

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/1030  
24 juin 2010

(10-3468)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais/  
français/  
espagnol

## RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS

### Communication de la Commission du Codex Alimentarius (Codex)

La communication ci-après, reçue le 21 juin 2010, est distribuée à la demande du Codex.

#### Table des matières

	<u>Page</u>
<b>RENFORCEMENT DES CAPACITÉS TECHNIQUES – APERÇU .....</b>	<b>2</b>
<b>PREMIÈRE PARTIE: Outils et matériel de formation récemment mis au point à l'appui du renforcement des capacités.....</b>	<b>4</b>
<b>DEUXIÈME PARTIE: Mécanismes mondiaux d'échange d'informations.....</b>	<b>7</b>
<b>TROISIÈME PARTIE: Événements internationaux prévus.....</b>	<b>9</b>
<b>QUATRIÈME PARTIE: Initiatives et projets mondiaux .....</b>	<b>11</b>
<b>CINQUIÈME PARTIE: Initiatives et projets régionaux et nationaux.....</b>	<b>12</b>
<b>ANNEXES 1 À 7.....</b>	<b>13</b>

## RENFORCEMENT DES CAPACITÉS TECHNIQUES – APERÇU

1. Dans le cadre de leur mandat, de leurs objectifs et de leurs plans de travail respectifs, la FAO et l'OMS mènent aux niveaux national, régional et international, une série d'activités visant à développer les capacités techniques dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments. Ces activités apportent un soutien direct au Plan stratégique 2008-2013 du Codex, notamment aux activités 1.7, 2.6 et 5.4.

2. Les activités de renforcement des capacités menées par la FAO et l'OMS ont généralement pour objectif:

- d'améliorer les capacités des pays membres en développement dans le domaine de la sécurité sanitaire, du contrôle et de l'assurance de la qualité des aliments, et de faciliter leur participation effective aux travaux du Codex;
- d'affermir le rôle respectif des secteurs de l'agriculture et de la santé, du commerce et de l'industrie dans l'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des approvisionnements alimentaires; et
- de renforcer la coopération et la collaboration entre la FAO et l'OMS, et les organisations partenaires, dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.

3. Depuis la dernière session de la Commission du Codex Alimentarius, la FAO et l'OMS (conjointement ou en collaboration avec des organisations partenaires et des donateurs) ont lancé ou poursuivi l'exécution de plus de 185 projets nationaux d'assistance technique directe en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, dans toutes les régions du monde. Plus de 80 projets régionaux et initiatives internationales portant sur des questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments ont également été mis en œuvre, tandis que plus de 40 propositions de projets de renforcement des capacités techniques sont en cours de formulation.

D'autres renseignements concernant la gestion du renforcement des capacités techniques par la FAO et l'OMS, sont disponibles aux adresses suivantes: <http://www.fao.org/ag/agn/agns>, <http://www.fao.org/ag/againfo/home/en/index.htm> et <http://www.who.int/foodsafety/capacity/en/>.

4. On trouvera dans les annexes 1 à 6 la liste détaillée des activités de renforcement des capacités menées aux niveaux régional et national. Les activités conjointes FAO/OMS de formation et de renforcement des capacités, organisées par le Fonds fiduciaire du Codex en collaboration avec les partenaires du Codex pendant la période de référence, sont illustrées dans les rapports annuels et de situation établis par le Fonds et soumis à la Commission du Codex Alimentarius et à son Comité exécutif. Une série de documents d'appui (par exemple, directives, manuels et ressources en ligne), de systèmes mondiaux d'échange d'information, d'initiatives internationales et de projets mondiaux, ont également été réalisés depuis la dernière session de la Commission, ou sont en cours de réalisation par la FAO et/ou l'OMS. Des renseignements détaillés concernant les activités et les documents récents sont donnés dans la Partie I, tandis que d'autres activités connexes sont illustrées à l'annexe 7.

5. En perspective, les priorités d'action pour l'année à venir, en vue d'une mise en œuvre conjointe par la FAO et l'OMS, ou en association avec d'autres organisations partenaires, sont les suivantes:

- fournir des avis en matière de politiques et soutenir l'établissement de cadres réglementaires et institutionnels régissant la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine et animale;

- renforcer les systèmes officiels de sécurité sanitaire des aliments grâce à la mise en application du cadre d'analyse des risques, prévoyant notamment l'évaluation des risques alimentaires;
- faciliter la contribution ou l'accès d'experts nationaux à l'évaluation internationale des risques, ainsi que la fourniture d'avis scientifiques;
- renforcer les capacités des laboratoires chargés de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que la planification et la mise en œuvre de systèmes d'inspection des aliments;
- intégrer des capacités de préparation et d'intervention dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine et animale, pour pouvoir faire face aux situations d'urgence dans ce domaine;
- renforcer les capacités de surveillance épidémiologique des pays pour la conduite d'études nationales sur les maladies d'origine alimentaire, et promouvoir l'utilisation de la recherche dans l'élaboration des politiques et la mise en pratique;
- dispenser une formation ciblée aux fonctionnaires chargés de la sécurité sanitaire des aliments et au personnel technique (gestionnaires de la sécurité sanitaire des aliments, inspecteurs et analystes des produits alimentaires) dans l'exercice de leurs fonctions respectives;
- soutenir les programmes nationaux du Codex (y compris les points de contact et les comités nationaux du Codex) pour faciliter une participation effective au Codex;
- améliorer la gestion de la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine et animale (y compris la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et de bonnes pratiques agricoles) de la part des producteurs et des fabricants de produits alimentaires;
- renforcer les activités régionales et internationales de coopération et d'échange d'information sur le contrôle des produits alimentaires;
- mettre au point des outils mondiaux et du matériel didactique à l'appui des activités de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments destinés à la consommation humaine et animale; et
- dispenser une formation au Codex adaptée, à l'échelle régionale et sous-régionale, afin de renforcer la participation des pays en développement aux activités du Codex aux niveaux mondial, régional et national.

La mise en œuvre des activités de renforcement des capacités aux niveaux national et régional répond à une planification stratégique à l'échelle de la FAO et de l'OMS, et à des demandes émanant directement des pays membres. L'élaboration, la gestion, l'exécution et l'évaluation de ces activités sont assurées, selon la nature des projets, par les bureaux régionaux ou du Siège respectifs des deux organisations.

## PREMIÈRE PARTIE: OUTILS ET MATÉRIEL DE FORMATION RÉCEMMENT MIS AU POINT À L'APPUI DU RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

6. La FAO et l'OMS s'emploient à mettre au point des manuels, directives et matériels de formation divers, susceptibles d'apporter une contribution utile au renforcement des capacités. Ces outils présentent un intérêt particulier pour les décideurs chargés de renforcer les programmes de contrôle des produits alimentaires. La plupart sont le fruit d'efforts conjoints de la FAO et de l'OMS, mais certains ont été élaborés dans le cadre de projets de terrain spécifiques, mis en œuvre par l'une ou l'autre de ces deux organisations. On trouvera ci-après des informations concernant le matériel récent (élaboré principalement depuis la dernière session de la Commission) et les outils courants. D'autres publications et outils pertinents liés au renforcement des capacités sont indiqués à l'annexe 7.

- La FAO a entrepris la réalisation d'un module de ressources techniques sur CD-ROM en matière d'hygiène et d'assurance qualité des aliments. Ce module est destiné notamment aux organisations gouvernementales et non gouvernementales qui fournissent un soutien technique aux petites et moyennes entreprises, notamment dans le cadre d'activités de formation, concernant les programmes d'hygiène et d'assurance qualité des aliments.
- La FAO a mis au point un module de formation type destiné à aider les pays à mettre en œuvre les textes du Codex relatifs à l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombinant. Ce module, intitulé "Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés: outils à l'intention des formateurs", propose des exemples à la fois théoriques et pratiques d'évaluation des risques associés aux produits alimentaires issus des biotechnologies modernes, et un guide de formation à l'intention des responsables de la réglementation. Un exemplaire anticipé a été produit et la publication assortie d'un CD didactique est disponible en anglais, espagnol et français à l'adresse <http://www.fao.org/docrep/012/i0110e/i0110e00.htm>. Les études de cas (Partie III de cette publication) sont maintenant disponibles en espagnol à l'adresse suivante: <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/estcaso.pdf>.
- La FAO a publié un Manuel pour les inspections des aliments basées sur l'analyse des risques, qui présente une approche de l'inspection fondée sur les risques et des procédures pour les opérations de production primaire et les établissements de transformation des aliments. Cette publication est disponible en anglais, espagnol et français à l'adresse <http://www.fao.org/docrep/010/i0096e/i0096e00.htm>, tandis que la version russe est sous presse.
- En complément de ces travaux, des Directives pour l'inspection du poisson fondée sur les risques, contenant des informations techniques à l'appui des systèmes d'inspection du poisson, ont été publiées en anglais, espagnol et français à l'adresse <http://www.fao.org/docrep/011/i0468e/i0468e00.htm>.
- La FAO a entrepris l'élaboration d'un manuel sur le contrôle des produits alimentaires importés, qui aidera les autorités responsables dans l'élaboration, l'étude et la mise en œuvre des programmes nationaux de contrôle des aliments importés. Cet outil sera conforme aux directives élaborées par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, et aux textes pertinents de la FAO et de l'OMS concernant l'inspection fondée sur les principes de l'analyse des risques et le contrôle des produits alimentaires.

- L'OMS/AFRO a réalisé un manuel de formation sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments. La version anglaise sera bientôt publiée, tandis que la traduction en français et en portugais sera assurée dès que possible.
- L'OMS/AFRO a élaboré des directives pour l'intégration de la sécurité sanitaire des aliments, de la nutrition et de la sécurité alimentaire dans les stratégies de la réduction de la pauvreté et dans les documents de développement.
- L'OMS/AFRO a intégré la sécurité sanitaire des aliments dans les directives sur la nutrition applicables aux programmes de lutte contre le VIH/SIDA.
- L'OMS/AFRO a élaboré des directives pour le renforcement du contrôle des produits alimentaires à l'échelon national, qui ont été mises à l'essai sur le terrain au Bénin, en Côte d'Ivoire, en Gambie, en Ouganda, aux Seychelles et au Ghana.
- L'OMS/AFRO a mis au point des directives régionales pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire.
- L'OMS/AFRO a intégré 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.
- La FAO et l'OMS élaborent des directives pour les interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, qui aideront les pays membres à la fois à se préparer et à faire face à de telles situations. Elles réalisent en outre une série de guides thématiques sur le rappel des produits alimentaires, les systèmes de gestion des plaintes concernant les aliments, la communication sur les risques dans les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, et l'évaluation et la gestion des risques en cas de crises concernant la sécurité sanitaire des aliments; ces guides visent à fournir des orientations plus précises sur ces aspects importants de la préparation, de l'alerte et de l'intervention en cas de situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments.
- La FAO et l'OMS, en collaboration avec le Conseil de coopération industrielle pour le développement (ICD), réalisent une trousse d'outils de formation pratiques sur l'analyse des risques, à l'intention des acteurs de la sécurité sanitaire des aliments.
- La FAO a commencé l'élaboration de points de référence visant à donner aux gouvernements des indications concernant les frais d'investissement et les dépenses d'exploitation relatifs à l'établissement et à la mise en œuvre de systèmes officiels efficaces de contrôle des aliments. Ces références, jointes à une évaluation des systèmes nationaux de contrôle des aliments, fourniront aux gouvernements un outil utile pour la planification des investissements dans ce domaine.
- La FAO prépare une publication sur l'aide au commerce, la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, dans le cadre de la série "Aide au commerce". Cette publication illustrera l'importance des questions relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments dans le commerce de ces produits, et contiendra un compte rendu à jour des activités de la FAO dans ce domaine.
- La FAO a publié en anglais et en français un guide visant à promouvoir la qualité liée à l'origine géographique et les indications géographiques durables (*Linking People*,

*Products and Places; a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications*). Il est destiné à fournir aux parties prenantes locales un cadre conceptuel, des illustrations concrètes et des méthodologies pour la promotion et la conservation de produits de qualité spécifiques liés à une origine géographique, et pour la mise en œuvre d'un régime des indications géographiques. La version espagnole sera bientôt disponible.

