

# commission du codex alimentarius F



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Point 4 de l'ordre du jour**

**CX/AFRICA 05/16/5  
Novembre 2004**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE**

*Seizième session*

*Siège de la FAO, Salle rouge, Rome (Italie), 25-28 janvier 2005*

#### **RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LE DOMAINE DES NORMES ET DE RÉGLEMENTATIONS ALIMENTAIRES**

##### **A. INTRODUCTION**

1. Le présent document décrit les activités menées par la FAO et l'OMS dans le domaine du renforcement des capacités en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, y compris les normes et réglementations mises en œuvre depuis la quinzième session du Comité du Codex pour l'Afrique et qui concernent les pays membres de cette région.

##### **B. NÉCESSITÉ DE RENFORCER LES CAPACITÉS**

2. Il est incontestable qu'une nouvelle forme de commerce des produits agricoles et alimentaires est née à la suite des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay et des accords ultérieurs sur l'application des mesures SPS et sur les obstacles techniques au commerce (accord OTC).

3. L'évolution des conditions propres au commerce international des produits agricoles et alimentaires touche de nombreux secteurs de chaque pays, notamment ceux qui sont liés à la santé humaine, animale et végétale, à la protection de l'environnement et au développement économique. De nombreux pays en développement ne disposent pas d'une infrastructure et de systèmes réglementaires suffisants pour s'adapter au nouvel environnement commercial international. Ce manque de moyens amoindrit leur compétitivité sur la scène commerciale internationale et constitue un obstacle sérieux à leur participation efficace aux discussions et décisions prises au niveau des organismes internationaux de normalisation.

4. Les accords SPS (article 9) et OTC (article 12) font tous deux précisément référence au renforcement des capacités dans les pays en développement et reconnaissent les besoins uniques des pays en développement Membres. En particulier, la section 12.3 de l'Accord OTC énonce que « dans l'élaboration et l'application des règlements techniques, des normes et des procédures d'évaluation de la conformité, les Membres tiendront compte des besoins spéciaux du développement, des finances et du commerce des pays en développement Membres, pour faire en sorte que ces règlements techniques,

normes et procédures d'évaluation de la conformité ne créent pas indûment des obstacles aux exportations des pays en développement Membres. » Donnant suite à cette recommandation, les directions respectives de la FAO, de l'OMS, de l'OMC, de la Banque mondiale et de l'OIE ont déclaré conjointement à l'occasion de la Conférence ministérielle de l'OMC organisée à Doha en novembre 2001 qu'elles s'engageaient à renforcer la capacité des pays en développement pour les aider à répondre aux exigences de l'accord SPS.

5. Conformément à leurs mandats respectifs, la FAO et l'OMS ont entrepris diverses activités de renforcement des capacités dans le but d'aider les pays en développement à améliorer leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments et de protection de la santé des animaux et des plantes. Diverses initiatives d'assistance technique et de renforcement de capacités ont été entreprises, en collaboration avec des organisations internationales, des gouvernements nationaux, des institutions financières régionales et internationales et des ONG. Elles consistent souvent à examiner et analyser le cadre institutionnel de contrôle des aliments, c'est-à-dire évaluer son efficacité, identifier les principales lacunes, et formuler des recommandations et des propositions en vue de créer des systèmes de contrôle techniquement adaptés et conformes aux normes internationales actuelles. Les activités qui concernent précisément le renforcement des capacités incluent la formation des responsables (directeurs) et du personnel technique (inspecteurs, analystes) chargés du contrôle officiel des produits alimentaires par le biais de séminaires, d'ateliers et de voyages d'étude. Elles ont pour but d'élargir les compétences dans le pays et d'augmenter la capacité des autorités locales de mettre en œuvre des systèmes complets de contrôle des aliments, d'améliorer les capacités des laboratoires de contrôle des aliments, de préparer les manuels de formation et les directives, d'appuyer la création des Comités nationaux du Codex et de renforcer leur action, de conseiller les pays en matière de programmes et de mettre en place des cadres réglementaires.

#### **C. ACTIVITES RECENTES ET EN COURS LIEES AU RENFORCEMENT DES CAPACITES AU NIVEAU MONDIAL**

##### ***Événements internationaux***

6. À la suite du succès rencontré par le premier Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments et avec le soutien et l'approbation des pays membres de la FAO et de l'OMS, le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS ont organisé le deuxième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments à Bangkok (Thaïlande), du 12 au 14 octobre 2004, sur le thème de « La mise en place de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments ». Le forum était axé sur les deux sous-thèmes suivants: 1) le renforcement des services officiels de contrôle des aliments et 2) l'épidio-surveillance des maladies transmises par les aliments et les systèmes d'alerte rapide en matière de sécurité sanitaire des aliments. Plusieurs manifestations associées ont eu lieu avant, pendant et après le Forum, et leurs rapports ont été publiés sur le site Internet du Forum. On trouvera d'autres informations sur le premier et le deuxième Forum mondial, y compris le rapport final dès qu'il sera disponible, sur le site suivant: [www.foodsafetyforum.org/index\\_en.htm](http://www.foodsafetyforum.org/index_en.htm).

7. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) ont contribué à organiser une Conférence sur la sécurité sanitaire des aliments dans des conditions extrêmes qui s'est tenue à Jaen (Espagne), du 6 au 8 septembre 2004. L'objectif de cette conférence était d'aborder les problèmes posés par les agents pathogènes transmis par les aliments et les facteurs toxiques et antinutritionnels présents dans les aliments fermentés produits par les petites unités de production. Cette conférence a encouragé le partage des informations et les échanges de vue entre les chercheurs et les experts des pays d'Afrique, d'Europe et de la Méditerranée sur les connaissances en matière réglementaire et scientifique des petites exploitations. D'autres informations sont disponibles sur le site suivant: [www.fao.org/es/ESN/food/meetings\\_fermented\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings_fermented_en.stm).

8. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO a coparrainé le Onzième symposium international sur les mycotoxines et les phycotoxines, organisé par l'IUPAC du 17 au 21 mai 2004 à Bethesda (États-Unis). Le symposium a évalué les progrès ou les avancées

réalisés depuis le symposium précédent tenu en 2000, à la lumière des objectifs généraux fixés et de l'évolution des perspectives mondiales de la sécurité sanitaire des aliments. Parmi les thèmes abordés, citons: les progrès de la méthodologie, la valeur de l'évaluation des risques et son utilisation réglementaire; l'assurance et le contrôle de la qualité au laboratoire, l'accréditation et la validation des méthodes, surtout dans les pays en développement. Les progrès de la génomique dans les domaines de la détection et de l'évaluation de l'incidence des mycotoxines et des phycotoxines sur la santé animale et humaine, ainsi que les stratégies de contrôle ont également été étudiés. D'autres informations sur le symposium sont publiées sur le site suivant: [www.aoac.org/meetings1/iupac/main.htm](http://www.aoac.org/meetings1/iupac/main.htm).

9. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS ont aidé l'ILSI à organiser un atelier sur la détection des protéines et/ou d'ADN dans les aliments issus de la biotechnologie moderne. L'atelier s'est tenu le 5 mars 2004 sur les lieux mêmes de la vingt-cinquième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et quelques jours avant celle-ci, et a rassemblé 23 participants provenant de 9 pays. Le but de cet atelier était de familiariser les délégués du CCMAS et les autres parties intéressées avec les outils, les informations et les expériences disponibles en matière de détection des protéines et d'ADN présents dans les aliments issus de la biotechnologie moderne. L'accent a été placé sur les analogies et les différences entre les méthodes analytiques chimiques existantes, une attention particulière étant accordée à la manière dont les facteurs biologiques peuvent influencer sur les résultats des mesures expérimentales. Les travaux actuels d'élaboration de méthodes, de normalisation et de validation, y compris ceux qui sont effectués par l'ISO, ont été décrits. Le programme complet de l'atelier peut être consulté sur le site Internet suivant: [www.fao.org/es/esn/food/capacity\\_workshops2004\\_en.stm](http://www.fao.org/es/esn/food/capacity_workshops2004_en.stm).

10. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO a organisé une table ronde ministérielle le 3 décembre 2003, à l'occasion de la trente-deuxième session de la Conférence de la FAO, sur la sécurité sanitaire des aliments dans la perspective de la sécurité alimentaire. Le document d'information et le rapport final peuvent être consultés sur le site suivant: [www.fao.org/es/ESN/food/meetings\\_mrt\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings_mrt_en.stm).

11. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) ont conjointement organisé un atelier sur le thème du « Renforcement des capacités de mise en œuvre des normes et directives du Codex et des codes d'usage internationaux recommandés pour le contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires », qui s'est tenu à Vienne (Autriche), du 20 au 24 octobre 2003. Cet atelier a été complété par des cours de formation technique s'adressant aux techniciens, aux chercheurs et aux directeurs de laboratoires, et qui ont été mis sur pied dans diverses régions du monde. On trouvera d'autres informations sur cet atelier et ces cours de formation sur le site: [www.iaea.org/programmes/nafa/d3/index.html](http://www.iaea.org/programmes/nafa/d3/index.html).

12. La FAO a pris part à plusieurs manifestations liées aux bonnes pratiques agricoles et à la sécurité sanitaire des aliments, notamment: une Conférence organisée conjointement avec l'Association internationale d'alimentation animale (IFIF) sur la Sécurité sanitaire des aliments pour les hommes et les animaux, tenue à Rome du 29 au 31 octobre 2004; un symposium international sur l'hygiène pour le lait et les produits laitiers organisé avec la Fédération internationale de laiterie (IDF) en Afrique du Sud, du 2 au 5 mars 2004; et un atelier international sur les bonnes pratiques dans le secteur de l'élevage et de la viande, qui a eu lieu à Windhoek (Namibie), du 6 au 8 avril 2004. Un atelier lié à l'échinococcose s'est tenu au Maroc le 19 septembre 2003, tandis qu'un autre, concernant le diagnostic et la lutte contre la fasciolose a eu lieu en Égypte le 12 janvier 2004. Une présentation intitulée « Cysticercose: perspectives de la FAO – possibilités d'aide de la FAO » a été donnée à l'occasion de la dix-neuvième conférence internationale de l'Association mondiale de parasitologie vétérinaire qui s'est tenue aux États-Unis le 12 août 2003.

13. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS ont organisé conjointement un séminaire international sur la « Présence d'acrylamide dans les aliments: situation actuelle », qui s'est tenu le 16 mars 2003 à Arusha (Tanzanie), la veille de la trente-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Ce séminaire a permis aux chercheurs d'échanger des vues, d'actualiser leurs connaissances sur les recherches en cours et de faire le point sur les lacunes concernant la détection d'acrylamide dans les aliments. Les présentations

ont été données par des représentants de la FAO, de l'OMS, des États-Unis, de l'Institut mixte de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition appliqué (JIFSAN), de l'Union européenne, de l'Australie, du Japon et de la Norvège. Elles peuvent être consultées sur le site Internet de la FAO à l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/jecfa/acrylamide\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/acrylamide_en.stm).

### **Projets mondiaux**

14. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO a mis en œuvre un projet mondial d'*Amélioration de la qualité du café à travers la prévention de la formation de moisissures toxigènes*, qui a démarré en décembre 2000 et devrait s'achever en juin 2005. Le Brésil, la Colombie, la Côte d'Ivoire, l'Inde, l'Indonésie, le Kenya et l'Ouganda participent à ce projet conduit avec la collaboration permanente du Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) et de l'Institut de l'information scientifique sur le café (ISIC), et la collaboration initiale de l'Université du Surrey (Royaume-Uni). Ce projet est financé par le Fonds commun pour les produits de base et le gouvernement néerlandais. Une autre composante financée concernant la formation et la diffusion des meilleures pratiques de contrôle de l'ochratoxine A (OTA) en Équateur a été incorporée et s'est achevée en 2002.

15. L'approche du projet met l'accent sur le renforcement des capacités dans les pays producteurs de café, dans le but de formuler des codes d'usage pour l'industrie du café. Les principales activités initiales du projet concernent la définition des mécanismes de formation des moisissures, l'identification des points de contrôle critiques, l'évaluation des conditions de séchage idéales et la mise au point des outils nécessaires (BPA, BPF et HACCP, etc.) pour contrôler et surveiller la formation des moisissures et la production d'ochratoxine A. Plus particulièrement, le projet renforce les capacités nationales du secteur industriel du café et des agences gouvernementales responsables, en vue d'une meilleure application des principes d'hygiène alimentaire adoptés internationalement et de l'approche de la sécurité sanitaire des aliments basée sur l'analyse des risques aux points critiques, tout au long de la chaîne de production et de transformation du café. Il renforce également la capacité analytique et les moyens requis pour appuyer les programmes nationaux de prévention et de lutte contre la contamination du café par l'ochratoxine A (OTA).

16. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO est engagé dans un certain nombre d'activités de renforcement de capacités et d'assistance technique visant à élaborer des politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et à renforcer les capacités locales des pays en développement dans le domaine des fruits et légumes frais. Il a récemment mis en œuvre le projet PFL/857 intitulé « *L'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais grâce à la création d'un inventaire mondial de matériels de formation et de référence et de la mise en place d'un programme de formation en sécurité sanitaire des aliments* » et qui s'adresse aux pays d'Amérique latine et des Caraïbes. Ce projet insiste sur l'application des bonnes pratiques (BPA, BPF et BPH) afin de prévenir les dangers de contamination à certains points critiques de la chaîne de production et de transformation des fruits et légumes frais (stades de la production et de la post-récolte, approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur la filière alimentaire, dite « *de la ferme à l'assiette* »). Dans le cadre du projet, près de cent cinquante spécialistes nationaux (les « multiplicateurs ») ont participé à des ateliers sous-régionaux de « formation de formateurs » organisés successivement en mars 2003 à Santiago (Chili), en juillet 2003 à Antigua (Guatemala), en mars 2004 à Cochabamba (Bolivie) et en mai 2004 à Bridgetown (La Barbade).

