



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 3.1 de l'ordre du jour

CX/NE 19/10/3

Octobre 2019

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT**

Dixième session

Siège de la FAO, Rome (Italie), 11-15 novembre 2019

**SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS
DANS LES PAYS DE LA RÉGION
QUESTIONS ACTUELLES ET QUESTIONS NOUVELLES**

(Document établi par la FAO et l'OMS)

1. INTRODUCTION ET HISTORIQUE

1.1. Les problèmes liés à l'environnement alimentaire et à la sécurité sanitaire sont par nature en constante évolution et deviennent de plus en plus importants. Il faut donc que les États Membres les identifient et leur apportent des réponses de manière efficace et dans les meilleurs délais. Ces questions peuvent être des questions de sécurité sanitaire des aliments bien connues, persistantes et critiques, qui demandent une action immédiate, ou des questions émergentes. Le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa soixante-dixième session, a souligné combien il était important de recenser les questions émergentes et d'établir des priorités dans ce domaine (REP 15/EXEC). Les comités régionaux de coordination sont apparus comme les moteurs essentiels de ce processus. Il a en outre été indiqué que, pour que les comités régionaux de coordination puissent jouer ce rôle, il fallait les renforcer.

1.2. Le Comité exécutif, à sa soixante-dixième session, et la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-huitième session, ont demandé à la FAO et à l'OMS, en collaboration avec le Secrétariat du Codex et les coordonnateurs régionaux, d'élaborer un ensemble de questions portant sur les besoins et les priorités de la région et d'analyser les informations recueillies, en vue de leur présentation lors du prochain cycle de réunions des comités régionaux de coordination.

1.3. Ce processus s'est déroulé en amont de la neuvième session du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient et un consensus s'est fait jour autour de l'idée que les deux problèmes les plus importants pour les États membres de la région étaient la contamination alimentaire et l'insuffisance des infrastructures au niveau des systèmes nationaux de contrôle des aliments. En raison du faible taux de réponse à l'enquête de 2017 et dans l'optique de renforcer l'adhésion des pays et d'obtenir un taux de réponse plus élevé, les points de contact du Codex ont été encouragés à organiser des consultations au niveau national, afin qu'une multiplicité de parties prenantes apportent leur contribution au questionnaire. En outre, la FAO et l'OMS:

- i) ont réorienté le questionnaire sur les questions émergentes uniquement (car la différence entre les questions émergentes et les questions critiques n'était pas toujours bien comprise);
- ii) ont simplifié l'enquête;
- iii) ont changé la modalité (utilisation de SurveyMonkey au lieu des échanges de courriels);
- iv) ont confié la responsabilité de l'initiative et de l'analyse des informations aux coordonnateurs régionaux.

1.4. Le présent document analyse les réponses au second questionnaire sur les questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.

1.5. L'objectif est d'aider les pays et les régions à dresser une liste des questions qui pourraient être importantes et mener si nécessaire à des mesures concrètes.

2. MÉTHODOLOGIE ET APPROCHE DE L'ENQUÊTE

2.1. Un questionnaire identique, établi par la FAO et l'OMS, a été envoyé aux points de contact du Codex de tous les États membres de la région, afin que ceux-ci indiquent quelles étaient pour eux les questions émergentes les plus importantes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.

2.2. Il a été demandé aux États membres d'indiquer les trois plus importantes questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et de motiver leur choix (raison pour laquelle la question a été choisie, son incidence attendue et/ou actuelle). Les États membres ont également été invités à indiquer le processus qui leur avait permis de recenser ces questions, en particulier qui avait participé aux débats.

2.3. Des définitions de termes clés utilisés dans le questionnaire ont été données: questions et questions émergentes (voir le tableau 1).

Tableau 1: Termes clés utilisés dans le questionnaire sur les questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments

Termes clés	Définition
Questions	Le terme «questions» désigne en général aussi bien des dangers ou des difficultés que des avantages ou possibilités, voire des tendances, qui pourraient avoir une incidence sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.
Questions émergentes	Il s'agit de questions nouvelles ou auxquelles on ne s'attendait pas. Pour le moment, on ne constate pas nécessairement leurs effets, mais ces questions pourraient faire évoluer les choses. Le recensement de ces questions permettra de fournir des orientations et un appui aux pays lorsque ceux-ci seront confrontés à des questions qui pourraient avoir une incidence sur le plan de la réglementation.

