

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES****COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS****Trente-cinquième session
Rome (Italie), 2-7 juillet 2012****AUTRES QUESTIONS SOUMISES PAR LA FAO ET L'OMS
RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET
DE LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES
(Préparé par la FAO et l'OMS)****Contenu du document**

Le présent document met l'accent sur les principales initiatives et activités mises en œuvre depuis la trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius; son plan est le suivant:

PREMIÈRE PARTIE – Partenariat et collaboration de la FAO et de l'OMS visant à renforcer les capacités des pays membres dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits alimentaires

DEUXIÈME PARTIE – Faits saillants des principales initiatives menées depuis la dernière Commission du Codex Alimentarius en date

TROISIÈME PARTIE – Initiatives en cours/orientation future

QUATRIÈME PARTIE – Documents et outils publiés conjointement par la FAO et l'OMS depuis la trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius

CINQUIÈME PARTIE – Activités nationales et régionales – Voir: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/capacity-development/fr/> et <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>

**PREMIÈRE PARTIE – PARTENARIAT ET COLLABORATION DE LA FAO ET DE L'OMS
VISANT À RENFORCER LES CAPACITÉS DES PAYS MEMBRES DANS LE DOMAINE DE
LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

La FAO et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) sont les principales institutions spécialisées du système des Nations Unies chargées de s'occuper des questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des produits alimentaires. La complémentarité de leurs mandats leur permet de traiter de nombreuses questions qui contribuent au renforcement de la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale et à la protection de la santé du consommateur, l'OMS se chargeant généralement des sujets relatifs à la santé publique et la FAO, des problèmes liés à la production vivrière le long de la chaîne alimentaire. Certaines activités peuvent être exécutées conjointement, notamment des programmes mondiaux communs (avis scientifiques, INFOSAN, etc.) et des projets à l'échelle des pays, mais chacune des deux organisations mène aussi activement un programme de travail qui lui est propre.

La FAO et l'OMS collaborent avec des administrations nationales, des industriels et producteurs locaux, et d'autres parties prenantes concernées, afin d'améliorer les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments sur la base de principes scientifiques, le but étant de réduire la prévalence des maladies d'origine alimentaire et de soutenir un commerce équitable et transparent. La préservation de la santé publique, la contribution au développement économique et l'amélioration des moyens d'existence et de la sécurité alimentaire sont au cœur de ce travail.

Les partenariats noués avec d'autres organisations et organismes nationaux et internationaux sont aussi très importants, tout comme les relations et interactions des activités menées conjointement par la FAO et l'OMS avec les autorités nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments et les spécialistes du domaine.

La FAO et l'OMS traitent toutes sortes de questions et participent à un large éventail d'activités de renforcement des capacités qui peuvent se dérouler dans des contextes divers, y compris au niveau des pays, à travers les réunions techniques ou les études sur dossier menées pour élaborer ou examiner des documents d'orientation et des propositions de projet. Ces activités de renforcement des capacités soutiennent directement le Plan stratégique du Codex pour 2008-2013.

Au centre des programmes de renforcement des capacités mis en œuvre par la FAO et l'OMS se trouve la volonté de traduire les connaissances mondiales et les avis techniques les plus récents en mesures de portée nationale, en veillant à bien comprendre le contexte dans lequel opèrent les gouvernements, les industriels locaux et les autres parties prenantes. Les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS sont présents dans le monde entier; ils collaborent et dialoguent durablement avec les spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments dans toutes les régions.

Les activités que mènent la FAO et l'OMS en matière de renforcement des capacités appuient et stimulent les travaux réalisés dans le cadre du Codex à divers égards: 1) les deux organisations collaborent avec les pays pour asseoir les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments et disposent des compétences techniques leur permettant de participer plus efficacement à l'établissement des normes du Codex; 2) elles élaborent divers outils d'orientation reposant sur des textes applicables du Codex, ce qui permet d'en donner une « traduction » concrète et de faciliter leur compréhension et leur utilisation en contexte par les pays; et 3) elles soutiennent les activités de génération d'informations, qui facilitent la constitution d'un ensemble de données plus vaste en provenance d'un nombre croissant de pays.

Informations complémentaires

Pour plus d'informations sur les outils et les activités de la FAO et de l'OMS, consultez les pages suivantes:

FAO: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/fr/>

OMS: <http://www.who.int/foodsafety>

La FAO a également établi une nouvelle liste de spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments. Les spécialistes de ce domaine souhaitant contribuer aux avis scientifiques et à l'assistance technique que la FAO fournit à ses pays membres peuvent s'inscrire sur la page suivante: www.fao.org/food/expert-roster.

DEUXIÈME PARTIE – FAITS SAILLANTS DES PRINCIPALES INITIATIVES MENÉES DEPUIS LA DERNIÈRE COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS EN DATE

Activités de la FAO et de l'OMS relatives à la contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire et à la résistance aux antimicrobiens, et perspectives d'évolution

La FAO et l'OMS ont entamé une série d'activités destinées à renforcer les capacités des corps chargés de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé vétérinaire à remédier aux problèmes liés, d'une part, à la contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire et à l'utilisation non humaine d'agents antimicrobiens à différents stades de la chaîne alimentaire et, d'autre part, à l'émergence d'agents pathogènes résistants et aux inquiétudes que cela génère pour la santé publique humaine. Ces activités comprennent notamment: une série de réunions scientifiques sur l'utilisation d'agents antimicrobiens et la résistance à ces agents, organisées conjointement par la FAO, l'OMS et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) afin de fournir les informations scientifiques nécessaires au Codex et aux pays membres; et des projets menés ensemble sur le terrain par la FAO et l'OMS pour renforcer les capacités nationales et régionales de détection, de suivi, de réglementation et de gestion en matière de contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire et de résistance aux antimicrobiens le long de la chaîne alimentaire. Certaines activités concernent des pays en particulier, comme décrit ci-après.

- En collaboration avec l'Institut de recherche médicale du Kenya (KEMRI), la FAO et l'OMS mettent actuellement en œuvre un projet dont le but est de renforcer, à l'échelle nationale ou régionale, les politiques, les capacités et les systèmes de détection, de suivi, de réglementation et de gestion en matière de contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire et de résistance aux antimicrobiens dans les chaînes de valeur de la production avicole, bovine et porcine. L'initiative a aussi permis de générer des données susceptibles d'éclairer la gestion des risques et le renforcement de la surveillance

nationale et régionale de la contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire et de la résistance aux antimicrobiens. La Communauté de l'Afrique de l'Est (CAE) participe au projet, ce qui insiste sur l'importance qu'il y a à sensibiliser les pays de la région aux travaux précieux qui ont été menés au Kenya si l'on veut contribuer à harmoniser les politiques et à intégrer, à l'échelle régionale, les processus utilisés pour lutter contre la contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire et la résistance aux antimicrobiens.

- La FAO et l'OMS réalisent actuellement une étude au Cambodge pour évaluer et gérer de manière intégrée les risques pour la santé publique liés aux agents pathogènes microbiens d'origine alimentaire (*Salmonella* spp., *Campylobacter* spp.) et les risques de résistance aux antimicrobiens le long de la chaîne de valeur de la volaille. Cette collaboration vise à encourager le partage d'informations et de données parmi les professionnels de l'agriculture et de la santé, pour finalement adopter une approche plus globale de lutte contre la contamination microbiologique et la résistance aux antimicrobiens à tous les stades – de la production primaire à la consommation.
- D'autres projets de recherche sur la résistance aux antimicrobiens sont menés actuellement en Colombie, au Paraguay, au Costa Rica, en Uruguay, au Cameroun et au Sénégal.

La FAO et l'OMS sont déterminées à travailler aux côtés de partenaires internationaux clés, de gouvernements de pays membres et d'opérateurs de la filière alimentaire pour veiller à la sécurité microbiologique des aliments et combattre la résistance aux antimicrobiens. Compte tenu de la facilité relative avec laquelle le phénomène de résistance peut se propager à l'intérieur des pays et d'un pays à l'autre en raison de la mondialisation croissante, des mesures anticipatives s'imposent pour aider les pays en développement à renforcer les systèmes d'atténuation de ce type de risques.

Activités menées par la FAO et l'OMS pour faire face aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments

La FAO et l'OMS continuent d'aider les pays à faire face aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ce domaine d'action exige des capacités et des compétences particulières, et l'appui d'un système de contrôle des aliments efficace – un système faible, en effet, amoindrit l'état de préparation des pays et leur capacité à gérer efficacement ce type de crises. Le soutien de la FAO et de l'OMS passe notamment par la publication de documents d'orientation applicables dans le monde entier et par un suivi à l'échelle nationale, afin de renforcer les systèmes et les capacités des pays. L'une des publications phares est le cadre FAO/OMS pour l'établissement de plans nationaux d'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. Quatre ateliers régionaux d'information ont été organisés pour diffuser ces informations à plus de 50 pays de la région Amérique latine et Caraïbes et de l'Asie, à la suite desquels, le Bangladesh et la Thaïlande ont reçu un appui pour élaborer leur propre plan national d'intervention.

Une réunion importante aura lieu en juin 2012. À cette occasion, la Thaïlande communiquera les enseignements qu'elle a tirés de l'utilisation du cadre FAO/OMS pour élaborer un plan national adapté à ses besoins et ressources spécifiques.

On dispose aujourd'hui de deux nouveaux outils qui réunissent le meilleur des connaissances techniques et des pratiques optimales existant dans le monde sur les sujets considérés pour guider les pays dont les systèmes et les capacités sont moins développés; ces outils portent en particulier sur l'analyse des risques durant les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments et sur les systèmes nationaux de rappel de produits alimentaires.

Lorsque la sécurité sanitaire des aliments est au centre d'une crise susceptible de se répercuter dans plusieurs pays, voire dans le monde entier, la FAO et l'OMS jouent aussi un rôle important. Entre autres exemples, on citera les informations communiquées sur les produits alimentaires se trouvant sur le territoire des préfectures touchées par l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima (Japon) ou en provenant, celles transmises sur l'apparition du foyer E. coli en Europe, ainsi que les nombreuses alertes et demandes visant à protéger la santé publique et la sécurité sanitaire des aliments tout évitant au maximum les perturbations inutiles dans les échanges et les pertes de produits alimentaires.

L'un des éléments essentiels de ce travail est le partenariat conclu entre le groupe de la FAO sur le Système de prévention des situations d'urgence pour la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES) et l'OMS, afin de

mener les activités du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) et de faire évoluer ce réseau. Dernièrement, cette collaboration a abouti à la création du site Web communautaire d'INFOSAN. Ce site offre aux membres du réseau une plateforme en ligne leur permettant de signaler des incidents, de recevoir des alertes ainsi que des notes d'information en rapport avec leurs préoccupations, et de créer, d'animer ou de rejoindre des forums thématiques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments (inscription sur <https://extranet.who.int/infosan/user/register>).