17. Un programme de formation a été réalisé par le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO pour appuyer les cours de formation nationaux. Disponible en anglais, français et espagnol sur CD-Rom et en version imprimée, il est en libre accès sur le site Internet de la FAO. Le programme de formation et son manuel ont été validés par les différents ateliers sous-régionaux et contiennent: des présentations PowerPoint, une série d'images et d'illustrations, des documents complets, des lectures recommandées, etc., concernant les questions liées à la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais. En janvier 2004, la base de données relative à la qualité et à la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais a été lancée dans le cadre de la stratégie du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO visant à améliorer l'échange d'informations entre les différents acteurs de la filière alimentaire.

18. Dix-neuf pays d'Amérique latine ont reçu un soutien financier de la FAO afin de mettre en œuvre les plans d'action nationaux, auxquels participent soixante institutions nationales (secteurs public et privé). Par le biais de ces plans nationaux, près de trois mille trois cents acteurs de la filière alimentaire ont été formés par les nouveaux formateurs (les « multiplicateurs ») dans le cadre de cours nationaux. En outre, mille manuels sur CD-Rom ont été distribués pour appuyer les cours nationaux de formateurs, des supports pédagogiques locaux ont été produits et, dans certains pays, des initiatives ont permis la création de groupes nationaux (commissions nationales) chargés d'étudier les questions de qualité et de sécurité sanitaire dans le secteur des fruits et légumes frais. D'autres informations sont disponibles à l'adresse Internet suivante: [www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood\\_fruits\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood_fruits_en.stm).

### *Initiatives mondiales*

19. La FAO, l'OMS, l'OIE, l'OMC et la Banque mondiale ont créé un Dispositif pour le développement des normes et du commerce international (STDF) en 2003 afin de coordonner les activités de renforcement des capacités de ces organisations dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection de la santé des animaux et des plantes, et de fournir un mécanisme de financement aux pays et aux parties prenantes pour qu'ils puissent répondre plus efficacement aux exigences des normes SPS de l'OMC. Ce dispositif a contribué et contribuera à améliorer ou appuyer l'échange d'informations ainsi que la mise au point de bases de données, de boîtes à outils et de supports pédagogiques sur les questions relatives au SPS et au commerce. Il facilite les consultations en vue d'une meilleure coordination des projets de renforcement des capacités conduits par les agences, et favorise le financement de projets de renforcement des capacités dans les pays ou par le biais d'initiatives régionales, y compris les activités auxquelles participent les secteurs public et privé. Les projets qui bénéficient de l'appui financier du Dispositif sont sélectionnés par les institutions partenaires en consultation avec les pays en développement concernés. Le financement d'un projet FAO/OMS qui a pour but d'aider les pays à faible revenu d'Asie et du Pacifique à élaborer des normes alimentaires dans un cadre d'analyse des risques a été approuvé par ce dispositif en 2004 et sera mis en œuvre à la fin de 2004. Les pays et les parties intéressées sont encouragés à proposer et soumettre leurs projets pour examen au Dispositif. D'autres informations sur le Dispositif sont disponibles sur le site Internet suivant: [www.standardsfacility.org](http://www.standardsfacility.org).

20. En février 2003, la FAO et l'OMS ont lancé un projet de nouveau fonds fiduciaire pour accroître la participation des pays en développement et des pays en transition au travail fondamental de la Commission du Codex Alimentarius. Le fonds est une aide financière qui a pour but d'augmenter la capacité de ces pays à participer à la création des normes mondiales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, et de leur procurer les moyens d'appliquer ces normes au plan national. Grâce à la générosité de plusieurs donateurs, le seuil minimal de 500 000 dollars EU a été atteint au début de mars 2004, permettant au fonds d'être pleinement opérationnel. À la fin de 2004, près de quatre-vingt-dix pays auront bénéficié du fonds. D'autres informations ainsi que des formulaires de demande pour 2005 sont disponibles en anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe à l'adresse Internet suivante: [www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/](http://www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/).

21. Au début de l'année 2004, la FAO et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) ont lancé une initiative conjointe intitulée « Cadre global pour le contrôle progressif des maladies animales transfrontalières » (GF-TAD). Certaines des maladies prises en compte dans les GF-TAD présentent un intérêt pour la santé publique, et les activités menées conjointement par la FAO et l'OIE auront pour objectif de renforcer les services vétérinaires dans le monde.

22. L'Assemblée mondiale de la Santé ayant adopté plusieurs résolutions concernant le renforcement de la communication entre l'OMS et ses États membres sur les questions de sécurité sanitaire des aliments, l'OMS, en collaboration avec la FAO, est en train de créer un Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) dans le but de distribuer rapidement et de manière ciblée des informations sur la protection de la santé publique. Une partie d'INFOSAN sera consacrée aux urgences sanitaires (INFOSAN EMERGENCY) liées aux maladies d'origine alimentaire pouvant avoir des effets graves ou mortels.



23. L'OMS gère également un réseau mondial de laboratoires et de spécialistes engagés dans la surveillance, l'isolement, l'identification et les essais de résistance antimicrobienne aux salmonelles (Global Salm-Surv). Ce réseau, qui relie huit cents membres de près de cinq cents institutions réparties dans cent trente-huit pays, est actuellement élargi afin d'inclure d'autres agents pathogènes d'origine alimentaire comme *Campylobacter*. Le Système de surveillance mondiale de l'environnement/ Programme d'évaluation et de suivi de la contamination alimentaire (GEMS/Food) a désormais été lancé dans treize pays francophones, principalement d'Afrique, par le biais du troisième atelier sur l'étude du régime alimentaire total et d'un cours de formation organisés en mai 2004. L'atelier a présenté les progrès récents des méthodes et des technologies qui continuent à faire des études du régime alimentaire total l'outil d'évaluation de l'exposition le plus efficace et le plus économique pour évaluer l'exposition humaine aux contaminants chimiques présents dans les aliments.

### ***Outils mondiaux disponibles***

24. Outre la mise en œuvre directe des activités dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement, la FAO et l'OMS élaborent des publications techniques et d'orientation qui doivent être utilisées par les autres agences opérationnelles travaillant dans ces domaines. Ces publications donnent un impact plus durable et plus large à l'assistance technique fournie dans les outils. Plusieurs outils sont également en cours d'élaboration. On trouvera ci-après un certain nombre d'outils conçus pour améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.

