



# 2016 | 2017



**RÉSEAU  
INTERNATIONAL  
DES AUTORITÉS DE  
SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS**





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



Organisation  
mondiale de la Santé

# RAPPORT D'ACTIVITÉ 2016|2017



**INFOSAN**  
RÉSEAU INTERNATIONAL DES AUTORITÉS DE SÉCURITÉ  
SANITAIRE DES ALIMENTS

INFOSAN rapport d'activité 2016/2017

ISBN 978-92-4-251464-3 (WHO)

ISBN 978-92-5-131256-8 (FAO)

© **Organisation mondiale de la Santé et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture 2018**

Certains droits réservés. La présente publication est disponible sous la licence Creative Commons Attribution – Pas d'utilisation commerciale – Partage dans les mêmes conditions 3.0 IGO (CC BY NC-SA 3.0 IGO ; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo>).

Aux termes de cette licence, vous pouvez copier, distribuer et adapter l'œuvre à des fins non commerciales, pour autant que l'œuvre soit citée de manière appropriée, comme il est indiqué ci dessous. Dans l'utilisation qui sera faite de l'œuvre, quelle qu'elle soit, il ne devra pas être suggéré que l'OMS ou la FAO approuve une organisation, des produits ou des services particuliers. L'utilisation de l'emblème de l'OMS ou la FAO est interdite. Si vous adaptez cette œuvre, vous êtes tenu de diffuser toute nouvelle œuvre sous la même licence Creative Commons ou sous une licence équivalente. Si vous traduisez cette œuvre, il vous est demandé d'ajouter la clause de non responsabilité suivante à la citation suggérée : « La présente traduction n'a pas été établie par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ou l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). En aucun cas, l'OMS ou la FAO ne sauraient être tenues pour responsables du contenu ou de l'exactitude de la présente traduction. L'édition originale anglaise est l'édition authentique qui fait foi ».

Toute médiation relative à un différend survenu dans le cadre de la licence sera menée conformément au Règlement de médiation de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (<http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules>).

**Citation suggérée.** INFOSAN rapport d'activité 2016/2017. Genève: Organisation mondiale de la Santé et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture; 2018. Licence : CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

**Catalogage à la source.** Disponible à l'adresse <http://apps.who.int/iris>.

**Ventes, droits et licences.** Pour acheter les publications de l'OMS, voir <http://apps.who.int/bookorders>. Pour soumettre une demande en vue d'un usage commercial ou une demande concernant les droits et licences, voir <http://www.who.int/about/licensing>.

**Matériel attribué à des tiers.** Si vous souhaitez réutiliser du matériel figurant dans la présente œuvre qui est attribué à un tiers, tel que des tableaux, figures ou images, il vous appartient de déterminer si une permission doit être obtenue pour un tel usage et d'obtenir cette permission du titulaire du droit d'auteur. L'utilisateur s'expose seul au risque de plaintes résultant d'une infraction au droit d'auteur dont est titulaire un tiers sur un élément de la présente œuvre.

**Photographies de l'OMS.** Les photographies de l'OMS sont protégées par le droit d'auteur et ne peuvent être reproduites sous quelque forme que ce soit sans l'obtention préalable d'une autorisation auprès de l'OMS. Les demandes d'autorisation de reproduction des photographies de l'OMS doivent être adressées à l'OMS [http://www.who.int/about/licensing/copyright\\_form/en/](http://www.who.int/about/licensing/copyright_form/en/)

Les appellations employées dans la présente publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'OMS ou la FAO aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Les traits discontinus formés d'une succession de points ou de tirets sur les cartes représentent des frontières approximatives dont le tracé peut ne pas avoir fait l'objet d'un accord définitif.

La mention de firmes et de produits commerciaux, qu'ils soient ou non brevetés, ne signifie pas que ces firmes et ces produits commerciaux sont agréés ou recommandés par l'OMS ou la FAO, de préférence à d'autres de nature analogue. Sauf erreur ou omission, une majuscule initiale indique qu'il s'agit d'un nom déposé.

L'OMS et la FAO ont pris toutes les précautions raisonnables pour vérifier les informations contenues dans la présente publication. Toutefois, le matériel publié est diffusé sans aucune garantie, expresse ou implicite. La responsabilité de l'interprétation et de l'utilisation dudit matériel incombe au lecteur. En aucun cas, l'OMS ou la FAO ne sauraient être tenues responsables des préjudices subis du fait de son utilisation.

# Avant-propos

Un approvisionnement alimentaire mondial de plus en plus interconnecté signifie que les risques posés par des aliments peu sûrs peuvent se transformer rapidement d'un problème local en une situation d'urgence internationale. Garantir la sécurité sanitaire des aliments est donc un élément important à prendre en compte dans le contexte plus vaste de la sécurité sanitaire mondiale.

Si le commerce international des aliments procure de nombreux avantages aux consommateurs et contribue de manière significative au développement économique, les autorités de sécurité sanitaire des aliments dans le monde sont en permanence confrontées à de nouveaux défis. Les récentes expériences, y compris la flambée de grande ampleur et prolongée de listériose en Afrique du Sud, ont montré que l'augmentation du volume de produits alimentaires échangés dans le monde s'accompagnait d'un risque accru de propagation de pathogènes et de contaminants d'origine alimentaire au-delà des frontières nationales. Il faut donc un partage plus efficace de l'information entre les autorités nationales de sécurité sanitaire des aliments des différents pays.

Depuis 2004, le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) a facilité l'échange rapide d'informations au-delà des frontières et entre les membres, au cours de centaines d'incidents de sécurité sanitaire des aliments.

En tant que réseau mondial, porté par ses membres, INFOSAN s'est avéré un instrument d'échange d'informations pratique, efficace et efficient, permettant la mise en application de mesures de gestion des risques pour prévenir des maladies d'origine alimentaire et sauver des vies.

Face à un problème urgent de sécurité sanitaire des aliments, la possibilité de s'appuyer sur l'expérience des autres est un atout formidable ; les membres sont encouragés à utiliser le site web de la Communauté INFOSAN pour se connecter directement les uns avec les autres.

Une alimentation sûre est essentielle, non seulement pour une meilleure santé et l'amélioration des moyens d'existence et de la sécurité alimentaire, mais aussi pour le développement économique, le commerce et la réputation internationale de chaque pays. Les efforts pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments doivent par conséquent être renforcés au moyen de politiques de santé publique et de développement, en particulier parce que nous aspirons à réaliser les objectifs de développement durable. Ensemble, nous devons œuvrer pour intensifier notre action et intégrer la sécurité sanitaire des aliments dans les agendas politiques nationaux et internationaux.

L'engagement à participer activement à INFOSAN est un moyen important pour les organismes publics nationaux de montrer leur détermination à améliorer la sécurité sanitaire des aliments à travers le monde.

Tous les membres d'INFOSAN sont encouragés à participer activement au réseau :

- en déclarant au secrétariat d'INFOSAN les événements de sécurité sanitaire des aliments ayant un caractère d'urgence et susceptibles d'avoir une portée internationale ;
- en répondant aux demandes d'information émanant du secrétariat d'INFOSAN au cours de la vérification et de l'évaluation des événements et en fournissant toutes les données voulues ;
- en demandant une assistance internationale par l'intermédiaire du secrétariat d'INFOSAN pour faire face à des événements de sécurité sanitaire des aliments, le cas échéant ;
- en prenant les mesures nécessaires au reçu des alertes lancées par INFOSAN et en diffusant des informations en conséquence ;
- en collaborant avec leurs points focaux nationaux du Règlement sanitaire international respectifs sur les événements de sécurité sanitaire des aliments ; et
- en partageant les expériences et les meilleures pratiques liées à la gestion des urgences de sécurité sanitaire des aliments, afin que tous les membres puissent apprendre les uns des autres.



**Renata Clarke**  
Chef de l'Unité de la sécurité sanitaire  
et de la qualité des aliments  
Organisation des Nations Unies pour  
l'alimentation et l'agriculture  
Rome (Italie)



**Kazuaki Miyagishima**  
Directeur du Département de la sécurité sanitaire des  
aliments et des zoonoses  
Organisation mondiale de la Santé  
Genève (Suisse)

# Table des matières

<b>Abréviations</b>	<b>v</b>
<b>Résumé exécutif</b>	<b>vii</b>
<b>Introduction</b>	<b>1</b>
<b>Activités d'INFOSAN</b>	<b>2</b>
ACTIVITÉS D'URGENCE	2
PARTICIPATION D'INFOSAN À DES URGENCES EN 2016/2017	2
GROS PLANS SUR DES ÉVÈNEMENTS	8
ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS	12
ATELIERS NATIONAUX DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS	12
AMÉLIORATION DE LA PRÉPARATION PAR DES EXERCICES DE SIMULATION EN LIGNE	14
ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DU RÉSEAU	15
CONNEXION AVEC LES MEMBRES D'INFOSAN VIA DES SÉMINAIRES EN LIGNE	15
RENFORCEMENT DE LA COMMUNAUTÉ INFOSAN ET DE SES ACTIVITÉS À TRAVERS DES INITIATIVES RÉGIONALES	16
RENFORCEMENT DES LIENS AVEC D'AUTRES RÉSEAUX ET INITIATIVES	18
RÉUNION DES DÉFENSEURS D'INFOSAN : UN GROUPE DE RÉFLEXION D'EXPERTS	19
<b>La structure du réseau</b>	<b>20</b>
MEMBRES DU RÉSEAU - VUE D'ENSEMBLE	20
RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES MEMBRES	20
REPRÉSENTATION PAR SECTEUR	22
LE SITE WEB DE LA COMMUNAUTÉ INFOSAN	24
LA NOTORIÉTÉ CROISSANTE D'INFOSAN	26
INFOSAN DANS LA TWITTOSPHÈRE ET AUTRES MÉDIAS	26
INFOSAN DANS LES PUBLICATIONS UNIVERSITAIRES	28
INFOSAN DANS LES RAPPORTS DE LA MISSION DE L'ÉVALUATION EXTÉRIEURE CONJOINTE	28
INFOSAN DANS LES CONFÉRENCES INTERNATIONALES ET LES COURS DE FORMATION UNIVERSITAIRE	29
<b>Conclusion et orientations futures</b>	<b>31</b>
<b>Remerciements</b>	<b>33</b>
<b>Appendices</b>	<b>34</b>
APPENDICE A - ÉVÈNEMENTS INFOSAN EN 2016	34
APPENDICE B - ÉVÈNEMENTS INFOSAN EN 2017	39
APPENDICE C – LIENS VERS LES ENREGISTREMENTS DES WEBINAIRES INFOSAN	46
<b>Contacts</b>	<b>48</b>

## Abréviations

AMRO	Bureau régional de l’OMS pour les Amériques
APEC	Organisation de coopération économique Asie-Pacifique
ASEAN	Association des Nations de l’Asie du Sud-Est
ASTF	Fonds de solidarité pour la sécurité alimentaire en Afrique
AU-FSMCM	Mécanisme de l’Union africaine de coordination de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments
CEPCM	Centre européen de prévention et de contrôle des maladies
CDC	Centres pour le contrôle et la prévention des maladies
CPLP	Communauté des pays de langue portugaise
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
EHEC	<i>Escherichia coli</i> entérohémorragique
EREN	Réseau d’échange sur les risques émergents
EURO	Bureau régional de l’OMS pour l’Europe
FAO	Organisation des Nations Unies pour l’alimentation et l’agriculture
FDA	Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux
IAFP	Association internationale de protection des aliments
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire
IUFoST	Union internationale des sciences et des technologies alimentaires
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMS	Organisation mondiale de la Santé
PCCE	Point de contact de la Commission européenne
RAS	Région administrative spéciale
RASFF PCCE	Point de contact de la Commission européenne du RASFF
RASFF	Système d’alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
Royaume-Uni	Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d’Irlande du Nord
RSI (2005)	Règlement sanitaire international (2005)
SADC	Communauté de développement de l’Afrique australe

SEARO	Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est
UA	Union africaine
UE	Union européenne
WPRO	Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental



# Résumé exécutif

INFOSAN en 2016 et 2017

## Points marquants de 2016 et 2017

- INFOSAN est intervenu activement au cours de 84 évènements de sécurité sanitaire des aliments au niveau mondial, concernant des pays et des territoires dans toutes les régions.
- Capacités nationales en matière de gestion des urgences de sécurité sanitaire des aliments renforcées au moyen d'une série de webinaires et d'exercices de simulation organisés dans plusieurs langues.
- Partenariats stratégiques noués avec plusieurs réseaux et initiatives internationaux.
- Nombre accru de membres actifs, en particulier grâce à des efforts ciblés en Afrique et aux Amériques.
- Visibilité mondiale d'INFOSAN accrue comme en témoigne les références à INFOSAN dans les informations, les médias sociaux et la littérature scientifique.

Depuis son lancement en 2004, les activités du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) ont renforcé les systèmes nationaux et internationaux de sécurité sanitaire des aliments en favorisant la communication entre les secteurs et en diffusant d'importantes informations de pertinence mondiale sur la sécurité sanitaire des aliments. INFOSAN a continué de croître et de se développer pendant toute la durée du dernier exercice biennal, en tissant des liens fonctionnels avec des initiatives et des réseaux régionaux de sécurité sanitaire des aliments, et en s'appuyant sur une solide réputation mondiale d'efficacité et d'efficacité, en particulier dans le cadre de la réponse internationale face aux urgences de sécurité sanitaire des aliments.

Au cours de l'exercice 2016/2017, le secrétariat d'INFOSAN a répondu à 84 évènements internationaux de sécurité sanitaire des aliments, en facilitant la communication et en partageant d'importantes informations sur la sécurité sanitaire des aliments entre les membres du réseau. Les pays ont pu ainsi retirer les aliments contaminés des marchés intérieurs et internationaux, et ainsi atténuer le risque de flambées de maladies d'origine alimentaire dans le monde. Le plus grand nombre de ces évènements était dû à des dangers biologiques, dont le plus fréquent était *Salmonella*. Cela reste cohérent avec les dangers impliqués lors des évènements INFOSAN de sécurité sanitaire des aliments pendant l'exercice biennal précédent. Les produits le plus souvent mis en cause dans ces évènements étaient le poisson et autres produits de la mer, suivis par

la viande et les produits carnés, puis les légumes et les produits à base de légumes. La durée moyenne de l'implication active du secrétariat d'INFOSAN dans un événement a été de 28 jours (contre 22 jours lors de l'exercice biennal précédent). La majorité des 84 événements ont concerné des États membres dans les Amériques, suivis par l'Europe, le Pacifique occidental, l'Afrique, l'Asie du Sud-Est et la Méditerranée orientale, respectivement.

Pour renforcer les capacités nationales, le secrétariat d'INFOSAN a appuyé les efforts menés au Bangladesh, au Bhoutan, au Mexique et au Népal, en animant des ateliers multisectoriels nationaux centrés sur l'établissement de liens fonctionnels entre les organisations nationales intervenant dans la sécurité sanitaire des aliments afin de répondre plus efficacement aux urgences de sécurité sanitaire des aliments.

L'une des priorités pour l'exercice biennal était de continuer à participer aux initiatives régionales afin d'améliorer la participation à INFOSAN. Les efforts régionaux pour renforcer INFOSAN dans les Amériques et en Afrique ont été soutenus ; ils ont inclus quatre exercices réussis de simulation effectués en anglais, en espagnol et en français ainsi que les troisième et quatrième réunions régionales des membres d'INFOSAN au Costa Rica et aux États-Unis d'Amérique, respectivement, et un atelier sous-régional en Afrique du Sud à l'intention des membres d'INFOSAN de la Communauté de développement de l'Afrique australe (SADC). Le secrétariat d'INFOSAN a aussi coparrainé une conférence internationale sur les perspectives régionales de développement des sciences alimentaires en Asie. L'objectif principal de cette réunion était d'enrichir les expériences des membres d'INFOSAN dans la région par un environnement favorable au partage d'informations sur les technologies et les méthodologies émergentes qui peuvent être mal connues ou sous-utilisées.

Au cours de l'exercice biennal, un objectif stratégique important pour INFOSAN a été le renforcement de partenariats de collaboration avec d'autres réseaux, initiatives et organismes internationaux œuvrant à des buts communs. Le secrétariat d'INFOSAN a continué de collaborer à des activités organisées par la Communauté des pays de langue portugaise (CPLP), le Réseau d'échange sur les risques émergents (EREN) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), la Coopération économique Asie-Pacifique (APEC) et le Mécanisme de l'Union africaine de coordination de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments (AU-FSMCM). Tirer parti de la dynamique et des outils existants pour amplifier le travail d'INFOSAN à travers des liens fonctionnels avec d'autres programmes et réseaux s'est révélé mutuellement bénéfique pour réaliser des objectifs communs face à des ressources financières et humaines limitées.

Les adhésions ont continué à croître ; 82 pour cent de tous les États membres de l'OMS disposent d'un point de contact d'urgence INFOSAN actif, soit une hausse de 13 points de pourcentage au cours de l'exercice biennal. Les augmentations les plus importantes ont été enregistrées en Afrique et aux Amériques suite à l'action ciblée menée dans ces régions. À l'appui des nouveaux membres, le secrétariat d'INFOSAN a continué de proposer des possibilités de formation, notamment l'utilisation de webinaires en anglais, en espagnol et en français, pour fournir des orientations aux nouveaux membres.

Le site web de la communauté INFOSAN est la principale plateforme à travers laquelle les membres communiquent entre eux et avec le secrétariat d'INFOSAN. Il fournit désormais un appui à plus de 500 utilisateurs à travers le monde et son interface utilisateurs a été traduite en français et en espagnol afin de faciliter la participation des membres qui sont plus à l'aise pour faire des contributions dans ces langues. Par rapport aux années précédentes, il y a eu une augmentation

marquée de l'utilisation du forum de discussion ; les membres ont posé des questions et partagé des informations, en particulier sur des événements de sécurité sanitaire des aliments de portée internationale.

Comme observé au cours des années précédentes, plusieurs événements de sécurité sanitaire des aliments ont fait les gros titres à travers le monde en 2016 et 2017, avec des articles de presse citant INFOSAN comme source d'information qui avait incité les autorités nationales à agir, ou reconnaissant le réseau pour ses activités de diffusion des informations. Les membres utilisent de plus en plus '#INFOSAN' sur les médias sociaux pour renvoyer aux activités du réseau, y compris pendant les situations d'urgence, ce qui accroît la visibilité du réseau.

Afin de hiérarchiser les interventions futures du secrétariat d'INFOSAN pour améliorer la participation des membres, des efforts seront nécessaires pour acquérir une compréhension large et approfondie des obstacles et des éléments favorables à une participation active. Par ailleurs, il sera important d'obtenir le point de vue des membres quant à l'utilité d'INFOSAN en tant qu'outil de communication mondial pour l'échange d'information et la prévention des maladies d'origine alimentaire, en particulier pendant les urgences de sécurité sanitaire des aliments. À ce titre, le secrétariat d'INFOSAN mènera une étude approfondie des expériences des membres concernant leur participation aux activités du réseau. Cette analyse approfondie permettra au secrétariat d'INFOSAN de mieux comprendre et mesurer l'impact du réseau au niveau des pays et de centrer son action sur les lacunes importantes ainsi déterminées.

