

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 8.3 de l'ordre du jour

CX/CAC 21/44/15 Add.3

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-quatrième session

STRATÉGIE MONDIALE DE L'OMS POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS POUR 2022-2030: MISE A JOUR DE L'ETAT D'AVANCEMENT

(Préparé par l'OMS)

I. INTRODUCTION

1. La sécurité sanitaire des aliments est une priorité de santé publique et une priorité socioéconomique. Les maladies d'origine alimentaire ont un impact majeur sur la santé publique. Les aliments impropres à la consommation contenant en quantités nocives des bactéries, des virus, des parasites, des substances chimiques ou physiques rendent les gens malades et provoquent des maladies aiguës ou chroniques – plus de 200 maladies¹ allant de la diarrhée aux cancers – et, dans certains cas, entraînent une invalidité permanente ou la mort. On estime que 600 millions de personnes – soit près d'une personne sur 10 dans le monde – tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés, que 420 000 en meurent et qu'il en résulte une charge mondiale annuelle de 33 millions d'années de vie ajustées sur l'incapacité (DALY).² Les pays à revenu faible ou intermédiaire sont les plus touchés, avec un coût annuel estimé à 110 milliards de dollars des États-Unis en pertes de productivité et en dépenses médicales découlant de la consommation d'aliments impropres à la consommation.³

2. Compte tenu des expériences passées, des tendances actuelles et des besoins futurs en matière de sécurité sanitaire des aliments et de santé publique, la résolution WHA73.5 visant à intensifier l'action en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, qui a été adoptée par la Soixante-Treizième Assemblée mondiale de la Santé en 2020, a appelé les États Membres à rester déterminés au plus haut niveau politique à reconnaître la sécurité sanitaire des aliments comme un élément essentiel de la santé publique ; à élaborer des politiques de sécurité sanitaire des aliments qui tiennent compte, comme il convient, à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement, des meilleurs avis et données scientifiques disponibles ainsi que de l'innovation ; à fournir des ressources suffisantes pour améliorer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments ; à adopter des mesures cohérentes dans tous les secteurs concernés pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments, tout en tenant compte des intérêts des consommateurs ; et à intégrer la sécurité sanitaire des aliments dans les politiques nationales et régionales relatives à la santé, à l'agriculture, au commerce, à l'environnement et au développement.

3. Parallèlement, les États Membres ont prié le Directeur général d'actualiser, en coordination avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et en consultation avec les États Membres et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), la stratégie mondiale de l'OMS

¹ Principaux faits: Sécurité sanitaire des aliments. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2020 (<https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>, consulté le 10 juin 2021).

² WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group 2007–2015. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2015 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/199350>, consulté le 10 juin 2021).

³ Jaffee S, Henson S, Unnevehr L, Grace D, Cassou E. *The safe food imperative: accelerating progress in low- and middle-income countries*. Washington DC: International Bank for Reconstruction and Development and The World Bank; 2019 (<https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/30568>, consulté le 10 juin 2021).

pour la sécurité sanitaire des aliments⁴ afin de répondre aux problèmes actuels et nouveaux, en y intégrant les nouvelles technologies et en y faisant figurer des stratégies innovantes pour renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments, et de présenter un rapport à la Soixante-Quatrième Assemblée mondiale de la Santé, en 2022, pour examen.

4. Pour donner suite à la résolution, le Secrétariat de l'OMS a entrepris de mettre à jour la stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments. La stratégie actualisée vise à servir de plan directeur et d'orientation pour les États Membres dans leur action en vue de renforcer leurs systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments et de promouvoir la coopération régionale et mondiale. Cette stratégie actualisée contribuera à la réalisation des objectifs de développement durable et sera réexaminée en 2030 lorsque le monde réfléchira aux progrès accomplis dans la réalisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030.

II. MISE À JOUR DE LA STRATÉGIE MONDIALE DE L'OMS POUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

A. Le processus de révision de la stratégie

5. L'OMS a créé, à la suite d'un appel ouvert à participants, un nouveau groupe consultatif technique sur la sécurité sanitaire des aliments : une alimentation à moindre risque pour une meilleure santé. Au total, 24 experts reconnus en sécurité sanitaire des aliments représentant les six Régions de l'OMS ont été sélectionnés et désignés par le Directeur général pour donner des conseils techniques sur la mise à jour de la stratégie. Deux réunions virtuelles du groupe consultatif technique se sont tenues du 8 au 10 février et les 19, 22 et 23 avril 2021, afin de discuter de la structure générale et du contenu de la stratégie révisée et de proposer des orientations. Outre les experts de la sécurité sanitaire des aliments et le personnel de l'OMS, des agents de liaison de la FAO, de l'OIE et du Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les Normes alimentaires ont également participé à ces deux réunions et y ont apporté leur contribution. En outre, depuis fin septembre 2020, l'OMS et la FAO tiennent des réunions bimensuelles afin de partager les informations sur la mise à jour de la stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments et d'harmoniser les efforts stratégiques des deux organisations en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le contenu de la stratégie mise à jour s'appuie sur les stratégies mondiales et régionales précédentes en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que sur les résultats des deux conférences internationales de haut niveau sur la sécurité sanitaire des aliments⁵ organisées en 2019.

