

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/344

21 octobre 2002

(02-5736)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN MATIÈRE DE NORMES ET DE RÉGLEMENTATIONS ALIMENTAIRES

Rapport du Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius fondé
sur les renseignements communiqués par la FAO et l'OMS¹

I. BESOINS EN MATIÈRE DE RENFORCEMENT DES NORMES ALIMENTAIRES

1. Les négociations commerciales multilatérales du Cycle d'Uruguay et les Accords consécutifs sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et sur les obstacles techniques au commerce (OTC) ont débouché sur un nouveau contexte commercial international en matière d'alimentation et d'agriculture.

2. Les Membres de l'Organisation mondiale du commerce sont requis de fonder leurs réglementations ou normes techniques nationales sur les normes élaborées par les organisations internationales, notamment la Commission du Codex Alimentarius pour la sécurité sanitaire des aliments, l'Office international des épizooties (OIE) pour la santé animale et la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) pour la santé végétale.

3. L'évolution des conditions pour le commerce international en ce qui concerne l'alimentation et l'agriculture a, dans tous les pays, des répercussions sur un grand nombre de secteurs, y compris la santé animale et végétale, la protection de l'environnement et le développement économique. Dans un grand nombre de pays en développement, les systèmes réglementaires et l'infrastructure ne sont pas suffisamment solides pour affronter le nouveau contexte commercial international. Ces pays se sont donc trouvés dans une situation de concurrence défavorable dans l'arène commerciale internationale et ont de grandes difficultés à participer de manière efficace aux discussions et aux prises de décisions dans les organes normatifs internationaux.

4. L'Accord SPS (article 9) et l'Accord OTC (article 12) mentionnent de manière spécifique le renforcement des capacités des pays en développement et la prise en compte en permanence des besoins particuliers des pays en développement Membres. En particulier, l'article 12.3 de l'Accord OTC énonce que "Dans l'élaboration et l'application des règlements techniques, des normes et des procédures d'évaluation de la conformité, les Membres tiendront compte des besoins spéciaux du développement, des finances et du commerce des pays en développement Membres, pour faire en sorte que ces règlements techniques, normes et procédures d'évaluation de la conformité ne créent pas d'obstacles non nécessaires aux exportations des pays en développement Membres". À l'appui de cette position, les chefs de secrétariat de la FAO, de l'OMS, de l'OMC, de la Banque mondiale et de l'OIE, dans une déclaration conjointe faite à l'occasion de la Réunion ministérielle de l'OMC qui s'est tenue à Doha en novembre 2001, se sont engagés à renforcer les capacités des pays en développement afin qu'ils puissent se conformer aux dispositions de l'Accord SPS.

¹ Le présent rapport est fondé sur les informations communiquées par la FAO et l'OMS aux Comités régionaux de coordination FAO/OMS (Codex) réunis en 2002/2003.

5. À sa 23^{ème} session, la Commission du Codex Alimentarius (juillet 1999) a demandé à la FAO et à l'OMS d'accroître les activités de renforcement des capacités, en particulier dans le domaine de l'analyse des risques, dans les pays en développement.

6. Conformément aux mandats qui leur ont été confiés, la FAO et l'OMS ont entrepris diverses activités de renforcement des capacités conçues pour aider les pays en développement à améliorer la sécurité sanitaire des aliments et les systèmes de santé animale et végétale. Avec les organisations internationales, les gouvernements nationaux, les institutions financières régionales et internationales et les ONG, différentes initiatives d'assistance technique et de renforcement des capacités ont été mises en place. Le présent rapport est axé sur les activités de renforcement des capacités entreprises dans la région en partie ou totalement par la FAO et l'OMS depuis la dernière réunion du Comité de coordination régional du Codex (5 au 8 décembre 2000). Il présente aussi brièvement les activités de renforcement des capacités au niveau régional ou national qui sont en cours d'approbation.

