

SYSTÈME EFFICACE DE CONTRÔLE DES ALIMENTS : COOPÉRATION, COLLABORATION ET COORDINATION



Sommaire

- **Introduction (sécurité sanitaire des aliments et questions de contrôle)**
- **Exigences mondiales et régionales en matière de renforcement du contrôle des aliments**
- **Exemples de systèmes de contrôle des aliments : rôle de la coopération, de la collaboration et de la coordination**
- **Analyse de la situation régionale**
- **Prochaines étapes**
- **Conclusion**



Introduction : principes généraux de contrôle moderne des aliments

- Application de lois sur les aliments pour la protection des consommateurs
- Protection contre les risques d'origine alimentaire dans toute la chaîne alimentaire
- Réduction des risques par l'application du principe de la prévention dans toute la chaîne alimentaire
- Mise en place de procédures d'urgence, par exemple le retrait de produits et la détection, l'investigation et le contrôle des flambées
- Élaboration de normes et stratégies de contrôle des aliments reposant sur des données scientifiques
- Coopération et participation de toutes les parties prenantes

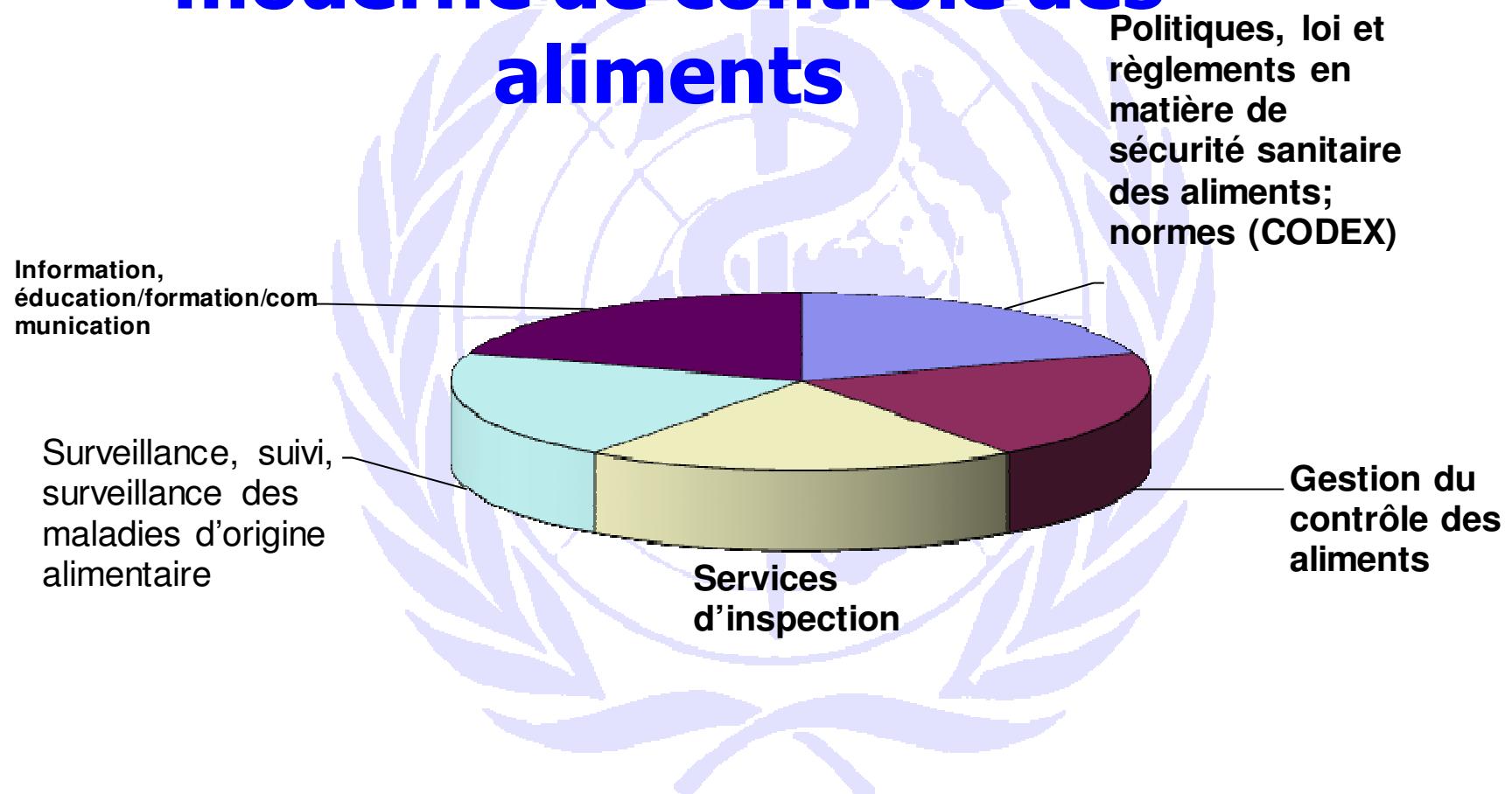
Base pour le renforcement du contrôle des aliments aux niveaux mondial et régional