6. Le 13 mai 2021, l'OMS a lancé, pour une durée de deux mois, une consultation publique en ligne sur la stratégie actualisée afin de recueillir les réactions de toutes les parties prenantes intéressées, y compris les États Membres et les institutions gouvernementales, les entités des Nations Unies et d'autres organisations intergouvernementales, les établissements universitaires, les organisations non gouvernementales, les entités du secteur privé et les personnes travaillant dans les secteurs de la santé publique et de la sécurité sanitaire des aliments. Tous les commentaires reçus pourront être publiés sur le site Web de l'OMS et seront pris en compte dans la révision de la stratégie avant sa présentation au Conseil exécutif à sa cent cinquantième session.

B. Vision et objectif de la stratégie actualisée

7. La stratégie mise à jour a pour ambition de veiller à ce que toutes les populations, partout dans le monde, consomment des aliments sains et ne présentant aucun risque afin que soit réduite la charge des maladies d'origine alimentaire. L'objectif de la stratégie actualisée est de guider et de soutenir les États Membres dans leur action en vue de hiérarchiser, planifier, mettre en œuvre, suivre et évaluer régulièrement les mesures visant à réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire en renforçant continuellement les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et en favorisant la coopération mondiale.

C. Cinq priorités stratégiques pour accélérer les efforts en matière de sécurité sanitaire des aliments

8. Le renforcement des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments commence par la mise en place ou l'amélioration des ressources, de l'infrastructure et des diverses composantes de ces systèmes. Il peut s'agir, par exemple, de l'infrastructure réglementaire, de l'application de la législation, de la surveillance, de l'inspection, des capacités et compétences des laboratoires, des mécanismes de

⁴ La Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments : une alimentation à moindre risque pour une meilleure santé. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2002 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/42706>, consulté le 10 juin 2021) (note du traducteur : la terminologie a évolué et le terme employé est désormais « sécurité sanitaire des aliments » et non plus « salubrité des aliments »).

⁵ FAO et OMS. 2020. The future of food safety – Transforming knowledge into action for people, economies and the environment. Technical summary by FAO and WHO. Rome. (<https://doi.org/10.4060/ca8386en>, consulté le 10 juin 2021).

coordination et des interventions d'urgence. Outre ces éléments de base, quatre caractéristiques/principes importants doivent être pris en considération par les États Membres pour que tout système de sécurité sanitaire des aliments soit pleinement opérationnel.

9. **Être orienté vers l'avenir.** Les transformations et les changements mondiaux que connaissent les systèmes alimentaires aujourd'hui et ceux qui devraient se produire à l'avenir auront des répercussions sur la sécurité sanitaire des aliments. Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments devraient donc être équipés de manière appropriée pour identifier et évaluer les problèmes existants et émergents, comme la menace croissante de la résistance des bactéries d'origine alimentaire aux antimicrobiens, et y répondre. Auparavant réactifs, les systèmes de sécurité sanitaire des aliments doivent devenir des systèmes proactifs et adopter une approche « Une seule santé » lorsqu'il s'agit de gérer les risques pour la santé émergeant à l'interface homme-animal-écosystèmes.

10. **Reposer sur des données probantes.** La gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments est fondée sur la science. La production, la collecte, l'utilisation, l'interprétation et le partage de données jettent les bases de la construction de systèmes de sécurité sanitaire des aliments s'appuyant sur des données probantes et du renforcement de la coopération internationale.

11. **Être axé sur la personne.** La sécurité sanitaire des aliments est une responsabilité partagée qui exige des efforts conjoints de la part de toutes les parties prenantes des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Pour garantir avec succès la sécurité sanitaire des aliments de la ferme à l'assiette, il faut adopter une approche plus inclusive englobant tous ceux qui sont concernés par les systèmes de sécurité sanitaire des aliments, y compris les consommateurs responsabilisés.

12. **Présenter un bon rapport coût/efficacité.** La sécurité sanitaire des aliments est une question complexe qui est influencée par la situation socioéconomique. Avec la mondialisation du commerce des aliments, les agents pathogènes et les maladies d'origine alimentaire peuvent traverser les frontières et avoir des répercussions importantes sur la santé et l'économie. Afin d'assurer un accès accru à des aliments sains à la fois sur les marchés nationaux et internationaux, les systèmes de sécurité sanitaire des aliments devraient être plus rentables à la fois pour les pays importateurs et les pays exportateurs, tout en améliorant la sécurité sanitaire des aliments sur les marchés intérieurs.