- La FAO procède à la publication de six études de cas réalisées en Asie et portant sur la qualité liée à l'origine géographique et le régime des indications géographiques, qui analysent les avantages, les contraintes et les principaux facteurs liés à l'élaboration de ces régimes, à partir des leçons apprises dans six pays (Cambodge, Chine, Inde, Indonésie, Mongolie et Thaïlande).
- La FAO et l'OMS ont publié un document intitulé "Les impacts des normes privées de sécurité sanitaire des aliments sur la chaîne alimentaire et sur les processus publics de normalisation", qui a été présenté à la Commission à sa trente-deuxième session.  
Cette publication est disponible  
en anglais (<http://www.fao.org/docrep/012/i1132e/i1132e00.pdf>),  
en espagnol (<http://www.fao.org/docrep/012/i1132s/i1132s00.pdf>)  
et en français ([www.fao.org/docrep/012/i1132f/i1132f00.pdf](http://www.fao.org/docrep/012/i1132f/i1132f00.pdf)).
- La FAO et l'OMS ont élaboré conjointement un cadre pour l'établissement de plans nationaux d'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, destiné à aider les pays dans la formulation et la mise en œuvre de ces plans. Ce document qui sera publié en anglais, espagnol et français, sera utilisé pour les activités futures de renforcement des capacités visant à améliorer la préparation aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux régional et national.
- Un rapport de situation (*Making the Codex Connection to Food Safety*) sur les activités de renforcement des capacités menées par la FAO pour assurer une participation efficace au Codex, est voie de finalisation.
- Les Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques biologiques (JEMRA) ont mis au point un outil permettant d'évaluer l'efficacité des plans d'échantillonnage microbiologique, qui est actuellement en cours d'examen et sera disponible dans le courant de l'année. Un matériel de formation pour la conception de programmes d'échantillonnage, qui facilitera notamment la compréhension et l'utilisation de cet outil, sera ensuite élaboré.
- La FAO entreprend la réalisation d'une publication sur le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine, dont un chapitre sera consacré à la qualité et à la sécurité sanitaire de ces produits.
- Un manuel sur les bonnes pratiques d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique en Amérique latine et dans les Caraïbes (*Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación y Venta de los Alimentos en la Vía Pública en Latinoamérica y el Caribe*) a été publié. (<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>)
- Le Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes (FAO/RLC) a mis au point un cours de formation en ligne sur la manipulation hygiénique des

aliments (*Manipulación Higiénica de los Alimentos*, version I). Ce cours fournit des outils concernant les pratiques de manipulation hygiénique permettant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, et passe en revue les principaux codes en matière d'hygiène. ([http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso\\_MHA200904.htm](http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm))

- Les cours de formation en ligne du Bureau régional FAO/RLC sur la manipulation hygiénique des aliments (*Manipulación Higiénica de los Alimentos*, versions II et III) sont maintenant disponibles. Ils fournissent des outils concernant les pratiques de manipulation hygiénique permettant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, et passent en revue les principaux codes en matière d'hygiène. ([http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso\\_MHA200904.htm](http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_MHA200904.htm))
- Le cours de formation en ligne du Bureau régional FAO/RLC sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments (*Análisis de Riesgos de la Inocuidad de los Alimentos*) est maintenant disponible. Il s'appuie sur des documents concernant l'analyse des risques, publiés par la FAO et le Codex Alimentarius. (<http://www.rlc.fao.org/nucleo/cursos/ARIA201004.htm>)
- La campagne *Eat safely* pour la prévention des maladies d'origine alimentaire, a été lancée par Bureau régional FAO/RLC dans tous les pays d'Amérique latine et des Caraïbes. Elle fournit des informations en anglais, espagnol (*Come Sano*), français (*Mange Sain*) et portugais (*Coma Saudavel*), sur les bonnes pratiques à adopter pour une alimentation saine et sans danger, notamment pour la manipulation et la préparation des aliments à la maison. La documentation relative à cette campagne est disponible à l'adresse Web suivante: (<http://www.rlc.fao.org/es/prioridades/sanidad/comesano.htm>)
- Le programme *Eat safely* du Bureau régional FAO/RLC a été accompagné d'une campagne radiophonique dans les langues locales (quechua, créole, etc.) au Guatemala, en Haïti, à Panama, au Pérou, en République dominicaine et au Salvador.
- Le Bureau régional FAO/RLC a organisé un cours de formation en ligne sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, qui est disponible à l'adresse [http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso\\_SCIA200909.htm](http://www.rlc.fao.org/nucleo/curso_SCIA200909.htm).

## DEUXIÈME PARTIE: MÉCANISMES MONDIAUX D'ÉCHANGE D'INFORMATIONS

7. Le Portail international de sécurité sanitaire des aliments et de santé animale et végétale (<http://www.ipfsaph.org>) a fait l'objet d'importantes interventions techniques depuis juin 2009 visant à en permettre une utilisation plus intuitive, à la fois pour la recherche d'informations et pour la publication des dossiers officiels nationaux. En avril 2010, le Portail répertoriait environ 50 000 dossiers provenant de plus de 50 sources de données officielles différentes. Une opération de rationalisation est en cours afin d'améliorer la visibilité de ses deux fonctions essentielles sur la page d'accueil: d'une part, une base de données libre accessible au public dans le monde entier; et de l'autre, une plate-forme de publication simple à utiliser, destinée à des utilisateurs enregistrés disposant d'un compte, pour le partage d'informations officielles sur la sécurité sanitaire des aliments et la santé animale et végétale. La fonction centrale de recherche a été considérablement renforcée pour permettre des recherches chronologiques et avancées, et diverses autres fonctions ont été ajoutées ou améliorées.

8. Par ailleurs, l'ensemble de données pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombinant, conformément aux Directives du Codex pour la conduite des

évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombiné, a fait l'objet d'améliorations à caractère technique et d'interventions à l'intention de l'utilisateur, visant à faciliter aussi bien le téléchargement d'évaluations officielles de la sécurité sanitaire des aliments provenant de sources officielles gouvernementales ou autres, que la recherche d'informations. Cet ensemble de données opère en coopération avec la base de données BioTrack de l'OCDE, une base de données centrale interopérable, recueillant des évaluations de la sécurité sanitaire des aliments dérivés des plantes à ADN recombinant. Il regroupe des fiches d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments pour des événements de transformation approuvés, provenant de diverses sources officielles en ligne dont BioTrack de l'OCDE, le Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques et le Registre européen des produits génétiquement modifiés pour l'alimentation humaine et animale, parmi d'autres.<sup>1</sup> Les interventions techniques susmentionnées touchant maintenant à leur fin, tous les membres du Codex seront invités à procéder au téléchargement vers le Portail de leurs documents pertinents, y compris des données sur la présence à faible concentration de matériel végétal à ADN recombinant. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site <http://www.ipfsaph.org/>, ou écrire à l'adresse [ipfsaph@fao.org](mailto:ipfsaph@fao.org).

9. INFOSAN est désormais une initiative conjointe FAO/OMS, dont le secrétariat est accueilli par l'OMS. Ce réseau, qui réunit aujourd'hui 177 États membres, a pour objectif de promouvoir un échange rapide d'informations lors d'événements relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, de permettre le partage d'informations sur des questions importantes d'intérêt mondial concernant la sécurité sanitaire des aliments, de promouvoir l'établissement de partenariats et la collaboration entre les pays, et d'aider les pays à renforcer leurs capacités pour mieux faire face aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Parmi les principaux domaines d'intervention prévus en 2010, il s'agira de renforcer la collaboration des États Membres pour encourager la communication et l'échange technique d'évaluations des risques et de pratiques optimales, et de resserrer les liens avec d'autres organisations et réseaux compétents. INFOSAN est également un important partenaire du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments.

10. La FAO, en collaboration avec divers partenaires, a mis en place une passerelle en ligne vers l'alimentation animale (<http://www.fao.org/ag/animalfeeding.html>), qui met en vedette les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments pour animaux et offre un point d'accès unique à un large éventail d'informations (législation, codes d'usages, documents scientifiques et techniques, matériel de formation, répertoire d'experts et d'organisations, etc.), ainsi qu'une plate-forme pour la participation à des forums thématiques. Cette passerelle permet de renforcer les synergies et d'encourager l'établissement de partenariats entre les institutions gouvernementales, le secteur privé, les organisations non gouvernementales, les scientifiques, etc., pour faciliter le financement, l'exécution et la communication d'initiatives visant à assurer une alimentation responsable et sans danger des animaux, et à garantir ainsi la sécurité sanitaire des aliments.

11. Dans le cadre du programme "Qualité spécifique", le projet GCP/INT/022/FRA financé par la France vise à aider les pays membres à établir des régimes de qualité spécifique adaptés à leur propre contexte économique, social et culturel. La FAO continue de recueillir et de partager des informations dans le cadre de séminaires régionaux. En 2009, des séminaires régionaux sur la qualité spécifique liée à l'origine géographique ont ainsi été organisés en Asie (Bangkok, Thaïlande, 8-11 juin 2009) et en Amérique latine (San José, Costa Rica, 29 septembre-1<sup>er</sup> octobre 2009). Pour d'autres renseignements, consulter le site <http://www.foodquality-origin.org/>.

12. La FAO a lancé une nouvelle passerelle en ligne vers la gouvernance dans le secteur de la production animale, y compris la sécurité sanitaire et la qualité des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (<http://www.fao.org/ag/governance-livestock.html>), qui recueille un large éventail

---

<sup>1</sup> Comme demandé par le Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies, à sa septième session (Chiba, Japon, 24-28 septembre 2007).



d'informations: législation, stratégies et politiques, normes (internationales et nationales, publiques et privées), codes, directives, manuels d'usages, etc., pour un développement responsable du secteur de l'élevage.

13. L'OPS/OMS a lancé la bibliothèque virtuelle de la santé sur la sécurité sanitaire des aliments: <http://bvs.panalimentos.org/php/index.php?lang=es>.

14. Comme la Commission en a été informée à sa trente-deuxième session, la FAO a mis en place un programme de prévention et de réponse rapide en matière de sécurité sanitaire des aliments (EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments), relevant de son cadre de gestion des crises pour la filière alimentaire. Ce programme dont l'établissement tient compte des réseaux existants et des activités déjà en cours dans ce domaine partout dans le monde, a pour principal objectif de promouvoir la prévention et l'alerte rapide face aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. À cette fin, EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments prend une part active aux activités d'INFOSAN, en particulier quant à l'accès aux informations pertinentes émanant du secteur agricole, à l'analyse des tendances, à l'établissement de prévisions et à la fourniture d'une assistance technique en prévention des situations d'urgence. Pour d'autres informations, s'adresser à: [EMPRES-FS@fao.org](mailto:EMPRES-FS@fao.org).

15. Le Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale a consacré une nouvelle page Web à la qualité et à l'origine en Europe et en Asie centrale, pour la promotion des produits agricoles et alimentaires traditionnels. Cette page s'adresse aux décideurs agricoles et publics, aux parties prenantes dans la promotion de la production d'aliments traditionnels et du développement rural, aux professionnels concernés par la sécurité sanitaire des aliments, l'équilibre nutritionnel et la qualité des produits, et aux consommateurs. Elle vise à faciliter l'accès aux informations et aux expériences positives, favorisant ainsi la collaboration et les partenariats en renforçant la présence et la variété des produits traditionnels régionaux grâce à un développement rural durable. Le site Web régional a été créé avec le soutien des pays qui ont fourni des informations pertinentes par le biais d'un questionnaire spécifique. L'adresse du site est la suivante: <http://www.foodquality-origin.org/europe> (accès temporaire: <http://213.163.11.208/qlgo/>).

### **TROISIÈME PARTIE: ÉVÉNEMENTS INTERNATIONAUX PRÉVUS**

16. Plusieurs ateliers sur la planification nationale des interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments ont été organisés dans le cadre du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments de la FAO. Au niveau régional, le programme a apporté sa contribution à l'atelier du Global Foodborne Infections Network (GFN)/Asia Food Net sur la planification nationale des interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, organisé avec la collaboration de l'OMS et de la FAO (Bangkok, Thaïlande, 2-4 juin 2010). Le principal outil de formation utilisé à cette occasion a été le cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux pour les interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. À l'échelon national, des ateliers similaires sont prévus au Bangladesh et au Viet Nam en 2010. EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments envisage d'organiser des ateliers de ce type dans d'autres régions et pays, sur demande officielle et en fonction des ressources extrabudgétaires disponibles. Pour d'autres informations concernant la présentation de ces demandes ou la fourniture de dons, s'adresser à: [EMPRES-FS@fao.org](mailto:EMPRES-FS@fao.org).