7. Afin d'aider les pays souhaitant harmoniser leurs normes nationales avec celles du Codex et se conformer entièrement avec les réglementations commerciales internationales, la FAO et l'OMS ont entrepris différentes activités de renforcement des capacités. Les activités et les stratégies diffèrent et sont adaptées aux régions et aux pays, mais elles ont toutes pour objectif d'appuyer et de renforcer les systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Le plus souvent, une assistance technique est fournie pour examiner et analyser le cadre institutionnel dans lequel s'inscrit le contrôle alimentaire et évaluer son efficacité, déterminer les principales faiblesses, et formuler des recommandations et propositions visant à établir des systèmes de contrôle alimentaire rationnels sur le plan technique qui sont conformes aux normes internationales en vigueur. Parmi les activités entrant dans le domaine du renforcement des capacités, on peut citer la formation des fonctionnaires chargés du contrôle alimentaire et du personnel technique (gestionnaires du contrôle alimentaire, inspecteurs et analystes des aliments) sous forme de séminaires, d'ateliers et de voyages d'études afin d'élargir les compétences dans le pays et d'accroître l'aptitude des autorités locales à mettre en œuvre des systèmes de contrôle alimentaire exhaustifs, le renforcement des capacités de laboratoire de contrôle alimentaire, la préparation de manuels de formation et de directives, l'appui à la création et au renforcement de comités nationaux du Codex, conseils et mise en place de cadres réglementaires. Le rapport qui suit est consacré à ces activités qui sont réalisées aux niveaux mondial, régional et national.

II. ACTIVITÉS MONDIALES

A. ATELIERS INTERNATIONAUX

8. Le Centre de Coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) et la FAO ont organisé avec le soutien financier de la région Languedoc-Roussillon un *atelier international sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement*. L'atelier s'est tenu à Montpellier (France) du 10 au 14 décembre 2000 et a réuni 51 participants (dont certains venaient de l'Asie) représentant 22 pays. Des sujets comme l'impact des Accords SPS et OTC dans les pays en développement, et les risques présentés par des substances indésirables dans les denrées d'alimentation humaine et animale ont été présentés et discutés. Des groupes de travail se sont réunis pour examiner cinq domaines prioritaires de la sécurité sanitaire des aliments et du développement: évaluation des risques, systèmes réglementaires de sécurité sanitaire des aliments, assurance de qualité, besoins en matière de recherche et de financement pour le développement. Les groupes de travail ont présenté une série de recommandations qui ont ensuite été examinées en séance plénière. Le rapport est disponible sur demande auprès du CIRAD.

9. La FAO et l'OMS ont organisé conjointement un *Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments à Marrakech* du 28 au 30 janvier 2002. Le Forum a donné l'occasion à des responsables de la sécurité sanitaire des aliments de toutes les régions de se rencontrer pour

débattre et partager leurs données d'expérience sur les questions de sécurité sanitaire des aliments qui préoccupent tout un chacun. Les discussions du Forum reposaient sur le principe que les réglementations doivent avoir un fondement scientifique et être établies sur l'évaluation des risques compte tenu des circonstances. Ces débats ont montré que, partout dans le monde, il est admis que les mesures doivent être prises tout au long de la chaîne de production de l'exploitation et du bateau de pêche jusqu'au consommateur. Les participants sont convenus qu'il fallait agir de manière urgente pour garantir la sécurité sanitaire de l'approvisionnement alimentaire de leurs populations. La mise en place de telles capacités contribuera aussi à renforcer les exportations, à améliorer la santé publique et à réduire la pauvreté.

10. Un *Atelier international sur l'application des principes HACCP dans la prévention et la maîtrise des mycotoxines* s'est tenu à Greenwich (Royaume-Uni) du 17 au 28 juin 2002. L'atelier, coparrainé par la FAO et l'Institut des ressources naturelles (NRI), avait pour objectif de présenter le Manuel et de fournir une formation sur son utilisation et sur l'application du système HACCP dans la prévention et la maîtrise des mycotoxines. Le manuel a été rédigé conjointement par la FAO et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) en collaboration avec le NRI. Il a été publié en 2001 par la FAO dans la série Étude FAO: Alimentation et nutrition sous le n° 73. Il peut être obtenu auprès de la FAO sur demande.