Encourager la participation active des membres d'INFOSAN continue d'être une priorité absolue pour le réseau. Au cours de l'exercice biennal 2018/2019, la FAO et l'OMS mettront en œuvre un plan de travail d'INFOSAN qui sera axé sur :

1. la promotion de la collaboration intersectorielle et du partage d'informations afin d'optimiser la réponse aux risques sanitaires d'origine alimentaire, dont les flambées épidémiques ; et
2. le développement des capacités des pays à gérer les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments (ce qui comprend l'établissement et la mise au point de systèmes pour suivre, évaluer et gérer les incidents et urgences de sécurité sanitaire des aliments).

Ces activités seront entreprises en concertation avec le Groupe consultatif d'INFOSAN et avec l'appui du nouveau cadre stratégique d'INFOSAN.

## Introduction

La publication des estimations par l'OMS de la charge globale des maladies d'origine alimentaire en 2015<sup>1</sup> offre un rappel marquant du taux élevé de morbidité et de mortalité causé à travers le monde par des maladies d'origine alimentaire évitables. Avec notre approvisionnement alimentaire de plus en plus mondialisé, des aliments contaminés produits dans un pays peuvent facilement provoquer des maladies dans d'autres pays, lorsque des défaillances dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments font que des denrées alimentaires non saines entrent sur le marché international.

INFOSAN met en contact les autorités nationales du monde entier depuis 2004. Son but est d'éviter la propagation à l'étranger d'aliments contaminés et de maladies d'origine alimentaire, et de renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments à travers le monde. Cela a été fait :

1. en encourageant l'échange rapide d'informations pendant des événements de sécurité sanitaire des aliments ;
2. en partageant les informations sur des questions importantes de sécurité sanitaire des aliments d'intérêt mondial ;
3. en encourageant le partenariat et la collaboration entre les pays et les réseaux ; et
4. en aidant les pays à renforcer leur capacité à gérer les urgences de sécurité sanitaire des aliments.

Depuis sa création, le secrétariat d'INFOSAN a facilité les communications internationales entre ses membres pendant des centaines d'événements de sécurité sanitaire des aliments ; y compris 84 durant l'exercice biennal 2016/2017.

Le présent rapport d'activité d'INFOSAN offre un aperçu des principaux événements, activités et produits d'information relatifs à INFOSAN en 2016/2017. Le rapport met en évidence certaines réalisations de ces deux dernières années, ainsi que les défis à surmonter et les domaines à améliorer. INFOSAN doit être un réseau porté par ses membres ; il faut un effort solidaire et continu de la part de tous les membres d'INFOSAN afin qu'INFOSAN puisse atteindre tout son potentiel.

<sup>1</sup> Pour en savoir plus: [http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/foodborne-diseases/ferg/fr/](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg/fr/)

*“ Avec une chaîne alimentaire de plus en plus mondialisée, INFOSAN joue le rôle important de trait d'union entre la Nouvelle-Zélande et les collègues d'INFOSAN à travers le monde, ce qui nous permet de gérer les événements de sécurité sanitaire des aliments à caractère mondial de manière rapide et efficace. INFOSAN permet aussi d'assurer que des mesures proportionnées et efficaces sont prises face à des événements internationaux de sécurité sanitaire des aliments en fournissant des informations importantes, une assistance et des orientations ”*



Mme Jenny Bishop  
Ministère des industries primaires  
Point de contact d'urgence INFOSAN,  
NOUVELLE-ZÉLANDE

# Activités d'INFOSAN

## ACTIVITÉS D'URGENCE

INFOSAN a été opérationnel pendant 84 événements de sécurité sanitaire des aliments au cours de l'exercice biennal 2016/2017. Le niveau de mobilisation du secrétariat d'INFOSAN dans chaque événement varie en fonction d'un certain nombre de facteurs notamment les pays concernés, la gravité de l'impact sur la santé publique et la durée de l'événement. Dans certains cas, le secrétariat d'INFOSAN joue un rôle de facilitation, en veillant à ce que les membres concernés aient accès aux coordonnées des uns et des autres. Dans d'autres cas, le secrétariat d'INFOSAN fournit une information ou un avis technique à un membre d'INFOSAN concernant un événement ou une question de sécurité sanitaire des aliments. Très souvent, le secrétariat d'INFOSAN demande des informations aux points de contact d'urgence INFOSAN après réception d'une information sur un événement de sécurité sanitaire des aliments pouvant avoir une portée internationale. Lors d'événements complexes impliquant plusieurs pays, le secrétariat d'INFOSAN s'emploie à obtenir auprès des membres d'INFOSAN et à diffuser parmi eux des informations concernant un événement de sécurité sanitaire des aliments de portée internationale. Un bref résumé de chaque événement de sécurité sanitaire des aliments est affiché sur le site web De la communauté INFOSAN. Dans certains cas, une alerte INFOSAN est également affichée et tous les membres sont avisés.

## PARTICIPATION D'INFOSAN À DES URGENCES EN 2016/2017

Globalement, le secrétariat d'INFOSAN est intervenu dans 84 événements au cours de l'exercice biennal 2016/2017 (voir appendices A et B). La participation active du secrétariat d'INFOSAN à un événement a été de 28 jours en moyenne, avec une durée minimale d'une journée et une durée maximale de 169 jours (médiane = 18 jours). Il y a eu 58 événements impliquant un danger biologique, 12 impliquant un danger chimique, sept impliquant un danger non spécifié, quatre impliquant un danger physique et trois impliquant un allergène non déclaré.

Pour les événements impliquant un danger biologique, ceux concernant *Salmonella* spp. étaient les plus courants (21 événements en 2016/2017). Ils étaient suivis par *Clostridium* spp. (9), *Listeria monocytogenes* (7), *Escherichia coli* (6), virus de l'hépatite A (4), norovirus (3), *Bacillus* spp. (2), *Campylobacter* (2), *Anisakis* (1), *Brucella* spp. (1), *Cronobacter sakazakii* (1), *Cyclospora cayetanensis* (1), *Vibrio* spp. (1) et un danger biologique non spécifié (1). En ce qui concerne les dangers chimiques, les événements impliquant des quantités excessives de métaux lourds étaient les plus fréquents (3), suivis par Aflatoxine (2). Les autres dangers chimiques à l'origine d'événements de sécurité sanitaire des aliments étaient les suivants : Fipronil (1), Histamine (1), Méthanol (1),

“ INFOSAN est unique en ce qu'il offre une perspective globale aux enquêtes sur la sécurité sanitaire des aliments, et constitue aussi un moyen utile pour échanger des informations et des meilleures pratiques sur les questions de sécurité sanitaire des aliments ”



Mme Drazenka Tubin-Delic  
Chef des enquêtes  
Food Standards Agency  
Point de contact d'urgence INFOSAN,  
Royaume-Uni

Oxyphenylbutazone (1), Toxine paralysante des mollusques (1), Phosphate (1), et un danger non spécifié (1).

Les catégories d'aliments les plus couramment impliquées dans les 84 événements en 2016/2017 ont été le poisson et autres produits de la mer (20), la viande et les produits carnés (7), les légumes et les produits à base de légumes (7), et le lait et les produits laitiers (6).

Pour qu'un État membre soit considéré comme impliqué dans un événement INFOSAN, cela signifie que :

- I. un aliment potentiellement contaminé a pu être importé vers ou exporté depuis cet État membre ; ou que
- II. des cas de maladies d'origine alimentaire liés à des aliments contaminés distribués au niveau international ont été signalés dans cet État membre.

La majorité des 84 événements en 2016/2017 ont concerné des États membres de la région Amériques (42), suivis par la région Europe (41), la région Pacifique occidental (33), la région Afrique (12), la région Asie du Sud-Est (10) et la région Méditerranée orientale (7), respectivement.

La plupart des notifications d'événements en 2016/2017 ont été déclarées au secrétariat d'INFOSAN par le biais de la surveillance menée au siège de l'OMS (26), suivies par le point de contact d'urgence ou le point focal INFOSAN (22). Les autres notifications ont été faites par le personnel de l'OMS du bureau régional pour l'Europe (EURO) (15), le personnel de l'OMS du bureau régional pour les Amériques (AMRO) (11), le point de contact RASFF de la Commission européenne (RASFF PCCE) (6), le Centre prévention et contrôle des maladies (CEPCM) (2), le personnel de l'OMS du bureau régional pour l'Afrique (AFRO) (1) et, enfin, le personnel de l'OMS du bureau régional pour le Pacifique occidental (WPRO) (1).

Les tableaux 1 à 8 offrent une vue d'ensemble des événements de sécurité sanitaire des aliments lors desquels INFOSAN a été actif en 2016/2017 par région, catégorie d'aliments, danger et source de notification.

**TABEAU 1**

ÉVÈNEMENTS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS PAR RÉGION\*, 2013-2017

RÉGION	2017 N = 44 ÉVÈNEMENTS n (%)	2016 N = 40 ÉVÈNEMENTS n (%)	2015 N = 37 ÉVÈNEMENTS n (%)	2014 N = 40 ÉVÈNEMENTS n (%)	2013 N = 44 ÉVÈNEMENTS n (%)
Afrique	9 (20%)	3 (7%)	5 (14%)	4 (10%)	-
Les Amériques	26 (59%)	16 (40%)	17 (46%)	16 (40%)	17 (39%)
Méditerranée orientale	6 (14%)	1 (2%)	7 (19%)	3 (8%)	6 (14%)
Europe	19 (43%)	22 (55%)	18 (49%)	25 (63%)	30 (68%)
Asie du Sud-Est	5 (11%)	5 (12%)	7 (19%)	4 (10%)	5 (11%)
Pacifique occidental	21 (48%)	12 (30%)	15 (41%)	22 (55%)	16 (36%)

\* Plusieurs régions sont souvent impliquées dans un même événement

TABLEAU 2

ÉVÈNEMENTS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS PAR CATÉGORIE D'ALIMENTS, 2013-2017

CATÉGORIE D'ALIMENTS	2017 N = 44 ÉVÈNEMENTS n (%)	2016 N = 40 ÉVÈNEMENTS n (%)	2015 N = 37 ÉVÈNEMENTS n (%)	2014 N = 40 ÉVÈNEMENTS n (%)	2013 N = 44 ÉVÈNEMENTS n (%)
Boissons alcoolisées	1 (2%)	1 (2%)	1 (3%)	-	1 (2%)
Aliments pour animaux	-	-	-	-	-
Céréales et produits à base de céréales	2 (4%)	3 (7%)	2 (5%)	1 (3%)	2* (5%)
Aliments composites	-	-	2 (5%)	2 (5%)	-
Œufs et produits à base d'œufs	2 (4%)	1 (2%)	-	2 (5%)	-
Graisses et huiles d'origine animale et végétale	-	-	2 (5%)	1 (3%)	-
Poisson et autres produits de la mer	11 (25%)	9 (23%)	7 (19%)	4 (10%)	5 (11%)
Additifs alimentaires	-	-	-	2 (5%)	-
Aliments pour nourrissons et jeunes enfants	3 (7%)	-	-	2 (5%)	-
Fruits et produits à base de fruits	3 (7%)	2 (5%)	5 (14%)	2 (5%)	3 (7%)
Herbes aromatiques, épices et condiments	2 (4%)	2 (5%)	2 (5%)	1 (3%)	2 (5%)
Légumineuses et légumes secs	3 (7%)	3 (8%)	-	-	-
Viande et produits carnés	4 (9%)	3 (8%)	5 (14%)	8 (20%)	5 (11%)
Lait et produits laitiers	3 (7%)	3 (8%)	1 (3%)	3 (8%)	7 (16%)
Boissons non alcoolisées	1 (2%)	-	1 (3%)	-	1 (2%)
Fruits à coque et graines oléagineuses	2 (4%)	2 (5%)	-	2 (5%)	5 (11%)
Produits aux fins nutritionnelles spéciales	2 (4%)	1 (2%)	-	1 (3%)	3 (7%)
En-cas, desserts et autres aliments	3 (7%)	-	1 (3%)	3 (8%)	1 (2%)
Sucres et confiseries	-	2 (5%)	1 (3%)	1 (3%)	1 (2%)
Non déterminé	-	3 (8%)	4 (11%)	2 (5%)	3 (7%)
Légumes et produits à base de légumes	2 (4%)	5 (12%)	3 (8%)	3 (8%)	6* (14%)

\* 1 événement a impliqué à la fois des légumes et produits à base de légumes et des céréales et produits à base de céréales en 2013

“ Pendant longtemps, l’organisation de la sécurité sanitaire des aliments dans mon pays a révélé un manque de coordination. Depuis la désignation des points focaux et du point de contact d’urgence INFOSAN dans mon pays, nous assistons à la naissance d’une cohésion entre les différentes structures administratives chargées de la sécurité sanitaire des aliments au niveau national ”



**M. Karim Koudougou**  
Chargé de la fortification et de la sécurité  
sanitaire des aliments  
Direction de la nutrition  
Point de contact d’urgence INFOSAN,  
BURKINA FASO



TABLEAU 3

ÉVÈNEMENTS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS PAR CATÉGORIE DE DANGER, 2013-2017

DANGER	2017 N = 44 ÉVÈNEMENTS n (%)	2016 N = 40 ÉVÈNEMENTS n (%)	2015 N = 37 ÉVÈNEMENTS n (%)	2014 N = 40 ÉVÈNEMENTS n (%)	2013 N = 44 ÉVÈNEMENTS n (%)
Biologique	28 (64%)	30 (75%)	22 (59%)	26 (65%)	28 (64%)
Chimique	7 (16%)	5 (12%)	8 (22%)	10 (25%)	15 (34%)
Physique	1 (2%)	3 (8%)	3 (8%)	1 (3%)	-
Allergène non déclaré	3 (7%)	-	3 (8%)	2 (5%)	-
Non déterminé	5 (11%)	2 (5%)	1 (3%)	1 (3%)	1 (2%)

TABLEAU 4

ÉVÈNEMENTS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS IMPLIQUANT DES DANGERS BIOLOGIQUES, 2013-2017

DANGER BIOLOGIQUE	2017 N = 28 ÉVÈNEMENTS n (%)	2016 N = 30 ÉVÈNEMENTS n (%)	2015 N = 22 ÉVÈNEMENTS n (%)	2014 N = 26 ÉVÈNEMENTS n (%)	2013 N = 28 ÉVÈNEMENTS n (%)
<i>Anisakis</i>	1 (4%)	-	-	-	-
<i>Bacillus</i> spp.	-	2 (7%)	1 (5%)	2 (8%)	-
<i>Brucella</i> spp.	-	1 (3%)	-	-	-
<i>Campylobacter</i>	-	2* (7%)	-	-	-
<i>Clostridium</i> spp.	4 (14%)	5 (17%)	4 (18%)	2 (8%)	4 (14%)
<i>Cronobacter sakazakii</i>	1 (4%)	-	-	-	-
<i>Cyclospora cayetanensis</i>	-	1 (3%)	2 (9%)	-	-
<i>Datura stramonium</i>	-	-	-	-	1 (4%)
Lézard mort	-	-	-	1 (4%)	-
<i>Escherichia coli</i>	4 (14%)	2 (7%)	1 (5%)	4 (15%)	3 (11%)
Virus de l'hépatite A	1 (4%)	3 (10%)	2 (9%)	1 (4%)	4 (14%)
Virus de la grippe A (H7N9)	-	-	-	-	1 (4%)
<i>Listeria monocytogenes</i>	5 (17%)	2 (7%)	3 (14%)	5 (19%)	5 (18%)
Norovirus	1 (4%)	2* (7%)	3 (14%)	1 (4%)	1 (4%)
<i>Rhizopus oryzae</i>	-	-	-	1 (4%)	-
<i>Salmonella enterica</i> spp.	11 (39%)	10* (30%)	4 (18%)	6 (23%)	7 (25%)
Virus de Schmallenberg	-	-	-	-	1 (4%)
<i>Shigella</i> spp.	-	-	1 (5%)	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	-	-	-	-	1 (4%)
<i>Trichinella</i>	-	-	-	1 (4%)	-
Non déterminé	-	1 (3%)	1 (5%)	-	-
<i>Vibrio</i> spp.	-	1 (3%)	-	1 (4%)	-
<i>Yersinia pseudotuberculosis</i>	-	-	-	1 (4%)	-

\* 1 événement a impliqué *Campylobacter*, Norovirus et *Salmonella Enterica* spp. en 2016



TABLEAU 5

ÉVÈNEMENTS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS IMPLIQUANT DES DANGERS CHIMIQUES, 2013-2017

DANGER CHIMIQUE	2017 N = 7 ÉVÈNEMENTS n (%)	2016 N = 5 ÉVÈNEMENTS n (%)	2015 N = 8 ÉVÈNEMENTS n (%)	2014 N = 10 ÉVÈNEMENTS n (%)	2013 N = 15 ÉVÈNEMENTS n (%)
Aflatoxine	1 (14%)	1 (20%)	-	-	2 (13%)
Atropine	-	-	-	-	2** (13%)
Chloramphénicol	-	-	-	-	1 (7%)
Cocaïne	-	-	-	-	1 (7%)
Déoxynivalénol (DON)	-	-	1 (13%)	-	-
Dicyandiamide	-	-	-	-	1 (7%)
Jaune de méthyle	-	-	-	1 (10%)	-
Fipronil	1 (14%)	-	-	-	-
Formaline	-	-	-	-	1 (7%)
Métaux lourds	-	-	1* (13%)	2 (20%)	-
Histamine	-	1 (20%)	1 (13%)	-	-
Cyanure d'hydrogène	-	-	-	1 (10%)	-
Huiles hydrogénées	-	-	1 (13%)	-	-
Iode	-	-	-	1 (10%)	-
Plomb	-	1 (20%)	-	-	-
Mercure	1 (14%)	1 (20%)	-	-	-
Méthanol	-	1 (20%)	1 (13%)	-	1 (7%)
Glutamate monosodique	-	-	1* (13%)	-	-
Nitrates	-	-	-	-	1 (7%)
Organophosphate	-	-	-	-	1 (7%)
Oxedrine	-	-	-	1 (10%)	-
Oxyphénylbutazone	1 (14%)	-	-	-	-
Toxine paralysante des mollusques	1 (14%)	-	1 (13%)	-	-
Résidus de pesticides	-	-	-	2 (20%)	-
Phosphate	1 (14%)	-	-	-	-
Phénylbutazone	-	-	-	-	1 (7%)
Phthalates/hydrocarbures aromatiques polycycliques	-	-	1 (13%)	-	-
Plastique	-	-	1 (13%)	-	-
Mort aux rats	-	-	-	-	1 (7%)
Scopolamine	-	-	-	-	1** (7%)
Non déterminé	1 (14%)	-	-	1 (10%)	2 (13%)
Huiles usagées	-	-	-	1 (10%)	-

\* 1 événement a impliqué à la fois des métaux lourds et du glutamate monosodique en 2015

\*\* 1 événement a impliqué à la fois de l'atropine et de la scopolamine en 2013

TABLEAU 6

ÉVÈNEMENTS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS IMPLIQUANT DES DANGERS PHYSIQUES, 2013-2017

DANGER PHYSIQUE	2017 N = 1 ÉVÈNEMENT n (%)	2016 N = 3 ÉVÈNEMENTS n (%)	2015 N = 3 ÉVÈNEMENTS n (%)	2014 N = 1 ÉVÈNEMENT n (%)	2013 N = 0 ÉVÈNEMENTS n (%)
Verre	1 (100%)	-	2 (67%)	-	-
Matériau d'emballage	-	1 (33%)	-	-	-
Plastique	-	1 (33%)	-	-	-
Métal	-	1 (33%)	1 (33%)	1 (100%)	-

