



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

#### Vingt-troisième session

#### ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS ET D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES INTÉRESSANT LE CCFICS

(Rapport de la FAO et de l'OMS)

1. Le présent document fait état des outils élaborés et mis à la disposition des États membres ainsi que des activités pertinentes réalisées depuis la dernière réunion du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS).

#### Lignes directrices de la FAO sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques

2. En mars 2016, la version anglaise du Manuel de la FAO sur le contrôle des importations alimentaires fondé sur les risques a été publiée ; elle est disponible sur le Web à l'adresse suivante : <http://www.fao.org/3/a-i5381e.pdf>. Ce manuel décrit les diverses options de gestion du risque qui peuvent être utilisées seules ou en combinaison pour assurer le contrôle fondé sur les risques et optimiser l'utilisation des ressources disponibles. Il explique les principes du Codex applicables à ce contexte particulier et fournit des conseils aux pays qui souhaitent évaluer leur situation et leur besoins en cette matière. Il peut servir de point de départ pour l'élaboration de lignes directrices régionales plus précises ou de cadres d'action nationaux.

3. Les versions française et espagnole du Manuel seront publiées au cours des prochaines semaines. Elles sont d'ores et déjà disponibles sur le Web aux adresses suivantes :

a. <http://www.fao.org/3/a-i5381f.pdf>

b. <http://www.fao.org/3/a-i5381s.pdf>

#### Guide sur les aspects statistiques des critères microbiologiques relatifs aux aliments

4. Le guide intitulé « *Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods: A Risk Managers Guide* », Série Évaluation des risques microbiologiques 24, 2016, est disponible sur le Web aux adresses suivantes :

<http://www.fao.org/3/a-i3996e.pdf>

<http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/249531/1/9789241565318-eng.pdf?ua=1>.

On y trouvera des liens menant à des sources d'informations supplémentaires, y compris un tableur simple et un certain nombre de courtes vidéos.

#### Résistance aux antimicrobiens

5. Une mise à jour sur les activités de la FAO et de l'OMS concernant la résistance aux antimicrobiens a été présentée lors de la 39<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius, en juin 2016 ; les informations pertinentes concernant cette question sont disponibles dans le document CX/CAC 16/39/12. La FAO et l'OMS continuent de s'intéresser vivement à ce domaine d'activités.

6. Le 21 septembre, les directeurs généraux de la FAO et de l'OMS ainsi que le directeur général de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) ont participé à une réunion de haut niveau de l'Assemblée générale des Nations Unies qui se penchait sur les enjeux de la résistance aux antimicrobiens. À cette occasion, les États membres sont convenus d'une déclaration politique forte sur laquelle la communauté internationale pourra s'appuyer pour s'attaquer à ce problème.

7. La FAO a publié son plan d'action sur la résistance aux antimicrobiens à l'appui de la mise en œuvre du Plan d'action mondial de l'OMS pour combattre la résistance aux antimicrobiens. Ce document est disponible sur le Web à l'adresse suivante : <http://www.fao.org/3/a-i5996e.pdf>.

8. La FAO et l'OMS travaillent de concert avec l'OIE à l'application de l'approche « Une santé » à la lutte contre la résistance aux antimicrobiens. Elles ont reçu des financements qui leurs permettront de prêter assistance à certains pays à revenu faible ou intermédiaire pour l'élaboration et la mise en œuvre de plans nationaux d'action à ce propos.

9. La FAO et l'OMS, en coordination avec l'OIE, ont entamé des travaux pour répondre à la demande formulée par le Codex qui souhaite obtenir un avis scientifique sur la résistance aux antimicrobiens des agents pathogènes transmis par les aliments. La phase initiale des travaux consiste à recueillir les données disponibles. Un appel sera lancé à l'échelle mondiale, plus tard cette année, pour obtenir des données et l'aide d'experts. Un rapport intérimaire sera présenté à la Commission du Codex en juillet 2017, ainsi qu'à l'occasion de la première réunion du groupe de travail spécial sur la résistance aux antimicrobiens qui se tiendra à la fin de 2017. On compte procéder à une consultation d'experts sur cet enjeu en 2018.

