

19 octobre 2022

(22-7848)

Page: 1/2

**Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires**

Original: anglais

## **GUIDE D'ANALYSE DE LA SFI ET MANUEL DE LA SFI SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LA SOCIÉTÉ FINANCIÈRE INTERNATIONALE  
(GROUPE DE LA BANQUE MONDIALE)

La communication ci-après, reçue le 13 octobre 2022, est distribuée à la demande de la Société financière internationale (SFI).

### **1 GUIDE D'ANALYSE DE LA SFI**

1.1. Le Guide d'analyse de la SFI est un nouvel outil élaboré par le Groupe consultatif de la SFI sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires en vue d'appuyer l'analyse des dimensions politique et réglementaire des quatre aspects d'un système alimentaire national d'un pays: sécurité sanitaire des produits alimentaires, enrichissement des produits alimentaires, pertes et gaspillage alimentaires et production animale (bien-être des animaux et utilisation d'antibiotiques). Cet outil d'évaluation présentera un intérêt pour les pays dans lesquels des transformations des systèmes alimentaires nationaux sont à l'ordre du jour ou en cours.

1.2. Le Guide d'analyse de la SFI fait fond sur des années d'expérience de spécialistes de la SFI travaillant dans différentes régions et différents contextes, ainsi que sur des contributions de leurs collègues du STDF, de l'ONUDI, de la GAIN, de la FAO, de l'ILRI, ainsi que celles de consultants indépendants.

1.3. Le Guide d'analyse de la SFI vise à aider les experts tant du secteur public que du secteur privé à évaluer des éléments spécifiques des systèmes alimentaires nationaux en se concentrant sur les dimensions politique, institutionnelle et de gestion de la réglementation, ainsi que sur les activités de renforcement des capacités dans les pays dans lesquels des transformations du système alimentaire national sont à l'ordre du jour.

1.4. Le Guide d'analyse de la SFI est conçu pour interagir avec d'autres outils et offre un ensemble de données solide, qui peut apporter un éclairage et devenir le fondement de l'application des autres outils, dans les cas où les gouvernements sont sur le point de continuer sur la voie d'une évaluation plus approfondie du sujet choisi. Les listes récapitulatives et les tableaux figurant dans le Guide d'analyse de la SFI ont été élaborés sur la base de l'expérience pratique des équipes de la SFI qui ont participé aux évaluations des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des produits alimentaires dans le monde entier.

1.5. Le Guide d'analyse sera utile pour accomplir ce qui suit:

- comprendre comment les systèmes alimentaires nationaux fonctionnent;
- identifier les manières de répondre aux difficultés, y compris en utilisant des ressources limitées pour faire face aux problèmes;
- concevoir ou repenser des projets destinés à renforcer les systèmes alimentaires nationaux;
- élaborer des recommandations pertinentes pour les gouvernements; et

- évaluer la sécurité sanitaire des produits alimentaires et d'autres questions liées au système alimentaire, concevoir et mettre en œuvre des solutions et suivre les progrès en la matière.

## **2 MANUEL DE LA SFI SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

2.1. Le Manuel de la SFI sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires est un guide pratique pour mettre en place un système robuste de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires qui soit conçu pour aider les entreprises alimentaires à établir, maintenir de façon professionnelle et renforcer la sécurité sanitaire des produits alimentaires – des étapes qui sont essentielles à l'amélioration des résultats en matière de santé dans le monde. Bien qu'il ait été élaboré pour le secteur privé, le Manuel est un outil incontournable pour les organismes de réglementation et les milieux universitaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, car il explique de quelle manière le système de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires fonctionne et quels sont les avantages de la mise en œuvre d'un système rigoureux de sécurité sanitaire des produits alimentaires (meilleur accès aux marchés, meilleure notoriété des marques, renforcement de la fidélité des consommateurs et fait d'apporter une véritable contribution à la santé publique).

2.2. Le Manuel:

- donne un aperçu de l'Initiative mondiale pour la sécurité des aliments (GFSI) et des systèmes fondamentaux de gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires en soulignant le rôle des principaux programmes de certification de la sécurité sanitaire des produits alimentaires;
- présente un tour d'horizon des normes et lignes directrices reconnues au niveau international et examine la manière dont les sociétés peuvent apporter la preuve du respect des prescriptions nationales et internationales en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires et adopter des approches de la sécurité sanitaire des produits alimentaires qui restent valables dans quasiment tous les grands cadres réglementaires;
- introduit des outils utiles de planification et de mise en œuvre de la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Cela inclut un guide détaillé des principes de l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), qui constituent le fondement de tous les systèmes modernes de sécurité sanitaire des produits alimentaires. Il inclut aussi des guides pour des secteurs spécifiques, y compris des orientations pour le secteur des produits laitiers;
- couvre les procédures et la documentation relative à la gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Il inclut des modèles à usage multiple prêts à l'emploi pour adoption par les agents du secteur alimentaire;
- traite de la formation en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires et présente des conseils pour améliorer l'adhésion quotidienne aux pratiques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires par les membres du personnel d'une société; et
- donne des orientations pour la gestion d'entreprises, y compris en matière de politique relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Il inclut des boîtes à outils conçues pour aider à l'examen des procédures en matière de sécurité sanitaire, ainsi qu'un outil pour évaluer les coûts associés à des pratiques inappropriées en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

2.3. Le Guide d'analyse de la SFI et les Manuels de la SFI sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires sont mis à la disposition du public à titre gracieux sur le site Web du Groupe consultatif de la SFI sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires: <http://www.ifc.org/foodsafety>.

---