TABLEAU 7

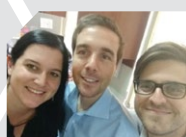
ÉVÈNEMENTS DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS IMPLIQUANT DES ALLERGÈNES NON DÉCLARÉS, 2013-2017

ALLERGÈNE NON DÉCLARÉ	2017 N = 3 ÉVÈNEMENTS n (%)	2016 N = 0 ÉVÈNEMENTS n (%)	2015 N = 3 ÉVÈNEMENTS n (%)	2014 N = 2 ÉVÈNEMENTS n (%)	2013 N = 0 ÉVÈNEMENTS n (%)
Amande	-	-	2* (67%)	-	-
Œuf	2 (67%)	-	-	1** (50%)	-
Lait	-	-	1 (33%)	-	-
Arachide	1 (33%)	-	2* (67%)	2** (100%)	-
Sésame	-	-	-	1** (50%)	-

\* 2 événements ont impliqué à la fois de l'amande et de l'arachide non déclarées en 2015

\*\* 1 événement a impliqué de l'œuf, de l'arachide et du sésame non déclarés en 2014

“ L'utilisation de la plateforme INFOSAN pour communiquer les risques de sécurité sanitaire des aliments pour la santé humaine aide à garantir des aliments plus sûrs partout dans le monde et une intervention rapide en cas de situation d'urgence alimentaire ”



Mme Constanza Vergara, M. Diego José Varela et M. Juan Ortúzar  
Chargés de l'évaluation des risques alimentaires  
Agence chilienne pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments  
Points focaux d'INFOSAN, CHILI



Dre Cristina Maria Batista Rodrigues  
Direction générale des affaires  
alimentaires et vétérinaires  
Point de contact d'urgence  
INFOSAN, PORTUGAL

“ Dans un monde où l'information est immédiatement accessible, il est important de disposer d'un réseau tel qu'INFOSAN qui permet de nous relier à des informations fiables et aux responsables de la sécurité sanitaire des aliments dans les différents pays. Pour nous, INFOSAN est un outil qui nous informe des différentes expériences acquises par d'autres pays dans le traitement des événements de sécurité sanitaire des aliments et nous rend plus efficaces lorsqu'il s'agit de traiter des événements où des produits alimentaires chiliens sont impliqués ”

TABLEAU 8

SOURCE DE NOTIFICATION DES ÉVÈNEMENTS INFOSAN, 2013-2017

SOURCE DE NOTIFICATION	2017 N = 44 ÉVÈNEMENTS n (%)	2016 N = 40 ÉVÈNEMENTS n (%)	2015 N = 37 ÉVÈNEMENTS n (%)	2014 N = 40 ÉVÈNEMENTS n (%)	2013 N = 44 ÉVÈNEMENTS n (%)
Centre européen de prévention et contrôle des maladies (CEPCM)	2 (5%)	-	2 (5%)	2 (5%)	2 (5%)
Point de contact RASFF de la Commission européenne (RASFF PCCE)	6 (14%)	-	3 (8%)	6 (15%)	4 (9%)
Point de contact d'urgence ou point focal INFOSAN	12 (27%)	10 (25%)	14 (38%)	9 (23%)	8 (18%)
Surveillance menée au siège de l'OMS*	11 (25%)	15 (37%)	8 (22%)	6 (15%)	11 (25%)
Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique (AFRO)	1 (2%)	-	-	-	-
Bureau régional de l'OMS pour les Amériques (AMRO)	7 (16%)	4 (10%)	5 (14%)	6 (15%)	4 (9%)
Bureau régional de l'OMS pour l'Europe (EURO)	5 (11%)	10 (25%)	5 (14%)	8 (20%)	15 (34%)
Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental (WPRO)	-	1 (3%)	-	3 (8%)	-

\* Y compris les activités de surveillance menées dans différents départements du Groupe Sécurité sanitaire et environnement

## GROS PLAN SUR DES ÉVÈNEMENTS

### Flambée de salmonellose (sérotypage anatum) en Australie associée à des laitues préemballées distribuées à l'échelle internationale

En février 2016, des laitues préemballées contaminées par *Salmonella* Anatum ont provoqué une flambée d'au moins 28 cas de salmonellose en Australie. Les détails de l'enquête fournis au secrétariat d'INFOSAN par le point de contact d'urgence INFOSAN en Australie ont indiqué que les produits impliqués avaient également été exportés vers quatre autres pays. Les points de contact d'urgence INFOSAN dans les quatre pays importateurs concernés ont été alertés et le point de contact d'urgence INFOSAN en Australie a aussi posté l'information directement sur le forum de discussion du site web De la communauté INFOSAN. Pendant toute la durée de l'évènement, les autorités australiennes ont tenu INFOSAN informé de la liste des pays importateurs, et des lots de produits touchés, ce qui a permis à INFOSAN de partager efficacement des informations à jour avec les pays importateurs concernés. Les pays recevant les produits impliqués ont ainsi pu prendre des mesures de gestion des risques rapides et efficaces en fonction de l'information fournie et des risques encourus. Les membres d'INFOSAN de plusieurs pays ont partagé leurs mesures respectives de gestion des risques sur le forum de discussion du site web De la communauté INFOSAN, ce qui a contribué à faire la synthèse des diverses dimensions internationales de cet évènement.

### Rapports sur du faux riz saisi par des inspecteurs des douanes dans différents pays

Comme les années précédentes, le faux riz a continué à faire les gros titres en 2016 et 2017. En novembre 2016, les médias ont signalé que 5 000 sacs de riz artificiel importés d'Inde avaient

été saisi à Singapour. Le point de contact d'urgence INFOSAN de Singapour a confirmé qu'il ne s'agissait pas en fait de riz artificiel mais de contrefaçon de marque. Cette question de fraude alimentaire n'a posé aucun problème de sécurité sanitaire des aliments, mais elle a mis en évidence l'importance de la communication responsable et de la vérification indépendante par les membres d'INFOSAN au sein des autorités nationales compétentes, d'informations pouvant avoir des répercussions considérables sur le commerce international.

En décembre 2016, les médias ont signalé que 2,5 tonnes de riz en plastique avaient été saisis au Nigéria par des fonctionnaires des douanes. Le point de contact d'urgence INFOSAN au Nigéria a par la suite indiqué au secrétariat d'INFOSAN que les résultats des tests effectués montraient que le riz impliqué n'était ni en plastique ni artificiel. Cependant, les dernières analyses menées au Nigéria ont indiqué que le produit était impropre à la consommation du fait du niveau élevé de coliformes observé et facturé pour destruction.

En janvier 2017, des rumeurs ont commencé à circuler sur les forums en ligne concernant la présence de « faux riz » à Vancouver (Canada). À la suite de quoi, le point de contact d'urgence INFOSAN au Canada a indiqué que plus de 30 plaintes concernant la présence de plastique dans du riz avaient été déposées. Toutefois, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a échantillonné et analysé le riz ayant fait l'objet de plaintes et n'a rien constaté d'anormal. À ce jour, aucun cas de riz 'faux' ou en 'plastique' n'a été confirmé par les membres d'INFOSAN et signalé au secrétariat d'INFOSAN. Tous ces événements mettent en lumière le problème récurrent de la propagation de rumeurs à travers les médias sociaux, et de l'intégrité et de la fiabilité des médias dans la diffusion de nouvelles, étant donné que des déclarations fausses ou trompeuses peuvent être perpétuées et aviver les craintes concernant la sécurité sanitaire des approvisionnements alimentaires. Le secrétariat d'INFOSAN continuera d'assurer le suivi avec les membres d'INFOSAN dans les pays où les médias publient des allégations sur le faux riz. INFOSAN s'est avéré un média utile pour dialoguer directement avec les autorités gouvernementales au niveau national et obtenir des informations validées à partager avec les membres concernés d'autres pays, mais les autorités nationales doivent être prêtes à agir au vu d'informations validées afin de dissiper les mythes et réduire les préoccupations des consommateurs.

### **Œufs, produits à base d'œufs et produits à base de volaille provenant de plusieurs pays, contaminés par du fipronil et distribués sur le marché international**

En août 2017, plusieurs pays européens ont signalé la contamination d'œufs par le pesticide fipronil. Des millions d'œufs ont donc fait l'objet d'un rappel. À mesure que les enquêtes se poursuivaient, on s'est aperçu qu'une gamme de plus en plus étendue d'œufs, de produits contenant des œufs et de volailles étaient contaminés par le fipronil. Les informations fournies à travers le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) par les autorités nationales en Europe, indiquaient que plusieurs pays hors de l'Europe recevaient des œufs, des produits contenant des œufs et des volailles contaminés. Ces pays étaient notamment l'Afrique du Sud, l'Arabie saoudite, la Chine - RAS de Hong-Kong, la Fédération de Russie, le Liban, le Libéria et le Qatar. Les membres d'INFOSAN dans ces pays ont été informés et invités à fournir des détails concernant les mesures prises dans leurs pays respectifs sur le site web De la communauté INFOSAN. En outre, les autorités de République de Corée ont indiqué que des œufs provenant de nombreuses exploitations dans le pays étaient positifs au fipronil. Les autorités de la Province chinoise de Taïwan ont de même annoncé la découverte d'œufs contaminés provenant de plusieurs producteurs locaux suite à des contrôles et au prélèvement d'échantillons effectués dans toutes les exploitations de production d'œufs de la Province chinoise de Taïwan. Ces résultats indiquaient que la pratique consistant à traiter les volailles et

leur environnement avec des désinfectants contenant du fipronil ne se limitait probablement pas à quelques exploitations en Europe. Les évaluations des risques pour la santé effectuées dans plusieurs pays européens et par l'OMS ont permis de conclure qu'il n'y avait pas de risque aigu pour la santé publique. Malgré ces conclusions, cet événement a mis en évidence un problème mondial important de mauvaise pratique au niveau des exploitations. Il a aussi fait ressortir le caractère vraiment mondial du commerce et de la distribution des aliments, et l'utilité d'INFOSAN pour fournir à ses membres des informations actualisées et précises, provenant directement des autorités gouvernementales nationales. Cela s'est avéré particulièrement important pendant cet événement qui a fait l'objet d'une forte couverture médiatique.

### **Flambée de salmonellose chez les nourrissons liée à des préparations pour nourrissons provenant de France et distribuées sur le marché international**

Lorsqu'une flambée de cas de salmonelloses chez les nourrissons a été observée en décembre 2017, les autorités françaises ont été en mesure d'établir un lien entre les cas et la consommation de certaines préparations pour nourrissons, produites par un seul fabricant en France et contaminées par *Salmonella* Agona. À la suite de quoi, les autorités françaises ont ordonné et supervisé le rappel des préparations pour nourrissons incriminées ainsi que d'autres produits provenant de ce fabricant depuis février 2017. Les produits rappelés avaient été exportés vers plus de 80 pays et territoires. Le point de contact d'urgence INFOSAN en France a rapidement communiqué les détails concernant les produits concernés au secrétariat d'INFOSAN, ce qui lui a permis d'aviser immédiatement les points de contact d'urgence INFOSAN dans les pays importateurs. Ce partage efficient des détails concernant les produits rappelés a permis aux pays importateurs d'arrêter leur distribution, et d'appliquer des mesures de gestion des risques appropriées pour éviter l'apparition de nouveaux cas de maladies. De nombreux points de contact d'urgence INFOSAN ont informé l'OMS des différentes mesures qui étaient prises rapidement, y compris le retrait des produits du marché et la publication de conseils de santé publique à l'intention des consommateurs. Le secrétariat d'INFOSAN a travaillé en étroite collaboration avec les points de contact d'urgence INFOSAN dans le monde, en suivant la distribution au niveau international des préparations pour nourrissons impliquées et en fournissant une aide aux pays concernés, le cas échéant. Le secrétariat d'INFOSAN conseille à tous les consommateurs de suivre les directives FAO/OMS relatives à la préparation, à la conservation et à l'utilisation en toute sécurité des préparations en poudre pour nourrissons qui comportent des recommandations par étapes, faciles à suivre.

*“ INFOSAN est un outil d'alerte efficace grâce à l'échange rapide d'informations en cas d'urgences. Les informations qui sont fournies permettent de prendre des mesures préventives et de gestion de crises appropriées en temps voulu et ainsi de limiter les risques de propagation des dangers. Au Sénégal, la désignation de points INFOSAN a contribué à renforcer la collaboration entre les autorités compétentes ”*



Mme Mame Diarra Faye Leye  
Responsable Cellule  
Centre Antipoison/ministre de la Santé et de  
l'Action sociale  
Point de contact d'urgence INFOSAN,  
SÉNÉGAL

## ENCADRÉ 1

### PAYS EN VEDETTE

#### **Le Canada et l'Australie font preuve de leadership avec la notification proactive d'événements de sécurité sanitaire des aliments à portée internationale**

**CANADA :** En juin 2016, le Canada a instauré la notification directe du rappel de produits alimentaires aux membres d'INFOSAN lorsqu'il est avéré que le produit rappelé au Canada est entré sur le marché international. Depuis la mise en application de cette nouvelle pratique, 109 notifications ont été faites aux membres d'INFOSAN à travers les points de contact d'urgence INFOSAN, soit parce que le pays en question avait reçu le produit rappelé ou qu'il était le pays d'origine du produit. En général, la notification directe aux membres d'INFOSAN est considérée comme utile car elle garantit que les autorités de sécurité sanitaire des aliments sont informées des problèmes, et qu'elles peuvent prendre les mesures voulues. Les réactions des membres d'INFOSAN sont dans l'ensemble positives. La notification directe permet d'interroger directement le Canada, ce qui aide à mieux comprendre les systèmes de sécurité sanitaire des aliments respectifs et donne l'occasion d'établir des relations de travail.

**AUSTRALIE :** L'Australie a mis en place une procédure semblable permettant de notifier directement les points de contact d'urgence INFOSAN de tous les rappels de produits alimentaires lorsque le produit concerné provient d'un autre pays ou lorsqu'il est exporté depuis l'Australie. Depuis la mise en œuvre du processus en novembre 2016, 42 notifications directes ont été envoyées (y compris les notifications initiales et les notifications de suivi à mesure que d'autres informations deviennent disponibles). Sur ces notifications, 29 étaient liées au rappel de produits exportés à partir de l'Australie et 13 au rappel de produits importés en Australie depuis l'étranger. Le processus a permis un échange efficace d'informations relatives à des rappels de produits alimentaires et les commentaires reçus des autres membres d'INFOSAN ont été positifs. Ces connexions contribuent à créer des liens et à instaurer la confiance – des éléments importants d'un système d'intervention efficace.

Si tous les pays adoptaient des pratiques comme celles mises en place par les membres d'INFOSAN au Canada et en Australie, les communications au sein d'INFOSAN seraient grandement accélérées, ce qui permettrait aux membres de prendre plus rapidement des mesures de gestion des risques et de prévenir les maladies d'origine alimentaires à travers le monde.

*“ INFOSAN est un outil formidable et essentiel pour tous les États Membres et particulièrement important pour les pays qui importent/exportent des pourcentages élevés de produits alimentaires. INFOSAN non seulement aide au contrôle et à la prévention de flambées de maladies d'origine alimentaire mais réduit également la charge de morbidité imputable aux aliments contaminés ”*



**Dre Tomader Kurdi**  
Directrice du programme de sécurité  
sanitaire et chimique des aliments,  
Ministère de la santé,  
Point de contact d'urgence INFOSAN,  
ARABIE SAOUDITE

## ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

### ATELIERS NATIONAUX DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

#### **Bhoutan – Réunion de promotion sur le réseau INFOSAN et le Codex, 19-20 septembre 2016, Paro (Bhoutan)**

Le Gouvernement royal du Bhoutan, le Ministère de l'agriculture et l'Autorité de réglementation de l'agriculture et de l'alimentation du Bhoutan, ont organisé une réunion de promotion sur le réseau INFOSAN et le Codex, à Paro (Bhoutan) les 19 et 20 septembre 2016. Cette réunion a rassemblé de 20 à 30 participants issus de différents secteurs couvrant la sécurité sanitaire des aliments (dont le point de contact d'urgence INFOSAN), la santé humaine (y compris le point focal national RSI), la santé animale (y compris le délégué de l'OIE pour la sécurité sanitaire des aliments), le commerce, les normes et la Commission du bonheur national brut. Les sessions ont porté sur la structure et la fonction de la Commission du Codex Alimentarius, les stratégies visant à renforcer le Comité national du Codex, l'analyse des risques de sécurité sanitaire des aliments et l'établissement de profils de risques, et INFOSAN. Le secrétariat d'INFOSAN a présenté deux sessions. Au cours de ces sessions, il a exposé les fonctions d'INFOSAN en tant que réseau mondial, comment les différents organismes au Bhoutan pouvaient nommer des points focaux INFOSAN pour adhérer au réseau, et enfin comment INFOSAN pouvait être renforcé au Bhoutan. Un groupe de discussion composé de participants a élaboré des mesures à prendre par les organismes nationaux au Bhoutan pour renforcer les comités nationaux du Codex.

#### **Népal - Réunion de promotion sur le réseau INFOSAN et le Codex, 22 septembre 2016**

Le Département des technologies alimentaires et du contrôle de la qualité, rattaché au Ministère du Développement agricole du Gouvernement népalais, a organisé une réunion analogue le 22 septembre 2016 qui couvrait pour l'essentiel les mêmes thèmes, y compris la fonction de la Commission du Codex Alimentarius, les stratégies de renforcement du Comité national du Codex et INFOSAN. Le secrétariat d'INFOSAN a présenté deux sessions, à l'occasion desquelles il a indiqué comment INFOSAN fonctionnait globalement et fourni des exemples sur la façon dont INFOSAN avait été utilisé au Népal dans le passé. Des explications ont aussi été données sur la manière dont les différents organismes au Népal pouvaient adhérer au réseau en qualité de points focaux afin de renforcer INFOSAN au niveau national. Un groupe de discussion composé de participants a élaboré plusieurs mesures à prendre par les organismes nationaux au Népal pour renforcer les comités nationaux du Codex.