17. L'OMS a dispensé huit cours de formation internationaux et trois nationaux sur la surveillance et la détection des maladies d'origine alimentaire et d'autres maladies entériques infectieuses, dans le cadre du réseau Global Foodborne Infections Network (GFN) de l'OMS, auparavant connu sous le nom de Global Salm-Surv. La dénomination du réseau a changé en 2009 pour tenir compte de l'élargissement de son champ d'application, au-delà des salmonelles. Les cours de formation se sont déroulés notamment à la Barbade, au Brésil, en Chine, au Costa Rica, à Guam, au Kenya, à Madagascar, en Thaïlande, en Pologne et aux Émirats arabes unis. Ils ont réuni un total de 596 spécialistes de 87 pays. Une surveillance intégrée axée sur les laboratoires et une collaboration

intersectorielle entre la santé humaine, le secteur vétérinaire et les disciplines liées à l'alimentation, sont encouragées dans le monde entier. La FAO renforce sa collaboration avec le Global Foodborne Infections Network. Les membres du GFN sont désormais près de 1 600, provenant de plus de 700 institutions dans 177 États et territoires membres. Pour d'autres renseignements, veuillez consulter le site: [www.who.int/gfn](http://www.who.int/gfn).

18. La FAO et l'OMS ont organisé, avec le soutien du Fonds fiduciaire du Codex et à l'intention de tous les participants à la quatrième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF), un séminaire d'une demi-journée sur l'évaluation des risques liés aux contaminants, par le Comité mixte FAO/OMS des additifs alimentaires (JECFA): ce qui est attendu des membres du Codex et les données à fournir (Izmir, Turquie, 28 avril 2010). L'objectif était de donner aux délégations des informations concernant la façon dont les membres du Codex et les observateurs pouvaient participer et apporter une contribution utile aux évaluations des risques conduites par le JECFA et au processus d'analyse des risques du Codex. Des communications spécifiques ont illustré le type et la qualité des données que les membres du Codex et les parties prenantes pouvaient produire afin que les experts du JECFA puissent procéder à une évaluation des risques qui réponde aux exigences du CCCCF aux fins de l'élaboration de normes, et qui soit représentative de la situation mondiale. Compte tenu de l'intérêt manifesté à cette occasion, la FAO et l'OMS s'efforcent par tous les moyens possibles de donner aux États Membres des informations sur l'évaluation des risques et le processus du Codex, notamment aux pays en développement et aux pays en transition, sachant qu'une meilleure contribution de ces pays renforcerait utilement les avis scientifiques fournis au Codex.

19. L'OMS a aidé les pays à élaborer des projets d'éducation et des campagnes de promotion de la santé axés sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs, dans le cadre d'événements internationaux comme la Coupe du Monde de la FIFA et l'Exposition universelle de Shanghai. Le Guide OMS à l'usage des voyageurs sur la sécurité sanitaire des aliments sera distribué à tous ceux qui se rendent dans ces pays, dans le cadre des efforts nationaux de prévention des maladies d'origine alimentaire. L'OMS, en collaboration avec le Département sud-africain de la santé, a mis sur le cours de formation aux Cinq clés pour des aliments plus sûrs pour instruire les manipulateurs d'aliments en vue de la Coupe du Monde de la FIFA. Elle a également accepté de participer à l'Expo de Shanghai du 11 au 16 octobre 2010, sur le thème des Cinq clés pour des aliments plus sûrs et pour une vie meilleure: savoir = prévenir.

20. La FAO, en collaboration avec l'Association internationale d'alimentation animale (IFIF), a organisé la troisième réunion internationale des organismes de réglementation du secteur, qui s'est tenue à Atlanta, États-Unis, du 25 au 27 janvier 2010. Cet événement visait à encourager le dialogue et la coopération entre le secteur public et le secteur privé autour des questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments pour animaux. Compte tenu des nouvelles préoccupations dans ce domaine, les principaux thèmes de la réunion ont été l'évaluation et la gestion des risques dans la production d'aliments pour animaux, et les moyens mis en place par l'industrie et les autorités nationales et régionales compétentes pour y faire face. Tous les participants ont étudié comment renforcer les liens entre l'industrie et les autorités compétentes afin que des solutions effectives et plus efficaces puissent être mises au point pour assurer la sécurité sanitaire des aliments pour animaux, et ils se sont penchés sur les facteurs qui restreignent actuellement le commerce de ces produits et de leurs ingrédients.

## QUATRIÈME PARTIE: INITIATIVES ET PROJETS MONDIAUX

21. Les gouvernements des Pays-Bas et de la Norvège ont soutenu conjointement un programme de partenariat multidonateurs de la FAO pour 2009, succédant à l'accord de coopération programmatique avec la Norvège, qui a apporté un soutien continu à l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, à l'échelon national et tout au long de la filière de production des aliments. Les activités prévues au titre de ce programme pour 2009 ont été mises en œuvre aux niveaux national et sous-régional, et intéressent les pays suivants: Bangladesh, Bhoutan, Burkina Faso, Cambodge, Guatemala, Honduras, Mali, Myanmar, Ouganda, République démocratique du Congo, RDP lao et Tanzanie.

22. Un questionnaire sur les ressources requises pour la mise en œuvre d'un système national avancé de contrôle des aliments a été distribué par la FAO à un certain nombre de pays, dans le cadre d'un exercice de référencement visant à modéliser les coûts et les ressources nécessaires pour l'exploitation d'un tel système. Ce modèle sera associé à une plus vaste enquête mondiale de la FAO sur les investissements agricoles, qui permettra de fournir des avis semi-quantitatifs sur les ressources dont les pays membres ont besoin pour pouvoir élaborer et mettre en œuvre des systèmes efficaces de contrôle des aliments compte tenu de leur situation socioéconomique et des politiques et exigences nationales.

23. À sa trente-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius s'est penchée sur la question de l'incidence des normes alimentaires privées sur les États Membres et sur les travaux de la Commission, et elle a approuvé l'élaboration d'un document d'approfondissement sur ce point. Celui-ci, ainsi que les ateliers connexes organisés sur ce thème, seront présentés à la Commission, lors de sa prochaine session en juillet 2010.

24. 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 de cette charge au niveau mondial, par âge, sexe et région, sur la base d'une liste définie d'agents étiologiques d'origine microbienne, parasitique et chimique. Les efforts déployés à l'échelle mondiale dans le cadre de cette Initiative seront complétés, dès la fin de 2009, par des études nationales sur la charge des 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). L'Initiative offrira des possibilités de formation et un encadrement spécifiques visant à renforcer les capacités nationales pour l'estimation de la charge des maladies d'origine alimentaire, l'analyse de la situation en matière de politiques et l'utilisation de données épidémiologiques pour l'élaboration de politiques sur la sécurité sanitaire des aliments.

25. L'OMS a mis au point le cours de formation de formateurs sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs, dont la version pilote avait été testée en Afrique du Sud, en Tunisie et au Belize ([http://www.who.int/foodsafety/consumer/keys\\_training/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/consumer/keys_training/en/index.html)). Ce cours montre comment enseigner la manipulation sans danger des aliments et promouvoir l'adoption de comportements appropriés. Le premier module a été conçu à l'intention des femmes, qui jouent un rôle important dans la production et la préparation d'aliments sûrs. Le cours répondait également aux priorités indiquées par le Directeur général de l'OMS concernant la promotion de la santé des femmes, en particulier dans les pays en développement (Les femmes et la santé: la réalité d'aujourd'hui, le programme de demain [Rapport mondial de l'OMS 2009]). Des modules destinés à d'autres groupes cibles sont en cours d'élaboration.

26. Partout dans le monde, les bureaux régionaux et de pays de l'OMS travaillent en collaboration avec les autorités nationales à l'élaboration de projets d'éducation aux Cinq clés pour des aliments plus sûrs, destinés aux écoles, aux hôpitaux, aux cantines, etc., déjà mis en œuvre par plus de 90 pays.

## **CINQUIÈME PARTIE: INITIATIVES ET PROJETS RÉGIONAUX ET NATIONAUX**

27. Diverses activités ont été menées aux niveaux régional et national. Elles sont indiquées dans les annexes 1 à 6, parmi les initiatives régionales/nationales et les projets/assistance directe aux pays. La sécurité sanitaire et/ou la qualité des aliments peuvent soit être l'objet spécifique de certaines activités, soit rentrer dans le cadre d'un plus vaste projet.

28. Un rapport sur le Codex Alimentarius et la sécurité sanitaire des aliments dans la Région a été présenté à la trente et unième Conférence régionale pour l'Amérique latine et les Caraïbes (LARC 31). Pour de plus amples informations, voir <http://www.fao.org/docrep/meeting/018/k7339e.pdf>.

---

**ANNEXE 1**

**AFRIQUE**

**INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES**

<b>Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)</b>	<b>Organisateurs</b>	<b>Date</b>	<b>Lieu</b>
Atelier sous-régional (pays de l'UEMOA) sur l'application de l'analyse des risques aux activités de contrôle des aliments	FAO	22-24 février 2010	Cotonou (Bénin)

**PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS**

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Renforcement du Comité national du Codex et du système de contrôle des aliments dans le cadre d'un projet national	FAO/PCT	Angola	En cours
Mission d'urgence face à une intoxication au bromure	OMS	Angola	Mission achevée. Rapports présentés au gouvernement angolais
Appui aux systèmes d'information sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) au Bénin	FAO/FANDC	Bénin	En cours
Amélioration de la sécurité sanitaire de la chaîne de valeur de la noix de cajou et de la noix de karité	FAO/FANDC	Bénin	En cours
Évaluation des systèmes nationaux de contrôle des aliments et des programmes de sécurité sanitaire des aliments, élaboration de politiques, législations, stratégies et plans d'action relatifs à la sécurité sanitaire des aliments	OMS/AFRO	Bénin, Burkina Faso, Burundi, Côte d'Ivoire, Gambie, Ghana, Guinée, Kenya, Liberia, Malawi, Maurice, Mauritanie, Niger, Ouganda, Rwanda, Sénégal, Seychelles et Togo	2008-2009
Renforcement des capacités pour améliorer le commerce du poisson dans certains pays d'Afrique (dans le respect des normes SPS)	FAO/FANDC	Bénin, Gambie, Mauritanie, Sénégal, Sierra Leone	En cours
Création d'équipes spéciales, de comités et de groupes de travail nationaux sur la sécurité sanitaire des aliments	OMS/AFRO	Botswana, Gabon, Ghana, Guinée, Kenya, Mozambique, Ouganda et Sierra Leone	2008-2009
Renforcement des comités nationaux du Codex	OMS/AFRO	Botswana, Guinée, Kenya, Ouganda et Sierra Leone	2008-2009
Renforcement du système national de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments au Cameroun	FAO/FANDC	Cameroun	En cours
Avis et appui au Laboratoire de chimie, d'hygiène et d'environnement du Centre Pasteur, pour la réalisation d'une analyse de l'exposition des habitants de Yaoundé aux métaux lourds à l'aide d'une étude sur l'alimentation totale	FAO	Cameroun	En cours