Travaux de la FAO sur l'inspection des aliments fondée sur les risques, notamment le contrôle des produits importés

De nombreux pays éprouvent encore des difficultés à améliorer leurs activités d'inspection des aliments à l'échelle nationale pour passer à des systèmes d'inspection fondée sur les risques. Un document majeur, intitulé « Manuel pour les inspections des aliments basées sur l'analyse des risques », a été publié en 2008, et est utilisé depuis dans diverses activités de formation et activités de terrain. Le dialogue permanent que la FAO entretient avec ses Membres à travers les projets qu'elle met en œuvre a permis de constater qu'il était nécessaire de fournir des orientations supplémentaires sur le contrôle et l'inspection des produits alimentaires importés. Un manuel sur le sujet, conforme aux textes du Comité du codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), est sur le point d'être achevé. Son objectif est d'aider les pouvoirs publics à étudier, analyser et élaborer des programmes nationaux de contrôle des produits alimentaires importés, afin de contribuer à combler le fossé qui sépare les principes de la mise en œuvre.

Le manuel est le fruit d'une série de réunions techniques, au cours desquelles des spécialistes d'horizons divers ont travaillé aux côtés du personnel de la FAO, et d'expérimentations préliminaires menées sur le terrain dans la région Pacifique (États fédérés de Micronésie, Nauru, Palaos et Îles Marshall) et au Proche-Orient (Égypte, Jordanie, Maroc, Syrie et Yémen). Ces travaux ont été complétés par des activités de projets propres à certains pays de la région Afrique, qui ont permis de recenser différents types de besoins et de faire en sorte que le manuel soit adapté à des environnements institutionnels et des contextes de développement variés. Outre les travaux consacrés au manuel sur le contrôle des produits alimentaires importés, qui s'appliquent au monde entier, des interventions ciblées sont en cours dans certaines régions. Ont ainsi été élaborés dans la région Asie, un manuel d'inspection des importations – pour le Viet Nam – et des modules de classement des risques par catégories – pour les pays de l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ANASE) et le Bangladesh. Un outil fournissant des indications pratiques sur l'inspection des aliments fondée sur les risques est en cours de rédaction à l'intention des pays de la région Pacifique.

Travaux de l'OMS sur la surveillance et la détection des maladies d'origine alimentaire et sur l'estimation de la charge de morbidité correspondante

Dans le cadre du Global Foodborne Infections Network (GFN), auparavant connu sous le nom de Global Salm-Surv, l'OMS a dispensé des cours de formation internationaux et nationaux sur la surveillance et la détection des maladies d'origine alimentaire et d'autres maladies entériques infectieuses. Les sites de formation internationaux comprenaient le Cameroun, les Émirats arabes unis, le Costa Rica, l'Afrique du Sud, la Fédération de Russie, Madagascar et la Jordanie. Les cours de formation nationaux ont été organisés en Chine et en Inde (quatre au total, un en Chine et trois en Inde). Ils ont réuni un total de 281 spécialistes de 46 pays. À l'issue du cours dispensé en Afrique du Sud, le GFN a également mis en place, aux Seychelles, un projet de surveillance renforcée de la salmonelle.

Le GFN s'oriente actuellement vers une nouvelle approche consistant à utiliser des cours de formation pour préparer le lancement de projets spécifiques dans certains pays. Des projets sur la charge de morbidité sont actuellement menés en Amérique latine. La surveillance intégrée en laboratoire est renforcée, et la collaboration intersectorielle entre les disciplines relatives à la santé humaine, à la santé vétérinaire et à l'alimentation est encouragée à travers le monde. Aujourd'hui, la FAO et l'OMS s'emploient à resserrer leur collaboration par le truchement du GFN en recherchant les objectifs qu'elles ont en commun ainsi que les moyens de les atteindre de manière complémentaire. La FAO a accru sa participation au GFN et soutenu certains cours organisés dans le cadre de ce réseau, par exemple au Cameroun et en Thaïlande.

Le réseau GFN compte à présent plus de 1 650 membres issus de plus de 700 institutions représentant 181 États et territoires membres. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page: www.who.int/gfn.

L'Initiative pour estimer la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire, lancée par l'OMS en 2006, vise à fournir des données fiables concernant l'ampleur mondiale de cette charge, par âge, sexe et région, sur

la base d'une liste définie d'agents étiologiques d'origine microbienne, parasitaire et chimique. Les efforts déployés à l'échelle mondiale dans le cadre de cette initiative seront complétés, dès la fin de 2011, par des études nationales sur la charge de morbidité due aux maladies d'origine alimentaire, qui fourniront des estimations directes et accompagneront les études épidémiologiques du Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG). Des études nationales menées par le FERG (comprenant des analyses de l'action des pouvoirs publics) ont été lancées officiellement dans quatre pays pilotes, à savoir l'Albanie, le Japon, la Thaïlande et l'Ouganda. L'Initiative offrira des possibilités de formation et un tutorat spécifiques afin de renforcer les capacités nationales nécessaires pour estimer la charge de morbidité due aux maladies d'origine alimentaire, analyser la situation en matière d'action publique et utiliser des données épidémiologiques dans l'élaboration de politiques sur la sécurité sanitaire des aliments.

Renforcement de l'adoption de pratiques sûres par les opérateurs de la filière alimentaire

La production de produits alimentaires sains dépend de l'adoption de pratiques sûres par ceux qui produisent, manipulent et préparent les aliments – notamment les agriculteurs, les transformateurs, les transporteurs, les détaillants et les distributeurs, les personnes qui s'occupent de la nourriture dans les restaurants et les hôtels, et le consommateur final.

La FAO et l'OMS proposent diverses activités d'assistance technique pour encourager l'adoption de bonnes pratiques agricoles, de bonnes pratiques d'hygiène et de systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments qui tiennent compte des normes et codes de pratique applicables du Codex.

La FAO a dispensé récemment plusieurs formations destinées à renforcer les chaînes de valeur prioritaires, notamment: 1) un atelier national organisé en Tanzanie pour former à la production de la tomate, du maïs, de la viande et de la noix de cajou des fonctionnaires et des stagiaires venus d'organisations de développement de la petite industrie, d'instituts de recherche, d'universités et d'entreprises privées; et 2) un atelier sous-régional organisé au Rwanda sur le renforcement de la production du lait, de la grenadille, du riz et du maïs, à l'intention de fonctionnaires, de transformateurs des aliments et de membres des milieux universitaires et de la recherche, originaires du Burundi, de la République démocratique du Congo (RDC), du Rwanda et de l'Ouganda.

La planification et la mise en œuvre de ces activités destinées à améliorer certaines chaînes de valeur s'effectuent en tenant compte de la spécificité des compétences et du savoir-faire techniques dont a besoin le groupe ciblé, ainsi que du contexte plus général découlant de la capacité de facilitation de l'environnement. On trouvera dans le matériel pédagogique des indications concernant ces chaînes de valeur, qui sont issues des normes et codes de pratique applicables du Codex.

Parmi les outils de la FAO et de l'OMS sur les pratiques d'alimentation saines, on citera:

- le matériel pédagogique de la FAO sur les bonnes pratiques agricoles – intégrés dans les programmes des écoles pratiques d'agriculture (<http://www.vegetableipmasia.org/Training%20Materials.html>);
- les cinq clefs pour produire des fruits et des légumes plus sûrs de l'OMS (en anglais et en espagnol seulement, http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys_growing_safer/en/index.html);
- l'outil de la FAO, en cours d'élaboration, consacré aux bonnes pratiques d'hygiène le long de la chaîne alimentaire (« Good Hygiene Practices along the Food Chain ») – document pratique destiné aux formateurs intervenant auprès des petites et moyennes entreprises dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/food-safety-quality/publications-tools/en/>).

Pour apporter progressivement les améliorations nécessaires sur le long terme à l'adoption de pratiques saines dans le domaine de l'alimentation, il est essentiel de collaborer avec les parties prenantes concernées des secteurs public et privé aux échelons national et local. Le but ici est de déterminer les faiblesses sectorielles qui existent dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et dans l'élaboration des stratégies destinées à promouvoir l'application de bonnes pratiques d'hygiène et à veiller au respect des normes nationales et internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Les règles imposées, en matière de commerce et de démonstration de conformité, font partie intégrante de la question. Pour aider les pays dans ces domaines, plusieurs études de cas ont été réalisées à ce sujet (voir « Group Inspection and Certification Systems for Small Farmers: A Case Study to Cover Best Practices

throughout the Supply Chain for Domestic » et « Export in Thailand and SALM Inspection and Certification Scheme of Malaysia », sur la page <http://www.fao.org/index.php?id=33199>.

TROISIÈME PARTIE – INITIATIVES EN COURS ET ORIENTATION FUTURE

Systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur des critères scientifiques

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, les consommateurs font face à des risques différents selon les pays. Les autorités chargées des politiques et des programmes en la matière ont besoin d'établir et de hiérarchiser ces risques de manière claire, puis de mettre en œuvre les contrôles appropriés. Les décisions doivent reposer sur des critères scientifiques. La Commission du Codex Alimentarius ainsi que de nombreux gouvernements ont adopté une démarche axée sur l'analyse des risques pour renforcer l'efficacité et l'efficacité du contrôle des aliments et faire en sorte que leurs décisions tiennent compte avant tout des risques répertoriés. Cette démarche n'est pas exempte d'écueils et il est indispensable d'aider certains pays à faire évoluer leurs systèmes de contrôle des aliments et à rendre ceux-ci compatibles avec le cadre d'analyse des risques.

Pour faciliter cette transition, la FAO et l'OMS coopèrent avec les pays au renforcement des moyens techniques et financiers de certains domaines, parfois limités dans les systèmes existants de contrôle des aliments. Plusieurs outils majeurs en cours d'élaboration vont permettre aux pays d'asseoir leurs capacités dans le secteur important du contrôle des produits alimentaires.