#### **Bangladesh – Atelier national sur le renforcement des activités d'INFOSAN au Bangladesh, 27-28 septembre 2016, Dhaka (Bangladesh)**

L'atelier a été organisé dans le cadre du projet de la FAO pour renforcer le développement des capacités dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et du contrôle des aliments au Bangladesh. Il visait à promouvoir la nécessité pour les organismes de contrôle des aliments, comme par exemple le Ministère de la santé et du bien-être familial et l'Autorité chargée de la sécurité sanitaire des aliments du Bangladesh, de collaborer et de coopérer lorsqu'il s'agissait de gérer des incidents ou des urgences alimentaires qui pouvaient être dus à la vente et à la consommation d'aliments peu sûrs. Le renforcement de la capacité nationale à gérer les événements de sécurité sanitaire des aliments, le partage d'informations sur des problèmes de sécurité sanitaire des aliments d'intérêt mondial et la promotion de partenariats avec les membres d'INFOSAN sont des domaines particulièrement importants pour le Bangladesh. À mesure que le



Bangladesh devient un acteur important dans le commerce alimentaire mondial, sa participation active aux travaux d'INFOSAN sera fondamentale pour assurer que ses produits ne présentent pas de risques pour la santé publique et qu'il maintienne une solide réputation en tant que producteur de produits alimentaires sains. À la conclusion de l'atelier, afin de refléter l'intérêt manifesté par les participants pour renforcer INFOSAN dans le pays, un groupe « INFOSAN au Bangladesh » a été créé sur le site web De la communauté INFOSAN. L'établissement de ce groupe constitue une première étape pour encourager la collaboration et la coopération des organismes de contrôle des aliments. De façon générale, l'atelier a permis aux participants de mieux comprendre en quoi consiste INFOSAN et comment il fonctionne pendant une urgence internationale de sécurité sanitaire des aliments. Il a aussi donné l'occasion de donner des précisions sur le processus de désignation des points de contact d'urgence et des points focaux INFOSAN issus des différents organismes intervenant dans la sécurité sanitaire des aliments au Bangladesh. Les participants ont appris comment et quand émettre des alertes de sécurité sanitaire des aliments dans le cadre d'un système d'alerte national, et ont également examiné et adapté leur plan national d'intervention en cas d'urgence de sécurité sanitaire des aliments. Enfin, l'atelier a constitué une étape importante vers le renforcement au niveau national de la collaboration intersectorielle, des partenariats et du partage d'informations sur les questions de sécurité sanitaire des aliments, y compris pendant les situations d'urgence.

#### **Mexique - Atelier national INFOSAN au Mexique, 12-13 juin 2017, Mexico (Mexique)**

Un atelier multisectoriel national a été organisé au Mexique ; il a réuni plus de 40 participants provenant du Ministère de la santé, de la sécurité sanitaire et de la qualité agroalimentaire, de la Commission fédérale pour la protection contre les risques sanitaires, et du Directeurat général de l'épidémiologie. Au cours de l'atelier, les participants ont pu mieux comprendre la manière dont INFOSAN fonctionne pendant une urgence internationale en matière de sécurité sanitaire des aliments, y compris dans le cadre du Règlement sanitaire international (2005). Les membres provenant des différents organismes nationaux ont examiné et clarifié leurs rôles et responsabilités respectifs et passé en revue les différents protocoles de communication entre les secteurs pendant les urgences de sécurité sanitaire des aliments. L'atelier a aussi donné la possibilité aux membres de bénéficier d'une formation pratique du site web De la communauté INFOSAN. À la suite de la réunion, un groupe de travail plus restreint composé de participants de chacun des organismes a été constitué afin d'officialiser un accord de partage d'informations entre les trois organismes participants pendant les urgences. Plusieurs points focaux issus de chacun des organismes pertinents au Mexique ont été désignés, créant ainsi un solide réseau « INFOSAN national » afin de faciliter la communication et la collaboration sur les questions de sécurité sanitaire des aliments.



#### **AMÉLIORER LA PRÉPARATION PAR DES EXERCICES EN LIGNE DE SIMULATION**

Plusieurs exercices en ligne de communication en situation d'urgence ont été organisés à l'intention des points de contact d'urgence d'INFOSAN et des points focaux nationaux RSI, conformément aux activités prioritaires indiquées dans le rapport d'activité 2014/2015. Deux exercices ont été menés en anglais et en espagnol pour les pays de la région des Amériques en novembre 2016 et en novembre 2017, et deux exercices ont été menés en anglais et en français pour les pays

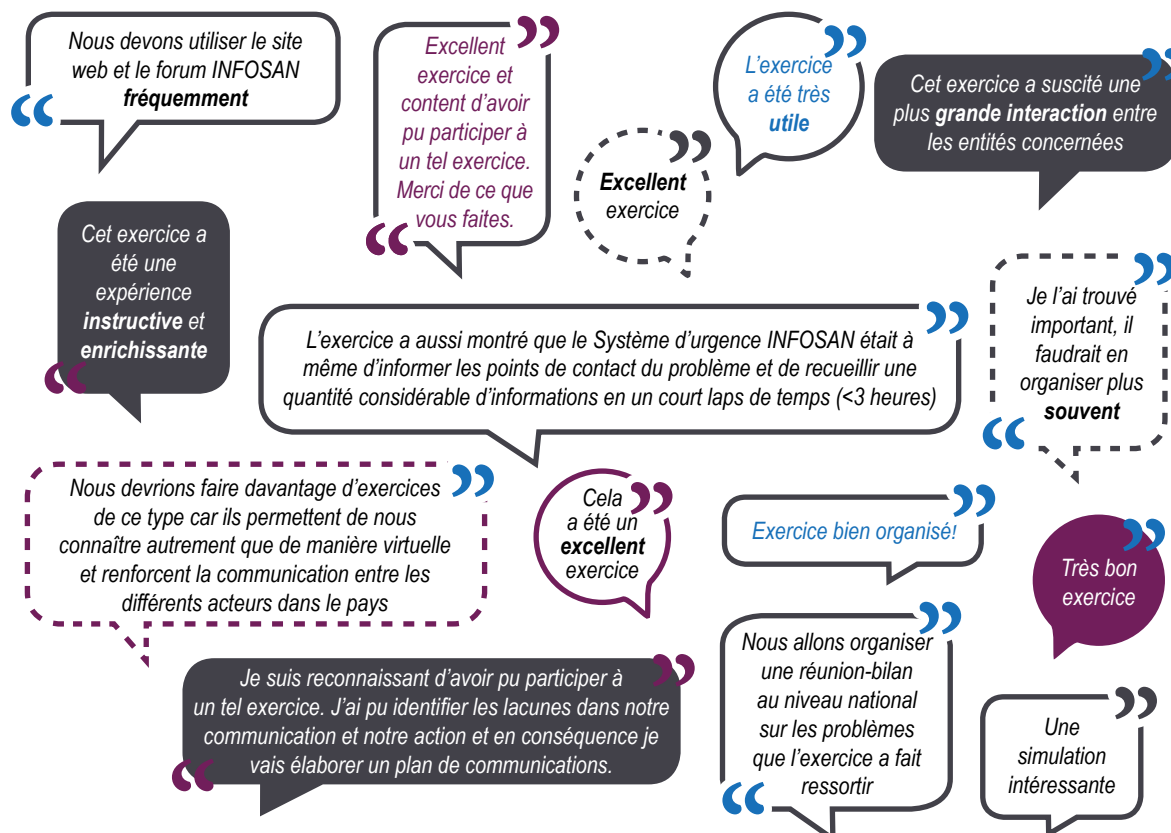


de la région Afrique en avril et en novembre 2017. Au total, ont participé les points de contact de 17 pays des Amériques (Argentine, Bahamas, Barbade, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, Équateur, États Unis d'Amérique, Guyana, Honduras, Mexique, Nicaragua, Sainte-Lucie, Suriname, Trinité-et-Tobago) et 17 pays d'Afrique (Afrique du Sud, Bénin, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, Éthiopie, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée-Bissau, Lesotho, Niger, Nigéria, Sénégal, Tanzanie, Tchad et Togo).

Ces exercices avaient les objectifs suivants :

1. familiariser les participants avec le type d'informations généralement demandées et échangées à travers INFOSAN pendant une urgence internationale de sécurité sanitaire des aliments ;
2. vérifier les voies de communication entre les points de contact d'urgence INFOSAN et les points focaux nationaux RSI ; et
3. assurer que les points de contact d'urgence INFOSAN peuvent accéder au site web De la communauté INFOSAN et l'utiliser.

À la fin de chaque exercice, les participants ont été invités à répondre à un bref questionnaire pour faire part de leurs observations. Tous les participants étaient d'accord ou tout à fait d'accord pour affirmer que l'exercice était utile et atteignait ses objectifs. De nombreux participants ont exprimé leurs réactions par écrit :



Plusieurs participants ont aussi demandé que soit élaboré un exercice de niveau supérieur afin de contrôler d'autres compétences qui n'étaient pas particulièrement visées pendant le présent exercice, et d'inclure les points focaux dans un tel exercice. Compte de la réaction positive exprimée, d'autres exercices seront élaborés et mis en œuvre au cours du prochain exercice biennal.

## ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DU RÉSEAU

### CONNEXION AVEC LES MEMBRES D'INFOSAN VIA DES SÉMINAIRES EN LIGNE (C'EST-À-DIRE DES WEBINAIRES)



Le secrétariat d'INFOSAN a poursuivi le dialogue en ligne avec les membres lors de webinaires en direct, au cours desquels ont été abordés les rôles et responsabilités des membres et une présentation du site web De la communauté INFOSAN a été faite. Ces présentations en ligne ont été réalisées en anglais, français et espagnol et ont donné l'occasion aux nouveaux membres de se familiariser avec INFOSAN et d'interroger directement le secrétariat d'INFOSAN.

Faisant preuve de leadership, les membres d'INFOSAN du Canada (issus de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, de l'Agence de santé publique du Canada et de Santé Canada) ont pris l'initiative de

coordonner et de réaliser huit webinaires dans le cadre d'une série de webinaires techniques qui était organisée avec le concours du secrétariat d'INFOSAN en 2016. La série a offert aux membres d'INFOSAN la possibilité d'échanger des informations et de partager des enseignements sur différents sujets techniques liés à la sécurité sanitaire des aliments et aux maladies d'origine alimentaire au Canada qui intéressent les membres d'INFOSAN partout dans le monde. Chaque présentation en direct dans cette série a été réalisée par un expert technique différent au Canada et se terminait par une séance de question et réponse. Globalement, les membres de plus de 60 pays différents se sont inscrits afin de participer à au moins un des webinaires de la série. En moyenne, chaque webinaire en direct a été suivi par 25 participants, représentant 15 pays différents. Des enregistrements des webinaires sont disponibles pour diffusion en ligne (voir appendice C).

En 2017, une deuxième édition de la série de webinaires techniques INFOSAN a été lancée par le secrétariat d'INFOSAN en collaboration avec la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis d'Amérique, et avec la participation des Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC) des États-Unis d'Amérique et du Département de l'agriculture des États-Unis d'Amérique. Six webinaires ont été réalisés par des experts venant des États-Unis sur toute une variété de sujets techniques en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments du point de vue américain. En tout, des membres d'INFOSAN venant de 46 pays différents ont participé à la série en directe, avec en moyenne 21 participants par webinaire. Des enregistrements des webinaires sont disponibles pour diffusion en ligne (voir appendice C).

*“ Compte tenu de la dimension mondiale de notre approvisionnement alimentaire, INFOSAN continue de fournir une plateforme importante de partage de l'information sur les questions internationales de sécurité sanitaire des aliments. L'Australie se réjouit à la perspective de renforcer ses relations avec les collègues d'INFOSAN et de développer un solide réseau mondial de sécurité sanitaire des aliments ”*



Équipe chargée des incidents alimentaires  
Food Standards Australia New Zealand  
Point de contact d'urgence INFOSAN,  
AUSTRALIE

## RENFORCER LA COMMUNAUTÉ INFOSAN ET SES ACTIVITÉS À TRAVERS DES INITIATIVES RÉGIONALES

### **Afrique : Renforcement d'INFOSAN dans les pays de la SADC à l'appui du développement d'un Système africain d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, 1-2 novembre 2016, Johannesburg (Afrique du Sud)**

En novembre 2016, un atelier sous-régional réunissant des membres d'INFOSAN désignés dans les pays de la Communauté de développement de l'Afrique australe (SADC) a été organisé par la FAO et l'OMS avec l'appui du Fonds de solidarité pour la sécurité alimentaire en Afrique (ASTF) et en coordination avec l'Union africaine (UA). L'atelier de deux jours a réuni 24 représentants officiels des autorités compétentes en matière de sécurité sanitaire des aliments venant de 11 États membres. L'atelier a eu de nombreux résultats positifs pour les participants, notamment une meilleure compréhension de la manière dont INFOSAN fonctionne, et dont il soutient les plans de l'UA visant à élaborer un Système africain d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Les participants ont aussi pris connaissance des pratiques efficaces de communication des risques pendant les urgences de sécurité sanitaire des aliments et reçu une formation pratique sur le site web De la communauté INFOSAN. Enfin, les participants ont élaboré des plans d'action de six mois pour renforcer la participation à INFOSAN qui ont été suivis et appuyés par le secrétariat. Au cours de l'exercice biennal, le secrétariat d'INFOSAN a continué de dialoguer avec le Mécanisme de l'Union africaine de coordination de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments (AU-FSMCM) afin d'appuyer la mise en œuvre d'un Système africain d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, utilisant INFOSAN comme la plateforme qui servira de base aux développements ultérieurs.

### **Asie : Nouvelle science pour la sécurité sanitaire des aliments - Une conférence internationale sur les perspectives régionales de développement des sciences alimentaires en Asie à l'appui d'INFOSAN, 7-10 novembre 2016, Singapour**

L'OMS et la FAO ont coparrainé une réunion technique (7-10 novembre 2016), organisée par l'Université technique Nanyang de Singapour à l'intention des membres d'INFOSAN en Asie, de responsables de la réglementation sur la sécurité sanitaire des aliments et d'experts scientifiques de laboratoire venant du monde entier.



La réunion avait quatre objectifs à savoir :

1. proposer un forum unique d'échange de connaissances entre les responsables de la réglementation sur la sécurité sanitaire des aliments et les scientifiques dans ce domaine en Asie, en Europe et aux Amériques, centré sur les innovations scientifiques dans le domaine des sciences alimentaires et de l'évaluation de risques ;
2. faciliter l'adoption des nouvelles avancées scientifiques y compris une formation sur le séquençage de nouvelle génération et améliorer la collaboration régionale en Asie afin d'intensifier la sécurité sanitaire et l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire régionale mais aussi mondiale ;

3. examiner le rôle d'INFOSAN et déterminer les implications des nouvelles technologiques et initiatives pour la détection des urgences de sécurité sanitaire des aliments et les interventions pour y faire face, et l'atténuation des flambées de maladies d'origine alimentaire et des fraudes alimentaires à partager avec la communauté INFOSAN ; et
4. débattre de l'utilisation systématique d'un cadre d'analyse des risques, y compris l'évaluation scientifique et indépendante des risques et les nouvelles estimations de la charge des maladies d'origine alimentaire, pour hiérarchiser et cibler les interventions de sécurité sanitaire des aliments et de contrôle des aliments.

L'objectif général de cette réunion était d'enrichir l'expérience des membres d'INFOSAN dans la région en ouvrant un espace pour le partage d'informations sur les technologies et les méthodologies émergentes qui peuvent être mal connues ou sous-utilisées. Grâce à des présentations et des discussions animées, les modalités de la réunion ont permis de réfléchir sur les nouveaux développements de la science alimentaire et de définir des options pour intégrer les nouvelles technologies et informations afin d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments à l'avenir.

**Amérique : Troisième et quatrième réunions régionales d'INFOSAN dans les Amériques : 29 novembre–1 décembre 2016, San José (Costa Rica) et 27-28 novembre 2017, Miami (États Unis d'Amérique).**

Les membres d'INFOSAN de 25 pays de la région OMS pour les Amériques se sont réunis pour la troisième fois du 29 novembre au 1er décembre 2016 à San José (Costa Rica). Au cours de la réunion, les participants ont examiné les progrès accomplis et les enjeux liés à la mise en œuvre des mesures stratégiques énoncées dans la stratégie régionale visant à renforcer INFOSAN dans les Amériques. Les participants ont aussi été informés des activités récentes menées par INFOSAN au niveau mondial et examiné les progrès accomplis et les difficultés rencontrées au niveau régional pour renforcer INFOSAN dans les Amériques. Les plans d'action nationaux ont aussi été examinés et d'autres activités prioritaires visant à renforcer INFOSAN et à développer les capacités nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments aux Amériques ont été définies.

La quatrième réunion régionale des membres d'INFOSAN aux Amériques s'est tenue les 27 et 28 novembre 2017, à Miami (États-Unis d'Amérique). La réunion a été organisée de manière à inclure une session conjointe des membres d'INFOSAN et des points focaux nationaux RSI. Elle s'est avérée une excellente occasion d'examiner les problèmes posés par l'interaction entre RSI et INFOSAN, et c'est la première fois qu'une telle possibilité a été intégrée pendant l'une de nos réunions régionales INFOSAN. Les participants ont eu, en particulier, la possibilité d'examiner un projet de protocole de partage de l'information avec les partenaires nationaux et internationaux durant des événements de sécurité sanitaire des aliments et des flambées de maladies d'origine alimentaire, et de déterminer s'il pouvait être adapté pour utilisation dans leurs contextes nationaux respectifs.

Ces réunions régionales annuelles ont été fondamentales pour forger une solide communauté des membres INFOSAN dans les Amériques. De ce fait, les activités liées à INFOSAN sont en expansion dans la région et la réactivité aux demandes d'information émanant du secrétariat d'INFOSAN pendant les urgences est en nette hausse, par rapport aux autres régions où de telles réunions régionales ne sont pas organisées.

## RENFORCER LES LIENS AVEC D'AUTRES RÉSEAUX ET INITIATIVES

### Communauté des pays de langue portugaise (CPLP)



La Communauté des pays de langue portugaise (CPLP) est un groupe de pays, représentant 267 millions de personnes, unis non seulement par la langue mais aussi par la culture et une histoire commune. Ces points communs se sont traduits par des habitudes semblables au regard de la consommation alimentaire et de la législation sur les aliments. Les pays lusophones étant répartis sur cinq continents, la CPLP a proposé d'utiliser le site web De la communauté INFOSAN pour créer un pôle de langue portugaise qui fournirait aux autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments de la CPLP des outils et des ressources pour appuyer la gestion des incidents de sécurité sanitaire des aliments. Du 2 au 4 novembre 2016, le secrétariat d'INFOSAN a participé au quatrième forum réunissant les organismes chargés de la sécurité sanitaire des aliments et ceux chargés du commerce et de l'économie de la CPLP, au cours duquel le renforcement de la collaboration et du dialogue ont été examinés. Par la suite, la CPLP pourra aider à identifier les membres d'INFOSAN dans les pays restant de la CPLP et faciliter leur participation active aux activités du réseau.

### Le Réseau d'échange sur les risques émergents (EREN) relevant de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) communique avec les États membres, l'Union européenne et les organismes internationaux dont l'OMS et la FAO sur l'échange de données, de méthodologies et d'enseignements acquis sur les risques émergents via son Réseau d'échange sur les risques émergents (EREN). Les objectifs principaux sont de faciliter l'harmonisation des pratiques et méthodes d'évaluation, de favoriser l'échange d'information et de données entre EFSA les États membres, et de créer des synergies entre les activités d'évaluation des risques. En qualité de membre observateur d'EREN, le secrétariat d'INFOSAN a participé à deux réunions d'EREN en 2016, du 13 au 15 avril à Parme (Italie) et du 13 au 15 novembre à Bratislava (Slovaquie), et à deux réunions en 2017, les 3 et 4 mai à Parme (Italie) et les 22 et 23 novembre à Lisbonne (Portugal). Il a été convenu entre le secrétariat d'INFOSAN et le secrétariat d'EREN que dans le contexte de problèmes émergents sans caractère d'urgence, EREN pouvait servir de fournisseur d'informations aux membres d'INFOSAN s'agissant de risques émergents à moyen et long terme. De même, les problèmes soulevés par les membres d'INFOSAN pouvaient être transmis à EREN pour leur considération afin d'offrir des points de vue dépassant l'Europe. Par exemple, le secrétariat d'INFOSAN a élaboré et présenté une note d'information sur le thème de *Escherichia coli* entérohémorragique (EHEC) dans la farine en collaboration avec le coordonnateur d'EREN et le point de contact d'urgence INFOSAN au Canada de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. La présentation de ce sujet a entraîné un échange ultérieur d'informations entre collègues en Europe et au Canada et montré l'importance de ce type de collaboration entre réseaux.