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Avis et appui au Centre Pasteur du Cameroun, pour coordonner la soumission au FANDC d'un projet d'étude régionale de l'alimentation totale pour l'Afrique subsaharienne	FAO/OMS/INRA/FAND C	Cameroun, Mali, Nigéria, Burkina Faso, Sénégal	En cours
Renforcement des systèmes nationaux de biosécurité au Cap-Vert	FAO	Cap-Vert	En cours
Formation des vendeurs d'aliments sur les marchés de Brazzaville aux Cinq clés pour des aliments plus sûrs	OMS/AFRO	République du Congo	En cours
Élaboration d'un guide pour la mobilisation sociale	OMS/AFRO	République du Congo et Guinée	2008-2009
Évaluation des capacités de contrôle des aliments et formulation d'une proposition de projet pour la République du Congo	FAO/PCT	République du Congo	Achevé février 2010 – rapport présenté aux autorités congolaises
Renforcement du Comité national du Codex	FAO/PCT	Côte d'Ivoire	En cours
Évaluation des capacités de contrôle des aliments et formulation d'une proposition de projet pour Djibouti	FAO/PCT	Djibouti	En cours
Renforcement du Comité national du Codex et élaboration d'un plan d'action	OMS/AFRO	Érythrée	2009, en cours
Renforcement des capacités nationales en matière de biosécurité	FAO	Gambie	2008-2009
Formation de responsables de la santé publique au HACCP	OMS/AFRO	Gambie, Lesotho, Mozambique, Guinée, Madagascar, Malawi, Kenya et Seychelles	2008-2009
Élaboration d'un programme d'études et activités visant à améliorer l'accès aux normes alimentaires intéressant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, et leur compréhension	FAO/FANDC	Ghana	Démarrage en août 2010
Soutien de la FAO à l'évaluation des installations et des pratiques de préparation et de manipulation des aliments pour un approvisionnement sans danger de la cantine du Bureau régional de la FAO à Accra (Ghana)	RAFT/SFW	Ghana	2009
Soutien de la FAO à une enquête sur la situation concernant les aliments vendus sur la voie publique dans certains marchés nocturnes à Accra (Ghana) et à Praia (Cap-Vert)	RAFT/SFW	Ghana et Cap-Vert	2009
Renforcement du Comité national du Codex	FAO/PCT	Guinée	Projet en cours
Projet Biosécurité: les questions relatives aux résidus de pesticides	FAO	Kenya	En cours
Formation des responsables du contrôle des aliments et des autorités chargées de la réglementation – continuation	OMS/AFRO	Kenya	2009
Mise au point finale de la législation alimentaire	FAO/PCT	Madagascar	Achevé en 2009. Rapport et recommandations soumis au gouvernement
Renforcement des capacités nationales en matière de biosécurité	FAO	Malawi	2008-2009
Investigation d'une épidémie de fièvre typhoïde	OMS/AFRO	Malawi	2009

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Appui à la mise en application du Code d'usages du Codex pour le poisson et les produits de la pêche	FAO	Malawi	2009
Formation du personnel de l'Agence ANSSA à l'analyse des risques dans la prise de décision relative au contrôle des aliments	FAO/PCT	Mali	Projet dans la filière, en attente d'un financement
Manipulation hygiénique des aliments d'origine animale	FAO	Rwanda	Projet en cours de formulation
Promotion des échanges commerciaux dans les États membres de la Communauté du développement de l'Afrique australe (SADC) grâce à des normes alimentaires et à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments	FAO	SADC	
Sensibilisation des équipes spéciales de district, des producteurs et des fabricants à l'application des normes de sécurité sanitaire des aliments	OMS/AFRO	Sierra Leone	2009
Promotion d'activités de sensibilisation et de communication sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs, ou sur les Trois jeux de cinq clés en matière de sécurité sanitaire des aliments, en collaboration et en partenariat aux niveaux régional, national et mondial Renforcement des capacités en matière d'activités de promotion et de sensibilisation Renforcement des programmes de surveillance des zoonoses et d'autres maladies non zoonotiques d'origine alimentaire et de suivi des dangers, et intégration de ces programmes dans le système national de surveillance avec diffusion des résultats Établissement de laboratoires de santé publique pour réduire les risques sanitaires liés à l'environnement et à la sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Somalie	En cours
Cours de formation de formateurs sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs	OMS/AFRO	Afrique du Sud	Mise à l'essai pilote
Appui technique et campagnes de promotion de la santé en vue de la Coupe du Monde 2010 de la FIFA	OMS	Afrique du Sud	En cours
Assistance au gouvernement dans la promotion de bonnes pratiques d'hygiène à toutes les étapes de la chaîne de valeur de certains produits (UNJP/URT/131/UNJ)	FAO/OMS	Tanzanie	En cours
Renforcement des capacités des organismes de réglementation concernant la manipulation des semences, cultures et aliments transformés génétiquement modifiés (TCP/UGA/3103)	FAO	Ouganda	En cours
Prévention et maîtrise des dangers biologiques et chimiques liés aux produits avicoles grâce à l'application de bonnes pratiques tout au long de la chaîne de production en Ouganda	FAO	Ouganda	En cours

**ANNEXE 2**

**ASIE**

**INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES**

<b>Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)</b>	<b>Organisateurs</b>	<b>Date</b>	<b>Lieu</b>
Atelier régional sur la qualité liée à l'origine géographique	FAO, Département thaïlandais de la propriété intellectuelle, Délégation de l'UE en Thaïlande	8-11 juin 2009	Bangkok (Thaïlande)
Programme régional de formation de formateurs de la FAO sur la gestion de la chaîne horticole	FAO, avec l'Unité après récolte du Centre de développement agricole propre	19-26 septembre 2009	Vientiane (RDP lao)
Atelier national avancé III du GFN pour la Chine	OMS GFN, CDC Chine	7-9 septembre 2009	Zhengzhou, Henan (Chine)
Cours de formation national du GFN pour la Chine	OMS GFN, CDC Chine	10-13 septembre 2009	Zhengzhou, Henan (Chine)
Atelier sur les virus Nipah et Hendra, la recherche et la santé publique	OMS, en collaboration avec la FAO, l'OIE, le Département australien de la santé et du vieillissement et Australia CRC	13-16 octobre 2009	Brisbane (Australie)
Formation sur les modalités de réalisation d'études sur les maladies d'origine alimentaire, à l'intention des autorités sanitaires nationales (Chine, Malaisie, Singapour et Viet Nam)	OMS	Décembre 2009	Brisbane (Australie)
Programme régional de formation de formateurs de la FAO sur les produits fraîchement coupés	FAO avec KMUTI, Thaïlande en tant que partenaire opérationnel	22-26 mars 2010	Bangkok (Thaïlande)
Atelier sur le cadre FAO/OMS pour la planification des interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments	OMS et GFN, avec le soutien de la FAO	2-4 juin 2010	Bangkok (Thaïlande)
Atelier régional sur la sécurité sanitaire des aliments	OIE/FAO-Afrique	12-16 juillet 2010	Tokyo (Japon)
Avis et soutien techniques à certains des participants au Groupe d'experts de la sécurité sanitaire des aliments de l'ANASE	OMS	2010	En cours de planification
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	Novembre/décembre 2010	Inde



**PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS**

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments grâce au renforcement des systèmes d'inspection des aliments dans les pays de l'ANASE, et appui aux programmes FAO sur le renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments (GCP/RAS/222/JPN 223-JPN)	FAO, avec un financement du Japon	Pays de l'ANASE	En cours (1 <sup>er</sup> février 2007-août 2011)
Assistance technique consultative et en matière de politiques au niveau régional, pour la mise en œuvre accélérée du programme fondamental de soutien à l'agriculture	FAO, avec un financement de la BAD	Pays de la sous-région du Grand Mékong	En cours (2009-décembre 2011)
Appui technique et élaboration de notes conceptuelles pour le renforcement des capacités politiques et institutionnelles en matière de sécurité sanitaire des aliments et de santé des végétaux dans les ministères compétents (TCPF/AFG/3203)	FAO	Afghanistan	En cours
Appui à la formulation d'une proposition de projet visant à améliorer les marchés de volatiles vivants aux fins de la prévention et du contrôle de la grippe aviaire au Bangladesh	OMS/FAO	Bangladesh	Proposition préparée et soumise à la CE pour financement
Assistance dans la formulation de mesures réglementaires d'appui pour la recherche et l'application durable des biotechnologies (TCP/BGD/3102)	FAO	Bangladesh	Achevé, mars 2010
Amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, et de leur contrôle au Bangladesh (GCP/BGD/038/EC)	FAO	Bangladesh	En cours (1 <sup>er</sup> janvier 200-31 décembre 2010)
Établissement d'une stratégie nationale de promotion de la qualité spécifique préservant les ressources locales – produits dérivés du yak et champignons	FAO	Bhoutan	En cours
Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments et de sa gestion au Cambodge, en RDP lao et au Viet Nam (GCP/RAS/207/NZE)	FAO	Cambodge, Laos et Viet Nam	En cours (1 <sup>er</sup> janvier 2005-31 décembre 2009)
Appui fourni pour une étude de la contamination par les chloropropanols des produits locaux et importés à base de sauce de soja	OMS/WPR	Cambodge	Achevé
Renforcement des capacités pour améliorer le contrôle de la qualité du poisson et des services de normalisation, et contribuer à la lutte contre la pauvreté (TCP/CMB/3204(D))	FAO	Cambodge	En cours
Soutien visant à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des sauces à base de poisson	FAO	Cambodge, Myanmar	2009
Renforcement de la capacité de contrôle pour la sécurité sanitaire des aliments (TCP/CPR/3007)	FAO/PCT	Chine	En cours
Appui technique fourni concernant les politiques de sécurité sanitaire des aliments, la gestion et le cadre réglementaire en la matière	OMS/WPR	Chine	Projet achevé et soutien fourni pour une stratégie de sécurité sanitaire des aliments dans un pays des Nations Unies
Projet de la Banque mondiale pour le renforcement de la sécurité sanitaire des produits agricoles dans la province de Jilin	Banque mondiale/FAO	Chine	En cours de formulation

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Renforcement de la sécurité sanitaire des produits issus de l'aquaculture dans la province de Hubei (TCP/CPR/3203D)	FAO	Chine	En cours (1 <sup>er</sup> août 2009-31 décembre 2010)
Appui technique fourni concernant la sécurité sanitaire des aliments et les Jeux Olympiques	OMS	Chine	En cours
Amélioration des marchés de volatiles vivants aux fins de la prévention de la grippe aviaire, renforcement de la sécurité sanitaire des aliments et éducation des parties prenantes (financement de l'agence USAID)	OMS	Chine	2009-avril 2010
Projet OMD visant à améliorer la nutrition, la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire des femmes et des enfants dans les comtés les plus pauvres de Chine	OMS/FAO et 6 institutions des Nations Unies	Chine	A démarré en janvier 2010.
Renforcement du système de surveillance des maladies d'origine alimentaire à Qingdao	OMS	Chine	2010
Renforcement du système de contrôle des contaminants alimentaires chimiques dans le Guangxi	OMS	Chine	2010
Appui à la mise en œuvre d'une législation nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments	OMS	Chine	2009-2010
Élaboration d'un système communautaire de rapport des plaintes relatives aux produits alimentaires dans la province de Qingdao	OMS	Chine	2009-achevé
Introduction du HACCP dans les services de restauration municipaux de Nanning, province de Guangxi	OMS	Chine	2009-achevé
Programme GFN de surveillance renforcée des salmonelles	OMS/CDC Chine et des partenaires	Chine	En cours
Cours de formation du GFN pour la province du Guangdong Province	OMS GFN et CDC Chine	Chine	29 juin-3 juillet 2009
Examen des services d'inspection des aliments	FAO	Fidji	Mis en œuvre en 2009
Assistance par le biais du Centre de ressources microbiennes FAO/Unesco pour la biotechnologie marine (MIRCEN), à l'organisation d'un atelier international ASM/FAO/Unesco sur les techniques moléculaires en aquaculture et la sécurité sanitaire des produits de la mer	FAO/UNESCO	Inde	
Mise au point de modules de formation pour les gestionnaires des marchés traditionnels de produits frais	OMS	Indonésie	En cours
Élevage et récolte durables d'insectes pour améliorer la nutrition, la sécurité alimentaire et le revenu des ménages	FAO	RDP lao	Avril 2010-mars 2012
Appui à la réduction des trématodes du poisson dans les systèmes d'aquaculture	FAO	RDP lao	2009-2010
Examen et éventuelle révision du Plan national d'intervention d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments	OMS	RDP lao	Activité faisant suite à une réunion régionale
Modernisation et renforcement des systèmes d'inspection des aliments	OMS	RDP lao	A démarré