- Commerce international
- Commission du *Codex Alimentarius*
- SPS et TBT/WTO
- Résolutions de l'Assemblée mondiale de la Santé et du Comité régional de l'OMS pour l'Afrique :
 - **Résolution AFR/RC57/R2**, intitulée «Sécurité sanitaire des aliments et santé : Une stratégie pour la Région africaine de l'OMS»
 - **Résolution EB126/R7**, intitulée «Faire progresser les initiatives en matière de sécurité sanitaire des aliments»
 - **Résolution AFR/RC58/R2**, intitulée «Renforcement des laboratoires de santé publique dans la Région africaine de l'OMS : Une exigence cruciale de la lutte contre la maladie»
- Le Règlement sanitaire international (RSI, 2005) révisé a élargi le rayon d'action aux maladies causées par des agents infectieux, aux agents chimiques, aux produits radioactifs et aux aliments contaminés.

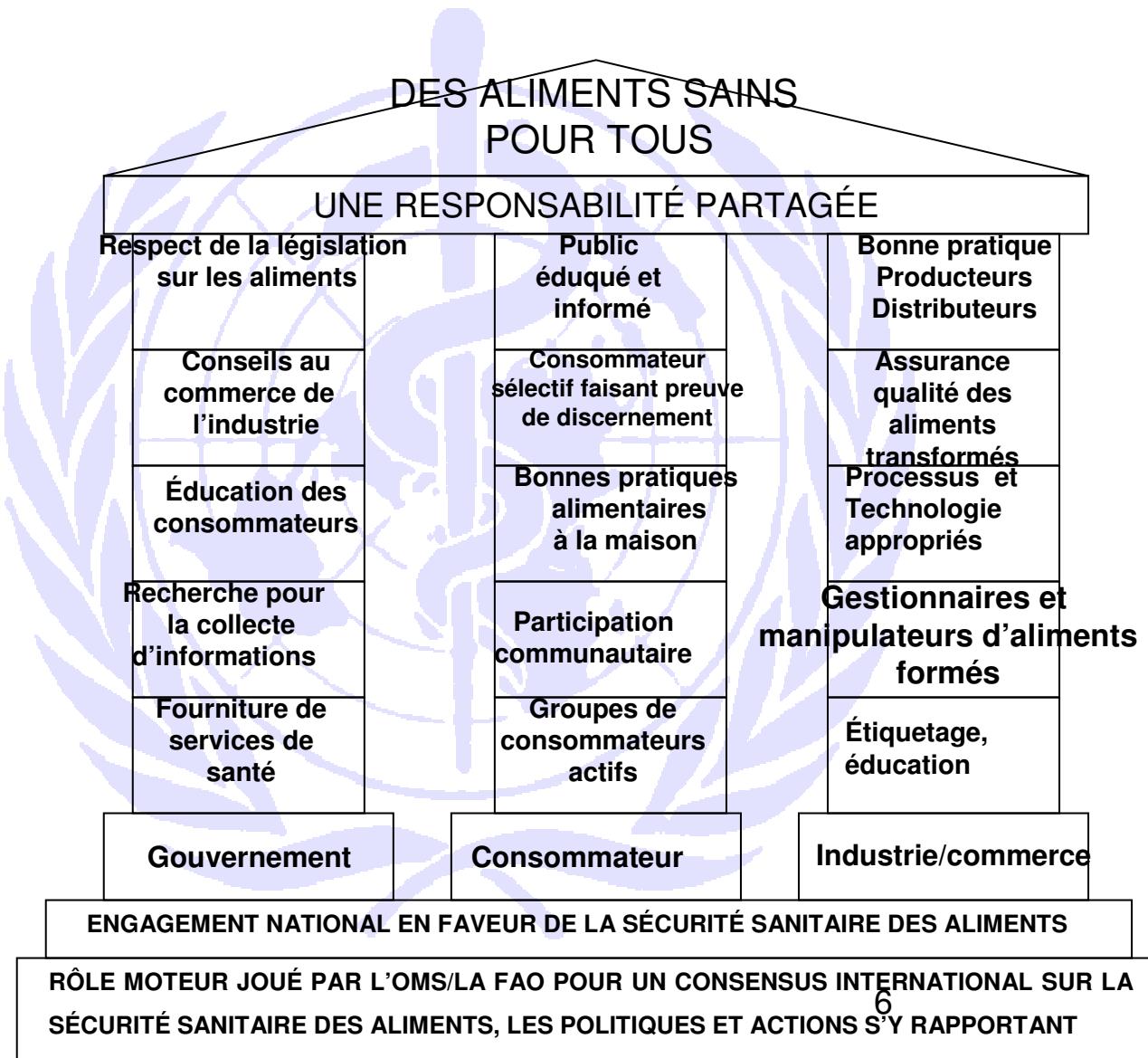




Éléments d'un système national moderne de contrôle des aliments



Piliers essentiels de la sécurité sanitaire des aliments





Analyse de situation du contrôle des aliments dans la Région

- Une législation fragmentée, un double emploi de l'activité de régulation
- Une absence de coopération, de collaboration et de coordination
- Des capacités insuffisantes et inadaptées en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Des ressources insuffisantes pour la sécurité sanitaire des aliments
- Une insuffisance des infrastructures de base
- Un manque de sensibilisation à la sécurité sanitaire des aliments



- Système d'institution unique

- Avantages :

- Harmonisation des normes alimentaires et application uniforme des mesures de protection à tous les liens de la chaîne alimentaire