### Organisation de coopération économique Asie-Pacifique (APEC)

Du 11 au 13 octobre 2017, le secrétariat d'INFOSAN a participé à un atelier de l'APEC sur le renforcement des systèmes d'interventions face aux urgences de sécurité sanitaire des aliments dans les économies de l'APEC. Les débats ont porté essentiellement sur les liens importants entre INFOSAN et d'autres cadres juridiques y compris le Règlement sanitaire international (2005) (RSI),



ainsi que le Système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) et d'autres initiatives régionales. De plus, le secrétariat d'INFOSAN a fourni des indications aux participants concernant l'intégration des principes de communication sur les risques dans les alertes de sécurité sanitaire des aliments pendant les situations d'urgence, accompagnées d'exemples provenant d'INFOSAN. Le manuel FAO/OMS pour la communication des risques appliquée à la sécurité sanitaire des aliments, le Cadre FAO/OMS pour l'établissement de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, et le guide FAO/OMS pour l'élaboration et l'amélioration des systèmes de rappel et de suivi des aliments au niveau national ont été évoqués. Un aperçu détaillé du Cadre FAO/OMS pour l'établissement de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments qui expliquait comment les participants pouvaient utiliser le guide pour créer ou améliorer leurs plans d'intervention a été aussi présenté. Le secrétariat d'INFOSAN a aussi expliqué comment les urgences multinationales de sécurité sanitaire des aliments étaient gérées du point de vue d'INFOSAN. Les participants ont conclu qu'il était important de maintenir à l'avenir la communication entre les économies de l'APEC sur les questions de sécurité sanitaire des aliments et que les normes et directives internationales en matière de communication devaient être respectées. Il a été aussi conclu qu'INFOSAN sera un outil efficace pour faciliter les communications.

## RÉUNION DES DÉFENSEURS D'INFOSAN : UN GROUPE DE RÉFLEXION D'EXPERTS

En décembre 2017, le secrétariat d'INFOSAN a accueilli une réunion de deux jours, à laquelle a participé un petit groupe de membres d'INFOSAN, au siège de l'OMS à Genève (Suisse). Les membres ont été sélectionnés pour participer à cette réunion en fonction de leur expérience et de leur connaissance d'INFOSAN aux niveaux opérationnel et technique et de leur motivation commune à renforcer le réseau. Chaque participant a été, de manière différente, un champion actif d'INFOSAN ainsi qu'un ardent défenseur du renforcement de la collaboration et du partage de l'information pendant les urgences internationales de sécurité sanitaire des aliments. En raison de la détermination dont ils ont fait preuve pour améliorer INFOSAN, ces participants à la réunion ont été désignés comme les défenseurs d'INFOSAN. Le secrétariat d'INFOSAN avait envisagé de réunir ces défenseurs d'INFOSAN pour échanger des idées et des expériences liées à l'amélioration d'INFOSAN, plaider en faveur de ces améliorations dans leurs sphères d'influence respectives, et ensuite inciter d'autres membres d'INFOSAN à suivre la même voie, et obtenir ainsi un réseau plus actif, plus efficace et ayant plus d'impact. Les objectifs de la réunion étaient les suivants :

1. partager des expériences techniques liées au partage proactif des informations sur les rappels (concernant les produits alimentaires importés ou exportés) ;
2. échanger des idées sur l'amélioration des communications au sein d'INFOSAN ; et
3. accroître collectivement, de manière coordonnée, la participation et le soutien des membres d'INFOSAN au réseau.

Un rapport de cette réunion a été communiqué à tous les membres d'INFOSAN sur le site web De la communauté INFOSAN. Les recommandations formulées à l'issue de cette réunion seront mises en œuvre par le secrétariat d'INFOSAN pour renforcer le réseau et guideront l'élaboration d'un nouveau cadre stratégique pour INFOSAN au cours du prochain exercice biennal.

# La structure du réseau

## MEMBRES DU RÉSEAU - VUE D'ENSEMBLE

L'adhésion à INFOSAN est volontaire, mais limitée aux représentants des autorités gouvernementales nationales et régionales. Chaque membre doit être désigné officiellement. Afin de favoriser la collaboration intersectorielle, la structure idéale de l'adhérent à INFOSAN au niveau national doit se caractériser par un unique point de contact d'urgence INFOSAN (désigné par l'autorité gouvernementale en charge de la coordination des activités de réponse nationale aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments) et des points focaux INFOSAN supplémentaires issus des divers secteurs gouvernementaux impliqués dans la sécurité sanitaire des aliments.

Depuis son lancement en 2004, 188 États membres ont rejoint INFOSAN. En outre, certains États membres associés et régions/territoires d'outre-mer des États membres ont également désigné des membres pour participer à INFOSAN<sup>1</sup>. Des efforts soutenus sont en cours au secrétariat pour encourager tous les membres existants à demeurer actifs et engagés, et plaider pour que tous les 194 membres de l'OMS et de la FAO rejoignent INFOSAN.

## RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES MEMBRES

Un engagement actif nécessite que les membres d'INFOSAN accèdent régulièrement au site web De la communauté INFOSAN. Cette plateforme en ligne réservée aux membres offre un forum sécurisé pour que les membres d'INFOSAN puissent se connecter les uns aux autres, échanger des idées et poser des questions à leurs collègues responsables de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments à travers le monde. Le secrétariat d'INFOSAN tient à jour une liste des membres d'INFOSAN, mais seuls ceux qui sont inscrits sur le site web De la communauté INFOSAN sont considérés comme « actifs ». Le tableau 9 affiche le nombre d'États membres par région<sup>2</sup> ayant un point de contact d'urgence INFOSAN inscrit sur le site web De la communauté INFOSAN fin 2017, par rapport à fin 2016 et 2015, respectivement.

Fin 2017, 160 (82%) des 194 États membres ont un point de contact d'urgence INFOSAN enregistré, ce qui représente une augmentation de 9 points pendant l'exercice biennal 2016/2017. Les adhésions à INFOSAN ont particulièrement augmenté en Afrique durant cette période ; 10 nouveaux États membres ont inscrit un point de contact d'urgence sur le site web De la communauté INFOSAN. De même, sept nouveaux États membres des Amériques ont désigné des points de contact d'urgence INFOSAN.

À la différence des points de contact d'urgence INFOSAN, les points focaux INFOSAN peuvent ne pas être impliqués directement lors d'une réponse à une situation d'urgence ; toutefois, ils

<sup>1</sup> Les États membres associés sont invités à désigner un point de contact d'urgence et des points focaux ; les zones/territoires sont représentés par le point de contact d'urgence de leur État membre participant mais sont encouragés à désigner des points focaux.

<sup>2</sup> Aux fins du présent rapport, les divisions régionales des États/zones/territoires membres correspondent à la couverture fournie par les six bureaux régionaux de l'OMS. Pour en savoir plus, voir : <http://www.who.int/about/regions/fr/index.html>

auront quand même des responsabilités importantes pour veiller à la sécurité sanitaire des aliments au niveau national. Le tableau 10 affiche par région, le nombre d'États membres ayant un ou plusieurs points focaux INFOSAN inscrits sur le site web De la communauté INFOSAN fin 2017, par rapport à fin 2016 et 2015 respectivement.

Fin 2017, 123 (63%) des 194 États membres ont un ou plusieurs points focaux INFOSAN inscrits, soit une augmentation de 7 points pendant l'exercice biennal 2016/2017. Aucun des quatre États membres associés n'a désigné de points focaux. Huit (36%) des 22 zones/territoires des États membres ont inscrit des points focaux INFOSAN. Les membres d'INFOSAN en Afrique et dans les Amériques sont ceux qui ont accompli les plus grands progrès en ce qui concerne la désignation de nouveaux points focaux INFOSAN durant cette période de deux ans.

Ces réalisations sont en ligne avec l'une des orientations futures définies dans le rapport d'activité d'INFOSAN de 2014/2015 : renforcer l'adhésion à INFOSAN en se concentrant sur les zones sous-représentées (notamment en Afrique et dans les Amériques). Les efforts ciblés se poursuivront au cours du présent exercice biennal (2018/2019) afin de veiller à ce que tous les membres d'INFOSAN soient actifs et bien informés de leurs rôles et responsabilités.

## TABLEAU 9

ÉTATS MEMBRES ET MEMBRES ASSOCIÉS AYANT UN **POINT DE CONTACT D'URGENCE INFOSAN** INSCRIT SUR LE SITE WEB DE LA COMMUNAUTÉ INFOSAN PAR RÉGION ENTRE 2015 ET 2017

RÉGION		2017, n (%*)	2016, n (%*)	2015, n (%*)	Augmentation durant l'exercice biennal 2016/2017 n (%**)
Afrique	47 États membres	36 (77%)	32 (68%)	26 (55%)	10 (38%)
Les Amériques	35 États membres 4 Membres associés	32 (91%) 2 (50%)	30 (85%) 2 (50%)	25 (71%) 2 (50%)	7 (30%) 0
Méditerranée orientale	21 États membres	13 (62%)	13 (62%)	13 (62%)	0
Europe	53 États membres	47 (89%)	45 (85%)	45 (85%)	2 (4%)
Asie du Sud-Est	11 États membres	10 (91%)	10 (91%)	10 (91%)	0
Pacifique occidental	27 États membres	22 (81%)	22 (81%)	22 (81%)	0
Total	194 États membres 4 Membres associés	160 (82%) 2 (50%)	152 (78%) 2 (50%)	141 (73%) 2 (50%)	19 (13%) 0

\* Le pourcentage est calculé en divisant le nombre d'États membres (ou membres associés) ayant un point de contact d'urgence INFOSAN inscrit sur le site web De la communauté INFOSAN dans chaque région par le nombre total d'États membres (ou membres associés) dans cette région. Par exemple, en Afrique en 2017,  $36/47 = 77\%$

\*\* Le pourcentage est calculé en divisant le nombre d'États membres (ou membres associés) dans chaque région où un point de contact d'urgence INFOSAN a été inscrit sur le site web De la communauté INFOSAN en 2016/2017 par le nombre d'États membres (ou membres associés) dans cette région où un point de contact d'urgence INFOSAN avait déjà été inscrit sur le site web De la communauté INFOSAN à la fin 2015. Par exemple, l'augmentation en Afrique pendant l'exercice biennal 2016/2017 est égale à  $(36-26)/26 = 10/26 = 38\%$ .



TABLEAU 10

ÉTATS MEMBRES, MEMBRES ASSOCIÉS ET ZONES/TERRITOIRES AYANT UN OU PLUSIEURS **POINT(S) DE CONTACT D'URGENCE INFOSAN** INSCRITS SUR LE SITE WEB DE LA COMMUNAUTÉ INFOSAN PAR RÉGION ENTRE 2015 ET 2017

RÉGION		2017, n (%*)	2016, n (%*)	2015, n (%*)	Augmentation durant l'exercice biennal 2016/2017 n (%**)
Afrique	47 États membres	30 (64%)	28 (60%)	23 (49%)	7 (30%)
Les Amériques	35 États membres	29 (82%)	27 (77%)	23 (66%)	6 (26%)
	4 Membres associés	-	-	-	-
	12 zones/territoires	3 (25%)	3 (25%)	3 (25%)	0
Méditerranée orientale orientale	21 États membres	10 (48%)	10 (48%)	10 (48%)	0
Europe	53 États membres	31 (58%)	30 (57%)	30 (57%)	1 (3%)
Asie du Sud-Est	11 États membres	6 (55%)	5 (45%)	5 (45%)	1 (20%)
Pacifique occidentale	27 États membres,	17 (63%)	17 (63%)	18 (67%)	-1 (-5%)
	10 zones/territoires	5 (50%)	4 (40%)	4 (40%)	1 (20%)
Total	194 États membres,	123 (63%)	117 (60%)	109 (56%)	14 (13%)
	4 Membres associés	-	-	-	-
	22 zones/territoires	8 (36%)	7 (32%)	7 (32%)	1 (14%)

\* Le pourcentage est calculé en divisant le nombre d'États membres (ou membres associés ou zones/territoires) ayant au moins un point de contact d'urgence INFOSAN inscrit sur le site web De la communauté INFOSAN dans chaque région par le nombre total d'États membres (ou membres associés) dans cette région. Par exemple, en Afrique en 2017,  $30/47 = 64\%$ .

\*\* Le pourcentage est calculé en divisant le nombre d'États membres (ou membres associés ou zones/territoires) dans chaque région où un point focal INFOSAN a été inscrit sur le site web De la communauté INFOSAN en 2016/2017 par le nombre d'États membres (ou membres associés ou zones/territoires) dans cette région où au moins un point focal INFOSAN était déjà inscrit sur le site web De la communauté INFOSAN à la fin 2015. Par exemple, l'augmentation en Afrique pour l'exercice biennal 2016/2017 est égale à  $(30-23)/23 = 7/23 = 30\%$ .

## REPRÉSENTATION PAR SECTEUR

Les données concernant les adhésions par secteur collectées via le formulaire d'inscription en ligne sur le site web De la communauté INFOSAN ont été analysées pour 176 points de contact d'urgence INFOSAN<sup>3</sup> (dans 160 États membres et deux États membres associés) et 330 point focaux INFOSAN (dans 123 États membres et huit zones/territoires d'États membres participants).

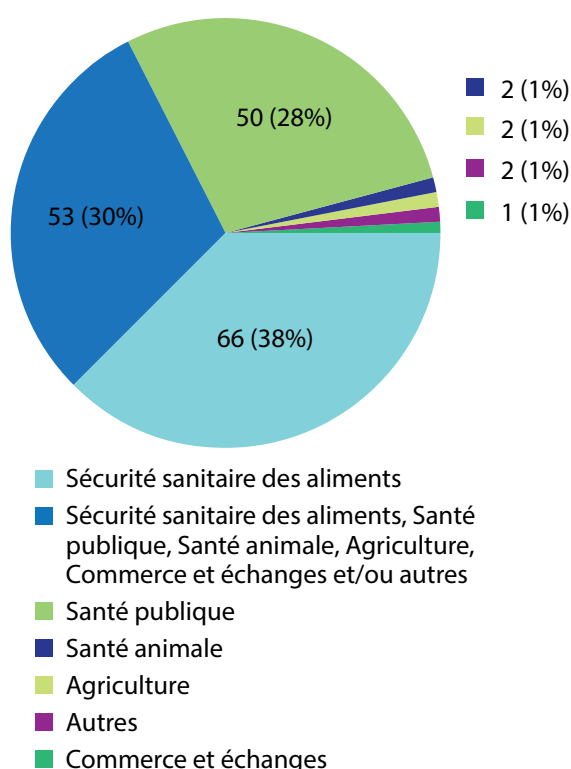
Parmi les points de contact d'urgence INFOSAN, 66 (38%) ont indiqué être hébergés par une autorité chargée de la sécurité sanitaire des aliments ; 50 (28%) par une autorité chargée de la santé publique ; deux (1%) par une autorité chargée de l'agriculture ; deux (1%) par une autorité chargée de la santé animale ; un (1%) par une autorité chargée du commerce et des échanges ; et deux (1%) par des autorités représentant d'« autres » secteurs. Les 53 restants (30%) ont déclaré être hébergés par une autorité combinant la sécurité sanitaire des aliments, la santé publique, la santé animale, l'agriculture, le commerce et les échanges et/ou d'autres secteurs (Figure 1).

Pour les points focaux INFOSAN, 97 (29%) ont indiqué être hébergés par une autorité chargée de la sécurité sanitaire des aliments ; 82 (25%) par une autorité chargée de la santé publique ; 16 (5%) par une autorité chargée de l'agriculture ; 10 (3%) par une autorité chargée de la santé animale ; 10 (3%) par une autorité chargée du commerce et des échanges ; et 10 (3%) par des autorités représentant d'« autres » secteurs. Les 105 restants (32%) ont déclaré appartenir à une autorité nationale qui représente la sécurité sanitaire des aliments, la santé publique, la santé

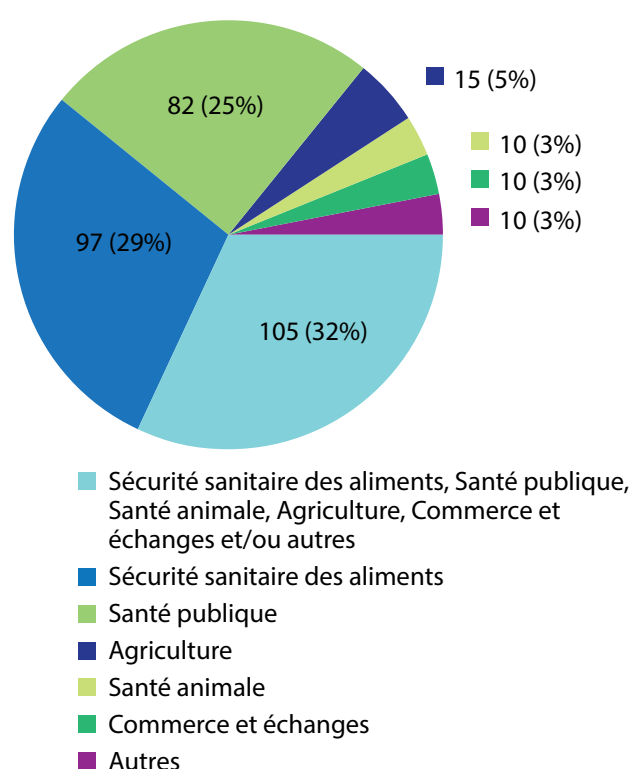
<sup>3</sup> Neuf États membres ont désigné plus d'un point de contact d'urgence INFOSAN pour des raisons opérationnelles spécifiques.

animale, l'agriculture, le commerce et les échanges et/ou d'autres secteurs (Figure 2). Il y a 60 États membres qui ont désigné un point focal INFOSAN ; 38 États membres ont désigné deux points focaux ; 15 États membres ont désigné trois points focaux ; et 18 États membres ont désigné quatre ou plus points focaux.

**FIGURE 1**  
**POINTS DE CONTACT D'URGENCE**  
PAR SECTEUR GOUVERNEMENTAL (N=176)



**FIGURE 2**  
**POINTS FOCAL**  
PAR SECTEUR GOUVERNEMENTAL (N=330)



La proportion de membres d'INFOSAN dans les secteurs gouvernementaux a continué de se diversifier, davantage de points focaux INFOSAN déclarant être hébergés par une autorité chargée de la santé publique ou d'un éventail d'autres responsabilités qu'au cours de l'exercice biennal précédent. Ce résultat est le fruit du travail mené par le Secrétariat pour inciter les États membres à désigner d'autres points focaux INFOSAN issus de secteurs gouvernementaux pas encore représentés afin de renforcer la coordination et la coopération intersectorielles au niveau national.

