



EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments

Systeme de prevention des situations d'urgence
liees a la securite sanitaire des aliments

Plan strategique



Table des matières

3

Introduction

4

Principaux facteurs liés aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments

18

Raison de l'établissement de EMPRES- Sécurité sanitaire des aliments

21

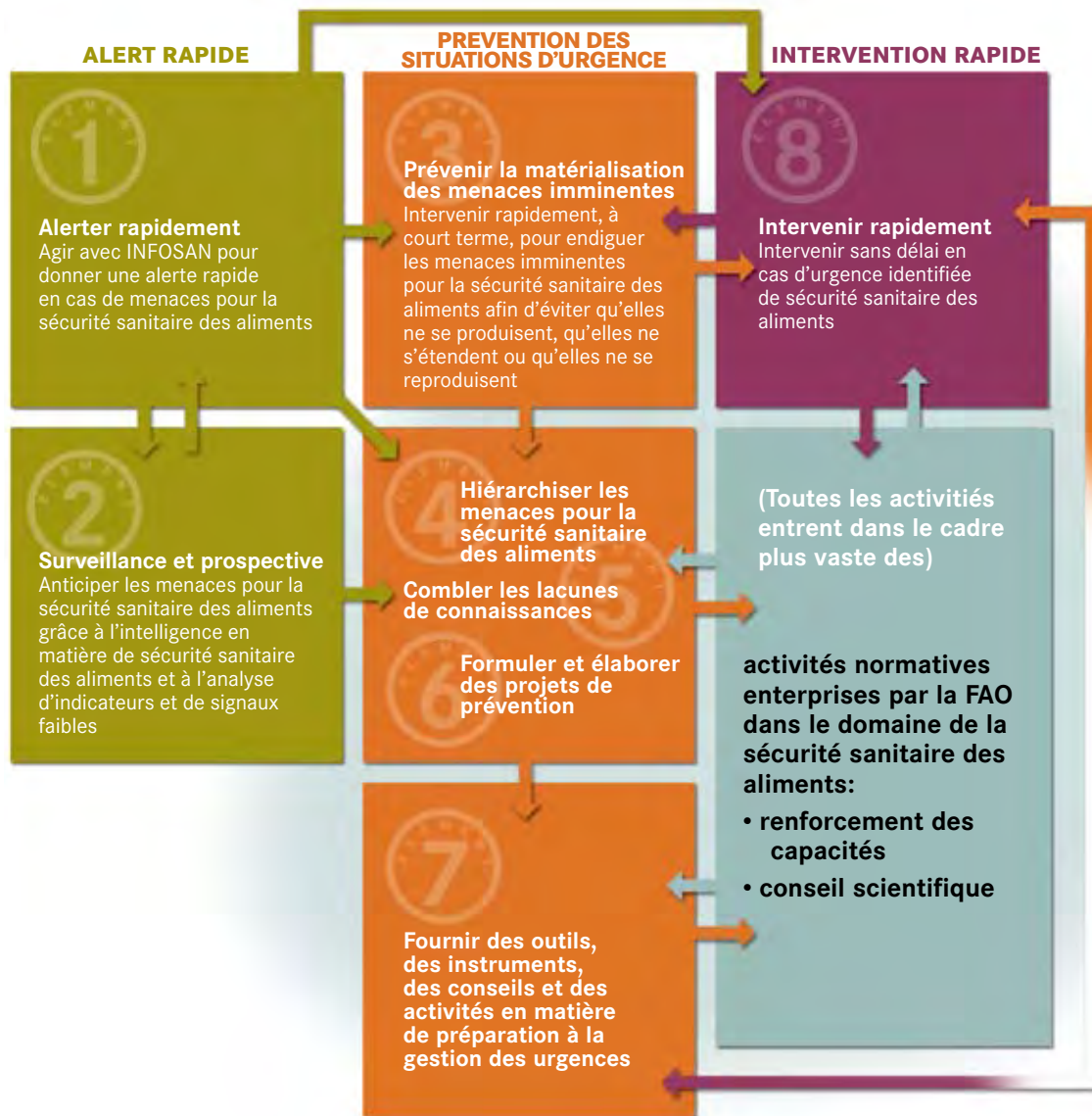
Éléments du plan stratégique d'EMPRES- Sécurité sanitaire des aliments

39

Conclusion



Éléments du plan stratégique d'EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments





Avant-propos

LES TOXI-INFECTIONS D'ORIGINE ALIMENTAIRE ou provenant de l'eau tuent environ trois millions de personnes chaque année dans le monde, tant dans les pays développés qu'en développement, et des millions de personnes souffrent de ces maladies. Leur apparition peut facilement conduire à une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui peut avoir des conséquences préjudiciables sur les économies nationales et sur les moyens de subsistance des populations du fait de la diminution du volume des denrées alimentaires disponibles pour la consommation intérieure, de la fermeture des marchés d'exportation, et/ou du coût élevé des mesures prises pour atténuer les effets de la menace.