10. Le Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR) a examiné le guide OMS-AGISAR portant sur cette question ; il a mis à jour, à la fin de 2016, la liste des antimicrobiens hautement prioritaires pour la santé humaine. Les deux documents seront disponibles à partir du premier semestre de 2017. Par ailleurs, l'OMS élabore un guide sur l'utilisation des antimicrobiens chez les animaux entrant dans la chaîne alimentaire humaine qui s'inspirera de la liste des antimicrobiens hautement prioritaires pour la santé humaine établie par l'OMS.

11. Pour en savoir plus, consulter le document CX/CAC15/38/16 Add.1 (disponible à l'adresse : [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac38/cac38\\_16\\_add1f.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/cac/cac38/cac38_16_add1f.pdf)).

### **Alerte précoce et intervention en cas d'urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments**

12. Le Secrétariat du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) de la FAO et de l'OMS poursuit son travail d'élaboration et de renforcement du Réseau. En 2016, le groupe consultatif a été revitalisé afin de contribuer à la planification stratégique, d'orienter le travail d'amélioration de la qualité, de promouvoir les objectifs du Réseau et d'appuyer le Secrétariat dans son travail de consultation technique et de mobilisation des ressources. Le Secrétariat INFOSAN s'est occupé d'environ 50 événements urgents en matière de sécurité sanitaire des aliments entre décembre 2015 et mars 2017, facilitant les communications rapides entre les membres du Réseau. Trois réunions régionales ont été organisées pour les membres d'Afrique australe (novembre 2016), d'Asie (novembre 2016) et des Amériques (décembre 2016), et trois ateliers nationaux ont été organisés au Bhoutan, au Népal et au Bangladesh (septembre 2016). Le nombre de membres actifs du Réseau a augmenté de 8 % en 2016, et la croissance observée a été particulièrement forte en Afrique et dans les Amériques. Le travail de renforcement des partenariats avec les autorités et les réseaux régionaux s'est poursuivi avec le Réseau d'échange sur les risques émergents (EREN) de l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), le Système d'alerte rapide sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) de la Communauté européenne, la Communauté des pays lusophones (CPLP) et le Mécanisme de coordination de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments de l'Union africaine (AU-FSMCM). Plusieurs webinaires organisés par le Secrétariat INFOSAN en anglais, en français et en espagnol ont permis aux membres du Réseau d'acquérir de nouvelles connaissances et de renforcer leurs capacités pour participer activement aux activités du Réseau. Par ailleurs, une série de webinaires techniques comportant huit parties a été organisée en collaboration avec les membres canadiens du Réseau et présentée par ces derniers. Ces webinaires ont remporté un vif succès auprès des membres du réseau INFOSAN du monde entier. Un exercice de simulation en ligne des interventions d'urgence a été réalisé à l'intention des pays américains ; il visait en particulier les points de contact d'urgence INFOSAN et les points focaux nationaux RSI.

13. À la FAO, le système de prévention et de réponse rapide (EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments) poursuit le projet d'alerte précoce pour la sécurité alimentaire. Un manuel de formation sur le renforcement des capacités d'alerte précoce et de sécurité alimentaire intitulé « *Enhancing Early Warning Capabilities and Capacities for Food Safety* » a été achevé et mis à la disposition du public au début de 2016 à l'adresse <http://www.fao.org/3/a-i5168e.pdf>. Il a été traduit en français et utilisé dans le cadre d'ateliers nationaux de formation organisés à Dakar (Sénégal) en janvier et en octobre 2016 dans le cadre du projet de « Renforcement de la capacité de surveillance, d'alerte rapide et de préparation à la gestion des urgences de sécurité sanitaire des aliments dans la région de l'Union économique et monétaire ouest-africaine (UEMOA) ». La version française du Manuel sera parachevée et mise à la disposition du public sur le Web d'ici la fin de 2017. La FAO a aussi présenté le Manuel au Réseau intégré indonésien de la sécurité sanitaire des aliments (*Indonesia Integrated Food Safety Network*) à l'occasion d'une réunion qui avait pour thème « La mise en place d'un système indonésien d'alerte précoce pour la sécurité alimentaire » (Jakarta, novembre 2016), ainsi qu'en Palestine dans le cadre du programme de renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire et phytosanitaire destiné à l'Autorité palestinienne.

14. Le système EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments poursuit sa collaboration avec le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) par le biais des activités susmentionnées.

#### **Outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments**

15. La FAO et l'OMS ont travaillé de concert pour offrir aux pays membres un outil qui permet d'évaluer la performance de leurs systèmes de contrôle des aliments d'une façon structurée, transparente et mesurable à chaque étape de la chaîne alimentaire, de définir les domaines prioritaires de renforcement des capacités et de mesurer et d'évaluer les progrès réalisés au fil du temps.