Il est important que les points de contact d'urgence et les points focaux de différents organismes dans un même pays comprennent les rôles et les responsabilités de chacun dans le cas où une intervention d'urgence de sécurité sanitaire des aliments doit être menée. Afin de garantir une approche coordonnée, la meilleure pratique suggère d'établir un plan national de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments avec tous les organismes concernés.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Consulter le Cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments: [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/Er1\\_S\\_101018\\_L.pdf?ua=1](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/Er1_S_101018_L.pdf?ua=1)

## LE SITE WEB DE LA COMMUNAUTÉ INFOSAN

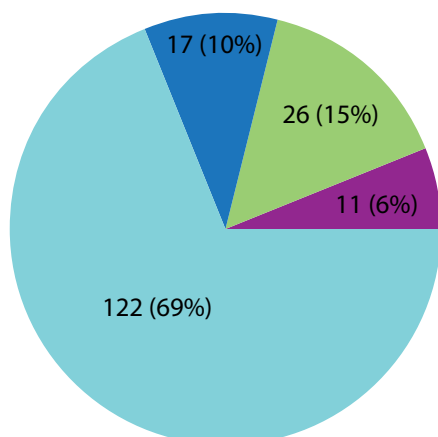
Depuis son lancement en 2012, le site web De la communauté INFOSAN a servi à dialoguer avec les membres et comme principal outil de diffusion des informations lors des situations d'urgence. Le site web fournit désormais un appui à plus de 500 utilisateurs à travers le monde et encourage chacun d'entre eux à se connecter aux autres afin de renforcer et d'échanger les connaissances sur les questions de sécurité sanitaire des aliments de portée mondiale. Outre les points de contact d'urgence et les points focaux des États membres, figurent parmi les utilisateurs le personnel de la FAO et de l'OMS, les membres du groupe consultatif d'INFOSAN, les points de contact des autorités régionales de sécurité sanitaire des aliments et les points de contact des centres collaborateurs OMS. Les membres d'INFOSAN possèdent une quantité considérable de connaissances et de compétences, et sont encouragés à utiliser le forum de discussion du site web De la communauté INFOSAN afin de partager et de discuter des questions importantes de sécurité sanitaire des aliments dans le monde.

### Analyse de l'accès des membres au site web De la communauté INFOSAN

Analyser les modes d'accès au site web De la communauté INFOSAN est la mesure la plus simple pour évaluer le degré d'activité des membres d'INFOSAN, notamment des points de contact d'urgence (N=176) et des points focaux (N=330). Fin 2017, 122 (69%) points de contact d'urgence avaient accédé au site web au cours de l'année précédente, 17 (10%) entre un et deux ans auparavant, 26 (15%) entre deux et trois ans auparavant, et 11 (6%) plus de trois ans auparavant (Figure 3). Pour ce qui concerne les points focaux, 214 (66%) avaient accédé au site web moins d'un an auparavant, 42 (13%) entre un et deux ans auparavant, 50 (15%) entre deux et trois ans auparavant, et 24 (7%) plus de trois ans auparavant (Figure 4).

FIGURE 3

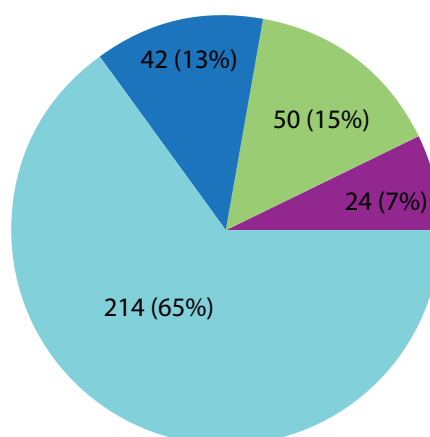
**POINTS DE CONTACT D'URGENCE**  
DERNIER ACCÈS AU SITE WEB DE LA  
COMMUNAUTÉ INFOSAN, (N=176)



- Il y a moins d'1 an
- Entre 1 et 2 ans auparavant
- Entre 2 et 3 ans auparavant
- Il y a plus de 3 ans

FIGURE 4

**POINTS FOCaux**  
DERNIER ACCÈS AU SITE WEB DE LA  
COMMUNAUTÉ INFOSAN, (N=330)



- Il y a moins d'1 an
- Entre 1 et 2 ans auparavant
- Entre 2 et 3 ans auparavant
- Il y a plus de 3 ans

Les membres qui n'ont pas accédé au site web pendant plus d'un an manquent des informations importantes partagées par le secrétariat d'INFOSAN et d'autres membres du réseau.

Le contrôle de l'utilisation du site web permet au secrétariat d'INFOSAN d'axer en priorité les actions de suivi sur les membres qui, tout en étant inscrits sur le site web De la communauté INFOSAN, ne sont plus actifs ou ont besoin d'encouragements pour utiliser le site web afin de partager des informations comme par exemple des données de surveillance ordinaires ou les enseignements tirés des flambées de maladie d'origine alimentaire.

### **Discussions amorcées sur le site web De la communauté INFOSAN**

Les membres sont encouragés à utiliser le forum de discussion du site web De la communauté INFOSAN pour afficher de courts résumés des mesures de gestion des risques prises face à des urgences particulières de sécurité sanitaire des aliments, des flambées épidémiques ou des rappels de produits alimentaires. De cette façon, les membres d'INFOSAN qui lisent un gros titre dans un journal sur un événement particulier, peuvent consulter le site web De la communauté INFOSAN pour obtenir une mise à jour et savoir si leur pays est concerné grâce au résumé affiché par le point de contact d'urgence pertinent ou en engageant directement une discussion. Les membres peuvent aussi utiliser le forum pour poser des questions ou demander des avis sur tout sujet pertinent que les membres d'INFOSAN pourraient connaître particulièrement.

En 2016/2017, au total 59 sujets ont été lancés sur le forum de discussion du site web De la communauté INFOSAN, dont 17 (29%) par des membres d'INFOSAN, 36 (61%) par le secrétariat d'INFOSAN, et 6 (10%) par un autre membre du personnel de l'OMS. Le nombre moyen de commentaires par sujet était de 4, avec un maximum de 32 commentaires (médiane = 1). En moyenne, 4 personnes ont contribué activement à chaque sujet, avec un minimum d'une 1 et un maximum de 21 (médiane = 2). Le nombre moyen de points de vue par sujet était de 95, avec un minimum de 7 et un maximum de 505 (médiane = 66). Le temps moyen pendant lequel les membres d'INFOSAN ont continué à participer activement à une discussion était de 13 jours, avec un minimum d'un jour et un maximum de 104 jours (médiane = 1). En tant qu'indicateurs, ces chiffres suggèrent que les membres d'INFOSAN sont beaucoup plus nombreux à participer de manière passive au contenu sur le site web De la communauté INFOSAN en qualité de lecteurs que ceux qui contribuent de manière active en affichant de nouvelles informations sur le forum.

Par rapport aux années précédentes, de nouvelles modalités ont été utilisées sur le site web De la communauté INFOSAN en 2016 et 2017. Par exemple, des webinaires ont été enregistrés et affichés sur le site web. De cette façon, les membres qui ne pouvaient participer aux webinaires en direct, ou qui souhaitaient les écouter à nouveau, pouvaient le faire à leur convenance. Plusieurs stratégies visant à encourager une participation accrue seront employées à l'avenir, y compris une plus grande convivialité du site web et des orientations complémentaires et des formations à l'intention des nouveaux membres.

### **Amélioration du site web De la communauté INFOSAN**

En 2016/2017, le secrétariat d'INFOSAN a travaillé à une version mise à jour du site web De la communauté INFOSAN (le site web). Afin d'améliorer le site web, plusieurs solutions ont été identifiées qui doivent permettre d'accroître l'accessibilité par les membres, en le rendant plus attirant et plus facile à utiliser pour consulter et fournir des informations, et pour communiquer avec les autres membres du réseau sur des questions concernant la sécurité sanitaire des aliments dans le monde, y compris pendant les situations d'urgence. L'une de ces solutions consiste à assurer la compatibilité du site avec divers appareils mobiles (par exemple, téléphones, tablettes,

etc..). Les retours des membres d'INFOSAN ont permis au secrétariat de définir un objectif clair pour relancer un site web actualisé en tant que portail d'échange de connaissances d'avant-garde qui encourage la participation accrue des membres et un volume plus élevé de participants actifs contribuant au site web de manière régulière. Le nouveau site web doit faciliter la gestion des connaissances à travers trois activités essentielles, à savoir :

1. accès aux connaissances → en offrant un seul point d'accès intégré à une variété d'informations pertinentes sur les urgences de sécurité sanitaire des aliments aux membres d'INFOSAN dans le monde ;
2. création de connaissances → en établissant et en maintenant des répertoires de connaissances sur les contenus générés par le portail, notamment des informations concernant les événements et les urgences de sécurité sanitaire des aliments ; et
3. transfert et échange de connaissances → en facilitant le partage et la diffusion d'informations et en fournissant des fonctions de collaboration qui contribuent à favoriser la communauté de pratiques entre les membres d'INFOSAN.

## LA NOTORIÉTÉ CROISSANTE D'INFOSAN

### INFOSAN DANS LA TWITTOSPHERE ET AUTRES MÉDIAS

- Au cours de l'exercice biennal 2016/2017, #INFOSAN a été marqué dans 95 tweets provenant de 40 comptes différents, représentant des particuliers, des médias d'informations, des organisations de consommateurs, des institutions universitaires et des autorités gouvernementales.
- Des événements particuliers ont fait l'objet de tweets multiples, notamment :
  - Les réunions régionales d'INFOSAN des membres des Amériques accueillies au Costa Rica en novembre-décembre 2016 et aux États-Unis d'Amérique en novembre 2017
  - La réunion d'INFOSAN « Nouvelle science pour la sécurité sanitaire des aliments » tenue à l'Université technique Nanyang, Singapour en novembre 2016
  - La flambée de salmonellose en France liée à la contamination de préparations pour nourrissons, et l'exportation ultérieure des préparations pour nourrissons impliquées vers plus de 80 pays dans le monde entier



- Au cours de l'exercice biennal 2016/2017, INFOSAN a été mentionné dans 37 messages Facebook provenant de 33 comptes différents, représentant des particuliers, des médias d'informations, des organisations de consommateurs et des autorités gouvernementales.
- En 2016, un grand nombre de messages Facebook étaient ciblés sur les réunions INFOSAN telles que la réunion « Nouvelle science pour la sécurité sanitaire des aliments », mentionnée ci-dessus, et la réunion régionale INFOSAN au Costa Rica.

- En 2017, la plus grande partie des messages Facebook concernaient des événements INFOSAN, comme par exemple la contamination d'œufs, de produits à base d'œufs et de volailles par le Fipronil, et la flambée de salmonellose en France liée à la contamination de préparations pour nourrissons par *Salmonella* Agona.

Comme observé au cours des années précédentes, plusieurs événements de sécurité sanitaire des aliments ont fait les gros titres à travers le monde en 2016 et 2017, avec des articles de presse citant INFOSAN comme source d'information qui avait incité les autorités nationales à agir, ou reconnaissant le réseau pour ses activités de diffusion des informations.



## INFOSAN DANS LES PUBLICATIONS UNIVERSITAIRES

Pour trouver des références à INFOSAN dans les publications spécialisées, des recherches ont été menées en premier lieu dans Science Direct à l'aide des termes « INFOSAN » et « Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments ». Science Direct est l'une des plus importantes collections en ligne de recherches scientifiques publiées dans le monde, et couvre une vaste gamme de sujets qui sont regroupés dans quatre sections principales : Sciences physiques et ingénierie ; Sciences de la vie (y compris sciences agricoles, biologiques et environnementales) ; Sciences de la santé (y compris sciences médicales et vétérinaires) ; et Sciences sociales humaines. Par la suite, PubMed Central a été interrogé avec les mêmes termes de recherche. PubMed Central est un système libre d'accès d'archives en texte intégral de revues biomédicales et sur les sciences de la vie, hébergé par la Bibliothèque nationale de médecine des Instituts nationaux américains de la santé. Enfin, des recherches ont été effectuées dans Google Scholar en utilisant les termes « INFOSAN » et « Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments ». Google Scholar permet de faire des recherches dans les différentes disciplines pour trouver des articles, des thèses, des ouvrages, des extraits, etc., provenant d'éditeurs universitaires, de référentiels en ligne, d'universités et autres sites web. Les articles étudiés étaient notamment ceux écrits en anglais qui étaient libres d'accès ou accessibles via l'abonnement de l'OMS.

### Résultats :

- Un total de 119 articles et ouvrages évalués par les pairs publiés pendant l'exercice biennal 2016/2017 ont été identifiés au moyen des méthodes susmentionnées.
- Sur ces 119 articles, 20 (17%) d'entre eux décrivaient effectivement la fonction d'INFOSAN d'une manière ou d'une autre (parfois très brièvement), 38 (32%) mentionnaient INFOSAN, tandis que les 63 restants<sup>2</sup> (53%) utilisaient un produit d'information INFOSAN à titre de référence à l'appui du document.
- Sur ces derniers 63 articles, 54 (86%) d'entre eux mentionnaient l'une des 15 Notes d'information INFOSAN ; 3 (5%) fournissaient une alerte INFOSAN à titre de document à l'appui et 6 (9%) utilisaient un rapport d'activités INFOSAN à titre de référence.
- Un particulier affilié à l'OMS était mentionné comme auteur de 15 (13%) des 119 articles.

## INFOSAN DANS LES RAPPORTS DE LA MISSION DE L'ÉVALUATION EXTÉRIEURE CONJOINTE

L'Évaluation extérieure conjointe est un processus volontaire, collaboratif et multisectoriel utilisé pour évaluer la capacité des pays à prévenir et à détecter les risques pour la santé publique d'origine naturelle ou découlant d'événements délibérés ou accidentels et à y répondre rapidement. Le but de ce processus est d'évaluer la situation spécifique des pays, les progrès accomplis dans la réalisation des cibles fixées par l'annexe 1 du Règlement sanitaire international (2005), et de recommander les mesures prioritaires à prendre dans les 19 domaines techniques évalués, dont l'un est la sécurité sanitaire des aliments. Cette section comprend comme indicateur,

<sup>2</sup> Deux articles contenaient une description d'INFOSAN et utilisaient un produit d'information INFOSAN



la participation des États Membres à INFOSAN et la désignation d'un point de contact d'urgence INFOSAN et d'au moins un point focal INFOSAN.

En 2016 et 2017, l'OMS a publié 48 rapports d'évaluation extérieure conjointe, dont 32 (67%) mentionnaient INFOSAN d'une manière ou d'une autre. L'inclusion d'INFOSAN dans les rapports allait de la recommandation qu'un État Membre adhère à INFOSAN et désigne un point de contact d'urgence et un ou des points focaux INFOSAN à la description de la structure particulière d'INFOSAN dans un État Membre.

## INFOSAN DANS LES CONFÉRENCES INTERNATIONALES ET LES COURS DE FORMATION UNIVERSITAIRE

Le secrétariat d'INFOSAN a débattu des activités du réseau dans un certain nombre de conférences internationales et de cours de formation universitaire en 2016/2017. On en trouvera ci-dessous une sélection :

- Union internationale des sciences et des technologies alimentaires (IUFoST) et Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments, Institut chinois des sciences et des technologies alimentaires, Beijing (Chine), 15 avril 2016
- Conférence de l'International Association of Food Protection (IAFP), St Louis (États-Unis d'Amérique), 31 juillet-3 août 2016
- 18ème Congrès mondial des sciences et des technologies alimentaires de l'IUoST, Dublin (Irlande), 21-25 août 2016
- Conférence de l'IUoST sur la surveillance des maladies d'origine alimentaire, Université agricole de Bogor (Indonésie), 8-9 décembre 2016
- Séminaire sur la sécurité sanitaire des aliments, Université nationale de Singapour, Singapour, 12 décembre 2016
- Symposium européen de l'IAFP sur la sécurité sanitaire des aliments, Bruxelles (Belgique), 29-31 mars 2017
- Atelier SEA-EU-Net sur la lutte contre la résistance aux antimicrobiens dans la chaîne alimentaire : Un partenariat Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ASEAN) - Union européenne (UE), Bangkok (Thaïlande), 3-4 avril 2017
- Forum international pour la sécurité alimentaire des aliments, IUoST/Institut chinois des sciences et des technologies alimentaires, Beijing (Chine), 19-21 avril 2017
- PulseNet International, Winnipeg (Canada), 21-22 juin 2017
- Conférence de l'IAFP sur la sécurité sanitaire des aliments tenue à Tampa (Floride), 8-13 juillet 2017



- Consultation mondiale sur le séquençage du génome entier pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire et l'étude des foyers ; manifestation parallèle organisée à l'occasion de la quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius tenue à Genève (Suisse), 21 juillet 2017
- Conférence du Bangladesh sur la sécurité sanitaire des aliments, avec pour thème « Protéger les consommateurs : une responsabilité partagée », 23-24 août 2017
- Réunion sur l'établissement et la mise en place de l'« Autorité de sécurité sanitaire des aliments » de l'Union africaine tenue à Nairobi (Kenya), 13 octobre 2017
- Compréhension mondiale de la fraude alimentaire : vers une action mondiale pour prévenir et atténuer la fraude alimentaire, tenue à Beijing, 30-31 octobre 2017
- Conférence internationale de Chine sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments (CIFSQ) tenue à Beijing, 1-2 novembre 2017

*“ Félicitations à toute l'équipe INFOSAN pour les efforts déployés en vue d'assurer une collaboration étroite entre les différents pays membres et promouvoir l'échange rapide d'informations pendant les événements de sécurité sanitaire des aliments afin de permettre une meilleure gestion des situations de crise ”*



Dr Nesrine Gharbi  
 Chef de Service  
 Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et  
 Environnemental des Produits  
 Ministère de la Santé  
 Point focal INFOSAN, TUNISIE

## Conclusion et orientations futures

INFOSAN est un réseau porté par ses membres et de nombreuses façons d'améliorer le réseau ont été déterminées par les membres à l'occasion de réunions et d'ateliers divers. Toutefois, l'engagement des membres de se faire les champions d'INFOSAN dans leur région respective est nécessaire pour que les actions convenues identifiées dans différentes instances soient mises en œuvre durablement. La réunion des défenseurs d'INFOSAN s'est avérée un exercice utile et motivant, qui a réuni un petit groupe de ces champions pour discuter des efforts qu'ils mènent en vue de participer activement à INFOSAN. L'échange d'idées et d'expériences liées à l'amélioration d'INFOSAN, le plaidoyer en faveur de ces améliorations dans leurs sphères d'influence respectives, et l'encouragement des autres membres d'INFOSAN à être plus actifs, plus efficaces et plus motivés sont au cœur de la vision soutenue par le secrétariat d'INFOSAN. Il faut davantage de champions comme les défenseurs d'INFOSAN pour continuer à renforcer INFOSAN.