Afin de contribuer aux efforts déployés pour réduire l'impact négatif des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments sur la sécurité alimentaire et sur la santé publique, et à la demande des États membres, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a mis en place un Système de prévention des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments). Ce système complètera et renforcera les travaux de l'Organisation en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des urgences dans les domaines de la santé animale et de la protection des végétaux.

À cet effet, et comme première étape vers la formulation et la mise en œuvre du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments, la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs (AGN) de la FAO, en collaboration avec d'autres divisions et unités techniques compétentes, a élaboré un plan stratégique visant à tirer le meilleur parti des compétences acquises par l'Organisation dans le domaine de la filière alimentaire.

Dans ce contexte, je suis heureux de présenter le plan stratégique EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments.

Ce plan reflète les avantages comparatifs de la FAO émanant de son mandat qui recouvre l'ensemble de la filière alimentaire, de son statut de tribune internationale neutre et des relations entretenues avec les gouvernements nationaux, des organismes régionaux, des organisations internationales, des universités, des centres de recherche et la communauté des donateurs. Le plan sera régulièrement mis à jour afin de tenir compte du changement continu de la nature des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

La FAO se réjouit de collaborer avec de nombreux partenaires afin de mettre en œuvre efficacement ce plan stratégique, qui contribuera à renforcer la protection des consommateurs et la sécurité alimentaire mondiale.



Mai 2010
Ezzeddine Boutrif
Directeur de la Division de la nutrition et
de la protection des consommateurs
Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture



Introduction

LA SÉCURITÉ ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS ont toujours été importantes pour l'humanité. La volonté de protéger le lien étroit entre la santé humaine et l'alimentation s'est traduite par la prise de diverses mesures garantissant qu'aujourd'hui, le niveau de sécurité sanitaire des aliments n'a jamais été aussi élevé. La sécurité sanitaire des aliments constitue toutefois une préoccupation qui ne cesse de prendre de l'importance au niveau mondial, ce qui résulte non seulement de l'augmentation du nombre d'incidents signalés en matière de sécurité sanitaire des aliments, mais aussi de l'extension de la mondialisation et de la complexité accrue de la filière alimentaire. Le commerce international des produits agricoles et alimentaires continue de croître, comme en témoigne le doublement de la valeur des exportations mondiales qui est passée de 400 milliards de dollars EU en 2000 à 900 milliards de dollars EU en 2007. La croissance du commerce mondial a accentué les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, qui ne se limitent plus à des zones relativement restreintes, mais peuvent se propager facilement d'un pays ou d'un continent à l'autre. Il est donc inadéquat de réagir isolément ou à posteriori aux incidents de sécurité sanitaire des aliments. L'anticipation, la prévention, et une intervention rapide doivent être les principaux moyens d'endiguer les menaces compromettant la sécurité sanitaire des aliments.

La FAO a donc établi un Système de prévention des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments), qui est appelé à devenir un instrument international clé pour prévenir et gérer les crises de sécurité sanitaire des aliments. Ce système s'articule autour de trois axes : l'alerte rapide, la prévention des situations d'urgence, et l'intervention rapide. Le présent document décrit le plan stratégique EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments, qui vise à prévenir les crises mondiales de sécurité sanitaire des aliments afin de protéger la santé humaine et de préserver le commerce des denrées alimentaires.



Principaux facteurs liés aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments

Mondialisation des échanges et changements des modes de consommation alimentaire

DEPUIS PLUSIEURS DÉCENNIES, l'augmentation de la circulation des personnes et des denrées alimentaires au-delà des frontières nationales a modifié les modes de consommation et de production des aliments. Les denrées alimentaires sont de plus en plus souvent produites et/ou consommées dans des régions où elles n'étaient pas connues. Aujourd'hui, les aliments destinés à un usage particulier sont également consommés de manière différente selon le lieu. Dans certaines régions, par exemple, les légumes produits localement sont en général cuits avant d'être consommés, alors qu'ils peuvent être mangés crus après avoir été transportés à l'autre bout du monde. L'accroissement des échanges commerciaux a permis d'élargir l'accès aux produits alimentaires et d'accroître les disponibilités alimentaires dans le monde entier, mais cette libre circulation au-delà des frontières a également soulevé de nouveaux problèmes en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les membres sollicitent souvent l'assistance de la FAO pour aborder certaines situations qui menacent la salubrité des aliments, et qui sont fréquemment liées aux échanges internationaux de denrées alimentaires. Cette question revêt une importance particulière sur le plan de l'approvisionnement alimentaire mondial.



