



ORGANISATION DES
NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

Point 4.3 a) de l'ordre du jour

GF/CRD Haïti-1

LANGUE ORIGINALE

**FORUM MONDIAL FAO/OMS DES RESPONSABLES DE LA SECURITE SANITAIRE
DES ALIMENTS**

Marrakech (Maroc), 28 – 30 janvier 2002

**RAPPORT SUR L'ASSISTANCE TECHNIQUE POUR LE RENFORCEMENT DES
CAPACITES EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

DOCUMENT PROPOSE PAR HAÏTI

Les opinions exprimées dans les documents du Forum mondial sont celles de leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de la FAO ou de l'OMS. Les appellations employées et la présentation des données n'impliquent de la part de la FAO et de l'OMS aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

1. INTRODUCTION

Il est tout à fait important d'assurer la sécurité sanitaire des aliments quand les statistiques nationales révèlent que les maladies diarrhéiques constituent les premières causes de mortalité et de morbidité chez les enfants de moins de cinq ans (**OMS, Situation Sanitaire 1988, IHE EMMUSS I, EMMUSS II, EMMUSS III**).

Le Gouvernement d'Haïti, conscient de la gravité de la situation, n'a pas hésité à solliciter l'assistance technique auprès des agences de coopération, la FAO spécialement pour adresser le problème du système de contrôle des denrées alimentaires.

D'une superficie de 27.700 km², la République d'Haïti partage l'île de Hispaniola avec la République Dominicaine et est située dans le bassin des Caraïbes entre Cuba, Porto Rico et la Jamaïque.

La population est estimée à	: 7.803.000 habitants
Densité de population	: 282 hab/Km ²
Population de moins de 15 ans	: 39.9%
Taux de croissance	: 2.08%
Système politique	: Démocratie
Mortalité infantile	: 80 ‰
Nbre. d'institution de santé	: 637
Produit intérieur brut	: 8.555,00 gourdes (\$ EU 340,00)
Taux de scolarité (niveau primaire)	: 56.2%
Taux d'alphabétisme (féminin)	: 30.6%
% population population	
de l'eau potable	: 46%
Electricité	: 48.8%
Maladies plus courantes	: Diarrhées, maladies infectieuses, maladies parasitaires

2. ASSISTANCE TECHNIQUE

2.1 DIAGNOSTIC DE LA SITUATION SANITAIRE DES ALIMENTS

A.- Mission d'évaluation du système de contrôle des denrées alimentaires de la FAO, réalisée du 13 au 25 juillet 1998, en réponse à une requête du gouvernement transmise par l'intermédiaire de la Représentation de la FAO en Haïti.

L'analyse de la situation du contrôle alimentaire en Haïti a permis de constater les faiblesses en matière de législation et de réglementation, d'inspection sur le terrain des aliments, des lieux de leur production, transformation et distribution et des capacités analytiques. Sur la base de cette analyse, il a été rédigé un document de projet proposant des actions pour organiser et renforcer le contrôle alimentaire dans le pays.

B.- Mission d'un expert en laboratoires d'essais de l'ONUDI en décembre 1998.

Cette mission a permis l'évaluation des capacités d'analyses des laboratoires nationaux et la détermination des besoins en matière d'essais.

C.- Mission d'un expert de l'ONUDI en assurance de la qualité en mai 1999.

Au cours de cette mission l'expert a évalué les besoins de l'industrie nationale en termes de normes, réglementations et de programmes d'assurances de la qualité. Un document de projet pour la mise en place d'un centre d'appui aux entreprises pour la qualité et la compétitivité a été rédigé suite à cette mission.

D.- Mission d'un consultant international de la FAO en organisation du système de contrôle des denrées alimentaires du 14 au 25 février 2002**E.- Mission d'un expert de la FAO du 15 au 29 mai 2000, pour l'évaluation des capacités analytiques.****F.- Mission de l'OPS - INPAZZ du 20 au 24 août 2001, chargée d'évaluer la situation de salubrité des aliments en Haïti et identifier des domaines de coopération entre les ministères techniques concernés et INPAZZ – OPS / OMS.**

2.2 RÉALISATIONS / ACTIONS

Élaboration de documents de projet

1. Projet Renforcement des capacités nationales dans le contrôle alimentaire par la FAO ;
2. Étude de faisabilité/ document de projet pour la mise en place d'un laboratoire d'essais et de métrologie légale et industrielle et renforcement et harmonisation des capacités locales en contrôle de qualité des denrées alimentaires, par l'ONUDI.
3. Étude de faisabilité/ document de projet pour la mise en place d'une institution mixte et autonome d'appui aux entreprises (centre pour la qualité, la compétitivité et la normalisation) par l'ONUDI.

