

Situation privilégiée de la FAO

AFIN D'AMÉLIORER la sécurité des approvisionnements alimentaires mondiaux et de réduire au minimum les pertes socio-économiques susceptibles d'être engendrées par les menaces sur la sécurité sanitaire, il est indispensable d'identifier les vulnérabilités dans la filière alimentaire aussi rapidement que possible et de mettre en place des systèmes de prévention efficaces.

De nos jours, les menaces touchant les produits et les filières alimentaires sont souvent de nature internationale. La FAO est donc en excellente position pour évaluer ces vulnérabilités, depuis la production jusqu'à la consommation, et pour fournir des avis sur les menaces potentielles et des conseils pour les surmonter. Étant donné qu'il est impossible de prévoir tous les dangers, il est également essentiel que l'ensemble des pays établissent des mécanismes adéquats pour intervenir rapidement et de manière coordonnée en cas d'urgence dans le domaine de la sécurité des aliments.

La FAO dispose d'une solide expérience en matière de mise en œuvre efficace de programmes liés à la sécurité sanitaire. Que ce soit au Siège ou au niveau local, la FAO a développé une étroite collaboration avec l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour traiter des questions intéressant la sécurité sanitaire des aliments. Ensemble, la FAO et l'OMS veillent à ce que les secteurs de l'agriculture et de la santé travaillent en collaboration au niveau national pour remédier aux crises et aux menaces pesant sur la sécurité sanitaire des aliments.

L'amélioration de la surveillance de la sécurité sanitaire au niveau mondial, la collaboration et la coordination régionale et institutionnelle, le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, l'établissement de dispositifs de préparation et d'intervention d'urgence à l'échelle internationale, régionale et nationale sont des moyens importants pour soutenir et consolider le système de sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale.



Avantages du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments

Le programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments offre aux membres les prestations suivantes:

- identification et classement par ordre de priorité des menaces relevant de la sécurité sanitaire,
- avis et conseils sur la prévention des menaces,
- information sur la maîtrise des risques et des menaces à un stade précoce,
- assistance technique pour l'élaboration de dispositifs de préparation et d'intervention d'urgence,
- conseils en besoins de recherche.

Bénéficiaires du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments

- Autorités en matière de sécurité sanitaire des aliments, de santé et d'agriculture, et autres autorités nationales,
- associations commerciales et sociétés qui en sont membres,
- producteurs et transformateurs de denrées alimentaires,
- organismes de protection des consommateurs,
- partenaires et autres organisations intergouvernementales.

Partenaires du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments:

- composante Santé animale et végétale du programme EMPRES,
- Portail international de la sécurité sanitaire des aliments, et de la santé animale et végétale (IPFSAPH)
- Système d'information et de cartographie sur l'insécurité alimentaire et la vulnérabilité (SICIAV),
- Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN),
- autres organismes des Nations Unies,
- réseaux nationaux,
- départements compétents de la FAO.

Pour de plus amples informations, contactez :

EMPRES-FS@fao.org

Consultez notre site:
www.fao.org/ag/agn/agns

Système de prévention des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments



EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments

Alerte précoce
Prévention des urgences
Intervention rapide

EMPRES
FOOD SAFETY



La sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale

La mondialisation des échanges et la complexité croissante de la filière alimentaire ont renforcé l'inquiétude du public concernant la sécurité sanitaire, en particulier des aliments faisant l'objet d'échanges transfrontaliers. L'opinion publique et les organismes œuvrant dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sont aujourd'hui de plus en plus conscients de l'incidence des produits contaminés tant sur la santé humaine que sur la prospérité de l'industrie agro-alimentaire.

La crise mondiale la plus récente, due à la contamination à la mélamine, a fait au moins 300 000 malades et six morts. Environ 115 types de produits alimentaires ont été touchés. La crise a provoqué des infections humaines, létales ou non, perturbé le commerce et engendré d'énormes pertes économiques dans tous les pays concernés.

Une approche axée sur l'ensemble de la filière alimentaire en cas d'urgence

LES AUGMENTATIONS récentes du nombre d'infestations de ravageurs et les flambées de maladies transfrontières des végétaux et des animaux ainsi que les crises liées à la sécurité sanitaire des aliments ont sensibilisé le public sur leur impact potentiel non seulement sur la santé humaine, mais aussi sur les moyens d'existence, la sécurité alimentaire, les économies nationales et les marchés mondiaux. Ces phénomènes ont mis en évidence la nécessité de prendre des mesures pour faire face à de telles menaces dans le cadre d'une approche globale, visant l'ensemble de la filière alimentaire.