 - Capacité à réagir rapidement aux défis émergents et aux demandes du marché national et international
 - Fourniture de services plus intégrés et plus efficaces, profitant à l'industrie et favorisant les échanges commerciaux
 - Un meilleur rapport coût-efficacité et une utilisation plus rationnelle des ressources et de l'expertise disponibles



Structure organisationnelle des systèmes de contrôle des aliments et mécanismes de coordination (suite)

- Système d'institution unique

- Compétences :

- Une institution unifiée ou unique de contrôle des aliments est d'abord un organisme de gestion des risques.
 - L'évaluation des risques se distingue de la gestion des risques en termes de fonctionnalité et de responsabilité.
 - L'évaluation des risques doit être réalisée par des experts indépendants dans un cadre fonctionnel où il existe une séparation des tâches claire entre l'évaluateur du risque et le gestionnaire de ce risque.



Structure organisationnelle des systèmes de contrôle des aliments et mécanismes de coordination (suite)

- Système intégré

- Avantages :

- Cohérence du système national de contrôle des aliments grâce à l'application uniforme de mesures de contrôle tout au long de la chaîne alimentaire dans tout le pays;
 - Un système plus politiquement acceptable car ne perturbant pas l'inspection quotidienne et le rôle d'application des autres institutions;
 - Un système qui encourage la transparence dans les processus de prise de décision et la responsabilisation dans la mise en œuvre; et
 - qui s'avère plus rentable à long terme.