Interaction avec la sécurité alimentaire

LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS EST UNE COMPOSANTE IMPORTANTE de la sécurité alimentaire, qui constitue également une source de préoccupations grandissante au plan international. Le Secrétaire général des Nations Unies, Ban Ki-Moon, dans son allocution au Sommet mondial pour la sécurité alimentaire tenu en novembre 2009¹, a souligné l'importance de la sécurité alimentaire en déclarant : « *Aujourd'hui, plus de 17 000 enfants vont mourir de faim. Un toutes les cinq secondes. Six millions par an. Le monde produit plus d'aliments qu'il n'en faut. Pourtant, aujourd'hui, plus d'un milliard de personnes souffrent de la faim* ». En raison du manque de nourriture, les populations peuvent être amenées à consommer des aliments dangereux pour la santé ou contaminés. En outre, la crainte d'un problème de sécurité sanitaire des aliments dans un pays confronté à une pénurie alimentaire peut perturber gravement les approvisionnements et provoquer un gaspillage des produits alimentaires disponibles. De plus, toute augmentation sensible de la production alimentaire résultant de l'utilisation d'intrants supplémentaires tels qu'engrais, produits phytosanitaires et médicaments vétérinaires, accroît les risques potentiels dus à une utilisation abusive. Dans ce contexte, l'établissement de dispositifs d'alerte destinés à prévenir les menaces pour la sécurité sanitaire des aliments et une intervention rapide en cas d'urgence auraient également un impact positif considérable sur la sécurité sanitaire des aliments.

¹ <http://www.fao.org/wsfs/world-summit/en/>



Internationalisation des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments

L'EXPANSION GÉOGRAPHIQUE et temporelle croissante des filières de production, de transformation et de consommation des aliments donne naissance à de multiples points de vulnérabilité. Les divers ingrédients entrant dans la composition d'un produit alimentaire sont de plus en plus souvent cultivés, transformés et consommés en des lieux différents aux quatre coins de la planète. La sécurité sanitaire des aliments peut être compromise à n'importe quel maillon de la filière alimentaire et les incidents ne se limitent plus à un impact local, mais affectent de multiples marchés au niveau mondial, de manière aléatoire ou systématique. De même, les craintes suscitées par des pratiques universelles ou spécifiques employées dans la filière alimentaire peuvent conduire à des restrictions commerciales et à des pertes de marché pour tous les acteurs de la filière. L'emploi de certains produits phytosanitaires dans les cultures maraîchères, par exemple, peut être inquiétant, car les légumes ainsi cultivés peuvent être vendus dans un autre pays et utilisés comme ingrédient dans un autre produit alimentaire, composé également d'autres ingrédients produits dans d'autres pays. Si le produit final provoque une maladie chez certains consommateurs, l'ingrédient, déjà suspect, peut faire l'objet d'une restriction à l'importation, même si la cause de la maladie est attribuable à un autre ingrédient. Lorsqu'ils sont confrontés à ce type de situation, les pays dotés de solides systèmes d'alerte et d'intervention rapides sont moins gravement touchés que les pays où les systèmes de contrôle alimentaires sont insuffisants et doivent être renforcés.



Impact socio-économique

LES PROBLÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS constituent un enjeu mondial indépendamment de l'origine, du type, de la pertinence scientifique et de la gravité de l'incident. Le risque réel pour la santé publique et l'économie varie en fonction de l'importance des incidents. Néanmoins, quel que soit leur étendue et leur cause, les consommateurs les perçoivent souvent comme étant extrêmement graves et les conséquences socio-économiques, telles que la perte de confiance dans certains produits alimentaires, leurs sources ou leurs producteurs, peuvent être catastrophiques. Dans les pays affectés, l'impact en terme de perte de moyens de subsistance et de diminution de la productivité peut se répercuter à long terme sur l'économie et la durabilité de l'approvisionnement alimentaire, ce qui influe à son tour sur le développement humain.



Dimensions liées aux politiques et aux capacités

DANS LE MONDE ENTIER, les pays ont adopté des politiques alimentaires et des systèmes de contrôle alimentaire différents. Les priorités en matière de sécurité sanitaire des aliments diffèrent selon les systèmes. La perception de la gravité, ainsi que la capacité à prévenir et à gérer les incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments, varient d'un pays à l'autre. Une urgence de sécurité sanitaire des aliments peut être considérée comme un événement grave dans un pays donné, mais comme une situation ordinaire dans un pays ayant mis en place un dispositif plus élaboré. Il est impératif d'harmoniser les politiques de sécurité sanitaire en général et de définir les paramètres communs nécessaires à la mise en œuvre de mesures préventives ou d'urgence. Cependant, étant donné que le commerce mondial repose sur des filières d'approvisionnement, il n'est de l'intérêt économique d'aucun pays d'être le maillon faible de la chaîne. Les menaces pesant sur la sécurité sanitaire des aliments doivent être anticipées et traitées avant qu'elles ne prennent de l'ampleur. Il est nécessaire d'aider les pays à adopter les normes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments reconnues au niveau international, de la production primaire jusqu'à la consommation, afin de prévenir et de gérer les urgences de sécurité sanitaire des aliments au niveau mondial.