B. PROJETS MONDIAUX

11. Un projet mondial pour l'*Amélioration de la qualité du café par la prévention de la formation des moisissures* a démarré en décembre 2000, et devrait prendre fin en décembre 2004. Ce projet est exécuté au Brésil, en Colombie, en Côte d'Ivoire, en Inde, en Indonésie, au Kenya et en Ouganda, avec la collaboration du Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), de l'Institut pour l'information scientifique sur le café (Institute for Scientific Information on Coffee - ISIC) et de l'Université du Surrey (Royaume-Uni). Le projet a reçu des financements du Fonds commun pour les produits de base et du gouvernement néerlandais. Grâce à un financement complémentaire, un élément pour la formation et la diffusion des meilleures pratiques pour la lutte contre l'ochratoxine A (OTA) en Équateur a aussi été intégré.

12. L'approche du projet met l'accent sur le renforcement des capacités dans les pays producteurs de café, avec l'objectif de formuler des codes d'usages pour l'industrie du café. Les premières activités clé du projet concernent la définition des mécanismes de formation des moisissures, la détermination des points critiques pour leur maîtrise, l'évaluation des conditions optimales de séchage et l'élaboration des instruments nécessaires (c'est-à-dire, IPSM et HACCP) pour maîtriser et suivre la formation de moisissures et la production d'ochratoxine A. En particulier, le projet renforce les capacités au niveau national au sein de l'industrie et des organismes publics concernés, dans les domaines suivants:

- L'application des principes d'hygiène alimentaire agréés sur le plan international et d'une approche de sécurité sanitaire des aliments reposant sur le système HACCP tout au long de la chaîne de production et de transformation du café.
- La capacité d'analyse nécessaire pour appuyer les programmes nationaux de prévention et de maîtrise de la contamination du café par l'ochratoxine A.

13. En 1999-2001, la FAO a formulé et mis en œuvre un *Programme cadre pour la formation sur le Cycle d'Uruguay et les négociations futures sur l'agriculture*. La première phase du programme incluait 14 stages de formation au niveau sous-régional réalisés en Afrique (quatre cours), en Asie (trois cours), au Proche-Orient (deux cours), en Europe (deux cours) et en Amérique latine (trois cours). Le programme était cofinancé par la FAO, l'Union européenne et plusieurs pays donateurs. Sa conception tenait compte des complémentarités et des synergies des pays participant au

programme, y compris la formation d'ordre plus général sur le commerce multilatéral organisée par d'autres institutions internationales (notamment l'OMC, la Banque mondiale, le CCI, la CNUCED, etc.). Le projet visait à améliorer la connaissance des accords de l'OMC en vigueur afin de permettre aux pays de participer davantage au processus de négociation et de débattre les questions d'un intérêt particulier pour la région. Parmi les sujets couverts au cours de la formation, on peut citer les différents accords du Cycle d'Uruguay concernant l'agriculture, comme les mesures SPS, les obstacles techniques au commerce et les droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce.

14. Un projet sur deux ans visant à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais grâce à la création d'un programme d'inventaire mondial, de documents de référence et de formation à la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais a été récemment approuvé. Il est financé par le Fonds pour la prévention des pertes de produits alimentaires de la FAO et sera mis en œuvre par la Division de l'alimentation et de la nutrition, en collaboration avec la Division de systèmes de soutien à l'agriculture et la Division de la production végétale et de la protection des plantes. L'objectif principal du projet est d'améliorer l'accès à l'information et sa disponibilité grâce à la fourniture de documents d'information et d'activités de formation à des pays désireux d'améliorer la qualité et la sécurité sanitaire de leurs produits frais. Le projet comprendra la création d'un inventaire de tous les matériels de formation disponibles en matière de sécurité sanitaire des aliments et l'élaboration d'une base de données des programmes de formation existants. Ces renseignements seront mis sous la forme d'une base de données électronique avec les renseignements concernant tous les aspects de la chaîne de production, de la récolte au transport et à la commercialisation. Plusieurs activités de formation seront exécutées aux niveaux régional et national, y compris en Amérique latine et aux Caraïbes. Des matériels de formation tels que des films vidéo, des disques compacts et des manuels accompagneront la formation prévue.