- *Boîte à outils d'analyse des risques* – La FAO continue d'élaborer du matériel de formation pratique, afin d'aider les autorités nationales à s'acquitter de leurs tâches en matière de sécurité sanitaire des aliments en appliquant les principes de l'analyse des risques. La boîte à outils est mise au point par étapes – le premier ensemble d'outils élaboré aidera les pays à définir les priorités en matière de sécurité sanitaire des aliments et à améliorer l'inspection fondée sur les risques en leur donnant les moyens d'approfondir leurs connaissances techniques sur l'établissement des profils de risques et la hiérarchisation des risques. Les initiatives des pays en vue d'établir des normes alimentaires nationales à partir de celles du Codex seront également soutenues – notamment grâce à une meilleure compréhension de la base scientifique des normes du Codex. Enfin, des orientations relatives à la communication sur les risques, en particulier au cours de situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, sont aussi en préparation.
- *Outil d'aide à l'établissement de plans d'échantillonnage pour la détection des mycotoxines* – L'élaboration de plans d'échantillonnage efficaces pour la détection des mycotoxines dans les denrées alimentaires est une tâche difficile. La FAO est régulièrement invitée à fournir des conseils sur l'échantillonnage et sur l'interprétation des résultats de test lorsqu'on cherche à déterminer et à quantifier la contamination par les mycotoxines dans une série de denrées alimentaires. Pour répondre à ces interrogations, la FAO a commencé à explorer la faisabilité du développement d'un outil qui permettrait d'élaborer et de caractériser l'efficacité des plans d'échantillonnage pour la détection des mycotoxines.

La première étape consiste à réunir les données existantes sur la contamination par les mycotoxines (y compris sur les associations entre certaines mycotoxines et denrées et sur les variations temporelles, régionales et climatiques) pour établir une base de données qui servira de point de départ au développement de l'outil. La FAO collabore actuellement avec divers instituts de recherche et organisations internationales pour collecter ces données. Les autorités nationales qui souhaitent transmettre les données de contamination par les mycotoxines issues de leurs programmes de surveillance et de suivi sont invitées à contacter la FAO-sécurité sanitaire et qualité des aliments par courriel, à l'adresse suivante: food-quality@fao.org.

- *Risk Management Tool for the Control of Campylobacter and Salmonella in Chicken Meat* – Cet outil est proposé en ligne par la FAO et l'OMS pour faciliter la mise en œuvre des décisions de gestion des risques prises à partir des Directives du Codex pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* dans la chair de poulet. Il permet de retracer l'ensemble du flux de transformation qui est décrit dans les directives – de la production à la consommation. Les modèles de

traitement sont appelés « diagrammes de flux » (*process flows*); les utilisateurs peuvent effectuer des recherches sur l'un des deux ou les deux agents pathogènes et déterminer les étapes à inclure dans le diagramme de flux correspondant. Cet outil est disponible à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/food-safety-quality/publications-tools/en/>. La FAO et l'OMS invitent les autorités, les entreprises et les particuliers à leur faire part de leur expérience de l'application et de l'utilisation de cet outil.

- *Autre outil d'évaluation des résultats obtenus par les plans d'échantillonnage* – Cet outil Web convivial est en cours de développement par la FAO et l'OMS. Il doit permettre d'évaluer les résultats obtenus par les plans d'échantillonnage de présence/d'absence et les plans d'échantillonnage basés sur la concentration utilisés pour établir les dangers microbiologiques. L'objectif est d'aider les personnes responsables de l'établissement et de la mise en œuvre de programmes d'échantillonnage à concevoir un plan d'échantillonnage, mais aussi à mieux en comprendre les résultats et à pouvoir ainsi déterminer si ses résultats leur apportent les informations dont elles ont besoin avec le niveau de confiance requis. L'outil sera accompagné d'une brève présentation de l'échantillonnage et d'études de cas illustrant son application dans diverses situations. Il peut être utilisé en application de critères microbiologiques établis par le Codex ou définis au niveau national ou régional.

Il est indispensable de disposer de données nationales fiables pour prendre des décisions avisées en matière de sécurité sanitaire des aliments. La FAO et l'OMS aident les pays à renforcer leurs capacités de collecte d'informations, notamment en produisant des données sur des projets en cours consacrés aux mycotoxines dans le sorgho et à un examen, assorti de conseils, des méthodes de test de *V. parahaemolyticus* et de *V. Vulnificus* dans les produits comestibles de la mer. Les deux activités sont étroitement liées à l'élaboration et à la mise en œuvre de textes du Codex.

Amélioration des orientations relatives à l'élaboration de politiques de sécurité sanitaire des aliments fondées sur des données probantes

La FAO s'est lancée dans un projet de quatre ans (financé par la Commission européenne) dont le but est d'établir une méthodologie systématique de la collecte et de l'analyse de données en vue d'éclairer l'élaboration de politiques plus efficaces de sécurité sanitaire des aliments. L'expérience acquise par la FAO dans le renforcement des capacités à l'échelle des pays et à travers ses échanges avec d'autres organisations internationales a fait apparaître qu'il était nécessaire d'aborder la décision d'investir dans des programmes publics de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments en suivant des approches plus méthodiques, plus transparentes et davantage étayée par des données probantes. Bien que les pays continuent de prendre des décisions liées à la sécurité sanitaire des aliments, ils le font trop souvent sans avoir une idée claire des coûts, des implications et des conséquences de leurs choix. Le fait de fournir aux décideurs des outils leur permettant de recenser et d'envisager tous les facteurs en jeu par ordre d'importance pour leur pays et leur population améliorerait la transparence du processus décisionnel et offrirait un rapport coût-avantages favorable, susceptible de faciliter ce processus.

Si, au final, de nombreux pays pourront tirer parti des outils améliorés d'élaboration des politiques de sécurité sanitaire des aliments, ceux-ci seront conçus en collaboration étroite avec les parties prenantes de deux pays pilotes et en tenant bien compte du cadre d'action publique en vigueur dans ces pays pour le domaine considéré – ces deux pays sont l'Ouganda et un pays d'Asie qui n'a pas encore été choisi. La FAO travaillera en synergie et en étroite coopération avec les responsables de l'initiative FERG de l'OMS, car la collecte des données et la compréhension de la charge de morbidité due aux aliments non sûrs sont des facteurs et des considérations clés pour définir une politique de sécurité sanitaire des aliments adéquate. L'Ouganda participe à l'initiative FERG, et les travaux ont commencé en vue de lancer une analyse de la situation et une évaluation de la morbidité.

En parallèle, la FAO se prépare à tenir une consultation régionale afin de permettre aux pays de l'ANASE de définir des orientations en matière de sécurité sanitaire des aliments – cette consultation fournira un aperçu complet des problèmes auxquels se heurte la région et permettra de déterminer les besoins de mise en œuvre de politiques plus solides en la matière dans la région Asie.

Évaluation et planification stratégiques des programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments

Les systèmes nationaux de contrôle des aliments se trouvent à des stades de maturation très divers, et les pays peuvent connaître toutes sortes de situations nécessitant un outil d'évaluation de leurs systèmes qui soit à la fois objectif, validé et internationalement reconnu. Si un tel outil existe pour les contrôles vétérinaires nationaux (outil d'évaluation des performances des services vétérinaires, de l'OIE) et les systèmes de contrôle phytosanitaire (outil d'évaluation des capacités phytosanitaires, de la Convention internationale pour la protection des végétaux [CIPV]), les moyens actuellement employés pour évaluer les systèmes de contrôle des aliments restent fragmentaires et ne bénéficient pas d'une reconnaissance aussi large. La FAO a commencé à élaborer cet outil manquant pour aider les pays à autoévaluer leurs systèmes de contrôle des aliments et à en recenser les principales faiblesses avant de faire des choix stratégiques pour améliorer leur fonctionnement, tout en tenant compte de ressources souvent limitées.

Dans ce travail de conception, une attention particulière sera prêtée à la nécessité d'apprécier l'efficacité d'un système sous tous ses aspects, en tenant compte de la complexité de l'ensemble et de l'approche pluridisciplinaire indispensable à son bon fonctionnement. On s'intéressera également aux dernières évolutions du CCFICS (principes et directives destinés aux systèmes nationaux de contrôle des aliments) et aux orientations existantes.

Les évaluations peuvent être réalisées pour différentes raisons et les résultats utilisés à des fins diverses, en vue d'une demande d'assistance technique auprès d'organisations internationales, par exemple: une évaluation solide est alors essentielle pour déterminer les domaines prioritaires d'action et présenter aux donateurs intéressés la logique suivie en vue d'améliorer les performances du système de contrôle des aliments (ou d'une partie de celui-ci). Les évaluations peuvent être exécutées en collaboration avec un partenaire commercial externe dans l'optique d'ouvrir des circuits commerciaux: il importe alors que les deux partenaires contribuent activement à l'évaluation et que l'outil soit partagé et appliqué en toute transparence.

Proposition GLEWS+ d'élargissement du système à la sécurité sanitaire des aliments

Le Système mondial d'alerte précoce et de réponse pour les principales maladies animales y compris des zoonoses (GLEWS) est une initiative conjointe de la FAO, de l'OIE et l'OMS qui met à profit la valeur ajoutée que représentent l'association de plusieurs mécanismes d'alerte et l'acquisition des connaissances spécialisées nécessaires par croisement des compétences des trois organisations, dans le but d'offrir un potentiel unique d'évaluation des menaces susceptibles de peser sur la santé humaine et animale, et de contribuer ainsi à leur prévision, à leur prévention et à leur maîtrise. L'initiative GLEWS a été lancée en 2006. C'est un dispositif mondial qui s'appuie sur la surveillance des maladies des animaux d'élevage à tous les niveaux – local, national, régional et international. Le système GLEWS a été élargi et rebaptisé GLEWS+ pour englober les questions de sécurité sanitaire des aliments liées aux épizooties et aux problèmes de santé animale. GLEWS+ encouragera la collaboration et la coordination avec le réseau INFOSAN, sous la forme d'une initiative conjointe de la FAO et de l'OMS destinée à surveiller les dangers liés à l'alimentation susceptibles de survenir entre l'exploitation agricole et l'assiette du consommateur.

Le mécanisme GLEWS permet d'effectuer une veille élaborée, des explorations de données, une surveillance intersectorielle et des analyses prédictives, et de déclencher des systèmes d'urgence, si nécessaires. Une plateforme et un site Web GLEWS ont été mis en place pour gérer, diffuser et héberger les informations que les trois partenaires mettent en commun à l'appui des activités d'alerte précoce (<http://www.glews.net>).

Éducation du consommateur

En collaboration avec l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS) et avec le soutien de l'USFDA, l'Administration chargée des produits alimentaires et pharmaceutique aux États-Unis, l'OMS a organisé en El Salvador la troisième session pilote d'un manuel de formation intitulé « Cinq clefs pour produire des fruits et des légumes plus sûrs ». Avec ce manuel, l'OMS élargit le champ du matériel pédagogique « Cinq clefs pour des aliments plus sûrs » afin d'englober d'autres maillons de la chaîne du producteur au consommateur. Le manuel est utilisé actuellement en El Salvador dans le cadre du programme

conjoint des Nations Unies « Protection des enfants: vers un programme coordonné pour la sécurité alimentaire et la nutrition au Salvador ». Ce programme fait partie des activités que mène le Fonds pour la réalisation des OMD en vue d'aider El Salvador à atteindre les objectifs du Millénaire pour le développement relatifs à la réduction de la pauvreté et des inégalités.