Structure organisationnelle des systèmes de contrôle des aliments et mécanismes de coordination (suite)

- Système intégré
 - Niveaux de coopération :
 - Niveau 1 : formulation de la politique, évaluation des risques, gestion des risques et élaboration de normes et règlements
 - Niveau 2 : coordination de l'activité de contrôle des aliments, suivi et vérification
 - Niveau 3 : inspection et mise en application
 - Niveau 4 : éducation et formation
 - **Surveillance des maladies d'origine alimentaire**



Contrôle moderne des aliments : le rôle essentiel de la coopération

- L'un des principes qui sous-tendent le contrôle moderne des aliments est le suivant :
 - Le contrôle moderne des aliments reconnaît que le contrôle des aliments est une responsabilité mutuelle des pouvoirs publics, de l'industrie alimentaire et des consommateurs d'aliments, qui ont besoin d'une vision commune pour réussir.
- L'une des composantes essentielles d'un système de contrôle des aliments est :
 - Un système de gestion du contrôle des aliments coordonné et sans ambiguïté.
 - La coordination au niveau national est requise pour améliorer l'efficacité et donc la protection de la santé du consommateur.



Opportunités offertes par la collaboration et la coordination

- Les pays de la Région initient de plus en plus des actions visant à optimiser la coordination en mettant sur pied des groupes de travail et des institutions de coordination, des commissions intersectorielles notamment, et en élaborant des documents de politique.
- Nécessité d'une collaboration, d'une coopération et d'une coordination de tous les secteurs impliqués dans l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments, par exemple
 - entre les laboratoires sur la sécurité sanitaire des aliments : contrôle des aliments, santé publique, laboratoires privés
 - la collaboration entre la santé et l'agriculture, le commerce, les universités, les instituts de recherche, le secteur privé, etc.
- Communication entre les laboratoires de contrôle des aliments, le secteur public/privé et les consommateurs
- Comités nationaux du Codex – rôle clé



Opportunités offertes par la collaboration et la coordination (suite)

Fonctions essentielles du point de contact du Codex

- Agit comme le lien entre le Secrétariat du Codex et les États Membres;
- Coordonne toutes les activités pertinentes du Codex dans son pays;
- Reçoit tous les textes du Codex et veille à leur diffusion;
- Envoie des commentaires sur les documents ou les propositions du Codex à la Commission du *Codex Alimentarius*, entre autres;
- Travaille en étroite collaboration avec le comité national du Codex;
- Agit comme interface pour l'industrie alimentaire, les consommateurs, les commerçants et tous les autres acteurs concernés;
- Sert d'interface pour l'échange d'informations et la coordination des activités avec d'autres membres du Codex, entre autres.

Structure organisationnelle des systèmes de contrôle des aliments et mécanismes de coordination

- institutions multiples en charge du contrôle des aliments
 - Inconvénients :
 - Un système dans lequel de multiples institutions sont impliquées dans le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments entraîne souvent un double emploi pour ce qui est des activités de régulation.
 - Il subsiste une confusion par rapport aux compétences et aux champs d'action; on observe un chevauchement et une utilisation peu rationnelle des ressources, conjugués à la médiocrité des performances;
 - Des insuffisances dans la couverture des activités de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.