Le changement des conditions agroécologiques, l'intensification des systèmes de production alimentaire et l'expansion des échanges mondiaux des produits fournis par ces systèmes accroît la probabilité que les ravageurs, les maladies animales et végétales s'introduisent et se propagent plus vite et plus loin que jamais, ainsi que le risque d'acheminer des

produits alimentaires dangereux pour la santé vers de nombreux consommateurs sur des marchés éloignés. Dans ce contexte, il a été décidé de mettre en œuvre un plan ayant pour but d'intégrer, de coordonner et de simplifier les procédures de la FAO en matière de prévention et de gestion des crises tout au long de la filière alimentaire.

L'objectif est de relever les défis que posent les urgences toujours plus importantes, plus étendues et plus fréquentes induites par les invasions de ravageurs et les maladies transfrontières des végétaux et des animaux, ainsi que d'autres menaces pesant sur la sécurité sanitaire des aliments, et d'offrir en temps voulu une aide coordonnée aux États Membres afin de soutenir leurs efforts pour prévenir les crises et y répondre. La création de la composante Sécurité sanitaire des aliments du programme EMPRES (EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments), qui complète les programmes déjà mis en œuvre en matière de santé animale et végétale, fait partie du cadre proposé par la FAO pour répondre aux urgences de la filière alimentaire.



EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments

L'OBJECTIF du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments est de prévenir et de contrôler les risques se rapportant à la sécurité sanitaire. La détection précoce des crises de sécurité alimentaire, ainsi que l'alerte et la réaction rapides, aux niveaux international, régional et local sont indispensables à cet égard. L'un des principaux objectifs est de tirer parti de l'avantage comparatif de la FAO et de mettre en œuvre un programme international permettant d'élargir les connaissances pour identifier l'émergence des risques compromettant la sécurité sanitaire, fournir des conseils aux pays sur les points à surveiller, la prévention de l'apparition des risques de sécurité sanitaire et l'amélioration de la capacité à réagir avec diligence.

Les principales fonctions du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments, qui est rattaché à la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs à la FAO, sont les suivantes:

- identifier les sources potentielles et imminentes de menaces pour la santé humaine associées à l'insalubrité et à la mauvaise qualité des produits, et évaluer la probabilité de la concrétisation de ces menaces et de leurs conséquences;
- déterminer les risques, identifiés durant le processus d'évaluation, nécessitant la prise de mesures et fournir des conseils sur les interventions spécifiques nécessaires pour garantir la maîtrise de ces risques;
- encourager le dialogue entre les différentes parties concernées afin de fournir les informations détaillées nécessaires pour garantir l'efficacité des procédures d'urgence;
- élaborer et mettre en œuvre des stratégies d'atténuation des risques, des évaluations locales et des analyses stratégiques relatives aux mesures d'intervention (contrôle et confinement, détection et diagnostic, dispositifs de préparation et de planification aux niveaux national et régional);
- créer des liens et maintenir les relations établies avec des centres de référence et des unités et réseaux de soutien régionaux, notamment le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) mis en place par la FAO et l'OMS.

Incidents récents en matière de sécurité sanitaire des aliments

La crise de la mélamine n'est pas un cas isolé. De nombreux incidents liés à la contamination de produits alimentaires ont en effet marqué ces dernières années et leurs effets se sont répercutés au niveau international. Les menaces d'ordre alimentaire ne posent pas uniquement un défi de taille aux pays en développement, dont un grand nombre commence seulement à mettre en place l'infrastructure de base nécessaire pour assurer la sécurité sanitaire des aliments; elles ont également une incidence considérable sur les pays développés dotés de systèmes de contrôle alimentaire bien établis.

En 2009, l'épidémie de **salmonellose** aux États-Unis, résultant de la contamination de produits à base d'arachides, a touché plus de 22 000 personnes et fait neuf morts. Des centaines de produits ont été concernés.

En 2008, la contamination à la **dioxine** de la viande de porc irlandaise a exposé les consommateurs à des niveaux de 80 à 200 fois supérieurs aux limites légales. D'après les estimations, les pertes économiques auraient été supérieures à 1 milliard d'USD.

En 2003, la consommation d'oignons verts contaminés en provenance du Mexique a été à l'origine d'une crise d'**hépatite A** qui a fait plus de 600 malades et trois décès aux États-Unis. Les produits mexicains ont été également frappés d'une interdiction d'importation.