3. PAYS AYANT REPONDU ET ANALYSE DES RESULTATS

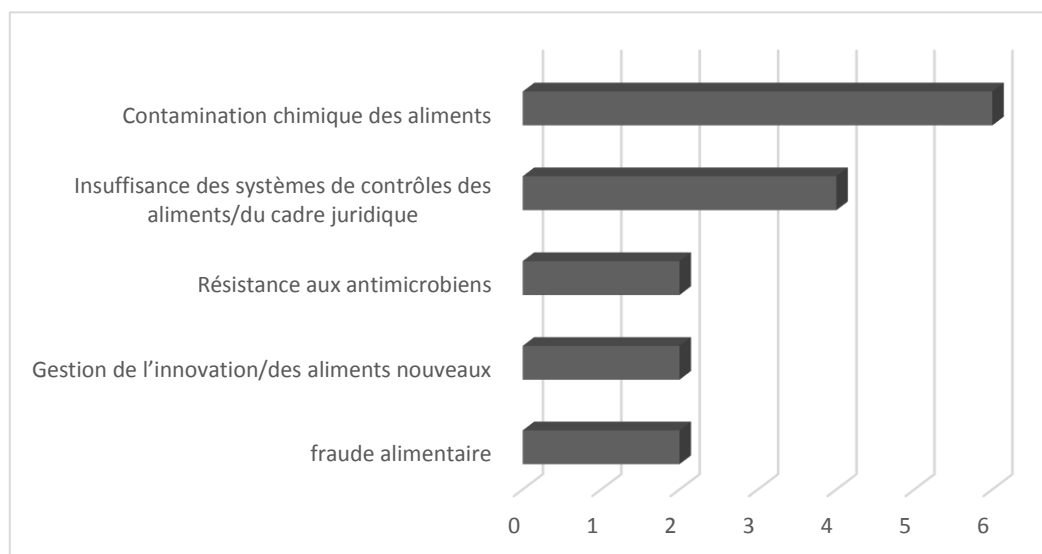
3.1. Sur dix-sept États membres, neuf ont répondu à l'enquête (voir le tableau 2), soit un taux de réponse de 53 pour cent, en hausse par rapport aux 35 pour cent obtenus lors de l'enquête précédente. Cette hausse de la participation est le résultat de plusieurs relances et/ou de l'aide apportée aux États membres. Il faut poursuivre les efforts afin d'améliorer la compréhension des questions émergentes et la justification de leur recensement.

Tableau 2: Pays participants

Royaume de Bahreïn	République libanaise
République arabe d'Égypte	État de Libye
République islamique d'Iran	République du Soudan
République d'Iraq	Émirats arabes unis
État du Koweït	

3.2. La figure 1 présente les principales questions émergentes signalées dans l'enquête et l'annexe 1 présente un résumé plus détaillé des réponses sur les questions émergentes les plus fréquemment citées. Cinq questions ont été mentionnées deux fois ou plus, la contamination chimique des aliments (6) et l'insuffisance des systèmes nationaux de contrôle des aliments (4) arrivant en première place et en deuxième place.

Figure 1: Fréquence des questions émergentes citées en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments



3.3. Les autres catégories mentionnées une seule fois dans le questionnaire, et qui par conséquent n'apparaissent pas dans la Figure 1, sont les suivantes:

- i) normes générales pour les additifs alimentaires;
- ii) changement climatique;
- iii) réglementation sur le matériel en contact avec les aliments;
- iv) système d'alerte rapide applicable à la sécurité sanitaire des aliments;
- v) nouvelles filières de distribution, par exemple commerce de produits alimentaires sur internet;
- vi) propagation de rumeurs sur les aliments;
- vii) intelligence artificielle;
- viii) organismes génétiquement modifiés (OGM);
- ix) normes relatives aux produits alimentaires.

4. CONCLUSIONS

4.1. Il semble que la simplification du processus et d'autres mesures aient eu un effet positif sur les taux de réponse des pays. Il y a toutefois encore des progrès à faire, en particulier en ce qui concerne l'adhésion.