Exécution de projet

Projet « *Renforcement des capacités nationales dans le contrôle alimentaire* » en cours d'exécution avec l'assistance de la FAO. Les réalisations à date sont :

- a) Mise en place d'une structure de coordination et d'animation du contrôle alimentaire :

Il a été créé un comité Interministériel du contrôle des denrées alimentaires composé de représentants des différentes institutions ayant la responsabilité du contrôle des aliments : le Ministère de l'Agriculture, des Ressources Naturelles et du Développement Rural ; le Ministère du Commerce et de l'Industrie ; le Ministère de l'Économie et des Finances (Administration Générale des Douanes) ; le Ministère de l'Intérieur et des Collectivités Territoriales.

Le mandat de ce comité est : d'organiser la concertation des diverses autorités publiques ayant à intervenir à titre principal ou occasionnel dans le contrôle officiel des denrées alimentaires afin de leur permettre de mieux exercer les actions qui sont de leur compétence et de mieux organiser leur complémentarité,

- de coordonner les actions de ces autorités afin de permettre une utilisation optimale des ressources matérielles et personnelles disponibles,
- d'organiser des actions concrètes coordonnées, sur la base de programmes de contrôle, tenant compte des priorités définies et des moyens disponibles, d'en tirer les conclusions et en organiser l'exploitation des résultats,
- de rassembler les diverses informations internes et externes permettant de mieux établir les priorités d'action,
- de rassembler la documentation technique, économique et réglementaire utile aux autorités chargées des contrôles officiels et de la diffuser,
- de préparer, si nécessaire, des actions de communication sur l'activité générale des autorités vers le grand public ou vers des cibles choisies,
- d'harmoniser l'exercice des compétences conjointes, lorsque cela est utile sur un point particulier, afin d'éviter les recouvrements de compétences non nécessaires.

b) Élaboration d'un avant-projet de loi sur le contrôle de la qualité et des denrées alimentaires ;

c) Rédaction d'un texte proposant la formation d'un comité national du CODEX ;

d) Élaboration de projets de normes (deux (2) verticales / deux (2) horizontales) : Normes et Directives pour les Confitures, Normes pour les Mangues, Norme Générale d'étiquetage des aliments préemballés ; Principes Généraux d'hygiène alimentaire ;

e) Formation : réalisations de quatre (4) séminaires :

- Du 23 octobre au 09 novembre 2000 : Formation de Formateurs aux techniques d'inspection des denrées alimentaires

Nombre d'heures : 84 heures

Nombre de personnes formées : 23 (administrations publiques et secteur privé) ;

- Du 12 octobre au 16 novembre 2001 : Formation Pratique de Formateurs aux techniques d'inspection des denrées alimentaires

Nombre d'heures : 35 heures

Nombre de personnes formées : 19 (administrations publiques et secteur privé) ;

- Du 19 octobre au 23 novembre 2001 : Formation d'inspecteurs du Commerce et de l'Industrie et Sanitaires aux techniques d'inspection des denrées alimentaires

Nombre d'heures : 35 heures

Nombre de personnes formées : 30 (administrations publiques et secteur privé) ;