De nombreux progrès ont été accomplis pendant l'exercice biennal pour renforcer INFOSAN ; il reste cependant de nombreux défis à relever. La proportion de notifications d'événements provenant directement des points de contact d'urgence ou des points focaux INFOSAN a augmenté pendant cet exercice biennal, mais des améliorations sont encore possibles. Des retards dans les déclarations d'événements de sécurité sanitaire des aliments signifient que des aliments insalubres demeurent commercialisés, peuvent être achetés par les consommateurs et entraîner des maladies évitables d'origine alimentaire dans plusieurs pays. Un partage proactif, transfrontalier et international d'informations sur les événements de sécurité sanitaire des aliments est nécessaire de la part des membres pour qu'INFOSAN atteigne tout son potentiel en tant qu'outil de communication efficace pour l'alerte précoce.

Nombre de lacunes en matière d'adhésions qui existaient les années précédentes ont été réglées au cours de l'exercice biennal, toutefois, certaines régions accusent du retard s'agissant de leur engagement à l'égard d'INFOSAN et la priorité devrait leur être accordée. Par ailleurs, des limites dans la capacité de surveillance élémentaire pour détecter les maladies d'origine alimentaire et les événements de sécurité sanitaire des aliments persistent encore dans de nombreux pays. Cela rend d'autant plus nécessaire pour INFOSAN de continuer à s'associer aux programmes de renforcement des capacités de la FAO et de l'OMS afin d'appuyer le développement général des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Lorsque les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments sont renforcés, les membres d'INFOSAN sont mieux équipés et plus à même d'identifier, de communiquer et de répondre aux urgences de sécurité sanitaire des aliments.

À l'avenir, il serait utile pour INFOSAN d'analyser plus avant les expériences des membres relatives à leur participation aux activités du réseau comme moyen d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans le monde et de prévenir les maladies d'origine alimentaire. Spécifiquement, cela pourrait être fait tout d'abord par un examen du site web De la communauté INFOSAN afin de définir l'adhérent et comprendre les modalités d'accès, d'utilisation et de contribution des membres. De plus, des efforts devraient être faits pour acquérir une compréhension large et approfondie des obstacles et des facteurs favorables à une participation active à INFOSAN afin de hiérarchiser les interventions du secrétariat pour améliorer cette participation. Par ailleurs, il est important d'obtenir le point de vue des membres de manière rigoureuse concernant l'utilité d'INFOSAN en tant qu'outil de communication mondial pour l'échange d'information et la

prévention des maladies d'origine alimentaire, en particulier pendant les urgences de sécurité sanitaire des aliments. De cette manière, le secrétariat sera en mesure de déterminer si et comment la participation à INFOSAN crée de la valeur pour les membres et d'étudier les mécanismes qui permettent d'y parvenir. Ce type de stratégie permettra au secrétariat d'INFOSAN de mieux comprendre et mesurer l'impact du réseau au niveau des pays et de se concentrer sur les lacunes importantes ainsi déterminées.

Encourager la participation active des membres d'INFOSAN continue d'être une priorité absolue pour le réseau. Pendant le reste de l'exercice biennal 2018/2019, la FAO et l'OMS continueront à mettre en œuvre un plan de travail d'INFOSAN qui est axé sur :

1. la promotion de la collaboration intersectorielle et du partage d'informations afin d'optimiser la réponse aux risques sanitaires d'origine alimentaire, dont les flambées épidémiques ; et
2. le développement des capacités des pays à gérer la sécurité sanitaire des aliments (ce qui comprend l'établissement et la mise au point de systèmes pour suivre, évaluer et gérer les incidents et urgences de sécurité sanitaire des aliments).

Ces objectifs pourront être atteints en mettant l'accent sur trois domaines d'activité :

### **1. Activités d'urgence**

- *Gestion des événements de sécurité sanitaire des aliments de portée internationale grâce à une interaction efficace avec tous les partenaires concernés.*

### **2. Activités de renforcement des capacités nationales**

- *Publication de documents techniques d'information et/ou d'orientation afin d'aider les membres à gérer les événements de sécurité sanitaire des aliments*
- *Renforcement des liens avec d'autres réseaux régionaux de sécurité sanitaire des aliments afin d'améliorer l'échange d'informations*
- *Exercices de simulation afin de tester les protocoles de communication en situation d'urgence*
- *Réalisation de webinaires en ligne sur divers sujets afin de renforcer le réseau (par l'OMS, la FAO et les membres d'INFOSAN)*

### **3. Communication**

- *Amélioration et relance du site web De la communauté INFOSAN afin de faciliter l'échange d'informations et le développement de la communauté*
- *Organisation de réunions régionales et/ou mondiales des membres d'INFOSAN*
- *Publication de résumés trimestriels des activités sur le site web public d'INFOSAN*
- *Publication de manuscrits se rapportant à INFOSAN dans des revues à comité de lecture*

Ces activités seront entreprises en concertation avec le Groupe consultatif d'INFOSAN et avec l'appui du nouveau cadre stratégique d'INFOSAN.

## Remerciements

La FAO et l'OMS souhaitent exprimer leur gratitude et leur reconnaissance à tous leurs partenaires et donateurs pour leurs généreuses contributions financières et en nature en 2016/2017 qui ont permis à INFOSAN de continuer à fonctionner.

*“ Au Nigéria, nous apprécions particulièrement le rôle que joue INFOSAN dans la diffusion des informations sur les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments à travers le monde de manière rapide et excellente. Cela nous aide à mener des interventions d'urgence afin de protéger la santé du public. Par ailleurs, la série des webinaires INFOSAN constitue un plateforme efficace pour comprendre les expériences des autres pays en matière de gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments ”*



**M. Godwin Akwa**  
Directeur adjoint

Agence nationale pour l'administration et  
le contrôle des denrées alimentaires et des  
médicaments  
Point de contact d'urgence INFOSAN,  
NIGÉRIA

# Appendices

## APPENDICE A – ÉVÈNEMENTS INFOSAN EN 2016

ÉVÈNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
Flambée d'infections par le virus de l'hépatite A en Nouvelle-Zélande liée à des fruits des bois surgelés provenant de Chine (suite de l'évènement de 2015)	01/01/2016	105	Amériques, Pacifique occidental	Australie, Canada, Chine, Irlande, Nouvelle-Zélande	Biologique	Virus de l'hépatite A	Fruits et produits à base de fruits	Fruits des bois surgelés
Augmentation des infections par <i>Salmonella</i> Enteritidis en Israël associées à des œufs importés d'Ukraine	14/01/2016	3	Europe	Israël, Ukraine	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> sérotype Enteritidis	Œufs et produits à base d'œufs	Œufs
Flambée de salmonellose aux États-Unis d'Amérique associée à des concombres importés du Mexique	27/01/2016	7	Amériques	États-Unis d'Amérique, Mexique	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Poona	Légumes et produits à base de légumes	Concombres
Substituts biologiques de repas et de repas prêts à boire produits aux États-Unis d'Amérique et contaminés par <i>Salmonella</i>	01/02/2016	11	Amériques, Pacifique occidental	Australie, Canada, États-Unis d'Amérique, Nouvelle-Zélande	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> sérotype Virchow	Produits aux fins nutritionnelles spéciales	Produit biologique de substitution de repas et de repas prêts à boire
Poisson surgelé provenant du Viet Nam contaminé par <i>Vibrio cholerae</i> et distribué au Panama	02/02/2016	6	Amériques, Pacifique occidental	Panama, Viet Nam	Biologique	<i>Vibrio cholerae</i>	Poisson et autres produits de la mer	Poisson surgelé
Flambée de salmonellose en Australie liée à des salades vertes produites localement et distribuées sur le marché international	04/02/2016	7	Asie du Sud-Est, Pacifique occidental	Australie, Chine (RAS de Hong Kong), Chine (RAS de Macao), Malaisie, Singapour, Thaïlande	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Légumes et produits à base de légumes	Salades vertes préemballées
Poudre de graines de lin/chia germées produite au Canada contaminée par <i>Salmonella</i> et distribuée aux États-Unis d'Amérique	24/02/2016	2	Amériques	Canada, Colombie, États-Unis d'Amérique	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> sérotype Anatum	Fruits à coque et graines oléagineuses	Poudre de graines de lin/chia germées
Barres chocolatées produites aux Pays-Bas contenant des fragments de plastique distribuées sur le marché international	25/02/2016	1	Afrique, Amériques, Asie du Sud-Est, Europe, Méditerranée	Afrique du Sud, Algérie, Andorre, Angola, Arabie saoudite, Australie, Bangladesh, Chine (RAS	Physique	Plastique	Sucres et confiseries	Barres chocolatées

ÉVÉNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
			orientale, Pacifique occidentale	de Hong Kong), Chine (Taïwan), Égypte, Émirats arabes unis, Ghana, Îles Féroé, Inde, Iran, Iraq, Israël, Jordanie, Liban, Libye, Madagascar, Maldives, Maroc, Maurice, Monaco, Népal, Nouvelle-Calédonie, Pays-Bas, République de Corée, Soudan, Sri Lanka, Tanzanie, Tunisie, Turquie, Ukraine				
Flambée d'infections par <i>Escherichia coli</i> O26 en Roumanie liée à du fromage à pâte molle produit localement et distribué sur le marché international	01/03/2016	32	Europe	Allemagne, Belgique, Espagne, Italie, Roumanie	Biologique	<i>Escherichia coli</i> O26	Lait et produits laitiers	Fromage à pâte molle
Flambée de salmonellose aux États-Unis d'Amérique liée à des pistaches exportées au Canada, au Mexique et au Pérou	14/03/2016	9	Amériques	Canada, États-Unis d'Amérique, Mexique, Pérou	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> sérotype Montevideo	Fruits à coque et graines oléagineuses	Pistaches
Chocolat produit en Ukraine contenant des matières étrangères (matériau d'emballage) distribué en Hongrie	30/03/2016	1	Europe	Hongrie, Ukraine	Physique	Matériau d'emballage	Sucres et confiseries	Chocolat
Flambée d'infections d'hépatite A au Canada liée à des mûres sauvages biologiques provenant de Bulgarie	18/04/2016	21	Amériques Europe	Bulgarie, Canada	Biologique	Virus de l'hépatite A	Fruits et produits à base de fruits	Mûres sauvages
Flambée de cas suspects de norovirus en Chine (RAS de Hong Kong) possiblement liée à la consommation d'huîtres crues	28/04/2016	46	Pacifique occidental	Chine (RAS de Hong-Kong)	Biologique	Norovirus	Poisson et autres produits de la mer	Huîtres crues

ÉVÉNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
Poisson salé éviscéré provenant de la Fédération de Russie contaminé par <i>Clostridium botulinum</i> et distribué aux États-Unis d'Amérique via le Kazakhstan	02/05/2016	4	Amériques Europe	États-Unis d'Amérique, Russie, Kazakhstan	Biologique	<i>Clostridium botulinum</i>	Poisson et autres produits de la mer	Poisson salé éviscéré
Enquête sur les implications possibles pour la sécurité sanitaire des aliments suite aux rapports de mortalités massives de poissons au Viet Nam	19/05/2016	101	Pacifique occidental	Viet Nam	Non déterminé	Non déterminé	Poisson et autres produits de la mer	Poisson
Graines de tournesol produites aux États-Unis d'Amérique contaminées par <i>Listeria monocytogenes</i>	28/06/2016	7	Amériques	Colombie, États-Unis d'Amérique	Biologique	<i>Listeria monocytogenes</i>	Légumineuses et légumes secs	Graine de tournesol
Flambée d'aflatoxine en Tanzanie associée à du maïs contaminé	28/06/2016	99	Afrique	Tanzanie	Chimique	Aflatoxine	Légumineuses et légumes secs	Non déterminé
Flambée de campylobactérioses parmi des touristes suédois revenant de France	02 de julio de 2016	1	Europe	France, Suède	Biologique	<i>Campylobacter</i>	Non déterminé	Non déterminé
Flambée de <i>Escherichia coli</i> entérohémorragique producteur de shigatoxines au Royaume-Uni liée à des produits de salades mixtes	02/07/2016	31	Europe	Irlande, Royaume-Uni	Biologique	<i>Escherichia coli</i> O157	Légumes et produits à base de légumes	Salade composée
Flambée de botulisme en Espagne liée à la consommation de haricots blancs produits localement	06/07/2016	48	Europe	Espagne	Biologique	<i>Clostridium botulinum</i>	Légumes et produits à base de légumes	Haricots blancs
Flambée de fièvre charbonneuse en Fédération de Russie liée à des contacts avec des rennes	12/07/2016	49	Europe	Fédération de Russie	Biologique	<i>Bacillus anthracis</i>	Viande et produits carnés	Viande de renne
Augmentation du nombre de cas de cyclospore au Royaume-Uni chez des voyageurs revenant du Mexique	13/07/2016	40	Amériques, Europe	France, Mexique, Pays-Bas, Royaume-Uni	Biologique	<i>Cyclospora cayentanensis</i>	Non déterminé	Non déterminé
Cas de botulisme en Ukraine associés à la consommation de poisson fumé de production locale	18/07/2016	9	Europe	Ukraine	Biologique	<i>Clostridium botulinum</i>	Poisson et autres produits de la mer	Poisson fumé



ÉVÉNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
Céréales produites en Israël contaminées par <i>Salmonella</i>	07/08/2016	8	Europe	Israël	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Poisson et autres produits de la mer	Coquilles Saint-Jacques surgelées
Flambée de brucellose en Israël associée à du lait de chamelle non pasteurisé de production locale	15/08/2016	1	Europe	Israël	Biologique	<i>Brucella</i> spp.	Lait et produits laitiers	Lait de chamelle non pasteurisé
Produits de pommes de terre surgelés fabriqués en Israël contaminés par <i>Listeria monocytogenes</i>	15/08/2016	1	Europe	Israël	Biologique	<i>Listeria monocytogenes</i>	Légumes et produits à base de légumes	Pommes de terre surgelées
Produits de tahini (pâte à base de sésame) fabriqués en Israël contaminés par <i>Salmonella</i> et distribués sur le marché international	15/08/2016	1	Amériques, Europe	Allemagne, Canada, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, France, Israël, Royaume-Uni	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Herbes aromatiques, épices et condiments	Tahini (pâte à base de sésame)
Flambée d'infections au virus de l'hépatite A aux États-Unis d'Amérique liée à des coquilles Saint-Jacques surgelées importées des Philippines	16/08/2016	21	Région de las Américas, Région de Europa	États-Unis d'Amérique, Philippines	Biologique	Virus de l'hépatite A	Poisson et autres produits de la mer	Pétoncles surgelés
Flambée de <i>Escherichia coli</i> entérohémorragique producteur de shigatoxines au Royaume-Uni liée à des bleus (fromage à pâte persillée) de production locale	18/08/2016	33	Amériques, Europe, Pacifique occidental	États-Unis d'Amérique, France, Singapour, Royaume-Uni	Biologique	<i>Escherichia coli</i> O157	Lait et produits laitiers	Fromage bleu
Flambée de fièvre charbonneuse au Kazakhstan liée à l'abattage artisanal d'un veau mâle	29/08/2016	1	Europe	Kazakhstan	Biologique	<i>Bacillus anthracis</i>	Viande et produits carnés	Animal abattu à la maison
Charcuterie à base de porc produit en Chine contenant des matières étrangères (métal) distribué à Kiribati	16/09/-2016	7	Pacifique occidental	Chine, Kiribati	Physique	Metal	Viande et produits carnés	charcuterie de porc
Thon en conserve produit en Thaïlande présentant des teneurs élevées d'histamine distribué à Singapour	19/09/-2016	24	Asie du Sud-Est, Pacifique occidental	Singapour, Thaïlande	Chimique	histamine	Viande et produits carnés	thon en conserve

ÉVÉNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
Flambée d'intoxications au méthanol en Ukraine liée à la consommation de produits alcoolisés de fabrication illégale	25/09/-2016	6	Europe	Ukraine	Chimique	Métanol	Boissons alcoolisées	produits alcoolisés
Curry produit en Inde à forte teneur en plomb exporté aux États-Unis d'Amérique	03/10/ 2016	78	Amériques, Asie du Sud-Est	Barbade, Colombie, États-Unis d'Amérique, Inde, Jamaïque, République dominicaine	Chimique	Plomb	Herbes aromatiques, épices et condiments	Curry (épice)
Flambée de botulisme en Fédération de Russie liée à la consommation de légumes en conserve produits localement	17/10/ 2016	1	Europe	Fédération de Russie	Biologique	<i>Clostridium botulinum</i>	Légumes et produits à base de légumes	Légumes en conserve
Flambées de salmonellose, d'infection à norovirus et de campylobactériose sur un navire de croisière en Méditerranée	19/10/ 2016	8	n/d	n/d	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> sérotype Enteritidis, Norovirus, <i>Campylobacter</i>	Non déterminé	Non déterminé
Flambée de botulisme en Allemagne et en Espagne associée à la consommation d'un produit à base de poisson (gardon salé et séché)	24/11/2016	10	Europe	Allemagne, Espagne	Biologique	<i>Clostridium botulinum</i>	Poisson et autres produits de la mer	Gardon salé et séché
Saisie d'un envoi important de riz à Singapour qui avait été produit en Inde	28/11/2016	13	Asie du Sud-Est, Pacifique occidental	Inde, Singapour	Aucun	Aucun	Céréales et produits à base de céréales	Riz
Thon en conserve produit en Colombie présentant des teneurs élevées en mercure	11/12/2016	1	Amériques	Colombie	Chimique	Mercure	Poisson et autres produits de la mer	Thon en conserve
Saisie de riz au Nigéria	21/12/2016	71	Afrique	Nigéria	Biologique	Non déterminé	Céréales et produits à base de céréales	Riz

## APPENDICE B - ÉVÈNEMENTS INFOSAN EN 2017

ÉVÈNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
Flambée de botulisme en Fédération de Russie liée à la consommation de brèmes séchées de fabrication artisanale	27/01/2017	1	Europe	Fédération de Russie	Biologique	<i>Clostridium botulinum</i>	Poisson et autres produits de la mer	Brèmes séchées
Tahini (pâte à base de sésame) produit au Liban contaminé par <i>Salmonella</i> et distribué aux Pays-Bas	31/01/2017	14	Méditerranée orientale, Europe	Liban, Pays-Bas	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Herbes aromatiques, épices et condiments	Tahini (pâte à base de sésame)
Flambée dans plusieurs pays d'infections par <i>Salmonella</i> Enteritidis liée à la consommation d'œufs distribués sur le marché international	20/02/2017	18	Afrique, Amériques, Asie du Sud-Est, Europe, Méditerranée orientale, Pacifique occidental	Allemagne, Angola, Bahreïn, Belgique, Chine (RAS de Hong Kong), Congo, Croatie, Danemark, Émirats arabes unis, États-Unis d'Amérique, Finlande, France, Gambie, Italie, Luxembourg, Norvège, Oman, Pays-Bas, Pologne, Qatar, Royaume-Uni, Sierra Leone, Suède	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> sérotype Enteritidis	Œufs et produits à base d'œufs	Œufs
En-cas à base de blé aromatisé au sésame soufflé et produit en Chine contenant l'allergène de l'arachide non déclaré et distribué en Australie	23/02/2017	1	Pacifique occidental	Australie, Chine	Allergène non déclaré	Arachide	Céréales et produits à base de céréales	En-cas à base de blé
Présence d'oxyphénylbutazone dans des produits à base de viande de cheval fabriqués au Canada et distribués sur le marché international	28/02/2017	1	Amériques, Europe, Pacifique occidental	Belgique, Canada, France, Japon	Chimique	Oxyphénylbutazone	Viande et produits carnés	Viande de cheval
Flambée de maladie d'origine alimentaire suspecte chez des écoliers en Algérie liée à la consommation d'un repas scolaire	06/03/2017	3	Afrique	Algérie	Non déterminé	Non déterminé	En-cas, desserts et autres aliments	Repas scolaire
Poudre de feuilles de moringa produite au Ghana contaminée par <i>Salmonella</i> et distribuée au Royaume-Uni	07/03/2017	23	Afrique, Europe	Ghana, Royaume-Uni	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Produits aux fins nutritionnelles spéciales	Poudre de feuille de moringa

ÉVÉNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
Flambée d'infections par <i>Escherichia coli</i> O157:H7 producteur de shigatoxines aux États-Unis d'Amérique liée à du beurre de noix de soja produit localement et distribué au Canada	08/03/2017	14	Amériques	Canada, États-Unis d'Amérique	Biologique	<i>Escherichia coli</i> O157:H7	Fruits à coque et graines oléagineuses	Beurre de noix de soja
Semences de haricots velus de la Basse Nubie produites en Australie contaminées par <i>Salmonella</i> et distribuées au Royaume-Uni	08/03/2017	20	Europe, Pacifique occidental	Australie, Royaume-Uni	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Légumineuses et légumes secs	Semences de haricots velus de la Basse Nubie
Crevettes cuites surgelées produites en Chine contaminées par <i>Salmonella</i> et distribuées au Chili	08/03/2017	23	Europe, Pacifique occidental	Chili, Chine	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Poisson et autres produits de la mer	Crevettes cuites surgelées
Flambée de maladie d'origine alimentaire suspecte chez des écoliers en Égypte liée à la consommation d'un repas scolaire	15/03/2017	2	Méditerranée orientale	Égypte	Non déterminé	Non déterminé	En-cas, desserts et autres aliments	Repas scolaire
Cumin concassé produit en Turquie contaminé par <i>Salmonella</i> et distribué sur le marché international	15/03/2017	13	Europe	Allemagne, Turquie	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Herbes aromatiques, épices et condiments	Cumin concassé
Flambée de salmonellose dans plusieurs pays liée à la consommation de graines de sésame et de produits à base de sésame distribués sur le marché international	17/03/2017	88	Afrique, Méditerranée orientale, Europe	Allemagne, France, Grèce, Nigéria, Soudan, Suisse	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Fruits à coque et graines oléagineuses	Graines de sésame et produits à base de sésame
Viande provenant du Brésil apparemment frelatée	18/03/2017	102	Amériques	Brésil, États-Unis d'Amérique et non déterminé	Non déterminé	Non déterminé	Viande et produits carnés	Viande

ÉVÉNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
Poudre de feuilles de moringa produite en Inde contaminée par <i>Salmonella</i> et distribuée sur le marché international	20/03/2017	29	Europe, Asie du Sud-Est	Allemagne, Inde, Suisse	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> 11:z41:e,n,z15	Produits aux fins nutritionnelles spéciales	Poudre de feuille de moringa
Flambée d'infections par <i>Escherichia coli</i> 021 producteur de shingatoxines au Canada liée à de la farine de production locale distribuée sur le marché international	21/04/2017	48	Amériques, Pacifique occidental	Bahamas, Canada, Chine (RAS de Hong Kong), Saint-Kitts-et-Nevis, Sint Maarten, Royaume-Uni (Bermudes, Îles Vierges britanniques)	Biologique	<i>Escherichia coli</i> 0121	Céréales et produits à base de céréales	Farine
Thon provenant d'Indonésie, des Philippines et du Viet Nam contaminé par le virus de l'hépatite A et distribué aux États-Unis d'Amérique	03/05/2017	70	Amériques, Asie du Sud-Est, Pacifique occidental	États-Unis d'Amérique, Indonésie, Philippines, Viet Nam	Biologique	Virus de l'hépatite A	Poisson et autres produits de la mer	Thon
Huîtres provenant d'Irlande contaminées par des biotoxines marines distribuées au Canada	18/05/2017	1	Amériques, Europe	Canada, Irlande	Chimique	Toxine paralysante des mollusques	Poisson et autres produits de la mer	Huîtres
Veau provenant des Pays-Bas contaminé par <i>Escherichia coli</i> 0103 producteur de shingatoxines et distribué sur le marché international	18/05/2017	6	Amériques, Europe	Allemagne, États-Unis d'Amérique, France, Pays-Bas	Biologique	<i>Escherichia coli</i> 0103	Viande et produits carnés	Veau
Fromage produit aux États-Unis d'Amérique contaminé par <i>Listeria monocytogenes</i>	19/05/2017	23	Amériques	États-Unis d'Amérique	Biologique	<i>Listeria monocytogenes</i>	Lait et produits laitiers	Fromage
Poisson en provenance d'Argentine, de Chine et du Viet Nam adulteré chimiquement par des phosphates et distribué au Brésil	22/05/2017	22	Amériques, Pacifique occidental	Argentine, Brésil, Chine, Viet Nam	Chimique	Phosphate	Poisson et autres produits de la mer	Poisson

ÉVÉNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
Gas de brûlures chimiques orales en Fédération de Russie, liés à la consommation de jus de production locale	23/05/2017	37	Europe	Fédération de Russie	Chimique	Non déterminé	Boissons non alcoolisées	Jus
Graines de basilic provenant du Viet Nam contaminées par <i>Salmonella</i> et distribuées sur le marché international	26/05/2017	18	Amériques, Pacifique occidental	Canada, États-Unis d'Amérique, Viet Nam	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Légumineuses et légumes secs	Graines de basilic
Flambée de botulisme en Ukraine liée à la consommation de poisson éviscéré séché produit localement	30/05/2017	50	Europe	Ukraine	Biologique	<i>Clostridium botulinum</i>	Poisson et autres produits de la mer	Poisson éviscéré séché
Préparations pour nourrissons produites à Singapour contaminées par <i>Cronobacter sakazakii</i> et distribuées au Chili	09/06/2017	24	Amériques, Pacifique occidental	Chili, Singapour	Biologique	<i>Cronobacter sakazakii</i>	Aliments pour nourrissons et jeunes enfants	Préparations pour nourrissons
Piments forts provenant du Viet Nam contaminés par <i>Escherichia coli</i> et distribués au Canada	09/06/2017	1	Amériques, Pacifique occidental	Canada, Viet Nam	Biologique	<i>Escherichia coli</i>	Légumes et produits à base de légumes	Piments forts
Petits pains à la noix de coco produits en Thaïlande contenant des œufs non déclarés et distribués au Canada	09/06/2017	17	Amériques, Asie du Sud-Est, Pacifique occidental	Canada, Nouvelle-Zélande, Thaïlande	Allergène non déclaré	Œuf	En-cas, desserts et autres aliments	Petits pains à la noix de coco
Framboises venant de Chine contaminées par norovirus et distribuées au Canada	23/06/2017	7	Amériques, Pacifique occidental	Canada, Chine	Biologique	Norovirus	Fruits et produits à base de fruits	Framboises
Flambée d'aflatoxine en Tanzanie liée à du maïs contaminé	05/07/2017	50	Afrique	Tanzanie	Chimique	Aflatoxines	Légumineuses et légumes secs	Maïs

ÉVÉNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
Flambée de salmonellose aux États-Unis d'Amérique liée à des papayes importées du Mexique	26/07/2017	169	Amériques	États-Unis d'Amérique, Mexique	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> sérotypes Agona, Gaminara, Kiambu, Senftenberg and Thompson	Fruits et produits à base de fruits	Papayes
Œufs, produits à base d'œufs et produits à base de volaille provenant de plusieurs pays contaminés par du fipronil et distribués sur le marché international	03/08/2017	80	Afrique, Amériques, Asie du Sud-Est, Europe, Méditerranée orientale, Pacifique occidental	Afghanistan, Afrique du Sud, Angola, Arabie saoudite, Canada, Cabo Verde, Chine (RAS de Hong Kong), Province chinoise de Taïwan, Congo, Émirats arabes unis, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, Guinée équatoriale, Inde, Iraq, Israël, Liban, Libéria, Maldives, Pays-Bas, Philippines, Qatar, République de Corée, Singapour, Sint Maarten, Turquie, Ukraine	Chimique	Fipronil	Œufs et produits à base d'œufs	Œufs, produits à base d'œufs et volaille
Flambée de maladie d'origine alimentaire suspecte en Chine (RAS de Hong Kong) associée à la consommation d'huîtres crues provenant d'Afrique du Sud	05/09/2017	76	Afrique, Pacifique occidental	Afrique du Sud, Chine (RAS de Hong Kong)	Non déterminé	Non déterminé	Poisson et autres produits de la mer	Huîtres crues
Bleuets surgelés provenant des États-Unis d'Amérique contaminés par <i>Listeria monocytogenes</i> distribués en Pologne via le Canada	03/10/2017	3	Amériques, Europe	Canada, Pologne	Biologique	<i>Listeria monocytogenes</i>	Fruits et produits à base de fruits	Bleuets surgelés
Fromage produit en Irlande contaminé par <i>Listeria monocytogenes</i> et distribué sur le marché international	12/10/2017	32	Amériques, Europe, Pacifique occidental	Allemagne, Australie, Autriche, Belgique, Chine (RAS de Hong Kong), États-Unis d'Amérique, France, Irlande, Royaume-Uni	Biologique	<i>Listeria monocytogenes</i>	Lait et produits laitiers	Fromage



ÉVÉNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
Caviar produit en Allemagne potentiellement contaminé par <i>Clostridium botulinum</i> distribué au Canada	20/10/2017	35	Amériques, Europe	Allemagne, Canada	Biologique	<i>Clostridium botulinum</i>	Poisson et autres produits de la mer	Caviar
Fromage produit en France contaminé par <i>Listeria monocytogenes</i> et distribué au Canada	25/10/2017	26	Amériques, Europe	Canada, France	Biologique	<i>Listeria monocytogenes</i>	Lait et produits laitiers	Fromage
Crevettes provenant du Viet Nam contenant de l'œuf non déclaré et distribuées au Canada	27/10/2017	86	Amériques, Pacifique occidental	Canada, Viet Nam	Allergène non déclaré	Œuf	Poisson et autres produits de la mer	Crevettes
Thon produit en Colombie présentant des teneurs élevées en mercure distribué sur le marché national	04/11/2017	12	Amériques	Colombie	Chimique	Mercure	Poisson et autres produits de la mer	Thon
Poisson en conserve produit en Chine contaminé par des nématodes et distribué au Pérou	20/11/2017	29	Amériques, Pacifique occidental	Chine, Pérou	Biologique	<i>Anisakis</i>	Poisson et autres produits de la mer	Poisson en conserve
Flambée de salmonellose en France liée à des préparations pour nourrissons produites localement et distribuées sur le marché international	04/12/2017	125	Afrique, Amériques, Asie du Sud-Est, Europe, Méditerranée orientale, Pacifique occidental	Afghanistan, Algérie, Andorre, Angola, Arabie saoudite, Arménie, Bahreïn, Bangladesh, Belgique, Bénin, Bulgarie, Burkina Faso, Burundi, Cambodge, Cameroun, Chine, Chine (RAS de Hong Kong), Colombie, Comores, Congo, Côte d'Ivoire, Chypre, Djibouti, Égypte, Émirats arabes unis, Espagne, Ex-République yougoslave de Macédoine, France, Gabon, Géorgie, Grèce, Guinée, Guinée équatoriale, Haïti, Iraq, Irlande, Koweït, Liban, Libye, Madagascar,	Biologique	<i>Salmonella enterica</i> Agona	Aliments pour nourrissons et jeunes enfants	Préparations pour nourrissons

ÉVÉNEMENT	DATE	DURÉE (JOURS)	RÉGION(S) CONCERNÉE(S)	ÉTAT(S) MEMBRE(S) OU MEMBRE(S) ASSOCIÉ(S) CONCERNÉ(S)	TYPE DE DANGER	DANGER SPÉCIFIQUE	TYPE D'ALIMENT	ALIMENT SPÉCIFIQUE
				Mali, Maroc, Mauritanie, Monaco, Niger, Nigéria, Norvège, Pakistan, Paraguay, Pays-Bas, Pérou, Province chinoise de Taïwan, Qatar, République démocratique du Congo, République de Serbie, République Tchèque, Roumanie, Rwanda, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Singapour, Soudan, Sri Lanka, Suisse, Syrie, Tchad, Togo, Tunisie, Turquie, Ukraine, Venezuela, Viet Nam, Yémen, Zambie				
Flambée de listériose en Afrique du Sud liée à des produits à base de viande prêts à consommer	08/12/2017	Ongoing	Afrique	Afrique du Sud, Angola, Botswana, Ghana, Lesotho, Madagascar, Malawi, Maurice, Mozambique, Namibie, Nigéria, Ouganda, République démocratique du Congo, Swaziland, Zambie, Zimbabwe	Biologique	<i>Listeria monocytogenes</i>	Viande et produits carnés	Viande prête à consommer
Vin produit en Australie pouvant contenir des fragments de verre exporté sur le marché international	08/12/2017	1	Pacifique occidental	Australie, Malaisie, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Sri Lanka	Physique	Verre	Boissons alcoolisées	Vin
Préparations pour nourrissons rappelées en Malaisie au motif de contrefaçon possible	14/12/2017	58	Pacifique occidental	Malaisie	Non déterminé	Non déterminé	Aliments pour nourrissons et jeunes enfants	Préparations pour nourrissons
Cas de botulisme en Fédération de Russie liés à la consommation de tomates en conserve de production commerciale	28/12/2017	10	Europe	Fédération de Russie	Biologique	<i>Clostridium botulinum</i>	Légumes et produits à base de légumes	Tomates en conserve

## APPENDICE C – LIENS VERS LES ENREGISTREMENTS DES WEBINAIRES INFOSAN

WEBINAIRE TECHNIQUE SÉRIE I (SÉRIE CANADIENNE - ANGLAIS)	
Titre du webinaire	Lien direct vers l'enregistrement
1. Foodborne Outbreak Investigations	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=e1dfd4839acd03160b441a2ac6382ac5">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=e1dfd4839acd03160b441a2ac6382ac5</a>
2. Canada's Food Safety Investigation Process	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=1ec2be602559804cf1029f1fe3e8a2c5">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=1ec2be602559804cf1029f1fe3e8a2c5</a>
3. Health Risk Assessment Process	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=f1fee1b219840f5ffb7f968691316aa6">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=f1fee1b219840f5ffb7f968691316aa6</a>
4. Canadian Food Recall System	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=3a96ebefe5db8bcb109fd8c78e7b2dcc">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=3a96ebefe5db8bcb109fd8c78e7b2dcc</a>
5. Canada's Outbreak Toolkit	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=c19c4928435309ce27091afdf0e6dee2">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=c19c4928435309ce27091afdf0e6dee2</a>
6. Foodbook - The Canadian Food, Water and Animal Exposure Study	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=ba65049de0622d9a3b56afa074e89ae1">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=ba65049de0622d9a3b56afa074e89ae1</a>
7. Canada's Foodborne Disease Surveillance Systems	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=fee1264938b330a54186a7374f01dc15">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=fee1264938b330a54186a7374f01dc15</a>
8. Canada's New Recall Notification Protocol	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=9db844520d913e7d9ec0fe421a1a0d74">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=9db844520d913e7d9ec0fe421a1a0d74</a>

WEBINAIRE TECHNIQUE SÉRIE I (SÉRIE CANADIENNE - FRANÇAIS)	
Titre du webinaire	Lien direct vers l'enregistrement
1. Les enquêtes sur les éclosions de maladies d'origine alimentaire	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=6eada44042ee02c783e3e61f22a54925">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=6eada44042ee02c783e3e61f22a54925</a>
2. Le processus d'enquête de salubrité des aliments au Canada	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d6dbf1721a2391a514c2c6dae376740b">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d6dbf1721a2391a514c2c6dae376740b</a>
3. Le processus d'évaluation des risques pour la santé au Canada	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d35cb4e13c60c45943986e2fc82527c7">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d35cb4e13c60c45943986e2fc82527c7</a>
4. Le processus de rappel d'aliments au Canada	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d208c658f5b4e1fa99ce4554ff277b64">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=d208c658f5b4e1fa99ce4554ff277b64</a>
5. La trousse d'outils en cas d'éclosion	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=dc371e6f457d46a25d8e4f142e8d4091">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=dc371e6f457d46a25d8e4f142e8d4091</a>
6. Foodbook	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=83f2bf114d7a30f4479b204460d7b506">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=83f2bf114d7a30f4479b204460d7b506</a>
7. Nouveau protocole de notification des rappels de l'ACIA	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=18af13f3a44c294f0ba9894304a3c85c">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=18af13f3a44c294f0ba9894304a3c85c</a>
8. Surveillance des maladies d'origine alimentaire au Canada	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=c894233157a270fecde720b5707c6761">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/jdr.php?RCID=c894233157a270fecde720b5707c6761</a>

WEBINAIRE TECHNIQUE SÉRIE II (SÉRIE AMÉRICAINE - ANGLAIS)	
Titre du webinaire	Lien direct vers l'enregistrement
1. Using Whole Genome Sequencing to Source Foodborne Outbreaks	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=e60fced645113c2fafa33bd236128ac7">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=e60fced645113c2fafa33bd236128ac7</a>
2. US FDA Coordinated Outbreak Response and Evaluation (CORE) Network	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=c8e27923bdf175a02f17d08b193e2f1e">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=c8e27923bdf175a02f17d08b193e2f1e</a>
3. Partnerships in Action	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=f11089de104a9a82c5263d47962f3477">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=f11089de104a9a82c5263d47962f3477</a>
4. Better decision-making with FDA-iRISK®	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=7c6fb513bb152d5737e5bd2b2d8a27e2">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=7c6fb513bb152d5737e5bd2b2d8a27e2</a>
5. US FDA's Strategic Coordinated Oversight of Recall Execution (SCORE)	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=3722bb79cd723f90602a8a3943742a6d">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=3722bb79cd723f90602a8a3943742a6d</a>
6. Intentional Adulteration Rule under the Food Safety Modernization Act (FSMA)	<a href="https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=f717d57529f052e212da36f23d9c18ec">https://who-meeting.webex.com/who-meeting/ldr.php?RCID=f717d57529f052e212da36f23d9c18ec</a>

# Contacts



## SECRÉTARIAT INFOSAN À L'OMS

Département Sécurité sanitaire des aliments et zoonoses

Organisation mondiale de la Santé (OMS)

Avenue Appia 20,

1211 Genève (Suisse)

Courriel : [infosan@who.int](mailto:infosan@who.int)

## SECRÉTARIAT INFOSAN À LA FAO

Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome (Italie)

Courriel : [infosan@fao.org](mailto:infosan@fao.org)

Pour de plus amples informations sur INFOSAN, veuillez consulter :

[http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/infosan/fr/](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/fr/)



# INFOSAN

RED INTERNACIONAL DE AUTORIDADES EN MATERIA DE  
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

ISBN 978 92 4 251464 3



9 789242 514643