

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5 de l'ordre du jour

CX/NE 23/11/5
Août 2023

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

Onzième session

Siège de la FAO, Rome (Italie),

18 - 22 septembre 2023

QUALITÉ ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LA RÉGION - MISES À JOUR NATIONALES ET RÉGIONALE

(Document établi par la FAO et l'OMS)

1 Introduction et historique

Depuis le dernier Comité régional de coordination pour le Proche-Orient, en 2019¹, la pandémie mondiale de covid-19 a frappé la planète entière et la région du Codex du Proche-Orient. Elle a bouleversé les économies et perturbé les travaux des acteurs de la région, comme ceux du Codex Alimentarius, de la FAO et de l'OMS. De nombreuses activités qui ont été organisées en ligne, en particulier les réunions, reprennent aujourd'hui en présentiel, avec la possibilité d'un travail et d'une participation à distance.

Comme l'indiquent le rapport de la trente-sixième session de la Conférence régionale pour le Proche-Orient, qui s'est tenue en 2022², et le rapport récent sur l'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2023^{3,4}, la région du Proche-Orient est confrontée à une augmentation de la faim, de l'insécurité alimentaire aiguë et de la malnutrition. La crise en Ukraine a provoqué des pénuries alimentaires et une hausse de l'inflation des prix de l'alimentation, ce qui aggrave les difficultés pesant sur cette région.

En parallèle, le secteur agroalimentaire mondial continue d'évoluer et de s'adapter. À cette fin il utilise de nouvelles technologies, par exemple les aliments issus de cultures cellulaires⁵.

Ces mutations rapides ont une incidence sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et imposent aux systèmes nationaux de contrôle alimentaire de pouvoir s'adapter, selon les besoins, à de nouveaux contextes, sans pour autant renoncer à régler les sujets de préoccupation bien connus ou persistants.

Les problèmes persistants dans la région, tels qu'ils ont été mis en évidence lors des neuvième et dixième sessions du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient⁶, sont les suivants:

- i. Contamination chimique des aliments;
- ii. Insuffisance des systèmes de contrôles des aliments/du cadre juridique;
- iii. Résistance aux antimicrobiens;

¹ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-734-10%252FWorking%2Bdocuments%252Fne10_03f.pdf

² <https://www.fao.org/3/ni214fr/ni214fr.pdf>

³ <https://www.fao.org/publications/home/fao-flagship-publications/the-state-of-food-security-and-nutrition-in-the-world/fr>

⁴ Proche-Orient et Afrique du Nord – Vue d'ensemble régionale de la sécurité alimentaire et la nutrition 2022 (fao.org)

⁵ Cell-based food: its safety and its future role (fao.org)

⁶ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-734-10%252FWorking%2Bdocuments%252Fne10_03f.pdf

- iv. Gestion de l'innovation/des aliments nouveaux;
- v. Fraude alimentaire.

L'appui que la FAO et l'OMS fournissent à la région s'appuie sur la coopération avec cette dernière et sur les commentaires et suggestions reçus par nos Membres respectifs. Dans ce contexte, les Comités régionaux de coordination restent des organes importants pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.

Le présent document fait état des activités menées par la FAO et l'OMS dans la région depuis la dernière session du Comité régional de coordination.

2 Activités menées dans la région

2.1 Atelier régional - Améliorer le commerce des denrées alimentaires au Proche-Orient et en Afrique du Nord: Sécurité sanitaire des aliments et facilitation des échanges commerciaux

Le Bureau régional de la FAO pour le Proche-Orient et l'Afrique du Nord (RNE) a organisé un atelier à Amman (Jordanie) en mai 2023 afin d'accroître la convergence entre les exigences commerciales et les mesures de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. Cet atelier avait pour objectif d'aider les responsables publics, les autorités nationales et d'autres groupes cibles pertinents à mieux comprendre les normes scientifiques (par exemple, le Codex Alimentarius), la transparence et la traçabilité, ainsi que d'améliorer l'harmonisation des opérations de sécurité alimentaire et de contrôle douanier.