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Identification des besoins en matière de renforcement des capacités du système malaisien d'inspection du poisson (TCP/MAL/3201D)	FAO	Malaisie	En cours (juillet 2008-décembre 2009)
Mission chargée d'examiner le programme actuel de sécurité sanitaire des aliments en Mongolie, et de fournir des avis sur son déploiement futur	FAO/OMS	Mongolie	En préparation
Appui à un programme d'encadrement entre la Malaisie et la Mongolie concernant les activités du Bureau du Codex	OMS	Mongolie	2010
Renforcement des capacités des fonctionnaires publics responsables de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé animale et végétale et du commerce agricole au Népal pour une mise en œuvre effective des mesures SPS et des obligations commerciales connexes (MTF/NEP/060/STF)	FAO, avec un financement du FANDC	Népal	En cours (mars 2009-juillet 2010)
Projet triennal visant à renforcer la qualité et la sécurité sanitaire des produits frais, notamment des fruits et légumes, et à améliorer le système de production pour satisfaire aux mesures SPS et aux critères de sécurité sanitaire du Codex relatifs aux dangers microbiologiques et chimiques dans les aliments	FAO	Philippines	En préparation
Amélioration du revenu, de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits frais et de la durabilité environnementale des petites exploitations agricoles des plateaux dans la région de Bicol grâce à de bonnes pratiques agricoles (BPA)	FAO/AECI	Philippines	En préparation
Renforcement du système national de contrôle des produits frais aux Philippines	FAO/PCT	Philippines	En préparation
Hygiène et inspection de la viande	FAO	Philippines	En préparation
Hygiène et inspection de la viande – assistance aux contreparties nationales pour le transfert des connaissances et des compétences aux niveaux provincial et local	OMS	Philippines	En cours
Assistance en matière de formation pour la sécurité sanitaire, la qualité des aliments et la certification	FAO	Sri Lanka	En préparation
Renforcement des capacités de laboratoire concernant la sécurité sanitaire des aliments pendant la phase de production primaire	FAO/PCT	Thaïlande	En cours d'élaboration
Renforcement des capacités du système d'inspection des aliments au Viet Nam (UNJP/VIE/042/UNJ One Plan I)	FAO/PCT	Viet Nam	En cours (septembre 2009-décembre 2010)
Information, éducation et communication concernant la sécurité sanitaire des aliments (UNJP/VIE/043/UNJ One Plan II)	FAO/PCT	Viet Nam	En cours (août 2009-juillet 2010)
Renforcement des capacités SPS du Viet Nam pour le commerce; amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des légumes frais grâce à l'approche de la chaîne de valeur (MTF/VIE/046/STF)	FAO/FANDC	Viet Nam	En cours (mars 2010-février 2012)
Ateliers sur la législation et son application au niveau provincial	VFA, en collaboration avec l'OMS	Viet Nam	En cours

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Appui à l'élaboration de décrets concernant: i) la répartition des responsabilités entre les ministères s'intéressant à la sécurité sanitaire des aliments; et ii) l'analyse des aliments, les aliments génétiquement modifiés, les aliments enrichis en micronutriments, les préparations alimentaires destinées aux jeunes enfants et les aliments fonctionnels	OMS	Viet Nam	En cours
Examen et éventuelle révision du Plan national d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments	OMS	Viet Nam	Activité faisant suite à une réunion régionale
Renforcement des capacités nationales pour l'estimation de la charge des maladies d'origine alimentaire, l'analyse de la situation en matière de politiques et l'utilisation de la recherche	OMS	Pays dans lequel une étude pilote de la charge des maladies d'origine alimentaire sera conduite (encore à définir)	Élaboration de modules de formation

**ANNEXE 3**

**EUROPE**

**INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES**

<b>Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)</b>	<b>Organisateurs</b>	<b>Date</b>	<b>Lieu</b>
Atelier national sur la sécurité sanitaire des aliments au Tadjikistan	OMS EURO, OMS Siège, OMS Tadjikistan	16-17 juin 2009	Dushanbe (Tadjikistan)
Atelier sur la coordination des mesures SPS dans les pays d'Europe du Sud-Est	FAO/CLDP (Commercial Law Development Program) du Département américain du commerce	16-19 septembre 2009	Sofia (Bulgarie)
Réunion régionale d'experts sur les indications géographiques pour les produits de l'élevage comme point de départ pour le maintien de la biodiversité agricole	Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale	20-21 octobre 2009	Budapest (Hongrie)
Cours de formation national sur le HACCP	OMS EURO	1-15 mars 2010	Tirana (Albanie)
Système d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments et assistance technique au Comité national du Codex	FAO/OMS	20 février–4 mars 2010	Rapport présenté au gouvernement du Tadjikistan
Amélioration de la compréhension et de l'application cohérente du cadre pour l'analyse des risques au niveau national, en Arménie, Azerbaïdjan, Belarus, Fédération de Russie, Géorgie, Moldova, Ukraine	Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale	16–18 mars 2010	Kiev (Ukraine)
Appui à l'Université des sciences de la vie et de l'environnement d'Ukraine pour une étude de faisabilité concernant l'établissement d'un centre de formation sur l'analyse des produits alimentaires	FAO	En cours, avril–juillet 2010	Ukraine
Cours de formation du GFN à l'intention de la Fédération de Russie, du Kazakhstan, du Tadjikistan et de l'Ouzbékistan	OMS EURO, OMS Siège, CDC États-Unis, CRIE Russie	31 mai-4 juin 2010	Moscou (Russie)
Atelier national sur la sécurité sanitaire des aliments au Monténégro	OMS EURO	9-10 juin 2010	Podgorica (Monténégro)
Atelier sur la résistance antimicrobienne dans le cadre de la sécurité sanitaire des aliments, à l'intention de la Croatie, de la Roumanie et de la Serbie	OMS EURO	27-28 mai 2010	Belgrade (Serbie)
Réunion technique à l'intention des pays de l'ex-Union soviétique, sur l'adaptation et l'harmonisation des normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en transition	FAO	Septembre 2010	Kiev (Ukraine)
Atelier FAO/OMS préalable à la réunion du Comité de coordination du Codex pour l'Europe	FAO/OMS	Octobre 2010	Pologne
Atelier régional OMS/FAO sur la sécurité sanitaire des aliments, à l'intention des républiques d'Asie centrale	OMS EURO /FAO	Novembre 2010	Tachkent (Ouzbékistan)

**PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS**

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Projet du programme européen CARDS visant à renforcer les services d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières en Albanie	OMS Albanie, EURO	Albanie	Projet de suivi
Évaluation du potentiel des produits IG et sa concrétisation, dans le cadre d'une étude sur les avantages, les contraintes et les principaux facteurs de réussite de l'établissement d'indications de qualité liées à l'origine et aux traditions en Albanie: le cas des produits typiques	FAO	Albanie	En cours
Renforcement des institutions chargées du contrôle des aliments	OMS EURO, avec un financement de la Coopération italienne	Albanie	A démarré début 2009
Projet FAO/CE sur le renforcement des capacités en matière de composition des aliments	FAO/CE	Arménie et Géorgie	En cours
Renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments – renforcement des capacités nationales pour la planification stratégique et la coordination des activités de contrôle des aliments, pour assurer l'adéquation des lois en matière d'alimentation et des normes alimentaires harmonisées, et garantir la conformité moyennant la mise en place de programmes d'inspection efficaces, d'un réseau de laboratoires, et de programmes d'assurance qualité dans le secteur agro-alimentaire (TCP/AZE/3101)	FAO/projet PCT	Azerbaïdjan	En cours
Le gouvernement a demandé l'assistance technique de la FAO pour renforcer les activités nationales de contrôle des aliments et l'évaluation des aliments dérivés des biotechnologies. Une mission de formulation sur le terrain a été entreprise en 2007, et un projet est en préparation	FAO	Bélarus	Projet formulé
Renforcement des capacités des organismes de réglementation pour la manipulation et la surveillance des cultures, des produits et des aliments transformés génétiquement modifiés (TCP/CRO/3102)	FAO	Croatie	En cours
Élaboration du deuxième Plan d'action européen de l'OMS pour une politique alimentaire et nutritionnelle 2007-2012	OMS EURO		Activités de suivi concernant la mise en œuvre au niveau national
Mise en œuvre d'activités sur les stratégies nationales pour la sécurité sanitaire des aliments	OMS EURO	Kazakhstan Ouzbékistan Arménie Pays d'Europe du Sud-Est Tadjikistan	En cours
Une mission de formulation de projet a été effectuée en République de Moldova grâce à un don spécifique du FANDC, et une proposition de projet est à l'étude pour le renforcement du système de contrôle des aliments à l'appui du nouveau secteur agro-alimentaire.	FAO	Moldova	Projet formulé

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Renforcement des services de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition dans les pays d'Europe du Sud-Est dans le cadre du Réseau- santé de l'Europe du Sud-Est – Composante Deux – "Établir un modèle harmonisé et intégré pour les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition"	Bureau régional de l'OMS pour l'Europe/Conseil de l'Europe	Europe du Sud-Est	En cours
L'assistance technique de la FAO a été demandée pour renforcer la capacité nationale de contrôle des aliments grâce à la fourniture d'une formation et d'avis directs au Tadjikistan. Une mission de formulation de projet a été menée à bien.	FAO	Tadjikistan	En cours
Mise en place d'une politique et de capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments, et de laboratoires pour la santé des plantes et des animaux	FAO/PCT	Turquie	En cours
Réduction des risques liés à la prolifération d'algues nocives dans la mer de Marmara (TCP/TUR/3201)	FAO	Turquie	En cours
Évaluation du potentiel des produits IG et sa concrétisation à l'appui du développement rural en Ukraine	TCP/UKR/3201 (D)	Ukraine	En cours
Renforcement des capacités nationales pour l'estimation de la charge des maladies d'origine alimentaire, l'analyse de la situation en matière de politiques et l'utilisation de la recherche	OMS	Pays dans lequel une étude pilote de la charge des maladies d'origine alimentaire sera conduite (encore à définir)	Élaboration de modules de formation

ANNEXE 4

AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES

INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES

Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)	Organisateurs	Date	Lieu
Première réunion des autorités de réglementation des aliments pour animaux. Cette réunion a offert à ces organes et aux représentants de l'industrie des aliments pour animaux en Amérique latine, l'occasion d'échanger des informations sur la sécurité sanitaire de ces aliments et d'élaborer des projets communs pour répondre à la nécessité d'harmoniser la législation au niveau régional	FAO, en collaboration avec l'association latino-américaine des fabricants d'aliments pour animaux (FeedLatina)	20 avril 2010	Initiative régionale
Cours électronique régional sur la manipulation hygiénique des aliments – niveau I. Ce cours a fourni des outils sur les pratiques de manipulation hygiénique visant à assurer la sécurité sanitaire des aliments, et il a passé en revue les principaux codes en matière d'hygiène. Quarante et un participants de tous les pays d'Amérique latine et des Caraïbes	FAO	20 avril-14 juin 2009	Initiative régionale
Cours sur le processus d'établissement de normes du Codex Alimentarius, à l'intention des fabricants de produits alimentaires	FAO, en collaboration avec le Ministère de l'agriculture	Juin 2009	Saint-Domingue (République dominicaine)
Atelier national sur la formation aux bonnes pratiques d'hygiène, organisé à l'intention des manipulateurs de produits alimentaires	FAO	21-22 juin 2009	Haïti
Atelier régional andin sur les systèmes d'inspection des aliments axés sur les risques. Il s'agissait de fournir aux inspecteurs de produits alimentaires des directives pratiques pour des inspections axées sur les risques selon une approche moderne, et d'évaluer et identifier les exigences des systèmes d'inspection dans la région andine.	FAO, en collaboration avec la Direction générale de l'hygiène du milieu (DIGESA)	24-26 juin 2009	Lima (Pérou)
Atelier national sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, à l'intention des responsables du contrôle des aliments et de la production alimentaire tout au long de la filière	FAO	25-27 juin 2009	La Havane (Cuba)
Séminaire sur les agences de sécurité sanitaire des aliments – stratégies et études cas. Plus de 180 participants ont eu l'occasion de tirer des leçons des expériences positives et des bonnes pratiques des agences irlandaise et espagnole de sécurité sanitaire des aliments.	FAO, en collaboration avec l'Agence chilienne de sécurité sanitaire des aliments (ACHIPIA)	28-29 juillet 2009	Santiago (Chili)
Atelier régional sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés. Plus de 30 délégués de 15 pays de la région. Il s'agissait principalement de lancer la version espagnole du guide de la FAO "Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés – outils à l'intention des formateurs", pour le renforcement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments et d'évaluation des risques sur des bases scientifiques pour déterminer les avantages et les risques liés aux aliments génétiquement modifiés.	FAO, en collaboration avec ILSI Argentina	2-3 septembre 2009	Buenos Aires (Argentine)



