

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/193

11 juillet 2000

(00-2830)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais/
français/
espagnol

SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Communication de l'Organisation mondiale de la santé (OMS)

La 53^{ème} session de l'Assemblée mondiale de la santé, organe directeur de l'OMS, s'est tenue à Genève du 15 au 20 mai 2000. L'Assemblée a examiné la question de la salubrité des aliments et a adopté la résolution ci-après adressée à la fois aux États membres et au Directeur général de l'organisation.

La 53^{ème} Assemblée mondiale de la santé,

Profondément préoccupée par le fait que les maladies d'origine alimentaire associées à des germes pathogènes, des biotoxines et des contaminants chimiques présents dans les aliments font peser une grave menace sur la santé de millions de gens dans le monde;

Reconnaissant que les maladies d'origine alimentaire affectent de façon significative la santé des gens et leur bien-être et qu'elles ont des conséquences économiques pour les individus, les familles, les communautés, les entreprises et les pays;

Consciente de l'importance de tous les services – y compris les services de santé publique – responsables de la salubrité des aliments pour garantir la salubrité des denrées alimentaires et harmoniser les efforts de tous les partenaires tout au long de la chaîne alimentaire;

Sachant que les consommateurs sont de plus en plus préoccupés par la salubrité des aliments, surtout depuis les récentes flambées de maladies d'origine alimentaire de portée internationale et mondiale et l'apparition de nouveaux produits alimentaires dérivés des biotechnologies;

Reconnaissant l'importance des normes, principes directeurs et autres recommandations de la Commission du Codex Alimentarius pour la protection de la santé du consommateur et la garantie de pratiques commerciales équitables;

Notant qu'il est nécessaire d'établir des systèmes de surveillance pour évaluer l'impact des maladies d'origine alimentaire et élaborer des stratégies de lutte nationales et internationales reposant sur des bases factuelles;

Considérant que les systèmes visant à garantir la salubrité des aliments doivent tenir compte de la tendance à l'intégration de l'agriculture et de l'industrie alimentaire et des changements qui en découlent, dans les pays développés comme dans les pays en développement, dans les pratiques agricoles, la production, la commercialisation et les habitudes des consommateurs;

Considérant l'importance croissante des agents microbiologiques dans les flambées de maladies d'origine alimentaire observées au plan international, ainsi que la résistance croissante de certaines bactéries transmises par les aliments aux traitements courants, particulièrement du fait de l'utilisation généralisée des antibiotiques en agriculture et dans la pratique clinique;

Consciente des améliorations qu'un renforcement des activités de l'OMS en matière de salubrité des aliments pourrait apporter à la protection de la santé publique et au développement durable des secteurs de l'alimentation et de l'agriculture;

Reconnaissant que les pays en développement dépendent essentiellement, pour leur approvisionnement en produits alimentaires, de l'agriculture traditionnelle et de petites et moyennes entreprises alimentaires et que, dans la plupart d'entre eux, les systèmes visant à garantir la salubrité des aliments restent précaires;

1. PRIE INSTAMMENT les États membres:

- 1) de faire de la salubrité des aliments l'une des fonctions essentielles de santé publique et de nutrition publique et de dégager des ressources suffisantes pour établir des programmes de salubrité des aliments et renforcer ceux qui existent en collaboration étroite avec leurs programmes appliqués de surveillance nutritionnelle et épidémiologique;
- 2) d'élaborer et d'appliquer des mesures de prévention systématiques et durables pour réduire sensiblement l'incidence des maladies d'origine alimentaire;
- 3) de créer et d'entretenir des mécanismes nationaux et, le cas échéant, régionaux pour surveiller les maladies d'origine alimentaire et pour détecter et éliminer les micro-organismes et produits chimiques présents dans les aliments; de mettre l'accent sur la responsabilité principale des producteurs, des fabricants et des commerçants en la matière; et de renforcer la capacité des laboratoires, surtout dans les pays en développement;
- 4) d'intégrer, dans leurs politiques de garantie de la salubrité des aliments, des mesures visant à prévenir l'apparition d'agents microbiens antibiorésistants;
- 5) d'aider à développer des moyens scientifiques pour l'évaluation des risques liés aux aliments, y compris l'analyse des facteurs de risque concernant les maladies d'origine alimentaire;
- 6) d'intégrer la salubrité des aliments dans les programmes d'éducation et d'information des consommateurs sur la santé et la nutrition, notamment dans les programmes scolaires aux niveaux primaire et secondaire, et de mettre en place des programmes d'éducation sanitaire et nutritionnelle tenant compte des spécificités culturelles à l'intention des personnels qui manipulent les aliments, des consommateurs, des agriculteurs, des producteurs et du personnel des industries agroalimentaires;
- 7) d'élaborer des programmes de proximité pour le secteur privé afin d'améliorer la salubrité des aliments au niveau des consommateurs, l'accent étant mis sur la prévention des risques et les conseils en matière de bonnes pratiques de fabrication, notamment sur les marchés des villes, compte tenu des besoins et caractéristiques spécifiques des micro et petites industries alimentaires, et d'étudier les possibilités de coopération avec l'industrie alimentaire et les associations de consommateurs afin d'appeler l'attention sur le respect de bonnes pratiques d'agriculture, d'hygiène et de fabrication ne nuisant pas à l'environnement;