L'atelier, qui présentait des études de cas nationales et des pratiques optimales, a porté sur les aspects commerciaux de la sécurité sanitaire des aliments afin de renforcer le commerce intra-régional. Les sujets abordés étaient les suivants: le rôle des normes pour un commerce sans risque, l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, la facilitation d'un commerce sans risque pour les produits alimentaires et agricoles, les technologies numériques pour un commerce sans risque des aliments, les investissements dans un commerce sans risque et la mise en œuvre des mesures sanitaires et phytosanitaires, ainsi qu'un débat centré sur les perspectives du secteur privé.

Les principales recommandations ont rappelé la nécessité d'adopter ensemble et d'harmoniser les normes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, et d'établir une plateforme de coopération régionale pour les États membres du Proche-Orient et d'Afrique du Nord afin de faciliter le dialogue, le partage d'informations et la coordination sur les questions liées à ces normes. Les recommandations étaient aussi de renforcer les processus d'inspection et de certification, d'améliorer les financements et les investissements dans le transfert de technologies, de renforcer les capacités des inspecteurs et d'améliorer les partenariats public-privé pour des plans d'investissement ciblés.

2.2 Améliorer le commerce des denrées alimentaires dans la région Proche-Orient et Afrique du Nord: Sécurité sanitaire des aliments et facilitation des échanges commerciaux

Dans le cadre de l'appui technique de la FAO au projet de facilitation du commerce du Marché commun de l'Afrique orientale et australe (COMESA)- GCP/INT/387/COM, la FAO a aidé les autorités compétentes de la République arabe d'Égypte, de la République du Soudan et de la République tunisienne à renforcer leurs capacités de contrôle des aliments importés. Cette assistance s'est traduite spécifiquement par (i) des formations nationales et sous-régionales; (ii) la préparation et la validation de rapports nationaux d'analyse de la situation et de plans d'action pour renforcer les programmes de contrôle des importations alimentaires en République arabe d'Égypte, en République du Soudan et en République tunisienne; (iii) la mise au point de projets de procédures opérationnelles standard pour les inspections frontalières et les bonnes pratiques d'importation à l'intention des importateurs (formels et informels), et (iv) l'élaboration et la validation d'un document technique concernant l'échange d'informations sur les rejets de denrées alimentaires et les systèmes de contrôle des aliments entre partenaires commerciaux. Un appui technique supplémentaire sera fourni jusqu'en mai 2024 afin de poursuivre les investissements dans les dynamiques établies aux niveaux national et régional et de les renforcer.

2.3 Réseau de recherche et pôle d'innovation en matière de sécurité alimentaire (RNFSIH) – Royaume d'Arabie saoudite

Les pays de la région du Proche-Orient et de l'Afrique du Nord ont en commun les mêmes grandes difficultés, qui s'expliquent d'abord par leur manque de ressources naturelles pour la production de cultures variées, indispensables à la satisfaction des besoins nutritionnels et de sécurité alimentaire des populations, et aussi par leur forte dépendance à l'égard des importations alimentaires. Garantir la sécurité sanitaire des aliments produits, distribués ou importés est un point essentiel des politiques et programmes agroalimentaires des

gouvernements nationaux au Proche-Orient et en Afrique du Nord. Le partage des compétences et des expériences entre les pays de la région et au sein d'autres réseaux mondiaux pourrait faciliter le transfert des connaissances et renforcer les capacités des acteurs des systèmes agroalimentaires à concevoir, appliquer et généraliser les pratiques bonnes et prometteuses en matière de sécurité sanitaire des aliments, selon le contexte et les besoins locaux. La majorité des pays du Proche-Orient et d'Afrique du Nord restent confrontés à un certain nombre de problèmes, comme notamment la faible application de l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, l'absence de programmes universitaires pertinents et de haute qualité, l'absence d'organisations scientifiques capables de faciliter l'élaboration de politiques fondées sur des données scientifiques ou encore la pénurie de programmes de formation spécialisés pour les différents acteurs des systèmes agroalimentaires. Il est impératif de corriger ces faiblesses, en établissant une collaboration efficace et innovante entre les parties prenantes à tous les niveaux dans les pays, et d'aider cette région à favoriser les innovations (stratégiques, numériques, etc.) afin d'harmoniser les normes au niveau national et régional en vue d'assurer la sécurité alimentaire des pays du Proche-Orient et d'Afrique du Nord.