<b>Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)</b>	<b>Organisateurs</b>	<b>Date</b>	<b>Lieu</b>
Cours électronique régional sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, auquel ont participé 207 représentants de gouvernements, entreprises et institutions concernés par le contrôle des aliments.	FAO	14 septembre-16 décembre 2009	Initiative régionale
Deuxième séminaire pour l'Amérique latine sur la qualité liée à l'origine et aux traditions: élaboration de signes de qualité pour le développement rural	FAO, IICA, Universidad Nacional de Costa Rica, Consejo Nacional de Producción (CNP), Registro Nacional, Ministerio de Comercio Exterior (COMEX), Unidad Regional de Asistencia Técnica (RUTA)	29 septembre-1 <sup>er</sup> octobre 2009	San José (Costa Rica)
Atelier national avancé du GFN pour le Brésil	OMS-GFN et des partenaires	Octobre 2009	Brésil
Séminaire international sur les systèmes de sécurité sanitaire des aliments: examen d'un système de sécurité sanitaire moderne face à de nouveaux défis	FAO, en collaboration avec l'Agence brésilienne de surveillance sanitaire (ANVISA)	16 octobre 2009	Brasilia (Brésil)
Atelier international avancé du GFN pour Antigua-et-Barbuda, les Bahamas, la Barbade, le Belize, la Dominique, la Grenade, le Guyana, la Jamaïque, Sainte-Lucie, le Suriname, Trinité-et-Tobago et les Îles Turques et Caïques.	OMS-GFN et des partenaires	23-26 novembre 2009	Bridgetown (Barbade)
Séminaire sur l'incidence des mycotoxines sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce des produits alimentaires. Plus de 80 représentants des ministères de l'agriculture et de la santé, des universités et des centres de recherche des pays suivants: Argentine, Brésil, Chili, États-Unis et Italie.	FAO, en collaboration avec le Ministère de l'agriculture	24-25 novembre 2009	Santiago (Chili)
Séminaire à l'intention de l'industrie et atelier final du projet de renforcement de la compétitivité du secteur agroalimentaire (TCP/RLA/3102). Présentation des résultats du projet et organisation du système national de sécurité sanitaire des aliments (SINIA)	FAO	30 novembre-5 décembre 2009	Saint-Domingue (République dominicaine)
Atelier régional sur l'identification des faiblesses, de stratégies et de projets pilotes pour promouvoir la recherche sur des aspects critiques de la biosécurité dans les pays du MERCOSUR élargi. Plus de 30 participants de cinq pays (TCP/RLA/3109), autorités et scientifiques, ont participé à cette initiative.	FAO	17-18 mars 2010	Buenos Aires (Argentine)

<b>Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)</b>	<b>Organisateurs</b>	<b>Date</b>	<b>Lieu</b>
Cours électronique régional sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, organisé à l'intention de spécialistes du secteur public, pour une protection de la santé des consommateurs fondée sur les documents sur l'analyse des risques publiés par la FAO et le Codex Alimentarius. Soixante participants de tous les pays d'Amérique latine et des Caraïbes	FAO	26 avril-25 juin 2010	Initiative régionale
Cours électronique régional sur la manipulation hygiénique des aliments – niveau II, avec 55 participants de tous les pays d'Amérique latine et des Caraïbes	FAO	14 septembre-30 octobre 2010	Initiative régionale
Cours électronique régional sur la manipulation hygiénique des aliments – niveau III, avec 48 participants de tous les pays d'Amérique latine et des Caraïbes	FAO	26 avril-13 juin 2010	Initiative régionale
Atelier régional sur l'identification des faiblesses, de stratégies et de projets pilotes pour promouvoir la recherche sur des aspects critiques de la biosécurité dans les pays du MERCOSUR élargi. Plus de 30 délégués de cinq pays (TCP/RLA/3109), autorités et scientifiques, ont participé à cette initiative.	FAO	17-18 mars 2010	Buenos Aires (Argentine)
Atelier régional de coordination pour le projet TCP/RLA/3213 d'assistance pour la conception et/ou le renforcement des politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments en Amérique latine	FAO	7-8 avril 2010	Santiago (Chili)
Séminaire national sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments (TCP/URU/3103)	FAO	1 <sup>er</sup> -3 décembre 2009	Montevideo (Uruguay)
Séminaire régional sur l'application de l'analyse des risques au contrôle des contaminants dans les aliments et sur le processus d'élaboration de normes du Codex Alimentarius, dans le cadre du <i>Congreso latinoamericano de contaminantes y micotoxicología y Symposium internacional de toxinas</i>	FAO / UNAM	27 juin-1 <sup>er</sup> juillet 2010	Mérida (Mexique)
Forum régional sur la sécurité alimentaire et les politiques en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments: études de cas d'une intégration réussie	FAO/Initiative "L'Amérique latine et les Caraïbes libérées de la faim"	10-11 juin 2010	Santiago (Chili)

#### PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Projet sous-régional sur le renforcement des BPA et des BPF, et l'application des principes HACCP aux petites et moyennes entreprises alimentaires	OMS/AMRO	Pays andins, pays d'Amérique centrale et pays anglophones des Caraïbes	Préparé et prêt à être soumis au Département de la sécurité sanitaire des aliments de l'OMS pour observations et propositions en vue d'un financement extérieur
Formation à l'hygiène alimentaire et à la nutrition	FAO	Argentine	En préparation

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Élaboration de bases de données et de tables de composition des aliments pour renforcer le commerce international et la protection des consommateurs (TCP/RLA/3107)	FAO	Argentine, Chili et Paraguay	Initiative lancée en décembre 2007. Date limite: novembre 2009
Projet régional d'assistance pour la conception et/ou le renforcement des politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments en Amérique latine (TCP/RLA/3213)	FAO	Argentine, Chili, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Équateur, Honduras, Nicaragua, Panama, Paraguay, Pérou, République dominicaine et Uruguay	En cours
Projet régional sur la qualité des aliments liée à l'origine et aux traditions en Amérique latine (TCP/RLA/3211)	FAO	Argentine, Brésil, Chili, Costa Rica, Équateur et Pérou	En cours
Renforcement du cadre de biosécurité – appui à la mise à jour du cadre juridique de biosécurité et renforcement des capacités nationales pour une mise en œuvre efficace des approches et du système de biosécurité	FAO	Belize	En cours
Cours de formation de formateurs sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs	OMS/US FDA	Belize	2009
Projet régional sur la mise au point d'outils techniques appropriés pour la gestion de la biosécurité dans les pays du MERCOSUR élargi (TCP/RLA/3109)	FAO	Argentine, Bolivie, Brésil, Chili, Paraguay et Uruguay	En cours
Assistance technique pour la mise en œuvre de la stratégie "Marchés-santé". Le premier de ces marchés a été mis en place en Bolivie. L'expérience a été étendue à cinq départements boliviens, à raison d'un marché par département.	OPS/OMS, avec un appui extrabudgétaire de l'AGFUND	Bolivie, République dominicaine, Guyana et Paraguay	En cours
Adaptation, validation et adoption des Cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs dans les écoles primaires	OMS /AMRO	Municipalité de Duque de Caxias (Brésil)	En cours
Projet sur la qualité des aliments liée à l'origine géographique (TCP/RLA/3211)	FAO	Brésil, Chili, Costa Rica, Argentine, Pérou, Équateur	En cours
Cours de formation sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, à l'intention des inspecteurs de produits alimentaires de l'Agence brésilienne de surveillance sanitaire (ANVISA)	OMS/OPS	Brésil	En cours
Renforcement des capacités des autorités sanitaires nationales en matière d'analyse des risques (TCP/CHI/3201)	FAO	Chili	En cours
Étude de la charge des maladies d'origine alimentaire au Chili	OMS/OPS, PHAC, Université de Guelph	Chili	En cours
Assistance technique aux nouvelles agences de sécurité sanitaire des aliments	FAO	Chili, Panama et République dominicaine	En cours

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Formation aux BPF, aux principes du HACCP et à la vérification, à l'intention des inspecteurs de produits alimentaires de l'Autorité colombienne pour la sécurité sanitaire des aliments (INVIMA)	OMS/OPS	Colombie	Achevé en novembre 2009
Projet pilote pour la mise en œuvre d'une surveillance intégrée en matière de résistance aux antimicrobiens	OMS/OPS	Colombie	En cours
Optimisation de la chaîne agro-industrielle pour la spiruline destinée à la consommation humaine (TCP/CUB/3013)	FAO	Cuba	En cours
Renforcement des capacités en matière d'analyses alimentaires: création d'un réseau national de laboratoires d'analyse des produits alimentaires – en liaison avec le Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL/RILAA)	OMS/OPS	Cuba	En cours
Développement de la production de café	FAO	Dominique	En cours de formulation
Renforcement de la compétitivité du secteur agro-alimentaire (TCP/DOM/3102)	FAO/PCT	République dominicaine	Achevé
Le HACCP pour la certification par les inspecteurs de produits alimentaires	FAO	République dominicaine	Achevé
Formation d'un animateur de l'Association des consommateurs à la sécurité sanitaire des aliments, à la sécurité alimentaire et à la nutrition	FAO	République dominicaine	En cours
Mise en place d'un système d'assurance qualité dans le laboratoire de référence pour les produits laitiers (TCP/DOM/3201)	FAO	République dominicaine	Achevé
Renforcement des capacités en matière d'analyses alimentaires: création d'un réseau national de laboratoires d'analyse des produits alimentaires – en liaison avec le Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL/RILAA)	OMS/AMRO	République dominicaine	En cours
Renforcement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments: des ateliers nationaux axés sur l'approche "performance, vision et stratégie" ont été organisés et une évaluation des plans d'action est en cours.	OMS/OPS, IICA	Équateur, Pérou, Bolivie, Paraguay, Argentine, Uruguay	En cours
Assistance technique à l'industrie de la noix de muscade	FAO	Grenade	En cours
Harmonisation du code alimentaire des pays d'Amérique centrale	OMS/OPS, OIRSA	Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panama, République dominicaine	En cours, document final à l'étude au niveau national
Exécution d'un projet pilote pour l'adaptation, la validation et l'adoption des Cinq clés de l'OMS pour des aliments plus sûrs dans les écoles primaires en milieu urbain et rural	OMS, avec des fonds extrabudgétaires du DFID	Guatemala et Venezuela	En cours
Évaluation et renforcement des capacités du système national de contrôle des aliments (FNOP/INT/NOR 102)	FAO	El Salvador, Haïti	Achevé récemment
Renforcement du cadre de biosécurité et études de cas sur les politiques nationales (TNOP/INT/NOR 103)	FAO	Guatemala et Honduras	Achevé récemment

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Projet pour l'amélioration de l'efficacité commerciale des artisans pêcheurs en Amérique centrale, au Mexique et dans les Caraïbes, prévoyant notamment la formation des pêcheurs et des intermédiaires sur la préservation de la qualité des captures.	FAO/Fonds commun pour les produits de base (CFC)	Cuba, Honduras, Mexique	En cours
Prévention des risques de contamination du café par l'ochratoxine A	FAO	Nicaragua	En cours de formulation
Modernisation du système phytosanitaire – Extension aux composantes sécurité sanitaire des aliments et santé animale (TCP/PAN/3003)	FAO	Panama	Achevé récemment
Renforcement des systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire	OMS/OPS	Pérou, Bolivie	En cours
Éco-santé pour les Caraïbes: études de la charge des maladies d'origine alimentaire, évaluation des citernes d'eau de pluie, enseignement à distance concernant les programmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments	OMS/OPS, Université Laval, Saint George University, University of West Indies, Agence de santé publique du Canada	Sainte-Lucie, Guyana, Grenade, Bahamas, Trinité-et-Tobago	En cours
Étude de la charge des maladies d'origine alimentaire dans les Caraïbes	OMS/OPS, PHAC	Sainte-Lucie, Grenade, Jamaïque, Trinité-et-Tobago, Dominique	En cours
Projets sous-régionaux visant à renforcer les activités d'analyse, l'assurance qualité en laboratoire et les capacités du Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL/RILAA)	FAO	Sous-régional	Évaluation du projet en cours
Soutien à la santé en agriculture et à la sécurité sanitaire des aliments au niveau national: assistance technique pour renforcer la santé en agriculture et la sécurité sanitaire des aliments au niveau national (TCP/3201/RLC)	FAO	Trinité-et-Tobago	Achevé récemment
Assistance technique à l'industrie des aliments et des boissons sous forme de services consultatifs en vue de la création d'une autorité unifiée pour la sécurité sanitaire des aliments et de l'élaboration d'un programme national dans ce domaine. Une assistance est également requise pour l'industrie du poisson et de la transformation du poisson, aux fins de la mise à jour des règlements relatifs aux normes de sécurité sanitaire pour le poisson et les produits de la pêche, et de l'élaboration d'un plan de gestion des pêches.	FAO	Trinité-et-Tobago	En cours
Renforcement des fournisseurs de la chaîne agro-alimentaire pour les programmes nationaux d'alimentation et de nutrition, en particulier ceux qui s'adressent aux écoles primaires	FAO	Uruguay	En préparation
Projet concernant la gestion des pêches en Uruguay, prévoyant notamment le renforcement des infrastructures et des processus de production pour améliorer les normes sanitaires et de qualité des produits de la pêche	FAO/Fonds fiduciaire unilatéral	Uruguay	En cours

