



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

#### Vingt-deuxième session

Melbourne, Australie, 6–12 février 2016

#### ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS PORTANT SUR LE TRAVAIL DU CCFICS

1. Le présent document contient un rapport sur les outils produits et mis à la disposition des États Membres et les activités pertinentes menées depuis la dernière réunion du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS).

#### **Orientations de la FAO en matière de contrôle des denrées alimentaires importées fondé sur les risques**

2. À la demande de plusieurs pays membres en développement qui ont déclaré qu'ils avaient besoin d'orientations concrètes sur la manière d'appliquer l'approche fondée sur les risques au contexte particulier du contrôle des denrées alimentaires importées, un manuel a été mis au point sur le contrôle de ces denrées. Le document d'orientation concerne les diverses options en matière de gestion des risques qu'il est possible d'utiliser et de combiner afin de procéder à des contrôles fondés sur les risques et d'optimiser l'emploi des ressources disponibles. Il explique les différents principes du Codex applicables dans ce contexte en particulier et aide les pays à évaluer leur situation et leurs besoins propres. Ces orientations ne sauraient toutefois remplacer les directives pour la mise en œuvre à l'échelle nationale ou régionale mais servent de base aux pays qui élaborent des cadres généraux pour le contrôle des denrées alimentaires importées ainsi que des directives nationales pour la mise en œuvre.
3. Le document est sous presse et sera disponible à l'adresse suivante: [<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/publications-tools/food-safety-publications/fr/>](http://www.fao.org/food/food-safety-quality/publications-tools/food-safety-publications/fr/).

#### **Outil d'échantillonnage FAO/OMS pour la détection de l'histamine**

4. Depuis son lancement, l'outil pour la détection de l'histamine a suscité une réaction positive des utilisateurs et a contribué aux débats sur les plans d'échantillonnage pour la détection de l'histamine. Sur la base des commentaires reçus, l'outil a été actualisé afin d'étendre l'éventail des options de plans d'échantillonnage offertes. En particulier, les modifications suivantes ont été faites:
  - le nombre maximal d'échantillons ( $n_{max}$ ) appuyé par l'outil est passé de 50 à 1 000;
  - le degré maximal de protection appuyé par l'outil est passé à 1 sur 1 000 000;
  - le degré de protection par défaut a été fixé à 1 sur 10 000;
  - un tableau a été ajouté à la section «Analyse a Plan» (analyser un plan), en sus des graphiques présentés;
  - les limites de confiance dans la section «Design a Plan» (concevoir un plan) ont été modifiées de manière à inclure des valeurs plus faibles (par exemple, 20 pour cent); et
  - le nombre acceptable d'échantillons supérieur à  $m$  (c) appuyé par l'outil est passé de 5 à 200.
5. Cet outil est disponible à l'adresse suivante: [<www.fstools.org/histamine>](http://www.fstools.org/histamine).

#### **Guide du gestionnaire de risque sur les aspects statistiques des critères microbiologiques liés aux aliments**

6. La FAO et l'OMS ont convoqué une réunion technique sur les aspects statistiques et mathématiques des critères microbiologiques à Rome, du 8 au 10 octobre 2013. Un document de questions et réponses a été élaboré abordant de nombreuses questions statistiques liées à l'établissement et à l'application des critères microbiologiques dans le contexte de la vérification du produit fini et de la

vérification du procédé. Ce document examine, entre autres, les questions relatives aux courbes d'efficacité et aux fenêtres mobiles. Afin d'aider à mieux comprendre cette question souvent complexe, un outil sous forme de tableur et plusieurs vidéos de courte durée, ont été élaborés comme support pour les directives.

7. Le document d'orientation est sous presse et sera publié sur les sites web de la FAO (<<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/fr/>>.) et de l'OMS (<<http://www.who.int/foodsafety/fr/>>) d'ici à la fin de 2015.