La création et la mise en place d'un réseau de recherche et pôle d'innovation en matière de sécurité alimentaire (RNFSIH) aident les programmes d'innovation dans la gestion et l'harmonisation des systèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments qui répondent aux besoins locaux. Le RNFSIH contribue à trouver des solutions et des services innovants, au niveau national ou régional, en vue de renforcer la sécurité sanitaire des aliments et, à terme, il favorise le développement de filières efficaces et l'optimisation de l'utilisation des ressources. Enfin, il soutient le renforcement des capacités des gouvernements à imaginer, concevoir et déployer des stratégies, des politiques ou des programmes propices à la généralisation de l'innovation.

Le RNFSIH regroupera les activités de collaboration et d'innovation, s'il y a lieu, afin de répondre aux différents défis posés aux systèmes agroalimentaires. Le RNFSIH entend devenir le vecteur de l'innovation pour tout ce qui touche à la sécurité sanitaire des aliments, auprès des programmes de la FAO et de ses partenaires, des régions, des pays et des membres de la région. Le Réseau compte pour cela recenser, stimuler, mettre à l'essai et généraliser des solutions locales et globales. Ce réseau sert de cadre et d'appui aux pôles nationaux d'innovation en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui se composent d'institutions situées à des niveaux de maturité différents. La force du RNFSIH réside dans l'interconnexion des pouvoirs publics, des secteurs privés et des établissements universitaires, et dans le développement de synergies par la création d'approches et de méthodologies d'innovation sérieuses, lesquelles peuvent être appliquées dans les systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments dans toute la région.

2.4 La République arabe d'Égypte

La FAO et la Banque européenne pour la reconstruction et le développement (BERD) soutiennent le secteur agroalimentaire égyptien en renforçant le respect des exigences de sécurité sanitaire des aliments au sein des chaînes de valeur horticoles du pays. Cet appui est fourni dans le cadre du Programme BERD-UE pour la compétitivité des chaînes de valeur qui vise à améliorer la compétitivité des petites et moyennes entreprises («PME»). Les producteurs égyptiens peinent à respecter les exigences élémentaires en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, ce qui est à la fois essentiel pour leur ouvrir l'accès aux marchés et actuellement l'une des principales raisons du rejet de leurs produits sur les marchés d'exportation. Les pesticides et les produits chimiques utilisés par les agriculteurs sont une préoccupation majeure pour la production horticole égyptienne. Les défauts de qualité des produits exportés conduisent au rejet des marchandises exportées, ce qui nuit au commerce égyptien des produits alimentaires. Des formations s'appuyant sur des lignes directrices détaillées, élaborées pour les cultures cibles, ont été organisées dans le cadre de ce projet; elles portaient notamment sur les exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments, sur les normes et la gestion des pesticides pour les agriculteurs et les PME qui se fournissent en matières premières et en produits frais dans les filières cibles exportatrices de la République arabe d'Égypte. Au total, ce projet d'assistance technique a touché 100 PME. Parmi les principales parties prenantes, on compte le Conseil des exportations agricoles (AEC) et l'Association pour l'amélioration des exportations horticoles (HEIA), ainsi que l'Administration centrale de la quarantaine végétale (CAPQ) et l'Autorité nationale de sécurité sanitaire des aliments (NFSA). Le projet a concerné cinq chaînes de valeur horticoles en priorité: l'orange, le raisin, les plantes médicinales et aromatiques, la fraise et la tomate. Parmi les principaux résultats:

- Conduite d'une enquête auprès de 27 exportateurs de produits horticoles, 106 agriculteurs et 59 inspecteurs de l'Administration centrale de la quarantaine végétale (CAPQ) et de la NFSA afin de comprendre les principales problématiques d'ordre sanitaire et phytosanitaire et au sujet des résidus de pesticides. Ceci a permis d'évaluer les besoins et ainsi de sélectionner les cinq chaînes de valeur prioritaires.