C. INITIATIVES MONDIALES

15. Un *Fonds fiduciaire FAO pour la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments* a été créé par la FAO comme une source importante de financement induit par la demande pour compléter les fonds fiduciaires existants, qui appuient les composantes clés du programme de terrain de l'Organisation. L'objectif de financement initial est de 500 millions de dollars EU. Les projets financés par ce fonds fiduciaire aideront les États membres à démarrer, renforcer, accélérer et élargir les activités dans les domaines de la *Sécurité alimentaire* et de la *Prévention et la réponse rapide contre les ravageurs et les maladies transfrontières des animaux et des plantes*.

16. Les maladies transfrontières des animaux sont des épizooties très contagieuses ou transmissibles qui peuvent se propager de manière rapide et alarmante au-delà des frontières nationales. Ces maladies ont des répercussions très graves sur le plan socioéconomique et sur le plan de la santé publique et peuvent constituer un obstacle important au commerce international des animaux et des produits d'origine animale. Elles peuvent compromettre la sécurité alimentaire dans les pays concernés ainsi que la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs dans le monde entier. Il en est de même pour les acridiens et autres migrateurs nuisibles qui peuvent couvrir des distances considérables et menacer les cultures à des centaines ou des milliers de kilomètres de leur lieu d'origine.

17. Le *Programme intégré de la FAO pour le renforcement des capacités en matière de biotechnologies, de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, et de normes phytosanitaires et zoosanitaires* a été élaboré à l'intention des donateurs éventuels pour faire face aux besoins des pays en développement et en transition qui souhaitent mettre en place ou renforcer les politiques, institutions et ressources humaines concernant les biotechnologies et les mesures sanitaires dans le contexte de l'alimentation et de l'agriculture, et en rapport avec les problèmes liés au commerce et à l'environnement. La composante sécurité sanitaire des aliments de ce programme évalué à

56,5 millions de dollars EU couvre notamment les domaines suivants: orientations pour les décideurs, aspects réglementaires et juridiques, renforcement institutionnel aux niveaux national et régional, valorisation des ressources humaines, amélioration des capacités de laboratoire, et gestion des programmes de contrôle alimentaire.

III. ACTIVITÉS RÉGIONALES

A. AFRIQUE

Projets et ateliers régionaux de la FAO

18. Un projet destiné à former les petites et moyennes entreprises privées en matière de HACCP, de bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) et de bonnes pratiques de fabrication (BPF) au Bénin, au Burkina Faso, en Côte d'Ivoire, au Mali, au Niger et au Sénégal a été lancé en septembre 2001. Son principal objectif est d'aider les États membres à améliorer la qualité des aliments afin de protéger les consommateurs et de leur faciliter l'accès aux marchés internationaux. Un élément fondamental sera le cours de formation au niveau régional pour la formation des formateurs en BPH et HACCP et au niveau national pour le secteur industriel. Il y aura au total un cours de formation régional et six stages nationaux. Trois stages de formation sur sept sont terminés.

19. Le Programme régional spécial pour la sécurité sanitaire des aliments qui a commencé en décembre 2001 et continuera jusqu'en décembre 2003 concerne les pays de l'UEMOA. Le projet est mis en œuvre par plusieurs divisions de la FAO. Les activités qui seront entreprises au titre de la première phase par le Groupe du contrôle des aliments et de la protection du consommateur viseront à mieux harmoniser les règlements et à améliorer la capacité institutionnelle des organismes chargés du contrôle des aliments. Les activités du projet comprennent l'examen des lois existantes sur les aliments et l'harmonisation régionale, la formation des inspecteurs des aliments et l'amélioration des équipements de laboratoire. L'examen de la législation alimentaire existante devrait être achevé et des propositions au niveau régional pour l'harmonisation devraient avoir été préparées lors d'un atelier régional.

20. Un projet visant à réduire les pertes après la récolte et à augmenter la sécurité sanitaire du lait et des produits laitiers en Afrique subsaharienne a été approuvé. Son objectif général est d'augmenter l'offre et la commercialisation du lait et des produits laitiers sans risque, en mettant l'accent sur le secteur laitier non structuré et sur les vendeurs ambulants. Le projet sera mis en œuvre par la Division de la production et de la santé animales avec l'assistance technique de la Division de l'alimentation et de la nutrition. Il vise à augmenter la capacité technique de mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et des techniques d'inspection améliorées. Le consommateur sera sensibilisé grâce à des modes de communication appropriés utilisant divers supports pour diffuser les messages qui s'imposent. À la fin du projet se tiendra un atelier qui réunira les parties concernées.