16. Outre la réunion technique de la FAO tenue en décembre 2015, la deuxième version de l'outil a été validée et utilisée pour prêter main forte à un certain nombre de pays. L'exercice a permis de tester et de peaufiner l'outil et la démarche qu'il préconise. Outre les tests préalables effectués en Sierra Leone, au Zimbabwe et en Moldavie (avec l'assistance de la FAO), des essais pilotes sont actuellement réalisés en Iran et en Indonésie avec l'aide conjointe de la FAO et de l'OMS. En Indonésie, l'évaluation bénéficiera du soutien d'experts internationaux. L'Iran a opté pour une autoévaluation facilitée.

17. On étudie la possibilité d'effectuer des essais ultérieurs et définitifs au Malawi avant de procéder à la publication de l'outil au cours du second semestre de 2017. Les pays seront ensuite en mesure d'utiliser l'outil en toute indépendance aux fins d'autoévaluation, ou de solliciter de l'aide pour réaliser une évaluation facilitée. Pour favoriser une utilisation plus large de l'outil d'évaluation, on envisage de former un groupe d'animateurs qualifiés.

18. Après la publication de l'outil, on s'attend à ce qu'il fasse l'objet de mises à jours régulières décidées par la FAO ou l'OMS ou fondées sur les retours d'information provenant des utilisateurs des différents pays.

#### **Guide sur la conception et la mise en œuvre de systèmes modernes d'inspection des viandes fondés sur le risque**

19. La FAO met actuellement la dernière main à un guide conçu pour fournir aux pays membres des références à jour sur l'élaboration et la mise en œuvre de systèmes d'inspection des viandes fondés sur le risque. Le secteur des viandes ne cesse d'évoluer en raison de l'apport constant de nouvelles données scientifiques sur les risques que peut présenter la viande pour les consommateurs ainsi que de la mise en œuvre de nouvelles mesures législatives et méthodes de surveillance. Le guide est conçu pour permettre aux intéressés d'acquérir une meilleure connaissance des méthodes d'inspection des viandes fondées sur le risque et sur la mise en œuvre de ces méthodes dans les abattoirs des pays plus petits et moins développés. L'objectif global consiste à inciter les cadres supérieurs à s'engager dans le processus d'élaboration et de mise en œuvre des systèmes d'inspection des viandes fondés sur le risque, à communiquer des informations importantes sur le concept et les principes de l'inspection des viandes fondée sur le risque, et à promouvoir un changement des comportements qui conduira à une valorisation de l'approche scientifique en matière d'inspection des viandes.

#### **Activités régionales et nationales**

20. Les activités énumérées ci-après, menées par le bureau régional de la FAO pour l'Europe, ont eu une incidence indirecte sur l'inspection et la certification :

- Séance d'information sur le Fonds fiduciaire 2 du Codex (FFC 2) pour les pays du Comité de coordination pour l'Europe (CCEURO) (octobre 2016) visant à renforcer les programmes nationaux du Codex et leur capacité à appliquer les normes du Codex ;
- Aide à la mise en œuvre d'un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fondé sur le système HACCP (Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise) pour le secteur avicole moldave (dans le cadre du projet TCP/MOL/3601), suivie d'une formation du personnel d'inspection de l'Agence nationale de la sécurité sanitaire des aliments de Moldavie.

21. Le Bureau régional pour l'Asie a préparé des manuels sur l'inspection fondée sur le risque et sur les systèmes de contrôle des importations, et a dispensé des formations aux agents de l'Office national du revenu des divers postes frontaliers (terre, mer et air) du Bangladesh. Un programme régional de promotion et de certification des bonnes pratiques agricoles (GAP) a été élaboré pour les pays membres de l'Association pour la coopération régionale de l'Asie du Sud (SAARC) et piloté dans quatre pays : le Bangladesh, le Bhoutan, les Maldives et le Népal. Le Bureau s'est employé à renforcer les capacités des pays de l'ASEAN à appliquer le Codex pour les aider à promouvoir le commerce, notamment en organisant des ateliers régionaux et nationaux sur les principes généraux qui sous-tendent l'élaboration des normes, en participant aux réunions du Comité du Codex et en prêtant son assistance pour la collecte de données et d'éléments de preuve.