- Élaboration de lignes directrices en anglais et en arabe à l'intention des agriculteurs et des exportateurs sur les moyens de réduire les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de gérer les résidus de pesticides dans chacune des cinq filières, et mise au point d'un outil de terrain pour les contrôles microbiologiques;
- Formation, dans les cinq chaînes de valeur, de 882 agriculteurs, exportateurs et inspecteurs à la gestion des résidus de pesticides et aux contrôles microbiologiques à l'aide des équipements mis au point;
- Trois évaluations du marché ont été réalisées: i) Analyse du marché et sélection des chaînes de valeur horticoles destinées à l'exportation, ii) Étude des normes du marché de l'Eurasie, iii) Développement des exportations horticoles égyptiennes vers l'Europe: Potentiels et défis du marché

2.5 La République islamique d'Iran

Le Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique a récemment mis en œuvre un Programme de coopération technique (TCP/IRA/3901) intitulé «Améliorer la production et l'exportation de la pistache en établissant une gestion intégrée des produits». Ce projet s'étend de 2023 à 2025. Son volet principal consiste à améliorer les mécanismes de contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire et à renforcer les capacités institutionnelles pour une gestion intégrée des produits de la pistache. Ce projet apporte un soutien aux laboratoires pour l'analyse quantitative des aflatoxines et la modernisation des équipements et des méthodes d'analyse; l'actualisation des limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et des codes d'usage pour la réduction et la prévention de la contamination par les aflatoxines; la remise à niveau des activités de la chaîne de valeur (notamment le conditionnement) dans le respect des bonnes pratiques recommandées par le Codex Alimentarius; et des campagnes de communication visant à accroître la sensibilisation dans toute la filière afin de produire des marchandises de qualité destinées à l'exportation.

2.6 Abu Dhabi

En étroite collaboration avec l'Autorité de sécurité sanitaire des aliments d'Abu Dhabi, la FAO a facilité une évaluation du système de contrôle alimentaire à Abu Dhabi, en utilisant l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments. Cette évaluation a comporté un atelier de planification stratégique qui a permis de discuter d'une procédure d'amélioration continue, comprenant notamment l'auto-évaluation périodique du système, afin d'assurer le suivi des progrès et des résultats obtenus dans la durée.

2.7 Résistance aux antimicrobiens;

2.7.1 FAO

En 2022-2023, la FAO a continué de prêter une assistance intégrée et cohérente aux pays dans le cadre des efforts consentis pour réglementer et surveiller l'utilisation des antimicrobiens, prévenir et réduire autant que possible le développement et la propagation de la résistance aux antimicrobiens dans l'ensemble des systèmes agroalimentaires, chez les êtres humains et dans l'environnement, et limiter ses effets sur la sécurité sanitaire et l'intégrité de la filière alimentaire. Ces mesures découlent du Plan d'action de la FAO contre la résistance aux antimicrobiens 2021-2025⁷, qui vise à lutter contre la résistance aux antimicrobiens à l'échelle mondiale.

Les pays de la région qui mettent en œuvre des activités conformes au Plan d'action sont les suivants: les Émirats arabes unis, l'État du Koweït, la République arabe d'Égypte, la République d'Iraq, la République du Soudan, la République du Yémen, le Royaume d'Arabie saoudite, le Royaume de Bahreïn, le Royaume hachémite de Jordanie, le Royaume du Maroc, le Sultanat d'Oman.

2.8 Projets du Fonds fiduciaire du Codex

Le Fonds fiduciaire du Codex – 2 (FFC2) est un programme mixte FAO/OMS. Il apporte un soutien aux pays en développement ou en phase de transition économique afin que ceux-ci puissent se doter de capacités solides et durables pour participer aux travaux du Codex. Depuis 2016, le Fonds fiduciaire du Codex – 2 lance chaque année des appels à candidatures individuelles et collectives auprès des pays à revenu faible ou intermédiaire qui peuvent prétendre à ce soutien. À ce jour, 41 projets ont été financés dans 50 pays. Les financements de 7 autres projets ont été approuvés en 2023.

