaires, inefficacité des médicaments) et pour la santé publique (problèmes de résidus).</p>	
<p>Mise en œuvre de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments par les entreprises du secteur alimentaire (3)</p>	<p>Les pays soulignent qu'il est nécessaire de permettre aux acteurs du secteur agroalimentaire de mieux comprendre les systèmes modernes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et de les sensibiliser à ces systèmes. Il faut soutenir les programmes de sensibilisation et de formation avec des instruments de réglementation incitant au respect des règles. La législation doit être mise en œuvre par le secteur alimentaire et par les petites et moyennes entreprises de ce secteur.</p>	<p>De nombreuses petites et moyennes entreprises du secteur alimentaire n'appliquent pas le système HACCP, malgré l'importance que revêt celui-ci. La mise en œuvre très limitée de ce système dans la plupart des pays en développement s'explique peut-être, entre autres choses, par le manque de ressources ou l'inadéquation de celles-ci ou par le manque de connaissances sur l'application et/ou la mise en œuvre du système. Il faut procéder à une évaluation complète des besoins des petites et moyennes entreprises du secteur alimentaire s'agissant de la mise en œuvre du système HACCP et tenir pleinement compte de ces besoins, d'autant plus si la mise en œuvre de ce système devient obligatoire. Il faut aider le secteur avec des programmes adaptés pour lui permettre de mettre en œuvre le système efficacement.</p>
<p>Mondialisation du commerce (7)</p>	<p>Plusieurs pays sont tributaires des importations alimentaires pour satisfaire les besoins de leur population, en termes de variété et de quantité des denrées alimentaires. Toutefois, il est également admis que la mondialisation des chaînes alimentaires est l'un des facteurs qui contribuent à la diffusion des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, ce qui est vu comme une menace surtout en cas de faiblesse du système de contrôle à l'importation. À cet égard, il convient notamment de renforcer les systèmes d'alerte rapide et les systèmes de traçabilité pour la sécurité sanitaire des aliments.</p>	<p>Les pays ont l'impression que l'intégration plus forte des marchés et l'adoption rapide des nouvelles technologies peuvent contribuer au renforcement des menaces pesant sur la sécurité sanitaire des aliments, étant donné que les systèmes de contrôle des aliments importés ne permettent pas de faire face à la complexité accrue engendrée par ces tendances. Les préoccupations concernant l'origine des produits, la fraude et la qualité viennent s'ajouter aux questions de sécurité sanitaire. Il est également admis que l'harmonisation des normes sera un atout dans le renforcement des contrôles à l'importation.</p>
<p>OGM (6)</p>	<p>Plusieurs pays s'inquiètent encore des OGM, s'agissant de leurs capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à mieux comprendre cette question et à obtenir un avis scientifique fiable pour orienter l'élaboration des politiques;</li> <li>- à évaluer la sécurité sanitaire des aliments issus d'organismes génétiquement modifiés;</li> </ul>	<p>Les pays reconnaissent les avantages que peuvent apporter les OGM, notamment l'accroissement de la productivité agricole, du fait de leur résistance aux maladies des plantes, et l'amélioration de la valeur nutritionnelle.</p> <p>Les pays ont besoin d'outils techniques pour s'assurer que les nouveaux produits à base d'OGM peuvent être consommés sans danger, et que l'aliment ne contient aucun allergène nouveau, pas plus de substances toxiques naturelles et pas moins de</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- à mettre en place des politiques et des procédures pour définir l'approche à adopter dans certains cas, notamment les mouvements transfrontières involontaires d'OGM;</li> <li>- à se fier aux résultats des tests: harmonisation des méthodes, des procédures et de l'approche globale.</li> </ul>	<p>nutriments importants, et qu'il n'est pas plus dangereux pour l'environnement. Des préoccupations ont été exprimées à propos du contrôle des produits importés à base d'OGM lorsque les capacités d'analyse des pays de la région sont limitées.</p> <p>Il y a une demande d'étiquetage des OGM; on indiquerait sur l'étiquette quel aliment ou ingrédient alimentaire est un produit issu du génie biologique, ou toute(s) modification(s) apportée(s) en vue de modifier la teneur en substance d'origine, ou toute différence importante par rapport au produit conventionnel.</p>
Faible niveau d'instruction des populations (3)	Le faible niveau d'instruction des populations est un réel obstacle à la mise en œuvre de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de bonnes pratiques agricoles par les petits producteurs.	