### **Publication d'exemples d'établissement de critères microbiologiques pour les aliments**

8. Un numéro spécial de la revue Food Control sera publié en décembre 2015 (volume 58) sur l'élaboration de critères microbiologiques pour les aliments. Plusieurs documents portent sur cette question, donnant des exemples sur la manière d'élaborer des critères microbiologiques et de les appliquer à différentes fins et dans différentes situations. Les documents s'appuient sur les travaux des groupes de travail du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire sur les critères microbiologiques qui ont élaboré les premiers exemples des textes du Codex qui avaient servi à étayer la révision des Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments [CAC/GL 21-1997](#).
9. En outre, différents outils et approches sont actuellement mis au point afin d'aider les pays à mettre en œuvre plus efficacement les recommandations, directives et normes du Codex en la matière.

### **Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des denrées alimentaires**

10. La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs travaux sur la mise au point de l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments permettant d'évaluer de façon structurée, transparente et mesurable, l'efficacité de ces systèmes sur l'ensemble de la filière alimentaire, de recenser les domaines dans lesquels il convient de renforcer en priorité les capacités ainsi que de mesurer et d'évaluer les progrès accomplis au fil du temps. Les pays peuvent se servir de l'outil à des fins d'autoévaluation ou solliciter l'aide de facilitateurs formés spécialement.
11. La première version de l'outil a été testée en Gambie, au Maroc et en Zambie avec des résultats positifs et éclairants. Une deuxième version est en cours de mise au point. Elle a déjà fait l'objet d'essais préliminaires dans plusieurs régions, notamment dans les pays suivants: Bangladesh, Brésil, République islamique d'Iran et dans un autre pays de la région de la Communauté de développement de l'Afrique australe (SADC).
12. La FAO organisera une réunion technique en décembre 2015 au cours de laquelle les pairs examineront les critères et l'approche appliqués pour évaluer l'efficacité de l'outil.

### **Prise de décisions de gestion des risques étayées par des faits en fonction de plusieurs critères**

13. La FAO continue d'élaborer des documents d'orientation visant à aider les gestionnaires des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments à prendre des décisions et à élaborer des politiques fondées sur des éléments concrets. Une fois définitivement mises au point, ces orientations seront utiles aux acteurs de la gestion des risques, améliorant ultérieurement la transparence de la prise de décisions et des approches applicables. Elles portent notamment sur la manière dont les gestionnaires tiennent compte de divers facteurs dans la prise de décisions de la santé publique à l'économie et des moyens de subsistance à la sécurité alimentaire.
14. Afin que les orientations proposées soient utiles sur le plan pratique et à l'échelle mondiale, une étude pilote a été menée en Ouganda et une deuxième est en cours en Thaïlande. Les documents s'appuient aussi sur des échanges de vues avec les gestionnaires des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments dans divers pays; une deuxième réunion technique a été organisée à l'Université de Dacca du 6 au 10 septembre 2015 pour examiner le projet de documents.
15. Le projet d'indications sera soumis à d'autres essais et partagé avec un plus grand nombre de pays dans le cadre d'un atelier régional en Asie, en 2016. Les travaux sont réalisés avec l'aide du Programme «Amélioration de la gouvernance mondiale pour la réduction de la faim» financé par l'Union européenne. De plus amples informations sont disponibles à l'adresse: <<http://www.fao.org/europeanunion/eu-projects/global-governance/fr/>>.

### **Renforcement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments à l'aide d'interventions d'urgence dans ce domaine**

16. Le Secrétariat conjoint FAO/OMS du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) continue d'élaborer et de renforcer le Réseau. Des réunions régionales ont été organisées pour les membres en Asie (décembre 2013 et novembre 2015) et pour les membres dans

les Amériques (septembre 2014 et octobre 2015). L'Initiative de l'Union africaine visant à mettre en place un système d'alerte rapide à l'aide d'INFOSAN appuie les membres en Afrique. Le nombre de membres actifs dans le réseau a augmenté de 10 pour cent l'année dernière, en particulier en Afrique et dans les Amériques. Les compétences et les capacités des membres à participer activement au Réseau ont été ultérieurement renforcées par l'élaboration et l'utilisation de webinaires, comme le montre la participation à la plateforme de discussion du site web de la communauté d'INFOSAN. Six webinaires ont été organisés l'année dernière, en anglais, français et espagnol. Le site web de la Communauté d'INFOSAN est maintenant disponible en anglais, espagnol et français.