Partout dans le monde, les bureaux de pays et les bureaux régionaux de l'OMS collaborent avec les autorités nationales pour mettre en place des projets éducatifs autour de ces « Cinq clefs », notamment dans les écoles, les hôpitaux ou les cantines. Jusqu'ici, plus de 100 pays ont mis en œuvre des projets éducatifs de type « Cinq clefs pour des aliments plus sûrs ». Ces projets ont servi à la fois à former les personnes manipulant les produits alimentaires, à éduquer les consommateurs et à renforcer la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur du tourisme et à l'occasion de grandes manifestations internationales. L'OMS a assuré la formation et contribué à la préparation d'observateurs internationaux chargés de garantir la sécurité sanitaire des aliments durant des événements de grande ampleur. Cette formation était destinée aux représentants de pays devant accueillir des manifestations de masse dans un avenir proche et s'inscrivait dans le cadre du Programme d'observateurs du Groupe interdépartemental de l'OMS sur les manifestations de masse. Entre autres événements visés, on citera la Coupe d'Afrique des Nations, l'EURO 2012, les Jeux olympiques de Londres de 2012, la Coupe du monde de football de 2014 et les Jeux olympiques d'été de 2016.

QUATRIÈME PARTIE – Documents et outils publiés conjointement par la FAO et l'OMS depuis la trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius

- Guide FAO/OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, 2011, publié en anglais, en espagnol et en français. Ce document est disponible en français à cette adresse <http://www.fao.org/docrep/015/ba0092f/ba0092f00.pdf> et en anglais à celle-ci http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/risk_analysis/en/.
- FAO/WHO guide for developing and improving national food recall systems, 2012 – Version anglaise disponible; *les versions espagnole et française sont en cours de traduction.*
- FAO. Training Manual on the Evaluation of pesticide residues for maximum residue levels <http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/jmpr-docs/en/>.
- FAO. Identifier les produits de qualité liée à l'origine et leurs potentiels pour le développement durable. Une méthodologie pour des inventaires participatifs. 2012. *Publié en anglais, en espagnol et en français. Disponible à l'adresse suivante: <http://www.foodquality-origin.org/fileadmin/templates/olq/files/MethodologyFR.pdf>*
- Le bureau régional de l'OMS pour l'Afrique a terminé le manuel intitulé « How to Develop and Implement National Food Safety Policy and Strategic Plan ». Le document est en cours d'impression et sera également proposé en français et en portugais.
- Le bureau régional de l'OMS pour l'Afrique a achevé le document intitulé « Regional Manual for Integrated Foodborne Disease Surveillance in the WHO African Region ». Le document est en cours d'impression et sera également proposé en français et en portugais.
- Le bureau régional de l'OMS pour l'Afrique a inclus la surveillance des maladies d'origine alimentaire dans son nouveau Guide technique pour la surveillance intégrée de la maladie et la riposte dans la Région africaine.
- Le bureau régional de l'OMS pour l'Afrique publie une édition spéciale de l'*African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*.
- Le bureau de l'OMS pour la région Pacifique occidentale a publié une stratégie régionale de sécurité sanitaire des aliments pour 2011-2015, laquelle a été approuvée par les représentants des secteurs de la santé de la région au cours de la réunion du Comité régional tenue en 2011 (http://www.wpro.who.int/entity/foodsafety/documents/docs/regional_food_safety_strategy2011_2015.pdf).

- Le bureau de l'OMS pour la région Pacifique occidental et le Ministère fidjien de la santé ont publié des conseils relatifs à la sécurité sanitaire des aliments au cours des inondations (« Food Safety tips during Flooding »).
- Le bureau de l'OMS pour la région Pacifique occidental a traduit les « Cinq clefs » en tagalog et dans quatre langues des États fédérés de Micronésie.
- Preventing E.coli in food.
http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/Preventing_Ecoli.pdf
- Prevention and control of Hepatitis A Virus (HAV) and Norovirus (NoV) in ready-to-eat semi-dried products. http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/HAV_Tomatoes.pdf
- Preventing Salmonella and E. coli in tree nuts (à paraître au début de l'été 2012)

CINQUIÈME PARTIE – ACTIVITÉS NATIONALES ET RÉGIONALES

Diverses activités sont en cours. Pour plus d'informations, consultez les pages suivantes:

FAO: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/capacity-development/fr/>

OMS: <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>

Des informations supplémentaires sur les activités soutenues par le Fonds fiduciaire pour le Codex sont disponibles dans le document CX/CAC 12/35/13.

Le présent document vient à l'appui du document CX/CAC 11/34/15 et décrit les activités de renforcement des capacités menées par la FAO et l'OMS depuis la trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius.

Annexe 1

AFRIQUE
INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Cours de formation à la surveillance en laboratoire des maladies d'origine alimentaire (Niveau III), organisé par le Global Foodborne Infections Network (GFN) de l'OMS et destiné aux microbiologistes et épidémiologistes d'Afrique de l'Est et d'Afrique de l'Ouest	AFRO/OMS+GFN	1 ^{er} – 6 novembre 2010	Kenya
Organisation d'un atelier régional précédant la réunion du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, sur le thème « Mise en œuvre des normes du Codex – Quelles en sont les implications ? », avec le soutien du Fonds fiduciaire pour le Codex	FAO/OMS	31 janvier 2011	Accra (Ghana)
Cours de formation à la surveillance en laboratoire des maladies d'origine alimentaire (Niveau IV) organisé par le Global Foodborne Infections Network (GFN) de l'OMS et destiné aux microbiologistes et aux épidémiologistes de l'Institut Pasteur	AFRO/OMS+GFN	31 janvier – 5 février 2011	Yaoundé (Cameroun)
Cours de formation à la surveillance en laboratoire des maladies d'origine alimentaire (Niveau III) organisé par le Global Foodborne Infection Network (GFN) de l'OMS et destiné aux microbiologistes et aux épidémiologistes des États insulaires de l'océan Indien: Comores, Madagascar, Maurice et Seychelles	AFRO/OMS+GFN	5–9 mars 2012	Antananarivo (Madagascar)
Cours de formation à la surveillance en laboratoire des maladies d'origine alimentaire organisé par le Global Foodborne Infections Network (GFN) de l'OMS et destiné aux microbiologistes et épidémiologistes d'Afrique australe	AFRO/OMS+GFN	Mai–juin 2011	Johannesburg (Afrique du Sud)
Atelier régional sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments organisé en Tanzanie et destiné à tous les pays du groupe africain du Codex: Burundi, Kenya, Ouganda, Rwanda, Tanzanie	FAO/CAE	20–21 juin 2011	Arusha (Tanzanie)
Atelier national sur le thème « Mesures envisageables pour améliorer la sécurité microbiologique » dans la chaîne de valeur de la viande (volaille)	FAO/OMS	Juin 2012	Nairobi (Kenya)

bœuf et porc) au Kenya			
Atelier national – prévention et réduction de la contamination par les aflatoxines dans la chaîne de valeur du maïs au Kenya	FAO/Université de Nairobi	Septembre 2011	Nairobi (Kenya)
Atelier sous-régional FAO/OMS sur l'analyse des risques destiné aux pays membres de l'UEMOA	FAO/OMS/INRAB	Décembre 2011	Cotonou (Bénin)
Atelier régional sur la qualité liée à l'origine géographique	FAO/OAP	Décembre 2011	Conakry (Guinée)
Atelier CAE/FAO/OMS sur le renforcement des activités du Codex Alimentarius dans la région	FAO/OMS	26–27 septembre 2011	Nairobi (Kenya)
Renforcement de la nutrition dans la région Afrique. Consultation en réponse à la résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé (WHA 63.23)	OMS	3–5 mai 2011	Harare (Zimbabwe)
Atelier de formation régional sur les LMR de pesticides dans la région Afrique, 20 participants (Afrique du Sud, Burkina Faso, Cameroun, Côte d'Ivoire, Égypte, Ghana, Kenya, Mali, Maroc, Nigéria, Ouganda, Sénégal, Tanzanie, Togo et Zambie). Cet atelier avait pour objectif de renforcer les capacités de scientifiques venus de pays en développement en matière de techniques d'évaluation des pesticides pour l'établissement des LMR et de mettre à jour leurs connaissances sur l'évaluation des risques associés à l'ingestion alimentaire de résidus de pesticides.	FAO, en partenariat avec l'USDA	6–10 juin 2011	Accra (Ghana)
Appui technique de l'initiative Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres et au projet de l'UEMOA sur l'harmonisation des réglementations en matière d'hygiène alimentaire (AFRO/OMS/UA/UE)	AFRO/OMS/UA/UE	En cours	Régional
Séminaire régional sur la qualité liée à l'origine géographique, avec 17 pays africains (pour la plupart francophones), membres de l'Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI). L'objectif était de mettre en commun les expériences des pays dans ce domaine et d'examiner les besoins et les perspectives d'élaboration d'indications géographiques.	FAO, en partenariat avec l'OAPI	8–10 décembre 2011	Conakry (Guinée)
Enquête pilote sur les possibilités de création de liens formels entre les vendeurs d'aliments sur la voie publique et les institutions publiques/privées	FAO	En cours	Ghana, Sierra Leone, Côte d'Ivoire et Mali

Atelier sous-régional sur la sécurité sanitaire des aliments (consacré aux chaînes de valeur du lait, de la grenadille, du riz et du maïs)	FAO	8–10 mai 2012	Burundi, Ouganda, République démocratique du Congo (RDC) et Rwanda
Campagne de sensibilisation à la sécurité sanitaire des aliments et à la nutrition dans une sélection de pays	FAO	Dans la filière	À déterminer