Contrôles à l'importation et à l'exportation (2)	Il faut évoluer vers des contrôles à l'importation fondés sur les principes de l'analyse des risques, qui tiendraient compte de facteurs tels que la nature de l'aliment, les contrôles effectués dans le pays d'origine, les contrôles effectués par l'importateur, etc.	
Aliments irradiés (2)	Présence sur les marchés d'aliments importés qui ont été irradiés et incapacité à vérifier la sécurité sanitaire de ces produits.	
LMR – Non-respect (2)	Utilisation non contrôlée, par les agriculteurs, de pesticides interdits en raison de la diminution des pluies, de la prolifération des organismes nuisibles et de la production intensive.	
Mycotoxines (7)	<p>Malgré les nombreuses interventions menées en vue de prévenir ou d'atténuer les effets qu'ont sur la santé publique les aliments contaminés par des mycotoxines, ce problème persiste. En Afrique subsaharienne, la contamination des aliments par des aflatoxines est associée à une incidence accrue du carcinome hépatocellulaire en présence d'une infection par le virus de l'hépatite B et du cancer de l'œsophage. Les aflatoxines B1 (AFB1), les plus puissantes, sont produites sur différentes cultures vivrières, notamment le maïs et les arachides en coques. Les fumonisines sont une source de préoccupations sur les céréales, tout comme d'autres aflatoxines dans les produits laitiers.</p> <p>La contamination des céréales et des produits céréaliers par les aflatoxines subit partiellement l'effet du changement climatique; elle a un effet sur l'économie et sur le prix global des produits sûrs qui sont commercialisés. Les produits rejetés arrivent chez les producteurs d'aliments pour animaux, ce qui accroît la contamination. Il faut une approche multipartite durable pour faire face à cette menace importante qui pèse sur la sécurité sanitaire des aliments.</p>	Il faut sensibiliser les acteurs à ces questions, surtout dans les pays en développement.

Nouveaux canaux de distribution - supermarchés en ligne (3)		Les consommateurs consacrent moins de temps et d'énergie aux achats de denrées alimentaires et ils se tournent vers de nouveaux canaux de distribution. Cette évolution va probablement entraîner des difficultés s'agissant de la sécurité sanitaire des aliments, étant donné que la régulation des commerçants sur l'internet va mettre à rude épreuve le système de contrôle des aliments, déjà faible à l'origine.
Nouvelles technologies (6)	<p>Les pays ont besoin d'un système national d'information sur la sécurité sanitaire des aliments, offrant la base nécessaire pour garantir que les vérifications et les contrôles corrects sont effectués au bon moment, et pour permettre l'enregistrement des résultats par les utilisateurs. Ce système doit aussi garantir que les autorités de contrôle prennent les mesures de suivi voulues en cas de non-respect des règles.</p> <p>Les pays aux capacités technologiques limitées doivent faire face à des tendances à la progression rapide s'agissant du développement scientifique en matière de testage et de sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Les aliments nouveaux peuvent perturber le commerce étant donné que plusieurs pays exigent que ces aliments soient évalués avant de pouvoir accéder au marché. Le Codex devrait proposer un outil réglementaire à ce sujet.</p>	La nouvelle technologie de transformation d'après-récolte visant à allonger la durée de conservation et à améliorer la présentation des aliments peut être un facteur de risque pour la sécurité sanitaire des aliments. Avec la mondialisation et l'ouverture des marchés, des aliments qui ont subi des traitements avancés envahissent nos marchés sans avoir fait l'objet d'aucun contrôle ou inspection rigoureux concernant la sécurité sanitaire et la qualité.
Cadre réglementaire (4)	Les réglementations nationales sont obsolètes.	Les préoccupations concernant la sécurité sanitaire et la contrefaçon des aliments ont entraîné l'adoption de réglementations censées apporter une réponse à ces problèmes. Étant donné que la science évolue et que toutes les mesures de contrôle doivent s'appuyer sur des données scientifiques, ces réglementations doivent être dynamiques et faire l'objet d'examen et de modifications.