25. La FAO, souvent en collaboration avec l'OMS, organise des **ateliers** et des **consultations d'experts** pour fournir des orientations et des conseils au système du Codex et aux gouvernements nationaux sur des questions particulières, telles l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments issus d'animaux génétiquement modifiés ([www.fao.org/es/esn/food/risk\\_biotech\\_animal\\_en.stm](http://www.fao.org/es/esn/food/risk_biotech_animal_en.stm)), l'utilisation non humaine d'agents antimicrobiens ([www.fao.org/es/ESN/food/meetings\\_antimicrobial\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings_antimicrobial_en.stm)), l'utilisation d'une démarche adaptée de bonne pratique agricole ([www.fao.org/prods/GAP/gapindex\\_en.asp](http://www.fao.org/prods/GAP/gapindex_en.asp)), et la présence de micro-organismes préoccupants dans les préparations en poudre pour nourrissons ([www.fao.org/es/ESN/food/risk\\_mra\\_riskassessment\\_entero\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/risk_mra_riskassessment_entero_en.stm)). Certains rapports de ces consultations d'experts sont disponibles sous forme électronique sur le site Internet de la FAO. Ils existent également en version imprimée et en plusieurs langues, et peuvent être commandés à partir du site des publications de la FAO à l'adresse suivante: [www.fao.org/es/ESN/publications/publications\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm).

26. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS publient une série de directives sur des thèmes liés aux **évaluations des risques microbiologiques**. Par exemple, la troisième publication de cette série (MRA série n° 3) traite de la caractérisation des dangers microbiologiques présents dans les aliments et l'eau et s'efforce de fournir un cadre pratique et une démarche structurée de caractérisation des dangers microbiologiques. Son but est d'aider les chercheurs des secteurs privés et publics à déterminer les problèmes à résoudre, la méthodologie nécessaire à l'incorporation de données de sources différentes, et la méthodologie de modélisation de dose-réponse. Ces directives peuvent être consultées sur: [www.fao.org/es/esn/food/risk\\_mra\\_hazard\\_en.stm](http://www.fao.org/es/esn/food/risk_mra_hazard_en.stm).

27. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS ont conjointement préparé et publié (2003) **Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments – directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire** afin d'aider les autorités nationales, surtout dans les pays en développement, à améliorer leurs systèmes de contrôle des produits alimentaires. Cette publication remplace les directives précédentes (1976). Les nouvelles directives cherchent à apporter des conseils sur les stratégies permettant de renforcer les systèmes de contrôle des produits alimentaires afin de protéger la santé publique, prévenir la fraude et la tromperie, éviter l'altération des aliments et faciliter le commerce. Outre les autorités nationales, les directives pourront également aider d'autres parties concernées, notamment les groupes de consommateurs, les organisations commerciales et industrielles, les groupes d'exploitants agricoles et tous les autres groupes et associations qui influencent la politique nationale dans ce domaine. Les directives sont

désormais disponibles sous forme électronique en anglais

([www.fao.org/es/ESN/food/control\\_FCS\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/control_FCS_en.stm)),

en espagnol ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/guideFCS\\_es.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/guideFCS_es.pdf)), et seront bientôt accessibles sous forme électronique en français et en arabe. Les publications imprimées peuvent être commandées en anglais, français, espagnol et arabe sur le site: [www.fao.org/es/ESN/publications/pub\\_control\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub_control_en.stm).

28. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS ont élaboré un exemple de *structure de législation alimentaire* possible reposant sur un certain nombre de législations alimentaires actuellement en vigueur dans les pays en développement et les pays développés. La responsabilité du contrôle des aliments étant du ressort de différents ministères ou agences selon les pays, le projet de document a été préparé de manière suffisamment générale pour qu'il puisse être adapté aux conditions locales. Révisé et adopté par les réunions conjointes FAO/OMS des pays des régions d'Afrique et d'Asie, il peut être consulté sur le site Internet de la FAO à l'adresse suivante: <ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/foodlaw.pdf>.

29. *Systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments - Manuel de formation sur l'hygiène alimentaire et le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP)*. Ce manuel est disponible sous forme électronique en anglais

(<http://www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm>),

en français ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual\\_fr.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_fr.pdf)),

en espagnol ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual\\_es.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_es.pdf)), et

en russe (<http://www.fao.org/DOCREP/006/W8088R/W8088R00.HTM>).

Sa version imprimée dans ces quatre langues peut également être commandée à l'adresse électronique suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub\\_quality\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub_quality_en.stm).

30. Le *Manuel sur l'application du Système de l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) pour la prévention et le contrôle des mycotoxines* rédigé conjointement par le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'AIEA est disponible sous forme électronique en anglais ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/mycotoxin\\_manual.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/mycotoxin_manual.pdf)) et en espagnol ([ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/haccp\\_micotoxinas.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/haccp_micotoxinas.pdf)). Sa version imprimée (en anglais, français et espagnol) peut être commandée à l'adresse Internet suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub\\_quality\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/pub_quality_en.stm). Le manuel sera bientôt également disponible en français dans sa version électronique.

31. Des manuels et guides de formation sur la *sécurité sanitaire des aliments dans le secteur des aliments vendus sur la voie publique* sont également disponibles en plusieurs langues et en version imprimée sur la page des publications de la FAO:

[http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm). Un *Guide didactique de formation des vendeurs ambulants de produits alimentaires* et des supports conçus pour les cours de formation sont disponibles en version électronique, en anglais et en espagnol, à l'adresse Internet suivante: [www.rlc.fao.org/prior/segalim/accalim/Guias/faoguias.html](http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/accalim/Guias/faoguias.html).

32. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO a également publié de nombreux *manuels de formation sur l'inspection des aliments*, y compris une série de quatorze manuels sur le contrôle de la qualité des aliments. Des versions imprimées de ces manuels sont disponibles en plusieurs langues sur la page des publications de la FAO: [http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/publications/publications_en.stm).

33. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO a élaboré un *programme de formation* et un *manuel* ainsi qu'une *base de données des ressources* existantes dans le domaine de l'*amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais*, qui sont consultables en anglais, français et espagnol sur un CD-Rom ou sur les pages Internet de la FAO à l'adresse suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood\\_fruits\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/foodandfood_fruits_en.stm).

34. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS coordonnent un forum d'échanges et de collecte d'informations sur le thème de l'acrylamide par le biais du réseau électronique *Acrylamide InfoNet* qui est exploité par l'Institut mixte (Administration des États-Unis chargée des aliments et des médicaments et Université du Maryland) de sécurité

sanitaire des aliments et de nutrition appliquée (JIFSAN). La base de données de recherche compte désormais plus de cent projets, et un « Appel à soumission de données sur les niveaux d'acrylamide dans les aliments et le régime alimentaire total » a été lancé en juillet 2003. L'adresse Internet du réseau Infonet est [www.acrylamide-food.org/](http://www.acrylamide-food.org/).

35. La FAO a préparé une série de *fiches sur les questions liées au commerce* pour la Conférence ministérielle de l'OMC tenue en 2003. La fiche n° 14 de cette série traite de la prévalence des mesures non tarifaires, telles les normes alimentaires, et des efforts de la FAO pour aider les pays à appliquer ces mesures. La série intégrale des fiches est disponible sur le site Internet à l'adresse suivante: [www.fao.org/docrep/005/y4852e/y4852e00.htm](http://www.fao.org/docrep/005/y4852e/y4852e00.htm).