4.2. La question de la contamination chimique des aliments (aflatoxines, métaux lourds, polluants émergents, résidus de médicaments vétérinaires, résidus de pesticides, etc.) a été recensée par les pays comme la question la plus préoccupante. Une plus grande participation aux travaux des comités du Codex sur les contaminants alimentaires et les résidus de pesticides de la part des pays de la région, ainsi que la fourniture de données dans ce domaine permettraient de mieux évaluer et gérer les risques liés à la contamination chimique des aliments au Proche-Orient.

4.3. L'insuffisance des systèmes nationaux de contrôle des aliments et le manque de compétences liées au cadre réglementaire, à la collaboration intersectorielle et aux fonctions de contrôle des importations alimentaires restent problématiques dans la région. L'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes nationaux de contrôle des aliments, dont la version en anglais a récemment été mise en ligne, permet d'examiner plusieurs éléments d'un système de contrôle des aliments (Série sécurité sanitaire et qualité des aliments, FAO, publication n° 7.1¹). Il peut servir à mieux recenser les besoins spécifiques en matière de renforcement des

¹ <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/ca5334en/>
A: <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/ca5336en/>
B: <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/ca5346en/>
C: <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/ca5348en/>
D: <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/ca5404en/>

capacités. La version en arabe de l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, qui sera mise en ligne prochainement, sera un atout pour les pays arabophones du Proche-Orient, car elle facilitera l'utilisation de l'outil par les autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments. Cet outil met notamment en évidence la résistance aux antimicrobiens, une question qui montre la nécessité pour les pays d'adopter plus d'approches «Un monde, une santé» lorsqu'ils élaborent leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments.

4.4. Deux pays ont indiqué que la résistance aux antimicrobiens, la gestion des innovations/des aliments nouveaux et la fraude alimentaire étaient des questions émergentes.

4.5. Afin d'obtenir les réponses détaillées qui seront utiles pour établir les programmes de la FAO et de l'OMS en matière de renforcement des capacités et d'appui et qui permettront d'alimenter le Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, il faut bien prendre en compte l'importance du processus de consultation nationale et du dialogue entre le secteur public et le secteur privé sur les politiques.

5. RECOMMANDATION

5.1. Il faut poursuivre les efforts afin d'améliorer la compréhension des questions émergentes, la justification de leur recensement et le taux de réponse dans les pays du Proche-Orient.

5.2. Les membres de la région sont invités à poursuivre l'amélioration du processus d'enquête et à produire des résultats plus précis afin d'alimenter le Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 et les approches de la FAO et de l'OMS en ce qui concerne les programmes de renforcement des capacités.

5.3. Il faut communiquer les remarques sur les questions émergentes dans la région qui ont été formulées par les pays à la suite des consultations des différentes parties prenantes, ainsi que les approches qui ont été adoptées pour faire en sorte que ces consultations aient lieu, afin d'encourager, inciter et aider les pays qui n'ont pas répondu au questionnaire à organiser et mener ces débats, qui permettront de préparer la onzième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient.