Évaluation et gestion des risques (5)	On manque de structures et de données adéquates pour mettre en œuvre de façon judicieuse les différents volets du paradigme de l'analyse des risques. Le cadre de gestion des risques ne soutient pas encore la pratique quotidienne des autorités compétentes.	<p>En raison du manque de données et de la mauvaise synthèse des modèles de projection statistiques et des modèles de projection mathématiques, il est difficile de fonder les décisions sur des données factuelles.</p> <p>Les pays ont noté une incapacité à produire des données, à recueillir les données existantes et à les centraliser (puisqu'elles sont souvent éparpillées et inaccessibles) dans des bases de données.</p>

<p>Progrès scientifique (5)</p>	<p>Il faut renforcer les capacités des laboratoires (et éventuellement les accréditer) en vue de détecter les nouveaux contaminants alimentaires et les éléments qui altèrent les aliments, et aussi d'utiliser des nouvelles technologies telles que le séquençage complet du génome.</p> <p>La nouvelle technologie liée au séquençage complet du génome doit encore être mise en œuvre dans les pays.</p>	<p>Le séquençage complet du génome est un outil prometteur pour s'attaquer aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments, qui offrira des avantages lors des épidémies. Il faut encore renforcer les capacités techniques en vue d'améliorer les compétences, pour l'instant limitées, s'agissant de l'utilisation du séquençage complet du génome dans la plupart des pays en développement.</p>
<p>Aliments vendus sur la voie publique (7)</p>	<p>Les aliments vendus sur la voie publique permettent souvent aux pauvres des zones urbaines de se nourrir et de se créer un revenu. Plusieurs pays observent une dégradation des conditions sanitaires dans lesquelles ces aliments sont vendus en raison de mauvaises manipulations, du non-respect des règles d'hygiène et de l'absence d'eau courante, d'installations de nettoyage et de moyens de réfrigération et de désinfection. Ce constat vaut aussi pour les conditions globales qui prévalent généralement sur les marchés, et pour tous les aliments vendus sur les marchés locaux ouverts.</p> <p>Dans ce contexte de pauvreté, il est difficile de mettre en place une approche spécifique et efficace pour les contrôles.</p> <p>Étant donné que ces marchands servent des populations importantes, on a besoin de mesures plus proactives qui soient bien intégrées dans le système national de contrôle des aliments afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique. Il faut trouver des stratégies spécifiques pour accompagner les opérateurs économiques de ce type dans la gestion des problèmes de sécurité sanitaire des aliments, en tenant compte de la faiblesse des revenus de ces personnes.</p>	
<p>Urbanisation (4)</p>		<p>La croissance de la production alimentaire dans les villes et les banlieues est également liée à l'évolution des habitudes alimentaires en ce qu'elle change la façon dont les personnes gèrent traditionnellement leur alimentation: de plus en plus d'individus dépendent des marchés et bon nombre d'entre eux consomment au moins de temps en temps des aliments préparés en dehors du domicile. Les aliments populaires sont riches en graisse, en sucre et en sel, et il est donc nécessaire d'éduquer le consommateur afin de l'aider à faire des choix alimentaires sains. Le gaspillage de nourriture devient également un problème et l'on a besoin d'orientations pour veiller à ce que la réutilisation des aliments gaspillés se fasse en toute sécurité. Les autorités, les opérateurs du secteur alimentaire et les consommateurs doivent agir afin de réduire la quantité d'aliments gaspillés, de renforcer la sécurité alimentaire et de protéger l'environnement.</p>

<p>Faiblesse du système de contrôle des aliments (11)</p>	<p>Le manque d'efficacité des systèmes de contrôle des aliments est toujours un problème dans la région. La fragmentation des systèmes, les doubles emplois, le manque de coordination et la faiblesse des modalités organisationnelles sont des points faibles courants. Dès lors, le contrôle de la mise en œuvre des réglementations et l'application de ces réglementations sont des tâches difficiles qui ne sont pas menées de façon cohérente. Les capacités de contrôle étant limitées, un volume croissant d'échanges commerciaux ne peut faire l'objet du suivi voulu. Les laboratoires n'offrent pas un appui fiable aux activités de suivi, et très peu d'entre eux sont accrédités. Par ailleurs, il est parfois difficile pour les autorités, dotées de faibles capacités de contrôle, de s'adapter aux nouvelles technologies de production mises en œuvre par les entreprises du secteur alimentaire.</p> <p>Les systèmes fonctionnent bien lorsque les différentes parties prenantes prennent leurs responsabilités au sérieux, et il faut donc tirer parti de la sensibilisation croissante des consommateurs pour faire en sorte que ceux-ci jouent également leur rôle.</p>	<p>Il faut coordonner le système de contrôle des aliments. Les capacités d'information et de communication sont un élément clé pour atteindre toutes les parties du système et faire en sorte que toutes les parties prenantes jouent leur rôle de façon judicieuse. On a besoin d'une entité qui fédère les différentes parties prenantes dans le système et qui défende la cause du contrôle des aliments.</p>
---	---	--