Structure organisationnelle des systèmes de contrôle des aliments et mécanismes de coordination (suite)

- Renforcement des systèmes d'institutions multiples :
 - Partage des responsabilités
 - formulation d'une politique et/ou d'une stratégie nationale qui définit clairement les responsabilités et les rôles de chaque institution.
 - Coopération et collaboration entre les parties prenantes
 - Coordination intra-institutions
 - Coordination interinstitutions



Surveillance et contrôle AMR, Kenya

- i) Dans les divers sites d'étude, les produits à base de viande étaient contaminés par *E. coli*, *Salmonella*, *Campylobacter* à différents niveaux, tout au long de la chaîne de valeur de la viande; les taux de contamination les plus élevés ont été enregistrés chez les détaillants de viande des marchés en aval, suivis par les détaillants de viande dans les marchés en amont.
- ii) Les taux de contamination étaient plus élevés chez les poulets abattus dans des marchés de vente en détail que chez les poulets abattus dans des abattoirs commerciaux. En outre, les niveaux de contamination par *E. coli*, *Salmonella*, *Campylobacter* de la viande de poulet à l'abattage étaient plus élevés que les niveaux de contamination des carcasses de bœuf.
- iii) La résistance aux antimicrobiens la plus élevée était observée chez les isolats de volaille, suivis par les isolats de cochon et de bétail, dans cet ordre.
- iv) Les preuves de l'efficacité de la mise en œuvre des programmes de sécurité sanitaire des aliments pendant l'abattage des animaux, sur la base des principes HACCP, et les preuves des risques s'y rapportant ont été fournies par la baisse sensible de la contamination des fèces et de la détection des agents pathogènes dans les abattoirs commerciaux.

Surveillance et contrôle AMR

- v) Les facteurs qui favorisent l'application des meilleures pratiques d'hygiène faisaient défaut dans la majorité des abattoirs. Les procédures d'abattage variaient d'une structure à l'autre. La mise en œuvre des meilleures pratiques d'abattage était mise à mal par l'obsolescence des infrastructures et par d'autres facteurs en rapport avec la disponibilité et l'utilisation de l'eau.
- vi) L'éducation et la sensibilisation à la nécessité d'adopter de bonnes pratiques d'hygiène s'avèrent essentielles.
- vii) 85 % des petits éleveurs ont abattu leurs volailles sur le site de vente même si les conditions d'hygiène n'étaient pas optimales, et le maintien de l'hygiène reste un énorme défi à relever aussi bien dans ces sites que dans les grands abattoirs.

Interventions tout au long de la chaîne d'approvisionnement en viande



La dynamique des risques peut varier en fonction de facteurs tels que :

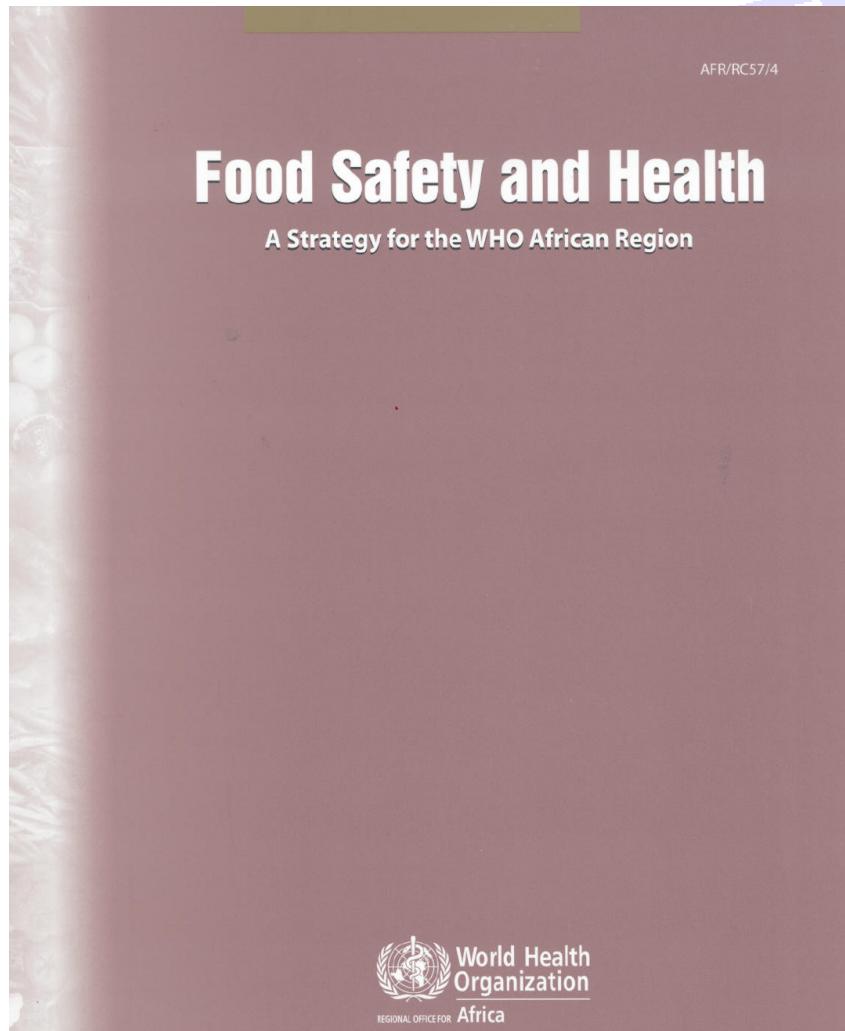
- les espèces d'animaux
- les risques d'infections microbiennes
- l'activité spécifique à chaque niveau de la chaîne
- la géographie locale et les facteurs socioculturels
- les infrastructures et structures disponibles