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs activités d'assistance technique, notamment: renforcement des comités nationaux du Codex et des systèmes de biosécurité, renforcement des capacités des systèmes de contrôle des aliments et des programmes de sécurité sanitaire des aliments dans les pays, amélioration des résultats commerciaux (dans le respect des normes SPS), organisation de cours de formation sur l'analyse des risques et formation pour les vendeurs d'aliments sur la voie publique, assistance aux programmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire et de suivi des dangers, élaboration de directives pour la sécurité sanitaire des aliments et pour la prévention et la maîtrise des dangers biologiques et chimiques liés aux produits alimentaires grâce à l'application de bonnes pratiques dans toute la chaîne de production, et mise en place à titre expérimental d'initiatives éducatives utilisant les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs.	Afrique du Sud, Angola, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, Congo, Côte d'Ivoire, Djibouti, Érythrée, Éthiopie, Gambie, Ghana, Guinée, Kenya, Lesotho, Libéria, Malawi, Mali, Mauritanie, Maurice, Niger, Nigéria, Ouganda, République centrafricaine, Rwanda, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Somalie, Tanzanie, Tchad, Togo et Zambie	2010–2011
Appui apporté aux pays pour le renforcement de la surveillance des maladies d'origine alimentaire, par une aide pour la révision des modules de formation dans ce domaine; pour l'évaluation des capacités analytiques des laboratoires de contrôle des aliments et l'élaboration des manuels de procédure	Afrique du Sud, Guinée, Mauritanie, Mozambique	2009–2010
Évaluation des programmes de sécurité sanitaire des aliments et des systèmes de contrôle des aliments pour l'élaboration de politiques et de plans stratégiques nationaux (OMS/AFRO)	Bénin, Burkina Faso, Congo, Gabon, Gambie, Ghana, Guinée, Kenya, Ouganda, Seychelles, Tchad	2008–2011
Projets, au titre du Programme de coopération technique (PCT) de la FAO, pour le renforcement des comités nationaux du Codex, ainsi que de leur rôle dans les systèmes nationaux de contrôle des aliments	Côte d'Ivoire, Guinée et Angola	Clos fin 2011
Renforcement du cadre juridique national d'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et renforcement des comités nationaux du Codex, au titre du PCT de la FAO, et suivi dans le cadre d'un programme unique en collaboration avec l'OMS et l'ONUDI	Cap-Vert	TCP clos en 2011; TCP-F en cours et un programme des Nations Unies dans la filière
Appui de la création d'un comité national du Codex au titre du programme du Fonds du PCT (FAO)	Gabon	Clos en 2011

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
Recherches sur les agents entéro-pathogènes de sources humaine, animale et alimentaire, y compris sur la résistance aux antimicrobiens (OMS+GFN)	Burkina Faso, Éthiopie, Ghana, Kenya, Nigéria, Ouganda	En cours
Les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs (OMS), les 3 cinq et les initiatives Marchés-santé (OMS/AFRO/UNICEF/ FAO)	Gabon, en prévision de la coupe d'Afrique des nations (2012); Marchés-santé au Congo, en République démocratique du Congo, au Tchad; au Gabon, en Guinée, au Mali et au Togo; messages Cinq clefs pour des aliments plus sûrs intégrés dans la nouvelle courbe de croissance de l'OMS pour le Bénin, conjointement avec l'UNICEF	Les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs (OMS), les 3 cinq et les initiatives Marchés-santé (OMS/AFRO/UNICEF/ FAO)
Élaboration d'un module de formation intégré sur la gestion de la malnutrition aiguë et de l'hygiène alimentaire	Côte d'Ivoire et Mauritanie	Élaboration d'un module de formation intégré sur la gestion de la malnutrition aiguë et de l'hygiène alimentaire
Organisation d'une série de cours de formation sur le contrôle des aliments (HACCP) et la surveillance des maladies d'origine alimentaire, destinées aux inspecteurs des produits alimentaires et aux techniciens de laboratoire (OMS/AFRO)	Guinée	Organisation d'une série de cours de formation sur le contrôle des aliments (HACCP) et la surveillance des maladies d'origine alimentaire, destinées aux inspecteurs des produits alimentaires et aux techniciens de laboratoire (OMS/AFRO)
Projet, actuellement en cours, de promotion de la nutrition et de l'hygiène alimentaire grâce à l'Initiative des écoles amies de la nutrition (OMS/AFRO/HKI/Université de Montréal)	Burkina Faso	Projet, actuellement en cours, de promotion de la nutrition et de l'hygiène alimentaire grâce à l'Initiative des écoles amies de la nutrition (OMS/AFRO/HKI/Université de Montréal)

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
Élaboration et mise en œuvre d'outils de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition destinés aux écoles	Bénin, Mali	2010–2011
Évaluation des pratiques d'hygiène dans 83 écoles, sur 17 marchés et dans 79 établissements alimentaires de districts vulnérables du Mali et élaboration de programmes éducatifs en matière de sécurité sanitaire des aliments pour ces environnements (OMS)	Mali	2010–2011
Formulation de projets du PCT (FAO) pour le renforcement du comité national du Codex et celui du cadre réglementaire de contrôle des aliments	Congo et Guinée-Bissau	Dans la filière
Formulation de projets du PCT (FAO) destinés à appuyer le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, ainsi que les comités nationaux du Codex dans certains pays d'Afrique centrale	Cameroun, Gabon et République centrafricaine	Dans la filière
Programme au titre du PCT (FAO) de renforcement des capacités d'analyse des risques	Mali	En attente d'approbation
Assistance technique et financière du Service de la santé du Ghana dans la mise en œuvre des directives et des procédures opérationnelles standard relatives à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, opérée par le biais d'une révision de la composante de sécurité sanitaire des aliments du Projet d'avantages sociaux au Ghana en vue de la mise en conformité avec le Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les aliments précuits et cuits dans la restauration collective (CAC/RCP 39-1993) et les autres Codes d'usages pertinents du Codex en matière d'hygiène. (FAO)	Ghana	En cours
Assistance technique et financière de la FAO pour l'élaboration de la politique nationale du Ghana en matière de sécurité sanitaire des aliments	Ghana	En cours
MTF/GHA/033/STF «Élaboration d'un programme d'apprentissage électronique combiné à une plateforme d'information sur les normes alimentaires, comme contribution à l'amélioration des systèmes d'assurance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments dans les	Ghana	En cours

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
pays en développement »		
Renforcement des capacités des petits agriculteurs pour une production horticole de qualité et sûre destinée aux marchés locaux et régionaux, dans le cadre du Programme de gestion intégrée de la production et des ravageurs en Afrique de l'Ouest mis en œuvre dans les écoles pratiques d'agriculture (FAO)	Burkina Faso, Guinée, Mauritanie, Mali, Sénégal	2010–2011
Projet FAO/OMS sur l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments dans les chaînes de valeur de la volaille, du porc et du bœuf au Kenya	Kenya	En cours
Renforcement des capacités, visant les professionnels sud-africains de la sécurité sanitaire des aliments, en collaboration avec le Département de l'agriculture, des forêts et des pêches (projet de la FAO)	Afrique du Sud	En cours
Programme au titre du PCT (FAO) sur la qualité liée à l'origine géographique: sélection et qualification de produits pilotes.	Bénin	Dans la filière
Cours de formation national de formateurs sur l'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments en Tanzanie – dans le cadre de l'initiative « Unité d'action des Nations Unies » (FAO)	Tanzanie	Achevé en mai 2012

Annexe 2

ASIE ET PACIFIQUE
INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Consultations régionales/ateliers/séminaires/réunions			
Atelier régional dans la région Asie et Pacifique: Aliments pour les villes – « Mise en place de systèmes alimentaires résilients dans les villes asiatiques »	Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique, en collaboration avec les initiatives pluridisciplinaires « Aliments pour les villes » de la FAO	17–18 novembre 2011	Bangkok (Thaïlande)
Atelier consultatif sous-régional sur le thème « Accords d'équivalence et de reconnaissance mutuelle visant à faciliter les échanges d'aliments sûrs et de qualité », destiné aux pays d'Asie du Sud	FAO	28–29 septembre 2011	Bangkok (Thaïlande)
Réunion régionale sur le thème « Établissement de plans nationaux d'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments – Mise en commun des expériences et des enseignements tirés de l'expérience »	FAO, en collaboration avec le FSOC (Food Safety Operation Center), Ministère de la santé, Thaïlande	27–28 juin 2012	Bangkok (Thaïlande)
Atelier consultatif régional sur les directives pour l'élaboration de politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les pays asiatiques	FAO, avec l'appui du FSOC, Ministère de la santé, Thaïlande	2012	Bangkok (Thaïlande)
Groupe de travail sur la coopération en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région Asie et Pacifique – Réunion inaugurale	FAO, OMS, OIE, APEC, ANASE	12–13 avril 2012	Canberra (Australie)
Étude/atelier régionaux sur la promotion de l'utilisation des outils d'évaluation des activités aquacoles dans la région Asie et Pacifique	FAO/CPAP, 10 pays du RCAAP dans la région Asie et Pacifique	Février–juillet 2012	Rayong (Thaïlande)
Consultation/forum régionaux sur l'intensification de l'aquaculture durable	FAO/CPAP, RCAAP	Septembre 2012	Bangkok (Thaïlande)
Atelier régional ISO/FAO/Codex/OIE sur la sécurité sanitaire, la qualité, la productivité et le développement durable dans le	ISO/FAO/CODEX/OIE	13–16 septembre 2011	Bali (Indonésie)

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
secteur des pêches			
Activités dans les pays			
Atelier sur le renforcement de la sécurité sanitaire et de la qualité dans la chaîne de vente au détail des aliments	FAO et la Food Safety and Standards Authority of India	14 décembre 2012	Mumbai (Inde)
Atelier national en Thaïlande: « Établissement de plans nationaux d'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments »	FSOC, Ministère de la Santé de Thaïlande, en collaboration avec le Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique	19–21 décembre 2011	Bangkok (Thaïlande)
Atelier national au Bangladesh sur la planification nationale de l'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments	FAO et Gouvernement bangladais	18–20 mars 2012	Dhaka (Bangladesh)
Atelier sur les modalités d'inspection des aliments au Bangladesh	FAO et Direction générale des services de santé, Ministère de la santé et des affaires familiales (Bangladesh)	20–21 juillet 2010 30–31 août 2010	Dhaka (Bangladesh) Rajshahi (Bangladesh)
Réunion consultative sur les améliorations à apporter au programme de la formation menant au diplôme de technologie médicale (formation d'inspecteur sanitaire)	FAO et Direction générale des services de santé, Ministère de la santé et des affaires familiales (Bangladesh)	16 mars 2011	Dhaka (Bangladesh)
Trois ateliers sur les améliorations à apporter au programme de la formation menant au diplôme de technologie médicale (formation d'inspecteur sanitaire)	FAO et Direction générale des services de santé, Ministère de la santé et des affaires familiales (Bangladesh)	14, 15 et 18 septembre 2011 30 novembre– 1 ^{er} décembre 2011 15–16 janvier 2012	Dhaka (Bangladesh)
Réunion consultative sur le renforcement de l'inspection des aliments au Bangladesh	FAO et Direction générale des services de santé, Ministère de la santé et des affaires familiales (Bangladesh)	13 mars 2012	Dhaka (Bangladesh)
Séminaire sur l'assurance qualité dans les laboratoires d'analyse des aliments au Bangladesh	FAO et Direction générale des services de santé	12–13 janvier 2011	Dhaka (Bangladesh)