Le FFC2 compte lancer son huitième appel à candidatures d'ici septembre 2023. Cet appel à candidatures sera annoncé sur le site web du FFC2, par lettre circulaire du Codex et par d'autres voies. Tout comme les

⁷ <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/cb5545fr> (existe également en version arabe)

ressources disponibles sur le site web du Fonds, les points focaux régionaux de la FAO et de l'OMS peuvent aider à rédiger les demandes de soutien adressées au FFC2. De plus, des webinaires annuels sur la procédure de candidature auprès du FFC2 et l'auto-évaluation via l'outil de diagnostic du Codex sont régulièrement organisés. Les pays susceptibles de bénéficier du soutien du FFC2 seront informés de la date de ces webinaires, dont des enregistrements sont à disposition sur le site web du FFC2.

En 2022, le FFC2 a mené une évaluation à mi-parcours, qui a confirmé la pertinence et l'efficacité de ses activités jusqu'à présent et recommandé de fournir un soutien plus ciblé aux pays admissibles. Le Fonds fiduciaire du Codex cherche à formaliser les modifications proposées aux activités du FFC2, dont les résultats seront communiqués en temps utile.

Après deux années de baisse d'activité en raison des restrictions imposées par la pandémie de covid-19, les activités du FFC2 ont connu une forte accélération en 2022.

La République arabe syrienne a reçu une approbation conditionnelle pour le projet intitulé «Renforcement du programme national du Codex Alimentarius en Syrie», qui a été révisé et dont le soutien est désormais à l'étude dans l'attente des adaptations finales du projet.

Le soutien au Yémen par une série d'activités visant à améliorer le système national de sécurité sanitaire des aliments a repris (juillet-octobre 2023), et la candidature auprès du Fonds fiduciaire du Codex, font partie des activités prévues.

2.9 Activités de préparation et d'intervention de l'OMS en cas de situation d'urgence liée à la sécurité sanitaire des aliments dans la région

Renforcer l'application des principes et directives du Codex concernant l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et réduire au minimum les effets néfastes potentiels sur la santé publique. Le Bureau régional de l'OMS pour la Méditerranée orientale, en collaboration avec les Centres des États-Unis pour le contrôle et la prévention des maladies, le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments et les centres collaborateurs de l'OMS dans la Région (la République libanaise et le Sultanat d'Oman), a dispensé une formation régionale sur les enquêtes sur les foyers de maladies d'origine alimentaire à dix pays en 2021. Une série de formations nationales au sujet de la surveillance des maladies d'origine alimentaire et des réponses à y apporter a ensuite été dispensée à la République du Soudan, à la République arabe syrienne, au Royaume d'Arabie saoudite et à l'État du Qatar en 2022. Les programmes de formation ont été adaptés au contexte national et alignés sur les Directives relatives à la gestion des flambées épidémiques d'origine alimentaire et biologique (CXG 96-2022).

3 Initiatives et programmes mondiaux ayant un intérêt dans la région

3.1 Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

Les membres du CODEX de la région continuent de profiter de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, le 7 juin, pour sensibiliser à la sécurité sanitaire des aliments et promouvoir des solutions permettant d'éviter les maladies d'origine alimentaire. Le site web du Codex Alimentarius consacré à la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments présente un ensemble varié d'actions⁸.

3.2 L'outil d'évaluation du contrôle des aliments publié en arabe et sur une plateforme en ligne

Le système de contrôle alimentaire de chaque pays est essentiel à la promotion de la santé publique et du développement économique du pays. Pour atteindre son objectif, il doit fonctionner efficacement et uniformément dans toutes ses composantes. Par l'évaluation, les pays peuvent s'assurer du bon fonctionnement rationnel de leurs systèmes de contrôle alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire.