Technologies innovantes

LES PROGRÈS DES TECHNOLOGIES alimentaires ont permis de mettre au point de nouveaux aliments et d'améliorer les méthodes de transformation. Cette évolution résulte de l'innovation dans l'industrie de transformation alimentaire et de la demande croissante des consommateurs, mais elle constitue un défi supplémentaire sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments. Afin de répondre aux préoccupations exprimées par certains pays dans diverses tribunes, il sera sans doute nécessaire d'intensifier les recherches et de réunir les avis d'experts scientifiques pour analyser les dangers potentiels liés à l'emploi des nouvelles technologies dans le domaine de l'agriculture et de la production alimentaire. Parallèlement, de nouvelles technologies sont de plus en plus utilisées pour analyser divers composants et contaminants, tels que les organismes pathogènes et les toxines présents dans les aliments. Il est probable que le recours à ces technologies analytiques innovantes sera utile aux systèmes d'alerte et d'intervention rapides.



Impact des problèmes émergents

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE est de nature à avoir une incidence considérable sur l'apparition de risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. L'industrialisation rapide de nombreuses régions dans les pays en développement risque d'accentuer la dynamique du changement climatique et de ses retombées sur les rendements des cultures, la production des agro-carburants, la qualité des sols, la disponibilité en eau, les contaminants alimentaires, les maladies animales, y compris les zoonoses et l'emploi de produits phytosanitaires. Les modifications intervenant dans les systèmes de culture et la diminution de la biodiversité des cultures pourraient induire d'importants changements dans les modes de distribution et de consommation alimentaires. Les problèmes émergents, lorsqu'ils apparaissent, doivent être pris en compte lors de l'élaboration du cadre d'un dispositif de prévision et d'alerte rapide.



Raison de l'établissement de EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments

EMPRES-SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS a été établi pour répondre à la demande des membres de la FAO souhaitant adopter des approches conceptuelles et stratégiques pour faire face aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ce programme a été approuvé en avril 2009 lors de la vingt-et-unième session du Comité sur l'agriculture (COAG) en tant qu'unité de résultat au titre de l'objectif stratégique D de la FAO en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments²; il a été ensuite confirmé lors de la Conférence de la FAO tenue en novembre 2009. Le programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments contribue à l'accomplissement du mandat de la FAO, qui est de garantir à la population mondiale l'accès à une nourriture saine et à un prix abordable. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments complète les volets bien établis du programme EMPRES de la FAO relatif à la santé animale et à la protection des végétaux.

Le programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments est rattaché à la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs (AGN) de la FAO, qui œuvre depuis plus de 50 ans dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments au niveau international et dont les activités recouvrent notamment: la diffusion d'avis scientifiques, le renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments, l'hébergement du Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, et la collaboration avec des partenaires clés internationaux concernés par la sécurité sanitaire des aliments (dont les principaux sont l'Organisation mondiale de la santé-OMS, l'Organisation mondiale du commerce-OMC et l'Organisation mondiale de la santé animale-OIE). EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments est une composante essentielle du Cadre de gestion des crises pour la filière alimentaire (FCC) qui traite, selon une approche intégrée, de l'ensemble des menaces pesant sur la filière alimentaire, ainsi que celles liées à la santé animale et à la protection des végétaux. Mettant à profit la position de la FAO en tant que première organisation intergouvernementale dans le domaine alimentaire, EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments travaille en étroite collaboration avec divers organismes nationaux chargés des questions de sécurité sanitaire des aliments d'une façon intégrée, transparente et neutre. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments complète les activités connexes de la Division en offrant aux États membres des services et des activités stratégiques dans les trois domaines importants se rapportant aux urgences de sécurité sanitaire des aliments: l'alerte rapide, la prévention des situations d'urgence et l'intervention rapide.

2 Le nouveau projet d'objectif stratégique D de la FAO « Amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments à tous les stades de la filière alimentaire » comporte un résultat organisationnel – « les autorités nationales/régionales conçoivent et mettent en œuvre de manière efficace les programmes de gestion et de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, en conformité avec les normes internationales » – qui comprend une unité de résultat relative à EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments: « Diffusion de directives, d'informations et d'autres moyens visant à promouvoir l'amélioration de la planification préalable et les interventions en cas de situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments à l'échelle nationale et internationale » (en date d'avril 2010).



MONTEREY SEA FOOD PASTA 22.95

LOCAL MONTEREY BAY CRAB WHOLE 24.95

Éléments du plan stratégique d'EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments

EMPRES-SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS est un programme complet et multidisciplinaire dont l'objectif est de prévenir et de gérer les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments au niveau mondial, par le biais de l'instauration de partenariats avec des organismes internationaux, régionaux et nationaux, ainsi qu'avec les bureaux décentralisés de la FAO. Son approche élargie lui permet d'œuvrer dans le cadre des initiatives existantes destinées à prévenir, atténuer et gérer les menaces compromettant la sécurité sanitaire des aliments.

Pour atteindre ses objectifs, le plan stratégique du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments repose sur 8 éléments principaux. Ces éléments s'articulent autour de trois axes: l'« alerte rapide », « la prévention des situations d'urgence » et l'« intervention rapide », comme l'indique la figure 1.