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
	(Bangladesh)		
Cours de perfectionnement destiné aux analystes (chimistes et microbiologistes)	FAO, Direction générale des services de santé, Institute of Chemist and Chemical Technologists, Bangladesh (ICCTB), Département de chimie et Centre de recherche avancée en sciences de l'université de Dhaka	18 juin– 13 juillet 2011	Dhaka (Bangladesh)
Cours de formation sur les méthodes instrumentales avancées pour l'analyse des produits alimentaires	FAO, Direction générale des services de santé, Plasma Plus Application and Research Laboratory, Dhaka	11– 22 septembre 2011	Dhaka (Bangladesh)
Cours de formation sur l'analyse des résidus de médicaments	FAO, Direction générale des services de santé, Institute of Food Science and Technology, BCSIR, Dhaka	29 novembre– 4 décembre 2011	Dhaka (Bangladesh)
Cours de formation sur les examens microbiologiques des aliments et produits alimentaires	FAO, Direction générale des services de santé, Institute of Food Science and Technology, BCSIR, Dhaka	26 décembre 2011– 2 janvier 2012	Dhaka (Bangladesh)
Formation sur la microbiologie alimentaire	FAO, Direction générale des services de santé, Centre international de recherche sur les maladies diarrhéiques (ICDDR)	3–28 janvier 2012	Dhaka (Bangladesh)
Atelier et formation sur l'analyse chimique et microbiologique des aliments	FAO, Direction générale des services de santé (Bangladesh) et agence d'inspection des exportations de Kochi (Inde)	27 février– 9 mars 2012	Kochi, Kerala (Inde)
Séminaire sur l'assurance qualité dans les laboratoires d'analyse des aliments au Bangladesh	FAO et Direction générale des services de santé (Bangladesh)	12–13 janvier 2011	Dhaka (Bangladesh)

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Consultation régionale sur la sécurité sanitaire des aliments vendus dans la rue	OMS/FAO/INMU	20–23 juin 2011	Bangkok (Thaïlande)
Amélioration de l'échange d'informations sur la sécurité sanitaire des aliments et des capacités d'intervention d'urgence afin d'appuyer la participation au Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)	WPRO/KFDA	27–29 septembre 2011	République de Corée
Évaluation de la surveillance des maladies d'origine alimentaire, capacités d'intervention et capacités de laboratoire, et élaboration d'un plan d'action	WPRO	23 novembre–7 décembre 2011	Cambodge, République démocratique populaire lao, Viet Nam
Suivi réglementaire des programmes d'enrichissement du sel et de la farine en Asie	WPRO/UNICEF/FFI/Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition/Initiative micronutriments/Banque mondiale	27–29 septembre 2011	Manille (Philippines)
Groupe de travail sur la coopération en matière de sécurité sanitaire des aliments	APEC/ANASE/FAO/OIE/WPRO	12–13 avril 2012	Canberra (Australie)
Atelier réunissant les parties prenantes au projet sur le renforcement, dans une optique commerciale, des capacités vietnamiennes en matière de mesures sanitaires et phytosanitaires – Amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des légumes frais par une approche fondée sur la chaîne de valeur (MTF/VIE/046/STF)	FAO et FAVRI, Viet Nam	24 février 2012	Hanoï (Viet Nam)
Atelier sur le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur agroalimentaire	FAO et Gouvernement bangladais	22 janvier 2012	Dhaka (Bangladesh)
Atelier sur le thème « Maîtrise des risques microbiologiques et des risques de résistance aux antimicrobiens le long de la chaîne de valeur avicole au Cambodge »	FAO/OMS	30 janvier 2012	Phnom-Penh (Cambodge)
Ateliers de formation régionaux sur les LMR de pesticides – pour la région Asie, 33 participants représentant 13 pays (Brunéi Darussalam, Cambodge, Chine, Corée, Indonésie, Malaisie, Myanmar, Philippines, République démocratique	FAO, en partenariat avec l'USDA	8–10 août 2011	Bangkok (Thaïlande)

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
populaire lao, Singapour, Thaïlande et Viet Nam) Cet atelier avait pour objectif de renforcer les capacités de scientifiques venus de pays en développement en matière de techniques d'évaluation des pesticides pour l'établissement des LMR et de mettre à jour leurs connaissances sur l'évaluation des risques associés à l'ingestion alimentaire de résidus de pesticides.			

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
<p>La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs activités d'assistance technique dans la région: amélioration de la sécurité sanitaire des aliments par le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires. Les composantes des activités sont notamment: soutien technique pour améliorer le cadre réglementaire, la gestion et les politiques de sécurité sanitaire des aliments; renforcement des comités nationaux du Codex; renforcement de la surveillance et du suivi de la contamination des aliments et des maladies d'origine alimentaire; formation destinée aux inspecteurs des produits alimentaires, établissement de plans d'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, prise en charge des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, questions de sécurité sanitaire des aliments dans les situations de catastrophes, gestion des aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments lors de manifestations de masse et projets éducatifs sur la sécurité alimentaire des consommateurs.</p> <p>Assistance technique consultative sur les politiques alimentaires au niveau régional; formulation de propositions de projet sur le contrôle de la qualité des aliments.</p>	Afghanistan, Bangladesh, Bhoutan, Cambodge, Chine, Inde, Indonésie, Iran, Malaisie, Maldives, Mongolie, Népal, Philippines, République démocratique populaire lao, Sri Lanka, Thaïlande, Timor-Leste, Viet Nam	En cours
Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments par le renforcement des systèmes d'inspection des aliments dans les pays de l'ANASE	Pays de l'ANASE	Achevé le 31 août 2011

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
(GCP/RAS/222/JPN)		
<ul style="list-style-type: none"> • Appui du renforcement des capacités et de l'application des normes internationales de sécurité sanitaire des aliments dans les pays de l'ANASE (GCP/RAS/280/JPN) 	Pays de l'ANASE	En cours (démarrage en janvier 2012, pour une durée de 5 ans)
Accélération de la mise en œuvre du programme fondamental de soutien à l'agriculture (RETA6521), Composante 1, Initiative dans le domaine de la biotechnologie et de la prévention des risques biotechnologiques	Pays de la sous-région du Grand Mékong	En cours
Amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, et de leur contrôle au Bangladesh (GCP/BGD/038/EC)	Bangladesh	Décembre 2009–30 juin 2012
Assistance technique pour l'élaboration du cadre juridique lié aux mesures sanitaires et phytosanitaires en RDP lao (UTF/LAO/018/LAO)	RDP lao	En cours
Renforcement des capacités de laboratoire concernant la sécurité sanitaire des aliments pendant la phase de production primaire (TCP/THA/3305)	Thaïlande	Janvier 2011–décembre 2012
Renforcement des capacités du système d'inspection des aliments au Viet Nam (UNJP/VIE/042/UNJ)	Viet Nam	
Renforcement, dans une optique commerciale, des capacités vietnamiennes en matière de mesures sanitaires et phytosanitaires – Amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des légumes frais par une approche fondée sur la chaîne de valeur (MTF/VIE/046/STF)	Viet Nam	Avril 2010–août 2012
Renforcement des capacités de la Mongolie à mettre en œuvre les normes du Codex (TCP/MON/3401)	Mongolie	Avril 2012–mars 2014
Renforcement de la sécurité sanitaire des aliments et des normes au Bhoutan (TCP/BHU/3401)	Bhoutan	Avril 2012–mars 2014
Renforcement des capacités en vue d'améliorer l'accès aux marchés du poisson et des produits de la pêche (FAO TCP/MYA/3401)	Myanmar	Mars 2012 –août 2013

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
Renforcement des capacités en vue d'améliorer le contrôle de la qualité du poisson et les services de normalisation, et contribuer à la réduction de la pauvreté (FAO TAP/CMB/3204 [D])	Cambodge	Achevé en décembre 2011
Projet FAO/OMS portant sur la « Maîtrise des risques microbiologiques et des risques de résistance aux antimicrobiens le long de la chaîne de valeur avicole au Cambodge »	Cambodge	En cours
Projet de la FAO visant à renforcer les capacités en matière d'indications géographiques aux niveaux national et régional, appuyé par le Fonds fiduciaire français	République démocratique populaire lao, Cambodge, Viet Nam, Thaïlande	Projet signé en mai 2012
Renforcement du laboratoire national d'analyse des produits alimentaires et amélioration des capacités techniques du personnel national travaillant dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments	République populaire démocratique de Corée	En cours

Annexe 3

EUROPE
INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Conférence nationale et atelier de formation sur la qualité liée à l'origine géographique	FAO/ERDB	Avril 2011	Zagreb (Croatie)
Application de l'analyse des risques dans les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et de surveillance des maladies d'origine alimentaire	Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale	14–17 juin 2011	Almaty (Kazakhstan)
Atelier de formation sur le thème « Sécurité sanitaire des aliments et analyse des risques aux points critiques »	FAO (REU) / OMS (EURO)	5–9 juillet 2011	Douchanbé (Tadjikistan)
Atelier national sur le thème « Produits potentiels dont la qualité est liée à l'origine et leur demande en Ukraine » (dans TCP/UKR/3201-6 ^e composante du dispositif)	FAO (AGN-REU), Ministère ukrainien de la politique agricole et de l'alimentation et ICO « Community Wellbeing » (anciennement « Heifer Project International »)	25–26 août 2011	Kiev (Ukraine)
Cours de formation sur le thème « Renforcement des capacités pour une participation efficace au processus du Codex et l'utilisation des normes, directives et	FAO (REU) / OMS (EURO)	6–8 septembre 2011	Durres (Albanie)

recommandations du Codex »			
Cours de formation sur le Codex Alimentarius	FAO/CE	27– 29 septembre 2011	Moscou (Fédération de Russie)
Cours de formation du GFN destiné aux pays russophones	EURO/OMS+GF N	14– 18 novembre 2011	Saint-Pétersbourg (Fédération de Russie)
Atelier sur la résistance aux antimicrobiens sous l'angle de la sécurité sanitaire des aliments	EURO/OMS	24 novembre 2011	Belgrade (Serbie)
Atelier sur la résistance aux antimicrobiens sous l'angle de la sécurité sanitaire des aliments	EURO/OMS	14 décembre 2011	Podgorica (Monténégro)
Atelier sur la résistance aux antimicrobiens axé sur la sécurité sanitaire des aliments (Albanie, Croatie, Monténégro, Roumanie et Serbie)	EURO/OMS	30–31 mai 2012	Durres (Albanie)
Atelier régional de formation sur l'élaboration de bonnes pratiques de gestion de l'aquaculture en Asie centrale	FAO	8–9 mai 2012	Bichkek (Kirghizistan)
Atelier de formation sur le thème « Renforcement des capacités des pays de la CEI en matière d'évaluation des risques microbiologiques dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments »	Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale	14–18 mai 2012	Budapest (Hongrie)
Sixième réunion du réseau pour le renforcement des capacités en matière de nutrition en Europe centrale et orientale (NCDNCEE) UNU/Comité permanent de la nutrition du système des Nations Unies	Événement NCDNCEE appuyé par la FAO, l'UNU, la CE	25–26 mai 2012	Belgrade (Serbie)
Atelier régional de formation sur le thème « Le Codex a 50 ans: réalisations, enseignements tirés de l'expérience et défis du Codex dans la région Europe »	FAO/OMS	24 septembre 2012	Batoumi (Géorgie)
Renforcement des capacités des nouveaux pays membres de la sous-région d'Asie centrale en vue de leur participation aux activités du Codex	FAO/OMS	9–11 octobre 2012	Bichkek (Kirghizistan)
Cours national de formation sur la sécurité sanitaire des aliments et la salubrité de l'eau	EURO/OMS	2012	Achgabat (Turkménistan)