Ces quatre aspects des systèmes de sécurité sanitaire des aliments ont été pris en compte sous la forme de **cinq priorités stratégiques**, à savoir :

- le renforcement des contrôles alimentaires au niveau national ;
- l'identification des difficultés en matière de sécurité sanitaire des aliments découlant des transformations et des changements mondiaux dans les systèmes alimentaires, et les moyens d'y répondre ;
- l'amélioration de l'utilisation de l'information sur la chaîne alimentaire, des éléments de preuve scientifiques et de l'évaluation des risques dans la prise de décisions en matière de gestion des risques ;
- le renforcement de l'engagement des parties prenantes et la communication sur les risques ; et
- la promotion de la sécurité sanitaire des aliments en tant qu'élément essentiel du commerce alimentaire national et international.

D. Mise en œuvre de la stratégie actualisée

13. La mise en œuvre de la stratégie actualisée dépendra de l'engagement et de l'action des États Membres, de l'OMS et de l'ensemble de la communauté internationale. Étant donné que les systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les États Membres en sont à différents stades d'élaboration, la hiérarchisation des priorités stratégiques devrait être adaptée à la situation de chaque pays et les États Membres devraient modifier, repenser ou renforcer leurs systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, selon qu'il convient, sur la base des priorités stratégiques identifiées dans la stratégie actualisée. En collaboration avec d'autres partenaires internationaux, l'OMS appuiera les États Membres en assurant un leadership mondial et en favorisant le dialogue sur les politiques entre les parties prenantes ; en faisant la synthèse des données probantes et en produisant des orientations normatives en matière de sécurité sanitaire des aliments ; en améliorant la coopération technique et en construisant des capacités plus solides dans les pays ; et en renforçant les partenariats et en encourageant la collaboration mondiale.

E. Suivi et évaluation de la stratégie actualisée

14. La stratégie actualisée s'appuiera sur un cadre de responsabilisation permettant de mesurer le taux de mise en œuvre. La stratégie actualisée encourage les États Membres à sélectionner des indicateurs et à fixer des cibles au niveau national afin d'évaluer l'efficacité et l'adéquation des systèmes

nationaux de sécurité sanitaire des aliments pour atteindre les objectifs de protection de la santé des consommateurs et de garantie de pratiques équitables dans le commerce alimentaire. Un mécanisme mondial sera également mis en place pour mesurer les progrès de la stratégie à l'aide d'un ensemble de cibles et d'indicateurs mondiaux. Actuellement, la version actualisée de la stratégie contient trois indicateurs de haut niveau :

- la mise en place d'un dispositif de surveillance des maladies d'origine alimentaire au niveau national pour détecter et surveiller les maladies d'origine alimentaire et la contamination des aliments ;
- des mécanismes de collaboration multisectoriels pour les événements liés à la sécurité sanitaire des aliments ; et
- les maladies diarrhéiques dues à la consommation de denrées alimentaires.

15. Les deux premiers de ces indicateurs font déjà l'objet d'un suivi et d'une évaluation régulière dans le cadre du Règlement sanitaire international (2005), et le troisième est évalué en permanence par le groupe de référence OMS sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire.

16. Sur la base des données existantes recueillies dans le cadre des études de l'OMS sur les estimations de la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire et du Règlement sanitaire international (2005), la stratégie actualisée propose également trois cibles mondiales pour les indicateurs susmentionnés. Les cibles proposées sont atteignables moyennant la mise en œuvre de la stratégie. D'ici à 2030, l'OMS souhaite aider les pays à parvenir à :

- **une réduction de 40 %** de l'incidence des maladies diarrhéiques d'origine alimentaire pour 100 000 habitants ;
- **un score de 3,5 au moins** (5 étant le score maximal) en termes de capacité moyenne mondiale pour le système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire et de la contamination alimentaire dans le cadre de l'évaluation externe conjointe ;⁶ et
- **un score de 4 ou 5** pour la collaboration multisectorielle sur les événements relatifs à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre du rapport annuel d'autoévaluation par l'État Partie.⁷

L'OMS fournira un cadre pour suivre la mise en œuvre et valider les progrès accomplis dans la réalisation de ces cibles mondiales. Le projet de stratégie complet est téléchargeable sur le site Web de l'OMS à l'adresse. https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/public-consultation/draft-who-global-strategy-for-food-safety-13may2021.pdf?sfvrsn=ac480bb9_5

⁶ Outil d'évaluation externe conjointe : Règlement sanitaire international (2005), deuxième édition. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2019 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/311552>, consulté le 11 juin 2021).

⁷ Règlement sanitaire international (2005) : outil d'autoévaluation pour l'établissement de rapports annuels par les États Parties. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2018. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/273002>, consulté le 11 juin 2021).