À chaque point, il convient d'impliquer le Conseil national de la sécurité sanitaire des aliments et l'ensemble des acteurs pertinents.



Activités menées par le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique dans le renforcement des systèmes de contrôle des aliments



Les objectifs spécifiques sont :

- Fournir une plateforme de plaidoyer pour la sécurité sanitaire des aliments;
- Fournir aux États Membres un cadre pour la formulation et la mise en application de politiques nationales de sécurité sanitaire des aliments;
- Renforcer les systèmes de contrôle des aliments, notamment la surveillance des maladies d'origine alimentaire et le suivi des aliments en vue de prévenir, détecter et contrôler les cas d'urgences;
- Faciliter l'instauration de la collaboration intersectorielle et de partenariats dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Mise en œuvre de la stratégie

- Partenariats et plaidoyer pour la sécurité sanitaire des aliments
- Élaboration d'outils, de lignes directrices et de manuels
- Renforcement des systèmes de contrôle, y compris de surveillance des maladies d'origine alimentaire
- Renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Promotion d'une participation efficace des pays à la Commission du *Codex Alimentarius*
- Évaluations des programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments en tant que base de l'élaboration de politiques, de plans stratégiques, de lois et règlements
- Renforcement des programmes nationaux d'information, éducation et communication

Prochaines étapes

Les États Membres sont invités instamment à :

- envisager la mise en place d'institutions modernes et efficaces uniques de contrôle des aliments ou des structures intégrées/des autorités nationales interministérielles de contrôle des aliments impliquant tous les départements concernés
- élaborer des procédures et systèmes transparents pour le partage de tous les types d'information
- développer des synergies entre des laboratoires spécialisés différents à travers la coordination et la collaboration
- établir un cadre de coopération et de collaboration pour le contrôle informel des importations
- engager tous les acteurs, dont le secteur public et les ONG, à promouvoir la sécurité sanitaire des aliments

Conclusion

- Plusieurs organismes et institutions impliqués dans l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments n'ont pas de mandats clairement définis.
- Cela a abouti à la fragmentation du système de contrôle des aliments et à une utilisation peu rationnelle des ressources disponibles.
- Le système national de contrôle des aliments peut être adossé sur de multiples institutions, sur une seule institution ou sur une approche intégrée. La situation du pays aux plans culturel, économique et politique déterminera le modèle à suivre.
- Une coordination améliorée des diverses institutions et des départements ministériels impliqués dans la sécurité sanitaire des aliments devrait améliorer le niveau de protection de la santé publique, optimiser la collaboration interinstitutions et éviter le double emploi.



World Health
Organization
REGIONAL OFFICE FOR
Africa

Une responsabilité partagée

MERCI