Titre	FAO/OMS	Pays	État d'avancement
Renforcement des capacités nationales pour l'estimation de la charge des maladies d'origine alimentaire, l'analyse de la situation en matière de politiques et l'utilisation de la recherche	OMS	Pays dans lequel une étude pilote de la charge des maladies d'origine alimentaire sera conduite (encore à définir)	Élaboration de modules de formation

**ANNEXE 5**

**PROCHE-ORIENT/ MÉDITERRANÉE ORIENTALE**

**INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES**

<b>Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)</b>	<b>Organisateurs</b>	<b>Date</b>	<b>Lieu</b>
Cours de formation du GFN pour les Émirats arabes unis	OMS/CDC, GFN et partenaires	28 février-2 mars 2010	Dubaï (Émirats arabes unis)
Première Conférence internationale du Soudan sur la sécurité sanitaire des aliments	FAO, NCC, Sudanese Standards and Metrology Organization	21-22 mars 2010	Soudan
Atelier régional de formation FAO/OMS sur l'harmonisation, l'équivalence et l'analyse des risques dans l'élaboration et la mise en application des normes du Codex	Fonds fiduciaire du Codex, FAO, OMS, Coordonnateur régional pour le Codex	24-28 mai 2010	Tunisie

**PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS**

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Promotion d'activités de sensibilisation et de communication sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs, et sur les Trois jeux de cinq clés en matière de sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Afghanistan	Mise en œuvre partielle
Mise en œuvre d'une politique, d'une stratégie et d'un plan d'action nationaux pour l'alimentation et la nutrition	OMS/EMRO, avec des partenaires	Afghanistan	Mise en œuvre partielle
Réalisation d'une évaluation approfondie de la sécurité sanitaire des aliments, et élaboration d'une stratégie nationale documentée dans ce domaine	OMS/EMRO	Afghanistan	Mise en œuvre partielle
Renforcement des laboratoires de microbiologie alimentaire et de leurs services de recherche sur les parasites transmis par les aliments et par l'eau	OMS/EMRO	Bahreïn	Mise en œuvre terminée
Renforcement des capacités en matière de stratégie de contrôle des aliments	OMS/EMRO	Bahreïn	Mise en œuvre terminée
Application générale de systèmes d'assurance qualité et agrément du laboratoire de microbiologie alimentaire	OMS/EMRO	Bahreïn	Mise en œuvre terminée
Renforcement du système de surveillance des produits alimentaires pour les zoonoses et les maladies non zoonotiques d'origine alimentaire	OMS/EMRO	Djibouti	Mise en œuvre partielle
Élaboration d'une stratégie nationale pour la sécurité sanitaire des aliments et d'un plan d'action	OMS/EMRO	Égypte	Mise en œuvre terminée
Renforcement de la sensibilisation du public à la sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Égypte	Mise en œuvre terminée
Mise en place de cinq marchés-santé dans les zones du programme BED	OMS/EMRO	Égypte	Mise en œuvre terminée
Modification des règles et des règlements relatifs à la sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Iraq	Mise en œuvre terminée

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Établissement d'un système de gestion des produits alimentaires auprès des industries alimentaires	OMS/EMRO	Iraq	Mise en œuvre terminée
Production de normes, de directives et de manuels de formation concernant la sécurité sanitaire des aliments, et leur diffusion aux inspecteurs de produits alimentaires	OMS/EMRO	Jordanie	Mise en œuvre terminée
Élaboration de directives normalisées	OMS/EMRO	Jordanie	Mise en œuvre terminée
Renforcement du système de surveillance des produits alimentaires pour les zoonoses et les maladies non zoonotiques d'origine alimentaire	OMS/EMRO	Jordanie	Mise en œuvre terminée
Renforcement des capacités des laboratoires de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Koweït	Mise en œuvre terminée
Renforcement du Comité national du Codex et harmonisation des normes et des règlements relatifs aux produits alimentaires	FAO/PCT	Liban	Formulation achevée
Examen et mise à jour de la stratégie de sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Libye	Mise en œuvre partielle
Établissement d'un réseau de sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Libye	Mise en œuvre terminée
Mise en place de procédures opérationnelles d'assurance qualité des aliments	OMS/EMRO	Libye	Mise en œuvre terminée
Production d'un matériel de sensibilisation axé sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs, les Trois jeux de cinq clés et les marchés-santé	OMS/EMRO	Maroc	Mise en œuvre terminée
Création et organisation d'un centre national de la consommation qui fournira aux consommateurs des informations sur des questions liées aux denrées alimentaires, et renforcement de la participation des consommateurs à la promotion de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments (TCP/MOR/3102)	FAO	Maroc	Achevé (décembre 2009)
Coopération technique à l'appui de la mise en œuvre du cadre institutionnel sur les indications d'origine et de qualité (TCP/MOR/3104)	FAO	Maroc	En cours
Renforcement de la capacité de mise en œuvre d'activités de promotion et de sensibilisation	OMS/EMRO	Maroc	En cours
Mise en place de sites sentinelles pour la surveillance des maladies non zoonotiques causées par cinq agents bactériologiques pathogènes importants	OMS/EMRO	Oman	Mise en œuvre terminée
Introduction de systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les hôpitaux (HACCP) dans toutes les unités de soins secondaires et tertiaires	OMS/EMRO	Oman	Mise en œuvre terminée
Élaboration d'un document sur le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, à l'intention des petites et moyennes entreprises alimentaires	OMS/EMRO	Pakistan	Mise en œuvre terminée
Renforcement de l'analyse des produits alimentaires (qualité et sécurité sanitaire)	OMS/EMRO	Pakistan	Mise en œuvre terminée
Renforcement des capacités du système de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments	OMS/EMRO	Pakistan	Mise en œuvre terminée
Réalisation d'un cours de formation sur les normes du Codex, à l'intention du personnel responsable de la sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Pakistan	Mise en œuvre terminée



<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Formation sur la sécurité sanitaire des aliments et l'innocuité des produits chimiques, dispensée au Département de l'hygiène du milieu	OMS/EMRO	Territoire palestinien occupé	Mise en œuvre terminée
Renforcement des capacités du Ministère de la santé et de ses partenaires en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'évaluation des risques	OMS/EMRO	Territoire palestinien occupé	Mise en œuvre terminée
Renforcement des capacités du personnel de terrain en matière de sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Arabie saoudite	Mise en œuvre terminée
Mise en place d'un laboratoire de santé publique	OMS/EMRO	Somalie	Mise en œuvre partielle
Promotion d'activités de sensibilisation et de communication sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs, ou sur les Trois jeux de cinq clés en matière de sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Somalie	Mise en œuvre partielle
Production d'un matériel de sensibilisation axé sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs, les Trois jeux de cinq clés et les marchés-santé	OMS/EMRO	Somalie	Mise en œuvre partielle
Renforcement du système de surveillance des produits alimentaires pour les zoonoses et les maladies non zoonotiques d'origine alimentaire	OMS/EMRO	Somalie	Mise en œuvre partielle
Promotion d'activités de sensibilisation et de communication sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs, ou sur les Trois jeux de cinq clés en matière de sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Soudan	Mise en œuvre terminée
Renforcement des systèmes d'inspection des aliments dans les diverses institutions	OMS/EMRO	Soudan	Mise en œuvre terminée
Renforcement des capacités des laboratoires de contrôle de la qualité des aliments	OMS/EMRO	Soudan	Mise en œuvre terminée
Production d'un matériel de sensibilisation axé sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs, les Trois jeux de cinq clés et les marchés-santé	OMS/EMRO	Syrie	Mise en œuvre terminée
Renforcement de la participation aux travaux du Codex Alimentarius aux niveaux national, régional et international	OMS/EMRO	Tunisie	Mise en œuvre terminée
Promotion d'activités de sensibilisation et de communication sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs, ou sur les Trois jeux de cinq clés en matière de sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Tunisie	Mise en œuvre terminée
Normalisation des aliments traditionnels dans les normes internationales	OMS/EMRO	Tunisie	Mise en œuvre terminée
Renforcement de la surveillance des maladies d'origine alimentaire	OMS/EMRO	Tunisie	Mise en œuvre terminée
Renforcement de la surveillance des matériaux pour contact alimentaire	OMS/EMRO	Tunisie	Mise en œuvre terminée
Appui à un projet relatif aux études sur l'alimentation totale	OMS/EMRO, avec des partenaires	Tunisie	En cours
Cours de formation de formateurs sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs	OMS/EMRO	Tunisie	Mise à l'essai pilote
Coopération technique à l'appui de la mise en œuvre du cadre institutionnel sur les indications d'origine et de qualité (TCP/TUN/3202)	FAO	Tunisie	En cours
Mise en place d'un système de surveillance des maladies d'origine alimentaire	OMS/EMRO	Yémen	Mise en œuvre terminée
Renforcement du système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments	OMS/EMRO	Yémen	Mise en œuvre terminée

**ANNEXE 6**

**AMÉRIQUE DU NORD ET PACIFIQUE**

**INITIATIVES RÉGIONALES/NATIONALES**

<b>Activité (Atelier/séminaire/cours de formation)</b>	<b>Organisateurs</b>	<b>Date</b>	<b>Lieu</b>
Deuxième réunion du Groupe d'experts du Pacifique sur la législation relative à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments	FAO-SAP/OMS	27-28 novembre 2009	Wellington (Nouvelle-Zélande)
Cours de formation FAO/OMS sur l'inspection et la certification des aliments, fondées sur l'analyse des risques, dans le Pacifique	FAO-SAP/OMS	30 novembre-2 décembre 2009	Wellington (Nouvelle-Zélande)
Sommet océanien de l'alimentation sur la sécurité alimentaire, la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, invitant les pays et les zones insulaires du Pacifique à améliorer divers aspects de la sécurité alimentaire, notamment en renforçant les systèmes de contrôle des aliments	FAO-SAP/GHI/ Secrétariat du Forum des îles du Pacifique/CPS/ UNICEF/OMS	21-23 avril 2010	Port Vila (Vanuatu)
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-SAP/ Secrétariat du Forum des îles du Pacifique	Divers	14 pays 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.	OMS	En cours	s.o.
Formation à la vérification de la sécurité sanitaire des aliments, dispensée aux autorités de réglementation des Fidji, de Papouasie-Nouvelle-Guinée et des Îles Salomon, en vue de leur agrément par l'organisme international de certification du personnel RABQSA	OMS	Divers	Australie