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-quatrième session)	Pays	État d'avancement
<p>La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs activités d'assistance technique dans la région pour le renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments – renforcement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments conformément aux normes et exigences internationales et à celles de l'UE, dans les domaines suivants: adéquation des lois en matière d'alimentation et des normes alimentaires harmonisées, surveillance des maladies d'origine alimentaire, suivi de la contamination chimique et microbiologique dans la chaîne alimentaire, préparation des organisations paysannes à la mise en œuvre de systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur les BPF, les BPH et l'analyse des risques aux points critiques (HACCP), résistance aux antibiotiques sous l'angle de la sécurité sanitaire des aliments, alertes et interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments</p>	<p>Albanie, Azerbaïdjan, Croatie, Kazakhstan, Kirghizistan, Monténégro, Ouzbékistan, République de Moldova, Serbie, Tadjikistan, Turquie, Turkménistan</p>	<p>En cours</p>
<p>Développement durable du secteur aquacole sous l'angle des activités après récolte, avec un accent particulier sur la qualité, la traçabilité et la sécurité sanitaire (FAO TCP/RER/3301 [D])</p>	<p>Albanie, Croatie, Monténégro, Turquie</p>	<p>En cours</p>
<p>Parmi les nouvelles activités revêtant une importance particulière: Appui du renforcement du système de sécurité sanitaire des aliments en République de Moldova, conformément aux exigences de l'UE et aux exigences internationales dans des domaines spécifiques</p> <p>Renforcement des capacités en matière de gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments par les entreprises de transformation alimentaire et les autorités nationales</p> <p>Appui du développement rural par la mise en œuvre d'indications géographiques en Ukraine</p>	<p>République de Moldova</p> <p>Kirghizistan et Tadjikistan</p> <p>Ukraine</p>	<p>Projets en cours de formulation</p>

AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Cours électronique régional sur les « Systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, Système canadien d'inspection des aliments (SCIA) », version 2012, pour les professionnels travaillant dans des institutions publiques liées aux services nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Ce cours est fondé sur des documents publiés par la FAO et le Codex Alimentarius et ayant trait à l'analyse des risques. Il a réuni 60 participants provenant de tous les pays d'Amérique latine et des Caraïbes.	FAO	23 avril–20 juin 2012	Régional
Atelier régional sur l'établissement de plans nationaux d'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. Le séminaire a permis aux participants d'en savoir plus sur les expériences réussies dans des situations d'urgence où la sécurité sanitaire des aliments peut devenir problématique et avoir une incidence sur la santé publique. Les participants ont appris à élaborer un plan selon une approche fondée sur les principes de l'analyse des risques.	FAO, OPS, Organisme international régional contre les maladies des plantes et des animaux	13 mars–15 mars 2012	Panama (Panama)
Réunion finale du projet national « Coûts de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments dans certaines filières artisanales du poisson »	FAO	7 mai 2012	Santiago (Chili)
Atelier national sur le thème « Pratiques de manipulation hygiénique » destiné aux petits producteurs d'aliments ruraux	FAO	23–24 novembre 2012	Concepción (Chili)
Réunion finale du projet régional TCP/RLA/3213 « Assistance pour l'élaboration et/ou le renforcement des politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région ». Pays participants: Argentine, Chili, Cuba, Costa Rica, Équateur, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Panama, Paraguay, Pérou, République dominicaine et Uruguay	FAO	Octobre 2011	Santiago (Chili)
Neuvième réunion du réseau PulseNet pour l'Amérique latine et	OPS/OMS	19–21 octobre 2011	Santiago (Chili)

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
les Caraïbes	Centres pour le contrôle et la prévention des maladies		
Atelier régional de formation sur la qualité liée à l'origine géographique (TCP/RLA/3211) pour le Chili, l'Argentine, le Brésil, l'Équateur, le Costa Rica et le Pérou	FAO	8–11 novembre 2011	Lima (Pérou)
Atelier international avancé du GFN destiné aux pays d'Amérique centrale, au Mexique, à Cuba et à la République dominicaine portant sur la charge de morbidité, la résistance aux antimicrobiens et le renforcement des systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire. Trois participants par pays.	OPS/OMS	30 mai–3 juin 2011	Régional
Activités d'apprentissage électronique du Réseau interaméricain de laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL) sur la sécurité sanitaire des aliments, dont 9 séminaires Web ayant réuni 3 214 participants de 18 pays. Des questions intéressantes les laboratoires membres du réseau INFAL ont été abordées, notamment: contrôle de la qualité des milieux de culture, résidus radioactifs dans les aliments, incertitude de la mesure par des méthodes chimiques, tests de compétence, sécurité dans les laboratoires d'analyse, échantillonnage et expériences réussies d'accréditation selon la norme ISO 17025. Les intervenants étaient des spécialistes venus d'Amérique latine et d'Europe.	OPS/OMS, FAO	2011	
Atelier sur l'intervention dans les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments destiné aux pays d'Amérique centrale, au Mexique, à la République dominicaine et à Cuba	OPS/OMS, FAO, OIE, Organisme international régional contre les maladies des plantes et des animaux	13–15 mars 2012	Panama (Panama)
Quatrième module de la série Direction exécutive dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, avec de jeunes cadres venus de 34 pays, sur le thème des rôles de la santé agricole et de la sécurité sanitaire des aliments	OPS/OMS Université du Minnesota, Université du Nebraska à	10–14 avril 2012	Panama (Panama)

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
	Lincoln, IICA		
Les activités planifiées d'apprentissage électronique du réseau INFAL en 2012 comprenaient un séminaire Web sur l'incertitude dans les méthodes d'analyse microbiologique, 4 sessions sur les lignes directrices de l'UE relatives à la sécurité sanitaire des aliments, un séminaire Web sur les directives du CODEX en matière de contrôle des résidus de substances chimiques dans les aliments	OPS/OMS, FAO	Mai–novembre 2012	
Sixième réunion de la Commission panaméricaine de sécurité sanitaire des aliments, avec la participation des représentants des ministères de la santé et de l'agriculture, de l'industrie et d'associations de consommateurs des cinq sous-régions des Amériques	OPS/OMS	24 juillet 2012	Santiago (Chili)
Forum régional sur la surveillance intégrée de la santé publique et de l'agriculture, y compris la résistance aux antimicrobiens, avec la participation du secteur public (santé et agriculture), du secteur privé, et des milieux de la recherche et de l'éducation de la région	OPS/OMS	25 juillet 2012	Santiago (Chili)
Assemblée générale du Réseau interaméricain de laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL)	OPS/OMS/FAO	Octobre 2012	Guayaquil (Équateur)
Atelier(s) destiné aux membres de la Communauté des Caraïbes (CARICOM) dans la région Amérique latine et Caraïbes et visant à tester sur le terrain le matériel pédagogique d'analyse pratique des risques fondés sur les Principes de travail du CODEX	OPS/OMS, Santé Canada	Novembre 2012	Port of Spain (Trinité-et-Tobago)
Ateliers de formation régionaux sur les LMR de pesticides – en Amérique latine, 23 participants représentant 11 pays (Argentine, Belize, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Guatemala, Guyana, Honduras, Panama, Pérou et Uruguay). Ces ateliers avaient pour objectif de renforcer les capacités de scientifiques venus de pays en développement en matière de techniques d'évaluation des pesticides pour l'établissement des LMR et de mettre à jour leurs connaissances sur l'évaluation des risques associés à l'ingestion alimentaire de résidus de pesticides.	FAO, en partenariat avec l'USDA	16–20 mai 2011	Sao Paulo (Brésil)

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays		État d'avancement
<p>La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs activités d'assistance technique dans la région: renforcement des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et de la connaissance du Codex dans les pays du MERCOSUR et de la CARICOM, assistance technique pour la définition de nouvelles agences de sécurité sanitaire des aliments et/ou le renforcement des politiques de sécurité sanitaire des aliments, y compris la mise à jour de la législation relative aux mesures sanitaires et phytosanitaires et la mise en place de marchés de produits alimentaires salubres; renforcement des capacités des autorités sanitaires nationales en matière d'analyse des risques, création d'un réseau national de laboratoires d'analyse des produits alimentaires et renforcement de l'assurance qualité en laboratoire de la surveillance de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire. La campagne Eat Safely (Manger des aliments sûrs) de la FAO et les actions menées autour des Cinq clefs pour des aliments plus sûrs de l'OMS dans les écoles primaires urbaines et rurales font partie de la stratégie de communication visant à renforcer le niveau de l'information mise à la disposition des consommateurs, avec un accent particulier sur les enfants.</p>	<p>Antigua-et-Barbuda, Bahamas, Barbade, Bermudes, Bolivie, Cuba, Dominique, Grenade, Jamaïque, République dominicaine, Saint-Kitts-et-Nevis, Saint-Vincent-et-les-Grenadines, Sainte-Lucie, Trinité-et-Tobago, Belize, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Nicaragua, Panama, Honduras, Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Équateur, Guyana, Pérou, Paraguay, Suriname, Uruguay, Venezuela</p>		<p>En cours</p>
<p>Campagne Eat Safely mise en œuvre par le Gouvernement équatorien dans le cadre de sa stratégie nationale de sécurité sanitaire des aliments</p>	<p>FAO</p>	<p>Équateur</p>	<p>Clos (poser fechas de cierre)</p>
<p>Campagne Eat Safely mise en œuvre à Cuba avec la coopération de l'Initiative « L'Amérique latine et les Caraïbes libérées de la faim »</p>	<p>FAO</p>	<p>Trinité-et-Tobago</p>	<p>En cours</p>
<p>TCPF/CUB/3401 – Assistance pour l'analyse et la mise en œuvre d'une stratégie nationale d'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments</p>	<p>FAO</p>	<p>Cuba</p>	<p>En cours</p>