- 8) de coordonner les activités en matière de salubrité des aliments de tous les secteurs nationaux concernés, en particulier les activités qui ont trait à l'évaluation des risques d'origine alimentaire, y compris l'influence du conditionnement, de l'entreposage et de la manutention;
- 9) de participer activement aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités, y compris aux activités dans le domaine nouveau de l'analyse des risques pour la salubrité des aliments;
- 10) de veiller à ce que l'étiquetage des produits alimentaires fournisse des informations appropriées, complètes et exactes, y compris des mises en garde et la date de péremption, s'il y a lieu;
- 11) d'imposer par voie législative le contrôle de la réutilisation des récipients alimentaires et l'interdiction des allégations fallacieuses;

2. PRIE le Directeur général:

- 1) d'accorder plus d'importance à la salubrité des aliments, compte tenu du rôle de chef de file mondial de l'OMS dans le domaine de la santé publique, et en collaboration et en coordination avec d'autres organisations internationales, notamment l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), et dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius, et de s'attacher à en faire une des fonctions essentielles de santé publique de l'OMS, le but étant de mettre au point des systèmes intégrés et durables de salubrité des aliments afin de réduire les risques pour la santé dans toute la chaîne alimentaire, depuis le producteur primaire jusqu'au consommateur;
- 2) de fournir un appui aux États membres pour qu'ils puissent répertorier les maladies d'origine alimentaire et évaluer les risques liés aux aliments, et pour les problèmes de stockage, de conditionnement et de manipulation;
- 2bis)* de fournir un soutien aux pays en voie de développement pour une formation de leurs personnels, qui prenne en compte le contexte technologique de production dans ces pays;
- 3) de mettre l'accent sur les problèmes nouveaux liés à l'apparition de micro-organismes résistant aux antimicrobiens du fait de l'utilisation de ces médicaments dans la production alimentaire et la pratique clinique;
- 4) de mettre en place une stratégie mondiale pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire ainsi que pour la collecte et l'échange d'informations dans et entre les pays et les régions, tenant compte de la révision en cours du Règlement sanitaire international;
- 5) de convoquer, aussitôt qu'il le sera possible, une réunion initiale de planification stratégique regroupant des experts de la salubrité des aliments des États membres, des organisations internationales et des organisations non gouvernementales concernées;
- 6) de fournir, en collaboration étroite avec les autres organisations internationales travaillant dans ce domaine, en particulier la FAO et l'Office international des épizooties (OIE), un appui technique aux pays en développement pour évaluer les répercussions sur la santé, établir des priorités dans les stratégies de lutte contre la maladie par la mise en place de systèmes de surveillance en laboratoire des principaux germes pathogènes transmis par les aliments, y compris les bactéries antibiorésistantes, et surveiller les contaminants présents dans l'alimentation;

- 7) en collaboration avec la FAO et, le cas échéant, d'autres organisations, de renforcer l'application de moyens scientifiques pour évaluer les risques aigus et à long terme que les aliments peuvent entraîner pour la santé, et plus précisément d'appuyer la création d'un organe consultatif d'experts chargé de l'évaluation des risques microbiologiques, et de renforcer également les organes consultatifs d'experts qui fournissent des avis scientifiques sur les questions touchant à la sécurité chimique des aliments, et de tenir à jour une banque de ces données scientifiques pour aider les États membres à prendre des décisions d'ordre sanitaire sur ces questions;
 - 8) de veiller à ce que les procédures de désignation d'experts et de préparation d'avis scientifiques soient de nature à garantir la transparence, l'excellence et l'indépendance des avis donnés;
 - 8) d'encourager la recherche à l'appui de stratégies fondées sur des bases factuelles pour lutter contre les maladies d'origine alimentaire, et en particulier la recherche sur les risques liés à l'émergence et au développement des maladies d'origine alimentaire et sur des méthodes simples de gestion et de réduction des risques liés à l'alimentation;
 - 9) d'examiner les relations de travail actuelles entre l'OMS et la FAO, afin d'accroître la participation et l'appui de l'OMS aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités;
 - 10) de soutenir les États membres en leur fournissant des bases scientifiques pour la prise de décisions liées à la santé en ce qui concerne les aliments génétiquement modifiés;
 - 11) d'œuvrer pour que les considérations sanitaires soient prises en compte dans le commerce international des denrées alimentaires et dans les dons de denrées alimentaires;
 - 12) d'utiliser le plus largement possible l'information provenant des pays en développement dans l'évaluation des risques aux fins de l'établissement de normes internationales, et de renforcer la formation technique dans ces pays en mettant à leur disposition un document exhaustif dans les langues de travail de l'OMS, dans toute la mesure possible;
 - 13) de continuer à agir de façon dynamique au nom des pays en développement afin que le niveau des progrès technologiques de ces pays soit pris en compte lors de l'adoption et de la mise en œuvre des normes internationales sur la salubrité des aliments;
 - 14) d'intervenir immédiatement en cas de situation d'urgence nationale ou internationale liée à la salubrité des aliments et d'aider les pays à maîtriser la crise;
 - 15) d'en appeler à toutes les parties intéressées – spécialement le secteur privé – pour qu'elles assument la responsabilité qui leur incombe de préserver la qualité et la salubrité de la production alimentaire, et notamment d'assurer la protection de l'environnement tout au long de la chaîne alimentaire;
 - 16) d'aider au renforcement des capacités des États membres, spécialement des pays en développement, et de faciliter leur pleine participation aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses différents comités, y compris les activités liées aux processus d'analyse des risques pour la salubrité des aliments.
-