Éléments du plan stratégique d'EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments

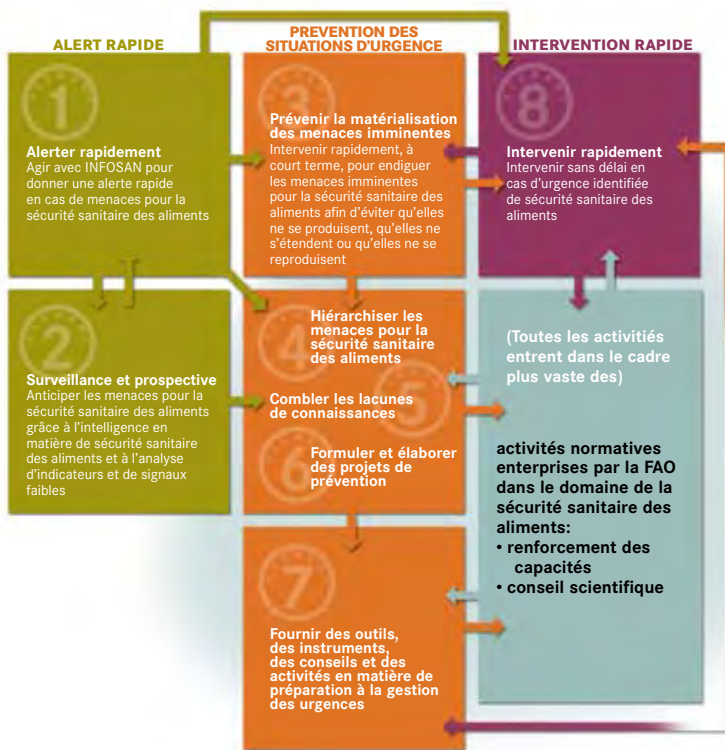


Figure 1



Alerter rapidement:

Agir avec INFOSAN pour donner une alerte rapide en cas de menaces pour la sécurité sanitaire des aliments.

Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), créé en 2004, est une initiative conjointe de la FAO et de l'OMS, qui regroupe la quasi-totalité des États membres des deux organisations. INFOSAN surveille les incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments, encourage et facilite l'échange d'informations, et fournit des conseils aux pays sur les menaces susceptibles de compromettre la sécurité sanitaire des aliments.

EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments collabore avec INFOSAN, qui alerte les membres du réseau sur les menaces imminentes pour la sécurité sanitaire des aliments sur la base d'indicateurs crédibles. Ce dispositif repose sur la surveillance, l'identification et la vérification des incidents. L'accès aux informations relatives à la santé publique par l'OMS facilite l'obtention et la diffusion des informations de/vers les services gouvernementaux de santé publique. La FAO dispose d'informations concernant la production des aliments impliqués dans les toxi-infections alimentaires ou des problèmes de contamination des aliments qui la mettent à même de participer activement à l'évaluation des incidents de sécurité sanitaire des aliments. Outre une solide expérience, la FAO bénéficie de bureaux décentralisés à travers le monde qui lui permettent de diffuser les informations clés aux services publics dans le secteur agricole qui sont chargés des questions de sécurité sanitaire des aliments.

INFOSAN assure la surveillance des épidémies de toxi-infections alimentaires et des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments, et reçoit des informations provenant des membres du réseau et d'autres partenaires sur les urgences de sécurité sanitaire des aliments susceptibles de survenir au niveau international et de présenter un danger pour la santé publique. La FAO, par le biais du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments, renforce ce réseau en veillant à l'inclusion de membres appropriés appartenant à des secteurs autres que celui de la santé publique (sécurité sanitaire des aliments et agriculture, par exemple). Les membres nationaux d'INFOSAN invitent les décideurs nationaux et les partenaires concernés à recueillir des données et à réagir dès les premiers signaux d'alerte. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments travaille activement avec INFOSAN pour promouvoir auprès des membres d'INFOSAN une approche préventive axée sur la collecte d'informations, par opposition à l'approche réactive. Les résultats de cet Élément stratégique peuvent être utilisés pour déployer des efforts de prévention rapide, à court terme (Élément 3), pour hiérarchiser les préoccupations liées à la sécurité sanitaire des aliments afin d'élaborer des projets de prévention à long terme (Éléments 4-6), et pour faire face aux urgences en cours (Élément 8).