- Du 26 octobre au 30 novembre 2001 : Formation d'inspecteurs Agricole, de la Quarantaine et des Douanes
Nombre d'heures : 35heures
Nombre de personnes formées : 24 (administrations publiques) ;
- f) Organisation d'une journée d'informations sur le CODEX Alimentarius, le 23 février 2000. Au cours de cette journée, une conférence de sensibilisation sur les travaux du CODEX a été faite par un consultant de la FAO en mission en Haïti pour étudier l'organisation des activités de contrôle alimentaire. Cette conférence a été précédée par un exposé d'un cadre du Ministère de la Santé Publique et de la Population sur les maladies transmises par les aliments. La conférence a été soutenue par une intervention du Ministre du Commerce et de l'Industrie et l'événement a été retransmis par plusieurs radios nationales ;
- g) Acquisition de matériel d'inspection pour l'équipement des inspecteurs pour un montant de **US \$ cinq mille cinq cent quatre vingt douze & 00/100 (\$ US 5.592.00)** comprenant le matériel nécessaire au prélèvement et transport d'échantillons et à la réalisations de certains tests sur le terrain ;
- h) Élaboration du « *Guide de formation en techniques d'Inspection des Denrées Alimentaires* » à l'usage des formateurs ;
- i) Renforcement d'un laboratoire national pour l'analyse des denrées alimentaires :
 - Aménagement d'une section de Bromatologie au laboratoire Vétérinaire Central (financement de la Banque Interaméricaine de Développement) ;
 - Choix et commande d'équipement par la FAO ;
 - Formation de personnel du laboratoire (prévue au projet de la FAO) ;
 - Élaboration d'un programme d'assurance de la qualité (manuel qualité en cours de préparation).

Projet de coopération Belgique / Université d'État d'Haïti pour la création d'un centre Universitaire d'Hygiène, d'Épidémiologie et de contrôle de Qualité. Ce projet qui est en cours d'exécution, vise à renforcer les laboratoires de différentes unités de l'UEH, de façon à les amener à devenir des centres de référence capables d'offrir des services à la communauté.

- Faculté d'Agronomie et de Médecine Vétérinaire pour la toxicologie ;
- Faculté de Médecine et de Pharmacie pour la microbiologie ;
- Faculté des Sciences pour l'analyse des métaux lourds et la pollution atmosphérique.

3. CONCLUSION / PERSPECTIVES

En conclusion, il faut citer les avantages pour la sécurité sanitaire des aliments en Haïti, de la mise en place d'une structure chargée de la coordination et de l'animation du contrôle de la qualité des denrées alimentaires, ces réussites de l'assistance technique dans ce domaine et les perspectives pour une bonne orientation des coopérations futures.

La mise en place d'un comité Interministériel de contrôle des denrées alimentaires a permis :

- a) D'améliorer la circulation des informations entre les différentes institutions concernées ;
- b) De maximiser l'efficacité des structures administratives chargées de l'exécution des contrôles officiels en identifiant les compétences et les complémentarités et en utilisant aux mieux les ressources existantes;
- c) D'éviter la duplication des actions et surtout d'organiser l'utilisation des compétences autour de projets d'actions conjointes ;
- d) De présenter aux instances dirigeantes des recommandations ou des avis sur des questions importantes émanant d'une équipe pluridisciplinaire et multisectorielle ;
- e) De déterminer des actions prioritaires de coopération en vue de leur présentation aux agences de coopération ;

L'assistance technique a eu pour résultat :

- a) D'améliorer l'organisation du système de contrôle des aliments ;
- b) De proposer un cadre juridique spécifique adapté aux besoins et moyens du pays tout en tenant compte des conditions actuelles du commerce international et des normes répondant aux nécessités du commerce international ;
- c) De doter le pays de capacités de formation dans les domaines de l'innocuité des aliments et des techniques modernes de l'inspection de ces produits grâce à la formation spécialisée ;
- d) D'augmenter les capacités en matière d'analyse des denrées alimentaires grâce en particulier à l'aménagement de nouvelles sections dans les laboratoires existants, (Projet UEH / Belgique ; Projet Ministère du Commerce et de l'Industrie / FAO ; Projet Ministère de l'Agriculture / BID) l'acquisition de nouveaux équipements et la formation des techniciens analystes.

4. ACTIONS À ENTREPRENDRE

- a) La réalisation d'une campagne de communication, d'éducation et de mobilisation sociale ;
- b) La poursuite des activités visant à développer pour les secteurs / produits prioritaires
- c) L'organisation de cours / séminaires pour les manipulateurs de denrées alimentaires
- d) L'amélioration de l'environnement sanitaire ;
- e) La mise en place d'un comité national du CODEX tel que proposé par le Comité Interministériel ;
- f) La mise en place d'un centre de documentation (documents techniques et scientifiques, normes...) ;
- g) Le développement d'un programme d'appui aux entreprises agroalimentaire pour l'établissement ou l'amélioration de système d'assurance de la qualité et de leur reconnaissance pour la certification ;
- h) L'appui aux groupements de consommateurs en vue du renforcement de leurs actions.