36. En janvier 2004, la FAO a publié conjointement avec la Fédération internationale de laiterie (FIL) un *Guide des bonnes pratiques de production laitière*. La FAO règle les derniers détails de la publication d'un « *Manuel de bonnes pratiques applicables dans le secteur de la viande* », cofinancé par le secteur privé. Ce manuel donnera des recommandations pratiques aux producteurs primaires et des orientations aux responsables d'abattoirs et applicables au secteur de la viande. S'appuyant sur une démarche d'analyse des risques, il servira aux vétérinaires dans leur rôle de supervision de l'hygiène dans les élevages. Cette publication traite de sujets aussi divers que l'application des principes de gestion des risques au secteur de la viande, les principes d'hygiène appliqués à la production primaire, le transport, la manutention et l'étourdissement des animaux d'élevage, la traçabilité et le contrôle des opérations de transformation.

37. En vue d'aider les utilisateurs à accéder à des informations complètes sur les normes internationales, les réglementations nationales et les évaluations scientifiques, ainsi qu'à d'autres informations officielles sur les mesures sanitaires et phytosanitaires à partir d'une seule source, la FAO dirige une initiative interinstitutionnelle visant à créer et à mettre à jour un portail Internet intitulé *Portail international sur la sécurité sanitaire des aliments et la santé animale et végétale*. Ce portail permettra aux utilisateurs d'éviter les informations secondaires (interprétées) et les publications pouvant être périmées – vers lesquelles nous conduisent généralement les outils de recherche traditionnels sur Internet – et de se concentrer sur les sources officielles et définitives propres aux trois disciplines que sont la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et végétale.

38. Dès novembre 2004, ce portail comprendra plus de quinze mille articles provenant des trois organisations responsables de l'établissement des normes sanitaires et phytosanitaires internationales et auxquels ont contribué également la CDB, la FAO, l'OMS et l'OMC. Il comprend également des « nœuds » de démonstration de près de 400 articles chacun provenant des États-Unis et de l'UE, et des ensembles de contenus plus limités provenant de pays en développement sélectionnés. La version 1.0 du portail a été officiellement lancée le 25 mai 2004 à l'occasion de la Conférence régionale FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Asie et le Pacifique (Seremban, Malaisie). On peut y accéder librement par l'intermédiaire de la page Internet du site DPAI de la biosécurité de la FAO ([www.fao.org/biosecurity](http://www.fao.org/biosecurity)) ou directement à l'adresse suivante: [www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org). Les utilisateurs intéressés sont invités à utiliser le portail, à partager le lien avec d'autres utilisateurs, et à envoyer leurs commentaires à l'équipe de projet de la FAO sur le contenu et l'ergonomie du site. L'équipe s'emploie désormais à inclure des informations plus détaillées provenant de sources actuelles comme le Codex, le JECFA et le JMPR, ainsi que des données fournies par d'autres pays. Un programme de renforcement de capacités lié au portail est également planifié. D'autres informations sur le projet de portail sont disponibles dans le document portant la cote CAC27/INF/4.

39. En vue d'améliorer l'échange d'informations et la communication avec les acteurs de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments, la FAO envoie un bulletin électronique mensuel, le *Food Safety and Quality Update*, à près de deux mille cinq cents abonnés. Ce bulletin contient des informations sur les activités récentes et prochaines de la FAO et du Codex dans les domaines de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments. Les autres parties intéressées par ce bulletin peuvent également s'y abonner en suivant les instructions simples indiquées dans le bulletin lui-même. Le dernier bulletin publié et une archive des bulletins précédents peuvent être consultés à l'adresse Internet suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/fsqu\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/fsqu_en.stm). L'OMS envoie également un bulletin d'information électronique, le *Food Safety News*, aux parties intéressées par les activités de l'OMS



dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, consultable à l'adresse Internet suivante: <http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/en/>.

### ***Outils mondiaux en cours d'élaboration***

40. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO collabore avec une équipe spéciale créée par le FIL, l'ISO et l'AOAC pour étudier les bactéries lactiques. Cette équipe a commencé ses travaux sur les ***méthodes d'évaluation des micro-organismes probiotiques*** à la suite des recommandations de la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des propriétés sanitaires et nutritionnelles du lait en poudre contenant des ferments lactiques vivants, tenue à Cordoba (Argentine) en 2001.

41. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS travaillent à la mise au point définitive d'un programme de formation sur CD-Rom concernant l'***analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments*** et qui inclut un manuel présentant une vue d'ensemble de la question, une présentation du module de formation, des études de cas d'analyse des risques, et un accès aux ressources FAO/OMS liées à l'analyse des risques dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Un atelier FAO/OMS a été organisé à Bali (Indonésie) le 4 mars 2004 pour présenter le programme à des utilisateurs potentiels et fournir aux participants les outils pratiques d'analyse des risques. Le rapport de l'atelier peut être consulté sur: [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/bali\\_report\\_mar04.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/bali_report_mar04.pdf).

42. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS préparent une publication conjointe sur l'***Évaluation des besoins de renforcement des capacités en matière de contrôle des produits alimentaires*** afin d'aider les pays à identifier et définir les priorités dans les domaines qui exigent un renforcement des capacités. La publication est en cours d'approbation et d'impression.

43. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS élaborent actuellement un manuel de formation sur l'***Amélioration de la participation aux travaux du Codex*** qui a pour but de renforcer les systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments par le biais d'une participation accrue au processus du Codex. Testé sur le terrain en Afrique et dans le Pacifique, il devrait être publié dans sa forme définitive à la fin de 2004. Ce manuel contient des informations sur le processus du Codex et l'élaboration des programmes nationaux de contrôle. Il servira de document de référence à ceux qui sont engagés dans des activités nationales liées au Codex et d'outil pédagogique pour les cours de formation régionaux et nationaux sur le Codex. En outre, ce manuel est un outil important de renforcement des capacités qui s'inscrit dans les programmes menés actuellement par la FAO et l'OMS pour accroître la participation effective aux activités du Codex. On estime que son apport sera important lorsqu'il sera utilisé dans le cadre de la participation directe d'un nombre croissant de pays aux réunions du Codex, appuyée par les financements du fonds fiduciaire FAO/OMS.

44. Dans le cadre d'un projet de terrain sur la sécurité des aliments vendus sur la voie publique, la FAO prépare un ***Manuel de formation des formateurs sur la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique*** en vue d'aider les pays à améliorer la sécurité sanitaire de cette source de nutrition importante pour de nombreuses cultures.

45. La FAO effectue la mise au point définitive des publications sur les thèmes suivants:

- Un manuel sur l'***Utilisation prudente des agents antimicrobiens***.

- Un manuel du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO sur les ***Biotoxines marines***.

- ***Réglementations mondiales relatives aux mycotoxines dans l'alimentation humaine et animale en 2003*** (Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO).

46. Au cours de ces dernières années, l'OMS a élaboré des règles visant à encourager la production et la manipulation d'aliments sains, les ***Cinq clés pour des aliments plus sûrs***: prendre l'habitude de la propreté, séparer les aliments crus des aliments cuits, faire bien cuire les aliments, maintenir les aliments à bonne température et utiliser de l'eau et des produits sûrs. L'OMS est en train

d'élaborer un manuel de formation à la sécurité sanitaire des aliments basé sur les *Cinq clés pour des aliments plus sûrs*. Le but de ce manuel est de faciliter la mise en œuvre des cinq clés au niveau du pays. Ce manuel fournira des informations pertinentes sur la sécurité sanitaire des aliments lorsqu'il sera diffusé.