Surveillance et prospective:

Anticiper les menaces pour la sécurité sanitaire des aliments grâce à l'intelligence en matière de sécurité sanitaire des aliments et à l'analyse d'indicateurs et de signaux faibles

Le programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments effectue des prévisions en vue de détecter et d'analyser les signes avant-coureurs, et parfois peu visibles, qui laissent entrevoir une menace pour la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux de la production et de la transformation des denrées alimentaires. Ce processus complète les activités de détection des incidents et des situations d'urgence liés à la sécurité sanitaire des aliments menées par INFOSAN (Élément 1). Les signes peuvent comprendre les changements observés dans l'évolution des maladies et des ravageurs des plantes, les transformations des tendances de consommation alimentaire, les modifications climatiques ou des systèmes de culture, ou les vulnérabilités relevées au niveau de la filière alimentaire (y compris les pratiques à haut risque de manipulation des aliments). Les données et les renseignements sont recueillis, les tendances sont analysées et l'information est synthétisée pour servir de base à l'identification et à la hiérarchisation des menaces concernant la sécurité sanitaire des aliments (Élément 4), pour combler les lacunes de connaissances (Élément 5), et pour élaborer des projets visant à éviter que ces menaces ne conduisent à une situation d'urgence (Élément 6). Cette information est également fournie à INFOSAN pour lui permettre, le cas échéant, de donner une alerte rapide en cas de menaces imminentes pour la sécurité sanitaire des aliments, et de pouvoir déclencher une intervention rapide en cas de menaces avérées (Élément 8).

Il est indispensable d'établir de solides partenariats et de partager les connaissances acquises pour prévoir efficacement les menaces compromettant la sécurité sanitaire des aliments. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments met à profit l'expérience du Système mondial d'information et d'alerte rapide de la FAO sur l'alimentation et l'agriculture (SMIAR), les Systèmes d'information sur l'insécurité alimentaire et la vulnérabilité (SICIAV), et d'autres outils prévisionnels utilisés par la FAO pour améliorer son approche et ses méthodes dans le domaine de la sécurité alimentaire. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments mettra en place un réseau international chargé de recueillir les informations et les données nécessaires à l'établissement des prévisions. Ce réseau regroupera d'autres unités de la FAO et ses bureaux décentralisés, des institutions des Nations Unies, des organes gouvernementaux nationaux et régionaux, des universités, des instituts de recherche et des groupes connexes. Les volets du programme EMPRES se rapportant à la santé animale et à la protection des végétaux, d'autres unités concernées de la FAO telles que le Département des pêches et la Division des terres et des eaux et d'autres organisations internationales dont l'Organisation pour la coopération et le développement économiques (OCDE), l'OIE, le Programme alimentaire mondial (PAM) et l'OMC, feront partie de ce réseau.





Prévenir la matérialisation des menaces imminentes:

Intervenir rapidement, à court terme, pour endiguer les menaces imminentes pour la sécurité sanitaire des aliments afin d'éviter qu'elles ne se produisent, qu'elles ne s'étendent ou qu'elles ne se reproduisent.

EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments exploite les informations sur l'alerte rapide fournies par INFOSAN, qui sont obtenues dans le cadre de missions d'intervention pour faire face aux crises de sécurité sanitaire des aliments (Élément 8), et par d'autres sources fiables afin d'identifier les pays où il est nécessaire de prendre des mesures immédiates et à court terme, afin d'éviter que les menaces en matière de sécurité sanitaire des aliments ne se produisent, ne s'étendent ou ne se reproduisent. En cas d'urgence, EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments déterminera la nécessité pour le pays concerné, ou les pays voisins et les pays partenaires commerciaux de prendre des mesures, de manière à éviter que la situation ne se reproduise et qu'elle ne se dégrade. Les mesures rapides et à court terme,

indispensables pour prévenir sans délai ces situations, seront également identifiées.

EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments travaille en étroite collaboration avec le groupe de la FAO chargé du renforcement des capacités afin de mettre ses compétences à profit et de prendre les mesures nécessaires à court terme. Les deux groupes coopèrent afin de développer les capacités nationales en matière d'actions préventives dans les pays ciblés. Les questions exigeant un suivi à long terme sont hiérarchisées (Élément 4) afin d'élaborer, le cas échéant, des projets à plus grande échelle pour éviter que les menaces ne donnent lieu à une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (Élément 6).





Hiérarchiser les menaces pour la sécurité sanitaire des aliments:

Hiérarchiser les menaces compromettant la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux international, régional et national.

Comme il a été mentionné, de nombreuses menaces sont identifiées par le biais des alertes rapides, des prévisions et des enquêtes rapides concernant les menaces imminentes pour la sécurité sanitaire des aliments fournies par INFOSAN. La FAO est également informée des menaces et des faiblesses des capacités des systèmes de contrôle des aliments par d'autres moyens, dont les demandes émises par les membres. Toutes les menaces sont importantes, mais certaines d'entre elles nécessitent des mesures immédiates et à grande échelle. Les menaces doivent donc être hiérarchisées aux niveaux international, régional, voire même national, afin d'élaborer des projets à long terme pour prévenir les situations d'urgence (Élément 6) et de donner aux pays les moyens de mieux se préparer à faire face aux menaces et aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (Élément 7).