#### **Alerte rapide – systèmes d'alerte rapide utilisables dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments**

17. La FAO a continué d'élaborer et de réexaminer un programme de formation destiné aux pays membres portant sur les systèmes d'alerte rapide applicables à la sécurité sanitaire des aliments. Le programme vise à aider les pays et les régions à améliorer leurs capacités de prévention et à les doter de meilleurs moyens d'atténuer les diverses menaces à la sécurité sanitaire tout au long de la filière alimentaire. Il souligne la nécessité d'établir des liaisons entre les infrastructures déjà en place pour la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, la surveillance et le contrôle des aliments) et de renforcer la collaboration et les réseaux entre tous les acteurs de la filière alimentaire. Ses ressources en matière de formation comprennent un manuel complet qui sera examiné par les pairs avant d'être publié en ligne au début de 2016.
18. Le programme de formation et le manuel ont fait l'objet d'essais préliminaires lors d'un atelier organisé au Kenya en octobre 2014, en collaboration avec le Bureau interafricain des ressources animales, auquel ont participé des représentants de cinq pays d'Afrique de l'Est. Un deuxième atelier régional de formation s'est tenu à Budapest, en Hongrie du 1er au 4 juin 2015, ouvert à treize pays d'Europe de l'Est et d'Asie centrale. La FAO organise un troisième atelier de formation régional pour les pays du Proche-Orient, à Abu Dhabi, en novembre 2015.

#### **Orientations sur la conception et la mise en œuvre de systèmes modernes d'inspection de la viande fondés sur les risques**

19. La FAO met la dernière main à des orientations qui constitueront pour les États Membres une référence actualisée sur l'élaboration et la mise en œuvre des systèmes d'inspection de la viande fondés sur les risques. Alors qu'elles reconnaissent que les approches novatrices et les nouvelles connaissances scientifiques aident à mieux comprendre et à mieux cibler les mesures de contrôle, les orientations visent aussi à aider les pays plus petits et moins avancés ainsi que les abattoirs à moderniser leurs systèmes d'inspection de la viande.

#### **Résistance aux antimicrobiens**

20. Après l'adoption de la résolution de la FAO sur la résistance aux antimicrobiens en juin 2015, l'Organisation a mis en place un groupe de travail interne chargé d'appuyer sa mise en œuvre et de faire en sorte que toutes les parties concernées de l'Organisation contribuent activement et de manière coordonnée à promouvoir des activités visant à combattre la résistance aux antimicrobiens. Le groupe de travail vise à faciliter la planification cohérente des travaux sur la résistance aux antimicrobiens à travers les objectifs stratégiques de la FAO, à coordonner les initiatives par le biais d'une approche intersectorielle, à assurer que l'information relative à la résistance aux antimicrobiens et la documentation connexe soient largement diffusées dans l'ensemble de l'Organisation et à répondre aux questions posées à l'Organisation en la matière. La FAO met actuellement au point un plan d'action interne qui permettra d'assurer le suivi de la Résolution de la FAO et du Plan d'action mondial, articulé autour de quatre piliers: éléments probants, sensibilisation, gouvernance et pratique. Ce plan tiendra compte de l'importance de la collaboration tripartite dans le domaine de la résistance aux antimicrobiens. D'autres travaux sont en cours pour identifier des partenaires externes afin de collaborer sur les aspects propres à l'alimentation, à l'agriculture et à l'environnement ainsi que pour trouver des partenaires financiers à l'appui de ces travaux.
21. Suite à l'adoption du Plan d'action mondial pour combattre la résistance aux antimicrobiens par l'Assemblée mondiale de la santé en mai 2015, le Groupe directeur sur la résistance aux antimicrobiens, le Groupe de la coordination technique mondiale sur la résistance aux antimicrobiens et le Secrétariat sur la résistance aux antimicrobiens ont été créés afin de faciliter la mise en œuvre du Plan. Le Groupe directeur sur la résistance aux antimicrobiens a été chargé de formuler des recommandations et de prendre des décisions à un haut niveau afin de mettre en œuvre la politique en matière de résistance aux antimicrobiens, y compris l'établissement de lignes directrices, l'approbation du plan de travail associé à l'échelle de l'Organisation, et l'allocation d'un budget et d'un financement. Le Groupe de la coordination technique mondiale sur la résistance aux antimicrobiens