47. Une fois terminées, ces publications seront publiées dans plusieurs langues, ce qui les rendra plus accessibles aux pays membres.

#### **D. ACTIVITÉS EN MATIÈRE DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS RÉCENTES ET EN COURS AU NIVEAU RÉGIONAL**

##### **ACTIVITÉS EN MATIÈRE DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN AFRIQUE**

###### **ACTIVITES REGIONALES**

###### *Ateliers régionaux*

48. Un atelier sur les systèmes de contrôle alimentaire: approches pratiques pour la région de l'Afrique australe a été organisé le 1er septembre 2003 par le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO et l'OMS, en collaboration avec l'Institut international des sciences de la vie (ILSI). L'atelier s'est tenu à Pretoria (Afrique du Sud), la veille du Congrès de l'Association d'Afrique du Sud de science et de technologie alimentaires (SAAFoST) et de l'exposition qui ont eu lieu au même endroit, du 2 au 4 septembre 2003. Les participants de chacun des quatorze pays de la Communauté du développement de l'Afrique australe (SADC), ainsi que des délégués locaux, ont participé à l'atelier. Les présentations ont été données par les représentants de la FAO, de l'OMS, de l'Autorité irlandaise chargée de la sécurité sanitaire des aliments, du Ministère de la santé d'Afrique du Sud, du Bureau des normes de la Tanzanie, du Ministère de l'agriculture de l'Île Maurice et du Programme de la Banque mondiale en matière de renforcement des capacités dans le commerce, les normes et la sécurité sanitaire des aliments. D'autres informations sur l'atelier sont disponibles à l'adresse Internet suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity\\_workshops2003\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2003_en.stm).

49. La FAO a également organisé un séminaire sur la Sécurité sanitaire des aliments pour animaux en Afrique, à l'occasion du Forum de l'association des fabricants d'aliments pour animaux (AFMA), le 9 mars 2004 en Afrique du Sud.

###### *Projets régionaux de la FAO*

50. Un projet de la FAO conçu pour former des sociétés privées de petite et de moyenne dimension à l'analyse des risques aux points critiques (HACCP), aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) et prévu pour le Bénin, le Burkina Faso, la Côte d'Ivoire, le Mali, le Niger et le Sénégal, a commencé en septembre 2001. Le principal objectif de ce projet est d'aider les États membres à améliorer la qualité des produits alimentaires afin de protéger les consommateurs et d'accéder plus facilement aux marchés internationaux. Il sera appuyé au niveau régional par des cours de formation de formateurs aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'analyse des risques aux points critiques (HACCP), et au niveau national par des cours destinés au secteur industriel. Un cours de formation régional et six cours nationaux ont été organisés, le plus récent ayant eu lieu du 10 au 19 juin 2003 à Dakar (Sénégal). D'autres informations sont disponibles à l'adresse Internet suivante: [http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity\\_projects\\_africa\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_projects_africa_en.stm).

51. Un programme régional spécial sur la sécurité sanitaire des aliments destiné au pays de l'Union Économique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) a été lancé en décembre 2001 et se poursuivra jusqu'en décembre 2004. Ce projet a été réalisé par plusieurs divisions de la FAO. Les objectifs des activités entreprises par le Groupe du contrôle des aliments et de la protection du consommateur pendant la première étape étaient d'améliorer l'harmonisation des réglementations et de renforcer la capacité institutionnelle des institutions de contrôle des aliments. Les activités du projet incluent l'examen de la législation alimentaire actuelle et l'harmonisation régionale, la formation des inspecteurs chargés du contrôle des aliments et la modernisation des installations de laboratoire. L'examen des systèmes existants de contrôle des aliments (y compris les textes juridiques et

réglementaires, les procédures d'inspection, les capacités et techniques analytiques) est terminé, et des propositions régionales d'amélioration à court, moyen et long terme ont été présentées lors d'une réunion technique à Ouagadougou (Burkina Faso), du 16 au 18 juin 2003. Des activités pilotes de formation et la fourniture d'équipements d'analyse ont été effectuées à la suite de cette réunion.

52. Au début 2004, la FAO a lancé un projet d'amélioration de la quantité et de la qualité de la gomme arabique (un additif alimentaire très répandu) afin d'aider les communautés rurales pauvres qui vivent dans les zones semi-arides de six pays africains bordant le Sahara à atteindre l'autosuffisance.

53. Un projet visant à réduire les pertes après la récolte et augmenter la sécurité sanitaire du lait et des produits laitiers en Afrique subsaharienne a été approuvé et ses activités viennent de commencer. L'objectif global du projet est d'augmenter l'offre et la commercialisation de lait et de produits laitiers contrôlés en mettant l'accent sur le secteur laitier informel et les vendeurs sur la voie publique. Ce projet sera mis en œuvre par la Division de la production et de la santé animales avec l'assistance technique du Groupe du contrôle des aliments et de la protection du consommateur (du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires). Il a pour but d'augmenter la capacité technique dans le cadre de la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et de l'amélioration des techniques d'inspection. L'utilisation de moyens de communication pertinents et de médias adaptés permettra de diffuser des messages appropriés visant à renforcer la sensibilisation des consommateurs. Un atelier réunissant les parties intéressées sera organisé à la fin du projet.

54. En mars 2004, la FAO a lancé un projet dont le but est d'aider les pays membres de l'Union africaine à créer un marché commun des produits alimentaires de base. Ce projet, qui devrait s'achever en septembre 2005, est réalisé conjointement par le Service des denrées alimentaires de base et le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO.

### ***Projets régionaux de l'OMS***

55. Dans la région africaine, la situation est préoccupante en ce qui concerne la campylobactériose, la salmonellose, la shigellose, la brucellose, l'hépatite, l'intoxication alimentaire due à *Staphylococcus aureus* et à *Bacillus cereus*, et les toxi-infections dues à *Escherichia coli* et rotavirus. Le choléra, dont il a été démontré qu'il est souvent transmis par les aliments, est également endémique dans la région. Il existe d'autres problèmes de sécurité sanitaire des aliments, notamment dus aux résidus de pesticides, aux mycotoxines et aux autres toxines et contaminants physiques présents naturellement dans les aliments.

56. Le Bureau régional de l'OMS a conduit une enquête sur la sécurité sanitaire des aliments dans laquelle ont été analysés les risques sanitaires liés à la manipulation des aliments. Un atelier de sensibilisation a été organisé à Bamako pour les centres de coordination en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les résultats de l'enquête régionale ont été examinés pendant cet atelier, qui a réuni soixante participants de trente pays.