Afin d'établir ces priorités, il conviendra d'élaborer un instrument et/ou une méthodologie

appropriée pour dresser une liste des menaces, les classer et les hiérarchiser. Cet instrument, qui se fondera sur des instruments apparentés de la FAO, aidera les responsables à l'échelle internationale, régionale et nationale à prendre les décisions qui s'imposent pour prévenir les situations d'urgence. L'instrument permettra également aux régions et aux pays d'analyser les vulnérabilités critiques que présentent leurs propres systèmes de contrôle des aliments et de faire ressortir les lacunes de connaissances concernant les menaces liées à la sécurité sanitaire des aliments (ces lacunes seront comblées dans le cadre de l'Élément 5). Des experts seront consultés pour affiner la mise au point de cet outil, y compris pour définir les critères de priorité et le type de données nécessaires à sa performance. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments collaborera, le cas échéant, avec des partenaires œuvrant dans le cadre des diverses initiatives prises par d'autres organismes sur la hiérarchisation.





Comblers les lacunes de connaissances:

Organiser des consultations d'experts et publier des listes de besoins de recherche pour combler les lacunes de connaissances afin de prévenir l'apparition de menaces pour la sécurité sanitaire des aliments.

Lors de l'identification et de la hiérarchisation des incidents de sécurité sanitaire des aliments, des lacunes de connaissances critiques (Éléments 6) pourront être identifiées. Ces lacunes doivent être comblées afin que les menaces puissent être prévenues de manière plus efficace et que les pays puissent mieux se préparer à affronter les crises de sécurité sanitaire des aliments (Éléments 7). Certaines d'entre elles doivent faire l'objet d'une évaluation formelle des risques ou de gestion des risques au niveau international. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments, en collaboration avec le groupe FAO/OMS chargé de fournir des avis scientifiques, organise des

réunions d'experts compétents pour traiter des questions exigeant une attention immédiate. Outre les lacunes comblées par le biais du processus d'émission d'avis scientifiques de la FAO, EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments établi une liste spécifique de lacunes concernant les menaces pour la sécurité sanitaire des aliments qui sera largement diffusée aux scientifiques du monde entier, pour les informer des besoins de recherche essentiels. Le cas échéant, la FAO les encouragera à entreprendre les travaux nécessaires pour palier ces lacunes; de ce fait, la prévention et le contrôle des menaces seront améliorés.





Formuler et élaborer des projets de prévention:

Sur la base du classement par ordre d'importance des menaces concernant la sécurité sanitaire des aliments, élaborer des projets multidimensionnels afin de prévenir les principales menaces à long terme, de manière durable.

Certaines menaces à la sécurité sanitaire des aliments nécessitent l'élaboration de projets à long terme, multifocaux et multidisciplinaires pour prévenir les situations d'urgence. Nombre de ces menaces sont présentes à l'échelle régionale, voire même internationale, c'est donc à ces niveaux qu'il conviendrait de les traiter. En fonction de l'identification et de la hiérarchisation des menaces et des lacunes de connaissances relevées dans le cadre de la mise en œuvre des éléments stratégiques précités, des projets pourront être élaborés, à la demande des pays/régions, pour prévenir à long terme et de manière durable les menaces les plus critiques. L'accroissement des connaissances sur les menaces liées à la sécurité sanitaire des aliments, obtenue par l'Élément 5, peut également intervenir dans la formulation de ces

projets, qui traiteront de domaines thématiques et de régions spécifiques.

EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments interagit avec l'équipe de la FAO chargée du renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments, en consultation avec les États membres et les bureaux décentralisés de l'Organisation, pour planifier les aspects techniques des projets, ainsi qu'avec le Département de la coopération technique (TC) de la FAO pour affiner les projets et mobiliser un financement auprès des donateurs. L'équipe de renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments et les bureaux décentralisés respectifs mettent en œuvre les projets ainsi élaborés, en collaboration avec des partenaires, tant internes qu'externes.



€ 4.20/kg

€ 8.00/kg

€ 5.70/kg

€ 12.00/kg

€ 12.00/kg

€ 12.00/kg

€ 12.00/kg

OFFERTA
€ 6.50
GRATO
GREEN

OFFERTA
€ 6.50
GRATO
GREEN



Fournir des outils, des instruments, des conseils et des activités en matière de préparation à la gestion des urgences:

Mettre au point et diffuser des instruments, fournir des conseils et une assistance aux États membres afin qu'ils soient en mesure de mettre en œuvre des plans d'intervention en cas de crise de sécurité sanitaire des aliments.

L'un des principaux aspects de la prévention des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de dispositifs nationaux permanents pour faire face aux menaces, actuelles et futures. Cette capacité sera renforcée par les informations obtenues lors de la hiérarchisation des menaces pour la sécurité sanitaire des aliments (Élément 4) et par le comblement des lacunes de connaissances (Élément 5). L'amélioration de la capacité opérationnelle implique également de tenir compte des enseignements tirés des interventions réalisées lors des précédentes urgences de sécurité sanitaire des aliments (décrits dans l'Élément 8).