La FAO, en collaboration avec l'OMS, a créé un outil d'évaluation inédit en 2019 afin de suivre et d'évaluer la performance d'un système national de contrôle des aliments et de repérer les pistes d'amélioration. Les processus d'évaluation aident les pays à se conformer aux normes de sécurité sanitaire des aliments reconnues sur le plan international et à accroître leur compétitivité tout en protégeant la santé des consommateurs.

⁸ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/codex-regions/ccne/about/fr/>

L'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments^{9,10} a été publié en arabe en 2020.

Les membres sont invités à contribuer à cette plateforme en ligne pour le partage d'informations sur les systèmes de contrôle des aliments et les rôles et responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments. Cette plateforme a été créée par la FAO et l'OMS avec le soutien du Secrétariat du Codex en réponse à la demande de la trente-huitième session de la Commission du Codex¹¹. Certains membres ont contribué à ce site utile¹².

4 Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

4.1 Réunion mondiale de décembre 2019 à Abu Dhabi, Émirats arabes unis

La deuxième réunion mondiale d'INFOSAN s'est tenue du 9 au 11 décembre 2019 à Abu Dhabi, aux Émirats arabes unis. Plus de 285 participants de 135 pays y ont assisté. M. Thani Ahmed Al Zeyoudi, Ministre du changement climatique et de l'environnement, a inauguré cette réunion organisée par la FAO, l'OMS et l'Autorité de l'agriculture et de la sécurité sanitaire des aliments d'Abu Dhabi. La réunion s'est tenue au Centre national des expositions d'Abu Dhabi sous le patronage de M. Sheikh Mansour bin Zayed Al-Nahyan, Vice-Premier ministre des Émirats arabes unis, Ministre des affaires présidentielles et Président de l'Autorité de l'agriculture et de la sécurité sanitaire des aliments. Cette rencontre, près de dix ans après la première réunion mondiale, avait pour objectif d'amener les membres à discuter des évolutions récentes du Réseau, à renforcer les relations, à échanger des expériences et à susciter des initiatives qui permettront de renforcer INFOSAN. Le rapport¹³ synthétise les discussions et souligne les points clés.

5 Stratégies de la FAO et de l'OMS en matière de sécurité sanitaire des aliments

5.1 FAO

Élaborées à la demande de la vingt-septième session du Comité de l'agriculture¹⁴, les Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031¹⁵ ont été approuvées par le Conseil de la FAO en décembre 2022. Ces priorités stratégiques s'articulent autour de quatre résultantes stratégiques interconnectées, axées sur la gouvernance, les avis scientifiques, le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire et la promotion des partenariats public-privé dans toute la chaîne alimentaire. Elles ont été définies à l'issue de plusieurs concertations menées par la FAO avec ses Membres et des organisations internationales partenaires, en particulier l'OMS.

Les Priorités stratégiques 2022– 2031 de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments encouragent une intégration plus cohérente de la sécurité sanitaire des aliments lors de la mise au point de systèmes agroalimentaires durables et inclusifs, des politiques en faveur de la sécurité alimentaire et de la nutrition et des stratégies de développement agricole. La FAO espère qu'elles agiront comme un instrument qui stimulera les investissements visant à renforcer la sécurité sanitaire des aliments, à accroître la participation effective à l'élaboration des normes de sécurité sanitaire des aliments et à garantir des ressources humaines et financières adéquates pour que la FAO puisse mettre en œuvre avec succès son programme de sécurité sanitaire des aliments et fournir des orientations, des politiques et un plaidoyer internationaux aux décideurs.