57. Le Botswana a organisé des ateliers dans six communautés. Le Kenya et la Gambie ont reçu une aide pour élaborer des outils de surveillance des maladies d'origine alimentaire; et des inspecteurs chargés du contrôle alimentaire ainsi que des responsables compétents ont été formés en Algérie, au Botswana, au Kenya et au Zimbabwe. Le Nigéria et le Tchad ont conduit une analyse de situation de leur programme national. La Gambie a révisé son projet de loi sur la sécurité sanitaire des aliments et Madagascar a entrepris un certain nombre d'activités de promotion.

58. Le Bureau régional de l'OMS a participé à l'atelier conjoint FAO/OMS sur les « Systèmes de contrôle des aliments: approches pratiques des pays de la Communauté du développement de l'Afrique australe » et présenté un document intitulé « La surveillance des maladies d'origine alimentaire – un outil prioritaire dans les programmes de contrôle des denrées alimentaires ». D'autres activités ont concerné la création d'un marché contrôlé au Mozambique et l'organisation d'un cours de formation international sur le réseau Global Salm-Surv de l'OMS pour les pays francophones, qui s'est tenu à Yaoundé au Cameroun.

59. Le Bureau régional de l'OMS a créé une série de publications d'information sur le Codex qui résume les décisions importantes prises par les Comités du Codex. Un guide de formation destiné au commerce informel de produits alimentaires et traitant des causes des maladies d'origine alimentaire et de la manipulation hygiénique des aliments est en cours d'élaboration et sera terminé en 2004. Il sera utilisé dans les activités de formation visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique dans la Région.

60. La cinquante-troisième session du Comité régional, tenue à Johannesburg (Afrique du Sud) en septembre 2003, a adopté une résolution sur la sécurité sanitaire des aliments après avoir examiné un document intitulé « La sécurité sanitaire des aliments et la santé – analyse de situation et perspectives ».

61. La résolution engageait vivement les États membres à prendre les mesures suivantes: i) élaborer ou mettre à jour leurs politiques et leur législation en matière de sécurité sanitaire des aliments, notamment celles qui sont basées sur la prévention et l'évaluation scientifique des risques tout au long de la filière alimentaire; ii) mettre en conformité leurs réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments avec les normes et standards internationaux, ce qui inclut une participation active aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités; iii) intégrer ou renforcer les activités d'information et d'éducation en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les programmes de formation prévus pour ceux qui manipulent les aliments à tous les niveaux, les consommateurs, les producteurs ou les exploitants agricoles; iv) intégrer ou renforcer les matières liées à la sécurité sanitaire des aliments dans les programmes scolaires, de l'école primaire aux institutions pédagogiques de niveau plus élevé; v) fournir des installations de laboratoire fonctionnelles, des ressources et des réseaux appropriés dans le cadre du système national de surveillance, afin de permettre aux pays de réagir de manière planifiée aux dangers que présentent les maladies d'origine alimentaire; vi) assurer la coordination régionale, nationale et interétatique, ainsi que la création de réseaux entre les diverses parties prenantes, y compris le secteur privé.

62. Cette résolution demandait au Directeur régional de prendre les mesures suivantes: i) continuer à encourager l'incorporation de la sécurité sanitaire des aliments dans les objectifs et les stratégies globales de développement national; ii) fournir un appui technique à l'élaboration et à la mise en œuvre de politiques et d'une législation en matière de sécurité sanitaire des aliments; iii) promouvoir la recherche et la surveillance dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments; iv) renforcer la collaboration avec d'autres partenaires internationaux et organes pertinents afin de prendre des décisions scientifiques sur les questions de santé et de sécurité sanitaire des aliments liées aux nouvelles technologies, notamment celles qui ont trait aux aliments issus d'organismes génétiquement modifiés.

## ACTIVITES NATIONALES

### Projets de terrain de la FAO

63. Dans le cadre de son Programme de coopération technique (PCT), le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO a réalisé un certain nombre de projets sur les aspects critiques du contrôle des aliments dans de nombreux pays. Le PCT de la FAO a pour but d'aider les États membres à résoudre leurs besoins les plus pressants en matière de développement. Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, ces besoins incluent le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments, l'amélioration des installations de laboratoire et des capacités d'analyse, et l'augmentation de la capacité des pays membres à se conformer aux nouvelles réglementations commerciales. La durée des projets du PCT est généralement d'un à deux ans, une seconde phase de financement étant possible si elle s'avère utile. Certains de ces projets sont conduits avec d'autres groupes de la FAO, comme il est indiqué dans le présent document.

64. Un projet ayant pour but de garantir la qualité des produits alimentaires au Bénin a été approuvé en septembre 2003 et se poursuivra jusqu'en juin 2005. Le projet appuiera la mise en œuvre d'un système de gestion et d'assurance-qualité des produits agricoles.

65. La FAO a également commencé un projet visant à améliorer la qualité des produits alimentaires vendus sur la voie publique au Bénin. Les résultats attendus de ce projet sont principalement de réduire l'incidence négative de la pollution urbaine sur la santé du consommateur et d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments à tous les stades de la filière alimentaire. Ce projet comprend une importante composante de formation qui s'adresse aux producteurs horticoles, aux vendeurs en gros et au détail, et aux inspecteurs chargés du contrôle des aliments. Une stratégie nationale sera élaborée pour définir les mesures que les institutions gouvernementales pertinentes devront prendre pour garantir la durabilité des résultats du projet. Ce projet a été approuvé en septembre 2003 et son exécution devrait se poursuivre jusqu'en février 2005.

66. La première phase d'un projet conçu pour améliorer la qualité des produits alimentaires vendus sur la voie publique à Bobo Dioulasso, au Burkina Faso, a commencé en septembre 2002 et s'est terminée en décembre 2003. La seconde phase de ce projet sera exécutée de janvier à décembre 2004. Ses principales activités consistent à conduire une enquête sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires vendus sur la voie publique, à former les vendeurs de produits alimentaires sur la voie publique aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les inspecteurs aux techniques de contrôle, et enfin à formuler un programme municipal de renforcement de la sécurité sanitaire des produits alimentaires vendus sur la voie publique.

67. Un projet du PCT de la FAO, approuvé en mai 2004, a pour but d'appuyer la mise en œuvre d'une stratégie de contrôle et de surveillance de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans la République démocratique du Congo. L'exécution du projet se poursuivra jusqu'en octobre 2005.

68. Un projet ayant pour objectif de renforcer le système national de contrôle alimentaire du Gabon a commencé en octobre 2003 et se poursuivra jusqu'à la fin de 2004. L'objectif de ce projet est d'aider le Gabon à accroître l'efficacité du contrôle des produits alimentaires commercialisés en formant les inspecteurs chargés du contrôle de ces produits et le personnel de laboratoire. Un autre objectif est de définir les stratégies nécessaires à l'amélioration de la qualité des aliments préparés vendus sur la voie publique.