réunit des responsables techniques au Siège et des points focaux régionaux en vue de mener des initiatives dans le cadre du Plan d'action mondial. Le Groupe consultatif technique et stratégique sur la résistance aux antimicrobiens continuera à se réunir et à fournir des orientations stratégiques d'experts pour la mise en œuvre, y compris pour le suivi de l'impact de l'intervention. Le Secrétariat sur la résistance aux antimicrobiens, dirigé par le Dr. Marc Sprenger, qui a rejoint l'OMS en qualité de directeur en septembre 2015, fournira un appui aux groupes ci-dessus et sera la principale référence pour les initiatives menées dans le cadre du Plan d'action mondial pour ceux qui travaillent sur ce thème dans les bureaux de pays, au niveau régional et au Siège.

22. D'autres aspects importants comportent le suivi de la deuxième Conférence internationale sur la nutrition (CIN2) et l'examen de la résistance aux antimicrobiens dans le projet de rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (HLPE) sur le «développement agricole durable au service de la sécurité alimentaire et de la nutrition, y compris le rôle de l'élevage», rendu public pour observations.
23. On trouvera de plus amples renseignements dans le document CX/CAC15/38/16 Add.1. ([ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac38/cac38\\_16\\_add1f.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac38/cac38_16_add1f.pdf)).

### Activités régionales et nationales

24. Parallèlement à la production d'outils, la FAO et l'OMS aident les autorités nationales à mettre en place des systèmes modernes de contrôle des aliments par le biais de diverses activités, y compris pour l'élaboration et la mise en œuvre de programmes d'inspection fondés sur les risques.
25. La Commission du Codex Alimentarius dresse chaque année une liste de ces activités. Les activités régionales et nationales axées sur des questions se rapportant au mandat du CCFICS sont présentées ci-dessous.
26. Le Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique de la FAO travaille avec des pays de l'Association sud-asiatique de coopération régionale (ASACR) sur les bonnes pratiques agricoles (BPA) dans le secteur des fruits et des légumes (Élaboration de normes et d'un programme en faveur des bonnes pratiques agricoles et de la certification dans les pays appartenant à l'ASACR) en tenant compte des exigences internationales. Il aide quatre pays pilotes - Bangladesh, Bhoutan, Maldives et Népal - à créer des systèmes nationaux qui permettront d'établir des normes nationales, d'identifier les titulaires de programme avec le logo BPA, des organismes nationaux de certification des BPA en conformité avec ISO 17065, ainsi qu'à mener des activités de formation et de sensibilisation pour diverses parties prenantes. Agriculteurs et cultivateurs seront encouragés à participer au programme qui, moyennant diverses initiatives gouvernementales nationales, contribuera à l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, à la viabilité économique, à la durabilité de l'environnement ainsi qu'à l'acceptabilité sociale.
27. Le Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique de la FAO a préparé un manuel de formation sur la mise en application des bonnes pratiques agricoles (BPA) dans les pays de l'ANASE dans le secteur des fruits et des légumes, disponible à l'adresse suivante: (<http://www.fao.org/docrep/019/i3576e/i3576e00.htm>) (RAP/Publication 2014/2).
28. Un manuel de formation a été mis au point sur le programme de BPA pour les pays appartenant à l'ASACR, y compris des BPA pour le secteur horticole et des orientations pour la création de systèmes nationaux de mise en œuvre, les titulaires de programme et les organes de certification des BPA, ainsi que pour la préparation des agriculteurs ou de groupes d'agriculteurs à la mise en application des BPA et l'obtention d'une certification.
29. La FAO apporte une assistance technique pour renforcer les capacités nationales dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires importées aux Îles Marshall, aux États fédérés de Micronésie, à Nauru, aux Îles Salomon et aux Tonga, notamment en déterminant les responsabilités et en améliorant la coordination entre les organismes et les ministères concernés; en élaborant des réglementations et des directives opérationnelles, par exemple des procédures opérationnelles standard, en établissant des systèmes d'information et en formant des inspecteurs (moyennant des cours adaptés aux besoins de chaque pays).