5.2 OMS

En mai 2022, la soixante-quinzième session de l'Assemblée mondiale de la Santé a adopté la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments. Cette stratégie¹⁶ a été élaborée par l'OMS en coopération avec la FAO et l'Organisation mondiale de la santé animale à la demande de l'Assemblée mondiale de la Santé en 2020 afin de répondre aux questions actuelles et émergentes relatives à la sécurité sanitaire des aliments et de mettre en place des approches novatrices afin de renforcer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. La stratégie entend servir de schéma directeur destiné à guider les États

⁹ <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/assessment-tool/en/>

¹⁰ <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240028371>

¹¹ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-38%252FReport%252FREP15_CACf.pdf

¹² <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/detail/fr/c/15611/>

¹³ <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=ca8587en%2f>

¹⁴ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). 2020. *Rapport de la vingt-septième session du Comité de l'agriculture (28 septembre-2 octobre 2020)* <https://www.fao.org/3/ne021fr/ne021fr.pdf>

¹⁵ <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/CC4040FR>

¹⁶ Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030: renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et la coopération mondiale: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240057685>

membres dans leur action pour renforcer leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments et favoriser la coopération régionale et mondiale. Elle a été élaborée au travers d'un processus consultatif impliquant un groupe consultatif technique sur la sécurité sanitaire des aliments, deux conférences internationales de haut niveau sur la sécurité sanitaire des aliments, et des consultations menées auprès des États membres.

La stratégie inclut cinq priorités interdépendantes et solidaires pour accélérer les efforts mondiaux dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. La mise en œuvre de cette stratégie reposera sur l'engagement et les efforts des États membres, de l'OMS et de l'ensemble de la communauté internationale. Avec le concours d'autres partenaires internationaux et régionaux, l'OMS soutient les États membres en leur apportant un leadership mondial et en encourageant les concertations sur les politiques entre les différents acteurs; en synthétisant les preuves et en élaborant des orientations normatives dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments; en améliorant la coopération technique et en renforçant les capacités des pays; et en consolidant les partenariats et en favorisant la collaboration au niveau mondial.

6 Recommandations

- Les membres sont encouragés à partager les informations et les nouveautés sur leurs préoccupations concernant les enjeux suivants:
 - Contamination chimique des aliments et surveillance de l'exposition;
 - Insuffisance des systèmes de contrôles des aliments/du cadre juridique;
 - Résistance aux antimicrobiens;
 - Gestion de l'innovation/des aliments nouveaux;
 - Fraude alimentaire.
- Les membres sont invités à suggérer des mesures de suivi afin de traiter les questions émergentes.
- Les membres des régions désireux de partager les informations les plus récentes sur leurs systèmes nationaux de contrôle alimentaire sur la plateforme en ligne spéciale (exemple d'entrée¹⁷) sont invités à se mettre en rapport avec le Secrétariat du Codex.

¹⁷ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/detail/fr/c/15611/>

Appendice I

7 Documents de la FAO et de l'OMS disponibles en arabe

La liste suivante présente des documents techniques sur la sécurité alimentaire et le contrôle des aliments qui ont été récemment publiés en langue arabe:

Sujet	Titre	Lien(s)
Participation au Codex	Guide régional pour une participation active aux travaux du Codex	- https://www.fao.org/publications/card/en/c/ca7200ar
Maladie d'origine alimentaire	Évaluer la charge de morbidité d'origine alimentaire: guide pratique à l'intention des pays; Résumé d'orientation et modules disponibles en langue arabe	- https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240012264
Évaluation des systèmes de contrôle des aliments	Outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments	- https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/assessment-tool/en/ - https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240028371
Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)	Guide à l'usage des membres d'INFOSAN: modèle de communication INFOSAN/RSI	- Http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/337469/9789240016590-ara.pdf?sequence=5
Gestion des foyers de maladie d'origine alimentaire	Directives relatives à la gestion des flambées épidémiques d'origine alimentaire et biologique	- https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B96-2022%252FCXG_096a.pdf
Évaluation des risques	En bref: Évaluation des risques microbiologiques dans les aliments	- https://www.fao.org/documents/card/en/c/CB4709FR - https://www.who.int/fr/publications/m/item/in-brief-assessing-the-riskof-microbiological-hazards-in-foods
Évaluation des risques	Infographie: Évaluation des risques microbiologiques (ERM) dans les aliments	- https://www.fao.org/3/cb5037fr/cb5037fr.pdf - https://www.who.int/fr/multi-media/details/microbiological-risk-assessment-(mra)-for-food