69. Un projet visant à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires vendus sur la voie publique en Guinée-Bissau a été financé en octobre 2002 et se poursuivra jusqu'à la fin de 2004. Les objectifs du projet sont d'identifier les actions pratiques pouvant contribuer à garantir la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires vendus sur la voie publique, de protéger les consommateurs et de mieux intégrer le secteur alimentaire informel dans le contexte socio-économique de l'urbanisation de la ville. Ces objectifs pourront être réalisés par le biais d'études de diagnostic du secteur alimentaire informel, portant notamment sur les pratiques d'hygiène en vigueur, les infrastructures sanitaires, le cadre juridique et les aspects socio-économiques. Les résultats de ces études permettront d'élaborer un plan d'action visant à améliorer les conditions environnementales dans lesquelles les produits alimentaires sont vendus sur la voie publique et à garantir leur préparation hygiénique. Une série d'ateliers seront organisés pour améliorer le contrôle du secteur. La formation s'adressera aux vendeurs et à d'autres personnes concernées et visera à améliorer les pratiques hygiéniques et environnementales. Une campagne de sensibilisation sera conduite auprès des consommateurs en vue de mieux leur faire comprendre les questions liées à la sécurité sanitaire des produits alimentaires vendus sur la voie publique.

70. Un projet d'aide au secteur alimentaire informel en Guinée a commencé en juin 2003 et se poursuivra jusqu'en janvier 2005. Son objectif est d'aider le gouvernement à définir les stratégies nécessaires à l'amélioration de la qualité des aliments préparés et vendus sur la voie publique. Ce projet inclura des travaux de recherche et des essais préliminaires adaptés pour améliorer la sécurité et la qualité des aliments vendus sur la voie publique. Les consommateurs recevront des informations sur les associations et d'autres institutions travaillant à la protection de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments et apprendront à trouver d'autres informations complémentaires sur le sujet.



71. Un projet dont l'objectif est de renforcer les capacités et d'aider la Namibie à réviser sa législation sanitaire et phytosanitaire a été financé en mai 2004 et se poursuivra jusqu'en novembre 2005. Ce projet est réalisé par le Service juridique et le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO.
72. Un projet consistant à mettre en œuvre un programme national intégré d'assainissement des aliments au Nigeria a été approuvé en septembre 2004. Ce projet a été proposé à la suite d'une mission de terrain effectuée dans ce pays.
73. Un membre du personnel de la FAO a été envoyé en mission au Rwanda en mai 2004 pour conseiller les juristes locaux dans leur travail de préparation de la législation sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Cette intervention s'inscrit dans le cadre de la phase 2 d'un projet du PCT sur la législation s'appliquant aux médicaments vétérinaires.
74. Un projet a été approuvé dans le but d'aider les autorités concernées du Sénégal à contrôler les résidus de pesticides présents dans les produits à base de fruits et de légumes destinés à l'exportation. Ce projet, financé en mai 2003, est conduit par la Division de la production végétale de la FAO, en collaboration avec le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO.
75. Un projet dont l'objectif est de renforcer le système national de contrôle alimentaire et l'organisation nationale du Codex a commencé en Tanzanie en février 2003 et se poursuivra jusqu'à la fin de 2004. L'objectif de ce projet est d'améliorer la qualité, la sécurité sanitaire et la valeur nutritionnelle des aliments produits en Tanzanie et de garantir l'acceptabilité des produits alimentaires exportés et importés par ce pays. En particulier, il vise à évaluer et améliorer l'administration actuelle du contrôle alimentaire, à renforcer les capacités d'inspection et d'analyse des aliments par le biais de programmes de formation, et à améliorer les moyens d'action du correspondant du Codex en Tanzanie au sein du bureau des normes de la Tanzanie.

#### ***Autres activités***

76. Un manuel de formation aux *Pratiques d'hygiène dans la production et la commercialisation d'aliments vendus sur la voie publique* est préparé par la FAO en collaboration avec l'université du Bénin.
77. Un programme coopératif entre la FAO et la Banque mondiale est en cours de réalisation dans la région dans le but d'élaborer un cadre conceptuel propice à l'amélioration des systèmes régionaux de contrôle des aliments. Deux missions ont été effectuées, l'une au Ghana et l'autre au Sénégal.

#### **PROCHAINES ACTIVITES DE LA FAO**

78. La FAO a reçu de nombreuses demandes de projet émanant de gouvernements nationaux.
79. L'Institut national de la recherche sur les produits alimentaires du Botswana a demandé à la FAO de renforcer son système national de sécurité sanitaire des aliments, et une proposition de projet a été préparée. Ce projet est en cours d'approbation.
80. Une demande a été reçue du gouvernement de la Côte d'Ivoire en vue de formuler un projet de renforcement du système de contrôle des aliments. Ce projet est en cours de formulation.
81. Un projet de proposition a été préparé afin d'aider le gouvernement du Rwanda sur les questions touchant à la manutention hygiénique des aliments d'origine animale. Ce projet est réalisé par le Service de la production animale et le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO.
82. Le gouvernement du Sénégal a demandé une assistance en vue d'améliorer et de renforcer les systèmes de contrôle de la qualité dans les laboratoires de sécurité sanitaire des aliments. Cette demande est en cours d'approbation.

83. Une proposition de programme sous-régional élaborée par la FAO fait actuellement l'objet d'une recherche de financement. Son but est de faciliter le commerce dans les États membres de la Communauté du développement de l'Afrique australe (SADC) en s'appuyant sur les normes alimentaires et la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

84. À la suite des recommandations du premier Forum des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, et conformément aux instructions de la cent vingt-troisième session du Conseil de la FAO, la FAO et l'OMS ont demandé aux pays de chaque région s'il était judicieux d'organiser d'autres conférences régionales sur la sécurité sanitaire des aliments. À la demande du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, les préparatifs sont en cours en vue d'une Conférence régionale FAO/OMS pour l'Afrique sur la sécurité sanitaire des aliments. Les délégués de la région participant à la vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius ont assisté le 29 juin 2004 à une séance d'information sur les thèmes de la conférence et les documents spécifiques qui y seront présentés. Un programme plus précis ainsi que la date et le lieu de la Conférence seront communiqués dans les prochains mois.

#### ***Activités futures de l'OMS***

85. La résolution adoptée par le Comité régional forme la base des activités futures qui auront lieu dans la région en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le Bureau régional préconise une approche intégrée et globale en vue d'alléger la lourde charge que représentent les maladies d'origine alimentaire et d'atténuer les conséquences économiques associées.

86. Les pays membres recevront une aide pour améliorer la surveillance des maladies d'origine alimentaire et les systèmes de contrôle des aliments, et renforcer leur participation aux comités du Codex Alimentarius traitant des problèmes liés à la santé.

87. D'autres activités planifiées incluent: i) un projet pilote pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans les écoles; ii) un projet de renforcement de la législation alimentaire et d'application des règles du Codex dans des pays choisis.

88. Les ateliers et consultations suivants sont également planifiés: i) une consultation scientifique sur les conséquences pour la santé de la présence d'aflatoxines dans les aliments; ii) un atelier d'experts sur les procédures du Codex et l'analyse des risques; iii) une formation de formateurs sur la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur alimentaire informel; iv) un atelier sur le contrôle des maladies d'origine alimentaire et la surveillance par les laboratoires des agents pathogènes transmis par les aliments.