Extrait de l'enquête

Catégorie	Description du problème
Contamination chimique des aliments	<ul style="list-style-type: none"> - La contamination par les aflatoxines est une question de sécurité sanitaire des aliments qui perdure. - En raison du changement de mode de vie et de la révolution industrielle, nous assistons à l'émergence de nouvelles souches de bactéries, de nouveaux produits chimiques et d'autres polluants qui n'ont pas été étudiés jusqu'à présent. - Les mycotoxines dans les aliments destinés aux animaux, notamment les aflatoxines, l'ochratoxine et la toxine T2. Les aflatoxines M1 (AFM1) dans le lait et les produits laitiers. - Lors des contrôles des produits agricoles (fruits et légumes) importés ou cultivés dans le pays, la détection de niveaux élevés de résidus de pesticides dans un aliment rend celui-ci impropre à la consommation humaine. - Il faut mener des enquêtes de routine sur la sécurité sanitaire des aliments, notamment contrôler les résidus de médicaments vétérinaires, les résidus de pesticides dans les produits agricoles locaux et les additifs alimentaires. - Le contrôle des dangers chimiques s'est amélioré ces dernières décennies, mais les résidus de pesticides, les médicaments vétérinaires, les mycotoxines et les métaux lourds préoccupent encore les consommateurs et les spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments, car les infrastructures au niveau du système de sécurité sanitaire des aliments sont insuffisantes. - Afin de promouvoir la loyauté des pratiques commerciales dans les pays de la région, il faut éliminer les craintes liées à l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments. En outre, il faut peut-être revoir les mesures de contrôle qui ont été mises en place.
Insuffisance des systèmes de contrôle des aliments/du cadre juridique	<ul style="list-style-type: none"> - Il n'existe pas de réglementation qui décrit clairement les rôles et les responsabilités de chacune des autorités compétentes chargées du contrôle des aliments. - La majorité des législations sur le contrôle des aliments n'abordent pas le contrôle des aliments fondé sur le risque, ni le contrôle des aliments tout au long de la chaîne de production. - Le contrôle des dangers chimiques préoccupe encore les consommateurs et les spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments, car les infrastructures au niveau du système de sécurité sanitaire des aliments posent problème. Il faut donc éliminer les craintes liées à l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments, afin de promouvoir la loyauté des pratiques commerciales dans les pays de la région. En outre, il faut peut-être revoir les mesures de contrôle qui ont été mises en place. - Il faut revoir les lois et règlements nationaux qui portent sur la sécurité sanitaire des aliments et les systèmes de contrôle des aliments et mettre en place/améliorer les infrastructures des centres de contrôle des aliments. - En ce qui concerne le contrôle des importations d'aliments, le pays n'a pas adopté d'approche fondée sur les risques, ce qui nuit aux échanges d'aliments.
Résistance aux antimicrobiens	<ul style="list-style-type: none"> - La résistance aux antimicrobiens est une menace majeure au niveau mondial et a des conséquences aussi bien sur la sécurité sanitaire des aliments que sur la sécurité alimentaire. L'alimentation joue un rôle important dans l'apparition et la propagation de la résistance aux antimicrobiens. La présence de microorganismes résistants aux antimicrobiens dans les filières alimentaires représente une voie d'exposition potentielle pour tout un chacun. - Résistance aux antimicrobiens dans les aliments d'origine végétale.
Gestion de l'innovation/des aliments nouveaux	<ul style="list-style-type: none"> - Dans plusieurs juridictions, des réglementations sur les aliments nouveaux sont actuellement élaborées ou mises à jour. Ces réglementations visent à accompagner l'évolution des pratiques en matière de production alimentaire (au moyen de la création de nouveaux processus de production) et/ou à introduire de nouveaux ingrédients, dont certains n'étaient pas considérés comme comestibles dans certaines régions. Les exigences en matière d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments nouveaux (autres que ceux qui sont issus d'une modification génétique) ne sont pas normalisées et il serait bien que des orientations supplémentaires dans ce domaine soient fournies au niveau international. De même, il faut que la définition d'aliment nouveau et la réglementation applicable à ces aliments nouveaux, qui doivent faire l'objet d'une plus grande surveillance et donc être mieux contrôlés avant leur commercialisation, soient mieux harmonisées au niveau international, afin de limiter les divergences. - L'accélération actuelle des progrès scientifiques et les avancées technologiques qui en découlent entraînent l'introduction de nouveaux produits sur le marché, dont la sécurité sanitaire s'avère difficile à contrôler. L'absence de législation et de contrôle de la part des autorités sur ces produits de plus en plus présents sur le marché pose problème,

Catégorie	Description du problème
	car les produits traditionnels évoluent constamment et ne cessent de faire l'objet d'améliorations technologiques.
Fraude alimentaire	<ul style="list-style-type: none">- En raison de la demande croissante d'aliments de la part des consommateurs et d'une volonté croissante de réaliser des profits chez les fournisseurs, la fraude alimentaire se développe rapidement. Or elle peut avoir des conséquences négatives sur la sécurité sanitaire des aliments, car elle peut être à l'origine d'une transformation des caractéristiques intrinsèques du produit alimentaire final.- L'intégrité des aliments comporte trois dimensions: i) la qualité, dont les propriétés nutritionnelles, ii) la sécurité sanitaire et iii) l'authenticité, qui est beaucoup moins prise en compte. Le contrôle de l'authenticité des aliments peut faire diminuer les risques liés au frelatage des aliments, qui découle de l'utilisation d'ingrédients à bas coûts, principalement aux fins d'un gain économique. Les tests de l'authenticité des aliments peuvent constituer des mesures de protection fiables contre de futurs cas de fraude alimentaire et contre les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments qui pourraient se présenter dans les produits vendus en ligne.