Projet régional à l'appui de la mise en place de régimes de qualité liée à l'origine géographique et aux indications géographiques	Argentine, Costa Rica, Chili, Équateur, Pérou	En cours	Projet régional à l'appui de la mise en place de régimes de qualité liée à l'origine géographique et aux indications géographiques
OPS/ACIA (Canada) et l'administration nationale suédoise de surveillance des aliments ont effectué auprès des laboratoires d'analyse alimentaire une série de tests de compétence en microbiologie (quantitative: <i>E.coli</i> , coliformes et <i>S.aureus</i> , qualitative: <i>Salmonella</i> et <i>Listeria monocytogenes</i>) et en chimie (cendre, eau, azote, graisses, sodium, calcium, fer, potassium, phosphore) avec la participation de 81 laboratoires d'Amérique latine.	Régional	En cours	OPS/ACIA (Canada) et l'administration nationale suédoise de surveillance des aliments ont effectué auprès des laboratoires d'analyse alimentaire une série de tests de compétence en microbiologie (quantitative: <i>E.coli</i> , coliformes et <i>S.aureus</i> , qualitative: <i>Salmonella</i> et <i>Listeria monocytogenes</i>) et en chimie (cendre, eau, azote, graisses, sodium, calcium, fer, potassium, phosphore) avec la participation de 81 laboratoires d'Amérique latine.
L'OPS/OMS soutient cinq projets en Amérique du Sud portant sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens dans la filière de la volaille.	Argentine, Équateur, Paraguay, Venezuela et Uruguay	En cours	L'OPS/OMS soutient cinq projets en Amérique du Sud portant sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens dans la filière de la volaille.
Campagne Eat Safely lancée en République dominicaine	FAO	République dominicaine	Mars 2012
Campagne Eat Safely mise en œuvre dans les pays anglophones des Caraïbes, avec des messages radiophoniques et des bandes dessinées destinées aux enfants	FAO	Antigua-et-Barbuda, Barbade, Îles Vierges britanniques, Grenade, Montserrat, Saint-Kitts-et-Nevis, Sainte-Lucie et Trinité-et-Tobago	En cours
Programme TeleFood sur l'étiquetage des produits alimentaires destiné aux producteurs ruraux, Etiquetado Nutricional	FAO	Chili	En cours (avril–septembre 2012)

Agroprocesados Productores Territorio AMDEL			
Projet national: « Coûts de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans quelques filières du poisson à petite échelle » (TCP/CHI/3302)	FAO	Chili	En cours
Parmi les nouvelles activités revêtant une importance particulière:			
Accord de coopération FAO/ACHIPIA (agence nationale chilienne de sécurité sanitaire des aliments). Cet accord comprend des dispositions d'appui à l'ACHIPIA pour le renforcement des capacités en matière de systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, d'analyse des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments et de sécurité sanitaire des aliments dans les situations d'urgence, au moyen de cours de formation électronique (systèmes nationaux de contrôle des aliments et analyse des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments) et d'un programme de stages.		Chili	En cours
Campagne Eat Safely adoptée par les organismes des Nations Unies en Colombie		Colombie	En cours

PROCHE-ORIENT/MÉDITERRANÉE ORIENTALE
INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Atelier sur l'inspection des aliments	FAO	22 février 2011	Liban
Première réunion mondiale du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)	FAO/OMS	14–16 décembre 2010	Abou Dhabi (Émirats arabes unis)
Atelier sur l'inspection des aliments	FAO	22 février 2011	Liban
Cours de formation de base GFN	EMRO/OMS et GFN	6–8 mars 2011	Dubaï (Émirats arabes unis)
Atelier régional de formation sur les outils et méthodes d'évaluation, de gestion et de communication en matière d'hygiène de l'environnement et de risques chimiques	EMRO/OMS	18–21 septembre 2011	Amman (Jordanie)
Réunion régionale sur l'orientation stratégique et l'élaboration de plans d'action, destinée aux coordonnateurs nationaux chargés de la sécurité sanitaire des aliments	EMRO/OMS	25–27 octobre 2011	Le Caire (Égypte)
Mycotoxines dans le sorgho Projets appuyés par la FAO et l'OMS au Soudan, en Éthiopie, au Mali et au Burkina Faso	FAO/OMS/EMRO/AFRO	En cours (2011–2014)	Quatre pays participants
Atelier national sur l'inspection des aliments fondée sur les risques	FAO	6–9 mars 2012	Liban
Atelier régional sur l'inspection des produits alimentaires importés fondée sur les risques	FAO	11–14 juin 2012	Jordanie

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs activités d'assistance technique: renforcement des capacités des systèmes nationaux de contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire	Afghanistan, Bahreïn, Égypte, Iran, Iraq, Koweït, Liban, Libye, Oman, Pakistan, Territoire palestinien occupé, Qatar, Arabie	En cours

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
des aliments ainsi que des systèmes de réglementation des importations et des exportations, en vue d'évaluer la sécurité sanitaire ou les risques associés aux aliments génétiquement modifiés, et élaboration de directives pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments et des ingrédients alimentaires produits à l'aide de techniques de modification génétique; mise en place de systèmes nationaux intégrés de maîtrise des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments; renforcement des capacités d'analyse des contaminants chimiques présents dans les aliments et de surveillance des maladies d'origine alimentaire; mise au point de modules de formation destinés aux inspecteurs des produits alimentaires; renforcement des capacités des comités nationaux du Codex; harmonisation des normes et des règlements relatifs aux produits alimentaires; renforcement des capacités des laboratoires s'occupant de sécurité sanitaire des aliments; et ateliers de formation organisés dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.	saoudite, Somalie, Soudan, Tunisie	
Projet GCP/LEB/021/ITA intitulé: « Renforcement de la commercialisation et de la production des produits de l'agriculture libanaise »	Liban	En cours
Projet TCP/LEB/3401 intitulé: « Renforcement du comité national et du point de contact du Codex au Liban »	Liban	Signé en mai 2012
Renforcement des capacités d'analyse des contaminants chimiques présents dans les produits alimentaires	Bahreïn	Terminé
Formation des inspecteurs des produits alimentaires au moyen de directives élaborées récemment	Égypte	Terminé
Élaboration d'un système national intégré de gestion des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments	Iran	Terminé
Diffusion des normes de sécurité sanitaire des aliments pour la nutrition et la sûreté alimentaire	Liban	Terminé

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
Soutien à l'élaboration d'indications géographiques	Jordanie	Processus de formulation
Établissement d'un protocole de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène alimentaire pour les hôpitaux	Oman	Terminé
Renforcement des capacités du personnel national en matière d'investigation sur le terrain pour décrire et analyser les maladies d'origine alimentaire	Arabie saoudite	Terminé
Projet TCP/YEM/3401 intitulé « Amélioration des normes de qualité des produits comestibles de la mer, de la valeur ajoutée et des exportations »	Yémen	À compter de septembre 2012

Annexe 6

AMÉRIQUE DU NORD ET PACIFIQUE
INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES

Activité (atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Dates	Lieu
Projet intégré de normes alimentaires visant à renforcer la capacité des pays du Forum des îles du Pacifique à établir et appliquer des lois, normes et procédures d'inspection reconnues à l'échelle internationale, pour promouvoir le libre-échange d'aliments sains et salubres.	WPRO/FAO/ Secrétariat général du Forum des îles du Pacifique	Divers	Quatorze États insulaires du Pacifique
Un Guide pratique sur l'introduction de normes alimentaires pour promouvoir la santé et le commerce dans les petits États insulaires a été élaboré et fait actuellement l'objet d'un examen et d'une révision.	WPRO	En cours	S/O
Groupe de travail sur la sécurité alimentaire dans le Pacifique	CPS	17 et 18 mars 2011	Suva (Fidji)
Consultation technique sur une stratégie de sécurité sanitaire des aliments pour la région du Pacifique occidental pour 2011-2015	WPRO	4 et 5 mai 2011	Selangor (Malaisie)
Atelier de formation intitulé « Renforcement du point de contact national du Codex dans les pays insulaires du Pacifique »	FAO, avec le soutien de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et des États-Unis	10–12 mai 2011	Apia (Samoa)
RÉUNION FAO/OMS SUR L'UTILISATION DES APPROCHES FONDÉES SUR LE RISQUE DANS LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS DANS LE PACIFIQUE	FAO et OMS	5–9 décembre 2011	Wellington (Nouvelle-Zélande)
Troisième réunion du groupe d'experts sur la législation relative à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique	FAO et OMS	6 décembre 2011	Wellington (Nouvelle-Zélande)
Atelier sous-régional sur l'inspection des aliments fondée sur	FAO	18–21 octobre 2011	Pohnpei (États fédérés de Micronésie)

les risques pour le Pacifique Nord			
Étude des systèmes du Codex dans les pays de la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest	FAO et OMS	Activité débutée en décembre 2011	En cours
Groupe de travail sur la coopération en matière de sécurité sanitaire des aliments	APEC/ANASE/FAO/OIE/WPRO	12–13 avril 2012	Canberra (Australie)
Atelier sur l'inspection des produits alimentaires fondée sur les risques	WPRO	16–19 avril 2012	Yap (États fédérés de Micronésie)

PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

Résumé des activités (mentionnées dans le document précédent soumis à la trente-troisième session)	Pays	État d'avancement
La FAO et l'OMS ont poursuivi leur soutien technique et aidé à renforcer les cadres réglementaires: élaboration d'une réglementation des produits alimentaires et de normes alimentaires; élaboration de politiques de sécurité sanitaire des aliments; inspection des aliments fondée sur les risques; contrôle des produits alimentaires importés; étude des autorités compétentes et application effective des nouvelles normes alimentaires; orientations techniques pour la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques; renforcement de l'éducation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur la base des « Cinq clefs pour des aliments plus sûrs », y compris dans les écoles; formation sur l'évaluation des risques; établissement de plans d'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments; interventions face aux crises liées à la sécurité sanitaire des aliments et questions de sécurité sanitaire des aliments dans les situations de catastrophes; et gestion des aspects liés à la sécurité sanitaire de aliments lors de manifestations de masse.	Îles Cook, États fédérés de Micronésie, Fidji, Kiribati, Îles Marshall, Nauru, Niue, Palaos, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Samoa, Îles Salomon, Tonga, Tuvalu, Vanuatu	En cours
Étude sur les concentrations de cyanure dans le manioc et ses produits dérivés dans certains pays insulaires du Pacifique-Sud	Université du Pacifique Sud (Fidji)	En cours
Nouvelles activités présentant une importance particulière		

Établissement d'un plan national d'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments et renforcement du réseau national INFOSAN	Fidji	En cours
Soutien technique en réponse aux inquiétudes suscitées par la contamination des aliments associée à l'accident nucléaire au Japon (OMS)	États fédérés de Micronésie, Fidji, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Îles Salomon	En cours
Assistance technique pour l'obtention d'une accréditation internationale auprès de la Food Laboratory Scientific Research Organization of Samoa (SROS).	Samoa	Accréditation obtenue, projet terminé
Renforcement du système de contrôle des aliments en Micronésie (TCP/MIC/3302)	États fédérés de Micronésie	En cours