Afin d'aider les pays en matière de préparation à la gestion des urgences, la FAO et l'OMS ont établi un document-cadre pour faciliter la mise en œuvre de plans d'intervention en cas d'urgence de sécurité sanitaire des aliments. Ce document constitue un instrument d'orientation utile pour instaurer et consolider une coopération intersectorielle entre les ministères et organismes publics (de l'agriculture et de la santé publique, par exemple) compétents dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Cette coopération est indispensable pour répondre aux urgences de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que pour gérer les incidents courants relevant de ce domaine. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments continue d'élaborer ce document-cadre, parallèlement à la préparation d'autres guides, et de matériels de formation qui aideront les pays à mettre en œuvre les plans d'intervention en cas

d'urgence de sécurité sanitaire des aliments.

Des mécanismes de collaboration régionaux seront également identifiés et renforcés par l'intermédiaire du réseau des bureaux décentralisés de la FAO. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments, conjointement avec d'autres initiatives pertinentes de l'Organisation, organisera des séminaires régionaux et des ateliers nationaux pour promouvoir la planification de la préparation aux interventions d'urgence et à l'échange d'informations. Au niveau national, EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments diffusera des conseils, par le biais du personnel de la FAO et d'experts régionaux et internationaux, sur l'élaboration, l'exécution et la mise à jour des plans d'intervention. L'établissement de ces plans permettra aux pays de mieux comprendre l'importance des activités de prévention, ainsi que la nécessité (et la raison) d'alerter rapidement en cas d'urgence. Les pays seront également plus enclins à identifier les urgences exigeant une intervention rapide (Élément 8), plus sensibles à l'assistance internationale dont ils peuvent disposer, et mieux préparés pour formuler, le cas échéant, une demande d'assistance.

EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments travaille en étroite collaboration avec l'équipe de la FAO chargée du renforcement des capacités afin d'acquérir des informations nécessaires pour aider les pays à se doter d'un dispositif de préparation à la gestion des urgences liées à la sécurité sanitaire des aliments, et de participer à la préparation des autres activités de l'équipe chargée du renforcement des capacités.





Intervenir rapidement:

Intervenir sans délai en cas d'urgence identifiée de sécurité sanitaire des aliments, au titre du Cadre de gestion des crises pour la filière alimentaire (FFC), en collaboration avec la Division des opérations d'urgence de la FAO et les autorités nationales compétentes en matière de sécurité sanitaire des aliments.

En dépit des efforts considérables déployés pour prévenir les crises de sécurité sanitaire des aliments, il n'est pas toujours possible de les prévenir et il sera donc nécessaire de réagir rapidement et de manière efficace lorsqu'elles se présenteront. Les situations d'urgence peuvent être identifiées grâce aux alertes rapides transmises par INFOSAN (Élément 1), aux prévisions (Élément 2), au travers des activités de la FAO en matière de renforcement des capacités, ou encore à la demande directe des États membres – notamment après qu'ils aient mis en œuvre des plans d'intervention (Élément 7).

Dès l'identification d'une situation d'urgence, EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments coopère avec les autorités nationales compétentes dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments pour évaluer immédiatement l'incident et mobiliser les experts compétents, en étroite consultation avec les membres compétents du FCC. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments tient à jour une liste d'experts dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, qui est fondée sur la plateforme de technologie de l'information utilisée par le programme EMPRES-Santé animale et/ou d'autres initiatives pertinentes. L'OMS est également consultée pour obtenir les références d'experts en santé publique.

EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments assume la responsabilité d'encadrement technique lors des interventions d'urgence et bénéficie du soutien opérationnel de la Division des opérations d'urgence et de la réhabilitation (TCE) de la FAO, qui est structurée de sorte à mobiliser rapidement les ressources humaines et financières nécessaires pour agir en cas d'urgence. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments rassemble et communique des informations d'ordre général, et définit les opérations d'urgence qui semblent les plus appropriées. Les missions d'assistance des autorités nationales compétentes en matière de sécurité sanitaire des aliments sont multidisciplinaires et adaptées à la situation. L'assistance porte sur l'identification du problème, la réalisation de tests (échantillonnage et analyse), la validation des mesures mises en œuvre, la mobilisation des ressources techniques et financières, le suivi des dispositifs de préparation à la gestion des urgences pour faire face aux situations d'urgence à venir, et la fourniture d'avis d'experts en matière d'évaluation des risques, de gestion des risques et de communication des risques. La communication des risques peut être faite à l'intérieur d'un pays ou cibler d'autres pays, notamment les partenaires commerciaux et les pays voisins.



Conclusion

COMME INDIQUÉ DANS CHACUN des éléments correspondants de stratégie, toutes les activités du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments entrent dans le cadre plus vaste du renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments et des activités de fourniture de conseil scientifique de la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments complète et renforce les compétences de la FAO en matière d'urgences liées à la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et la protection des végétaux. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments, au travers de la mise en œuvre de ce plan stratégique, vise à aider les pays membres à prévenir et à gérer efficacement les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments au niveau international, contribuant de ce fait à réaliser l'objectif stratégique D³ de la FAO et à assurer la sécurité du commerce des denrées alimentaires afin de protéger la santé humaine et de promouvoir la sécurité alimentaire mondiale.

³ Voir la note 2 en bas de la page 18.