**PROJETS/ASSISTANCE DIRECTE AUX PAYS**

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Rédaction de règles de sécurité sanitaire des aliments	OMS	Îles Cook, Kiribati et Nauru	En cours
Appui technique pour un sommet national de l'alimentation	CPS/OMS	Îles Cook	Achévé
Rédaction de normes alimentaires	OMS	Îles Cook	En cours
Appui technique fourni concernant les normes alimentaires et le contrôle des aliments importés	OMS	États fédérés de Micronésie	En cours
Rédaction de normes alimentaires	OMS	États fédérés de Micronésie	En cours
Appui technique pour l'élaboration d'une proposition de projet FAO-PCT	OMS, en collaboration avec FAO-SAP	États fédérés de Micronésie	En cours
Appui technique pour un sommet national de l'alimentation	CPS/OMS	États fédérés de Micronésie	Achévé
Examen des services d'inspection des aliments	FAO	Fidji	En cours
Appui technique ayant abouti à l'adoption de normes alimentaires	OMS	Fidji	Juin 2009
Appui technique pour une étude de l'autorité compétente et de l'application effective des nouvelles normes alimentaires	OMS	Fidji	Juin 2010
Orientations techniques pour la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques	OMS	Fidji	En cours
L'élaboration d'un plan national d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments pour les Fidji a démarré.	OMS	Fidji	En cours
Appui technique fourni concernant la loi sur la sécurité sanitaire des aliments et les processus d'inspection des aliments	OMS, en collaboration avec FAO-SAP	Kiribati	En cours
Appui technique pour un sommet national de l'alimentation	OMS/UNICEF	Kiribati	Achévé
Un projet de règles de sécurité sanitaire des aliments a été élaboré, pour examen par les principales parties prenantes	OMS, en collaboration avec FAO-SAP	République des Îles Marshall	En cours
Appui technique fourni pour l'étude des règlements existants et l'orientation de leur évolution future	OMS, en collaboration avec FAO-SAP	Nauru	Achévé
Rédaction de normes alimentaires et examen par les parties prenantes	OMS, en collaboration avec FAO-SAP	Nauru	En cours
Rédaction de normes alimentaires	OMS	Nioué	En cours
Le système de contrôle des importations alimentaires des Palaos a été examiné et un groupe de travail interinstitutions a été établi pour la mise en œuvre d'un plan d'action national visant à renforcer le contrôle de ces importations.	OMS, en collaboration avec FAO-SAP	Palaos	En cours
Renforcement de l'éducation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur la base des Cinq clés pour des aliments plus sûrs, y compris dans les écoles	OMS	Pays du Pacifique	En cours

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Formation à l'évaluation des risques	OMS	Papouasie-Nouvelle-Guinée	En cours
Soutien apporté à l'examen des normes de la Papouasie-Nouvelle-Guinée visant à en établir la conformité avec les directives du Codex	OMS	Papouasie-Nouvelle-Guinée	En cours
Rédaction de directives sur le contrôle des aliments importés	FAO	Papouasie-Nouvelle-Guinée	En cours
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-SAP/ Secrétariat du Forum des îles du Pacifique	14 pays insulaires du Pacifique	En cours
Recherche après récolte et renforcement des capacités pour améliorer la durée de conservation, le conditionnement et la qualité du fruit à pain et de la papaye à Samoa	FAO	Samoa	En cours
Assistance technique pour l'élaboration d'une législation sur l'hygiène de la viande, y compris de la loi sur les abattoirs et l'approvisionnement en viande, et du règlement sur les abattoirs et l'inspection des viandes	FAO	Samoa	Législation rédigée début 2008, actuellement à l'examen du Conseiller juridique du Ministère de l'agriculture.
Appui technique pour un sommet national de l'alimentation	FAO/OMS	Samoa	Achevé
Un projet de loi sur la sécurité sanitaire des aliments a été élaboré et fait actuellement l'objet d'un examen par les principales parties prenantes	OMS, en collaboration avec FAO	Samoa	En cours
Assistance technique fournie aux Îles Salomon pour la rédaction de directives sur le contrôle des aliments importés	OMS, en collaboration avec FAO	Îles Salomon	En cours
Assistance technique fournie aux Îles Salomon pour la rédaction de normes alimentaires conformes au Codex et harmonisées avec celles des Fidji	OMS, en collaboration avec FAO	Îles Salomon	En cours
Assistance technique fournie aux Îles Salomon pour la rédaction, la mise au point finale et le lancement d'une politique nationale intégrant la sécurité sanitaire des aliments, la sécurité alimentaire et la nutrition	FAO-SAP/OMS	Îles Salomon	Politique lancée en avril 2010
Un appui technique a été fourni pour renforcer le système national de contrôle des importations alimentaires	OMS	Tuvalu	Achevé
Normes alimentaires en cours d'élaboration	OMS	Tuvalu	En cours
Appui technique pour un sommet national de l'alimentation	FAO-SAP/GHI/ Secrétariat du Forum des îles du Pacifique/CPS/ UNICEF/OMS	Vanuatu	Achevé
Le Règlement régissant le contrôle des aliments (2007) et les systèmes nationaux d'inspection des importations de produits alimentaires ont été examinés et des avis techniques concernant les amendements nécessaires ont été fournis.	OMS	Vanuatu	Achevé

<b>Titre</b>	<b>FAO/OMS</b>	<b>Pays</b>	<b>État d'avancement</b>
Renforcement des capacités nationales pour l'estimation de la charge des maladies d'origine alimentaire, l'analyse de la situation en matière de politiques et l'utilisation de la recherche	OMS	Pays dans lequel une étude pilote de la charge des maladies d'origine alimentaire sera conduite (encore à définir)	Élaboration de modules de formation
Renforcement de l'éducation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur la base des Cinq clés pour des aliments plus sûrs, y compris dans les écoles	OMS	Pays du Pacifique	Examen du système d'inspection achevé en octobre 2009, renforcement des capacités de suivi prévu en mai 2010
Formation à l'évaluation des risques	OMS	Papouasie-Nouvelle-Guinée	En cours
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-SAP/ Secrétariat du Forum des îles du Pacifique	14 pays insulaires du Pacifique	En cours

## ANNEXE 7

### PUBLICATIONS ET OUTILS FAO/OMS POUR LE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS (référence)

- L'OPS/OMS a publié un manuel, en portugais, de formation à l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments intitulé *Perspectiva sobre a analise de risco na seguranca dos alimentos*.
- Le manuel de production et santé animales sur les bonnes pratiques pour l'industrie de la viande, est maintenant disponible en anglais, arabe, espagnol et français, ainsi qu'en ligne. Il constitue un outil pour la mise en application du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005).
- La FAO, en collaboration avec l'Association internationale d'alimentation animale (IFIF), a produit un manuel de production et santé animales sur les bonnes pratiques à l'usage du secteur des aliments pour animaux, disponible en ligne en anglais et en espagnol, pour faciliter la mise en œuvre pratique du Code d'usages du Codex sur les bonnes pratiques d'alimentation des animaux (CAC/RCP 54-2004).
- Un cours de formation en ligne FAO/OMS intitulé *Mieux participer aux activités du Codex* est disponible sur CD-ROM en anglais, espagnol et français. Il est accessible en anglais et en espagnol par les sites Web de la FAO et de l'OMS ([http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity\\_elearning\\_codex\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_en.asp)).
- La FAO, en collaboration avec l'OMS et l'ICD, a mis au point un cours de formation de base sur l'évaluation des risques microbiologiques. Ce cours a pour principal objectif de familiariser les gouvernements avec le concept général de l'analyse des risques et de montrer quelle est la place de cette évaluation dans la gestion des risques microbiologiques.
- La version russe des matériels FAO/AGNS de formation face-à-face est maintenant disponible à l'adresse [http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity\\_elearning\\_codex\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_en.asp). Ces ressources, qui sont à la disposition de tous, sont particulièrement utiles aux formateurs cherchant à renforcer l'efficacité du programme national du Codex dans leur pays. Il s'agit notamment d'instructions pour le formateur et d'une série de diaporamas, de notes à l'intention des étudiants, d'activités collectives et de matériels de référence. La mise en œuvre d'activités de formation prévoyant l'usage de ces ressources, devrait renforcer le dialogue entre les parties prenantes et améliorer la connaissance du Codex à l'échelon national.
- Les directives FAO/OMS *Préparation, conservation et manipulation dans de bonnes conditions des préparations pour nourrissons* sont disponibles en anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe, et ont été récemment traduites en japonais.
- La FAO a publié des études de cas en anglais et en espagnol sur les avantages et les inconvénients de l'application de programmes pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité dans les chaînes d'approvisionnement en fruits et légumes, intitulées *Implementing programmes to improve safety and quality in fruit and vegetable supply chains: benefits and drawbacks*.

- La version espagnole de la vidéo FAO/AGNS sur l'échantillonnage pour l'analyse des mycotoxines, *Procedimientos de muestreo para la determinación de micotoxinas en los alimentos y las raciones animales*, est désormais disponible à l'adresse [http://www.fao.org/ag/agn/agns/news\\_an.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/news_an.asp).
- L'OPS/OMS a publié un manuel théorique intitulé *Cinq clés pour des aliments plus sûrs*; un guide de travaux pratiques pour les enseignants sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs; un guide à l'intention des associations parents-enseignants pour l'élaboration d'un plan de sécurité sanitaire des aliments et de l'eau dans les écoles, *How to make a water and food safety plan for my school? The five steps to be a school with safe food and water*; et une affiche sur les Cinq clés pour des aliments plus sûrs.
- L'OMS a publié des directives pour l'investigation et la maîtrise des épidémies d'origine alimentaire, *Guidelines for the Investigation and Control of Foodborne Disease Outbreaks*, qui offrent une introduction générale à l'identification de ces maladies, et une aide pratique pour leur investigation et leur maîtrise dans divers contextes. Elles contiennent des informations générales et des outils pratiques, notamment des questionnaires-échantillon et un modèle de présentation pour les rapports d'investigation.
- Le *Dossier FAO sur la biosécurité* est disponible en anglais, espagnol et français. Les pays membres peuvent l'utiliser pour l'analyse et la gestion des risques pesant sur la sécurité sanitaire des aliments, la vie et la santé des animaux et des plantes, et des risques connexes pour l'environnement. Ce document décrit les principes et les composantes de la biosécurité, contient un guide d'évaluation des capacités de biosécurité et guide l'application des principes de l'analyse des risques en matière de biosécurité.
- La FAO a mis au point un guide pratique sur les réglementations, les normes et la certification pour l'exportation de produits agricoles, à l'intention des producteurs et des exportateurs d'Asie. Il est disponible en anglais, thaï, vietnamien, mandarin, bahasa, birman, farsi, hindi, lao, urdu, tegulu et bengali.
- La FAO a publié en anglais et en français un guide intitulé *Linking People, Products and Places; a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications*. La version espagnole sera bientôt disponible.
- La FAO procède à la publication d'études de cas en anglais sur la qualité liée à l'origine géographique en Asie, pour donner suite au séminaire régional tenu sur ce thème à Bangkok (Thaïlande), en juin 2009.
- La FAO a publié en juin 2009 un guide pour l'élaboration d'un programme de qualité spécifique liée à l'origine géographique, au niveau local, en collaboration avec le réseau de recherche SinerGI (projet financé par l'UE) et dans le cadre du projet GCP/INT/FRA/022 financé par la France.
- La Division FAO/AGN, en collaboration avec plusieurs consultants en sécurité sanitaire des aliments, a élaboré un document sur les incidences du changement climatique et des bioénergies, pour la Conférence de haut niveau de la FAO sur la sécurité alimentaire mondiale: les défis du changement climatique et des bioénergies, qui s'est tenue au Siège de la FAO, à Rome, du 3 au 5 juin 2008. Ce document est

disponible à l'adresse Web suivante: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/HLC\\_1\\_Climate\\_Change\\_and\\_Food\\_Safety.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/HLC_1_Climate_Change_and_Food_Safety.pdf).

- Un guide intitulé Les bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation et la vente des aliments de rue en Afrique – Outils pour la formation, a été publié en anglais et en français.
- Le guide intitulé Analyse des risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments: guide à l'usage des autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire des aliments, a été publié en français et en espagnol. Un CD-ROM d'accompagnement contenant un diaporama destiné à la formation, du matériel didactique connexe de la FAO et des études de cas sur l'analyse des risques, est en cours de finalisation. La version russe de ce guide sera bientôt disponible.
- La rédaction du document Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire" est maintenant terminée. Ce document, qui est publié en version anglaise, espagnole et française, et dont la traduction en chinois est en cours, peut être consulté aux adresses ci-après: [http://www.fao.org/ag/agn/food/quality\\_haccp\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm) et [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/haccp\\_sidbs/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_sidbs/en/index.html).
- La FAO a publié cette année un ouvrage sur l'étiquetage des denrées alimentaires, en collaboration avec Woodhead Publishers (Royaume-Uni). Des chapitres sont consacrés à des considérations juridiques internationales, au Codex, à l'étiquetage nutritionnel, aux allergies et à l'étiquetage alimentaire, à l'étiquetage environnemental et social, à l'étiquetage des aliments biologiques, à l'étiquetage écologique et les pêches sauvages, à l'étiquetage d'identification et d'origine géographique, et à l'étiquetage des aliments génétiquement modifiés/transgéniques.

---