21. Le cours de formation des formateurs en matière de qualité et de sécurité sanitaire fondé sur les bonnes pratiques de fabrication et le système HACCP, organisé par la FAO en collaboration avec le gouvernement tanzanien, s'est tenu en septembre 2000 à Dar es-Salaam, Tanzanie. Les participants, en provenance du Zimbabwe, du Botswana, de l'Éthiopie, de l'Ouganda, du Kenya et de la Tanzanie représentaient des organismes chargés de la réglementation des aliments, des industries alimentaires, le monde universitaire et d'autres organismes gouvernementaux. Le stage se proposait de développer les capacités de formation en matière de sécurité sanitaire des aliments et de contrôle de la qualité du personnel des organismes gouvernementaux et des industries de transformation des aliments et de faire mieux prendre conscience aux exploitants de l'industrie alimentaire de la nécessité de se conformer aux normes internationales. Le stage comprenait des exposés par une équipe de trois consultants, des sessions de groupe de travaux pratiques, où les participants ont élaboré un plan HACCP pour un produit alimentaire particulier et une visite dans deux usines de transformation des

aliments. À la fin du stage, on a attribué à chaque participant un thème à présenter pour renforcer leur compétence en tant que futurs formateurs.

Activités de l'OMS en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région africaine: questions et défis

22. Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique encourage une approche globale et intégrée pour traiter des questions de sécurité sanitaire des aliments, c'est pourquoi il incorpore les activités menées à cet égard dans d'autres domaines de travail. Le concept de "cadre sain" est un exemple; le bureau, par le biais de l'initiative "Assainissement du climat des affaires" encourage la sécurité sanitaire et l'intégrité des aliments vendus et commercialisés sur les marchés en améliorant les connaissances et les comportements des vendeurs d'aliments en ce qui concerne la manutention et l'hygiène. Compte tenu du fait que la pauvreté est en grande partie la cause de maladies d'origine alimentaire dans la région, le bureau intègre les concepts de sécurité sanitaire des aliments dans les activités visant à réduire la pauvreté

23. Le Bureau régional a offert les services d'experts pour évaluer l'impact des additifs dans les boissons, et a aidé à former les vendeurs ambulants aux bonnes méthodes de manutention des aliments. En outre, le bureau par le biais de l'initiative "Assainissement du climat des affaires" a fourni un appui technique à des pays tels que la Tanzanie et le Nigéria pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans le contexte de l'initiative "Assainissement du climat des affaires de Buguruni". On s'efforce actuellement de répéter cette activité et de l'étendre à d'autres pays de la région.

24. Pour mieux justifier la prise de décisions concernant les causes et l'importance des maladies d'origine alimentaire dans la région africaine, le bureau régional a entrepris récemment une analyse de la situation régionale en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène des aliments. En s'appuyant sur les orientations de l'analyse de la situation, le bureau entend mettre en place des interventions stratégiques et des plans d'action afin de renforcer les programmes de sécurité sanitaire des aliments des pays. En outre, un atelier de sensibilisation est prévu, qui visera aussi à identifier les forces et les contraintes en rapport avec les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments et à déterminer les besoins régionaux et nationaux.

25. Dans un proche avenir, on s'appuiera davantage sur la prise de conscience croissante des préoccupations en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène des aliments. En outre, on profitera du fait que la sécurité sanitaire des aliments et l'hygiène sont une priorité mondiale pour l'OMS qui entend mobiliser des ressources supplémentaires et les compétences nécessaires. Toutefois, les efforts de sensibilisation devront être renforcés de manière à ce que les décideurs et les populations soient bien informés des risques pour la santé liés à l'alimentation. Les pays devront renforcer considérablement leurs institutions et leurs capacités pour traiter cette question.

26. Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique entend également élaborer une méthode pour les systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire, comme partie intégrante des systèmes de surveillance épidémiologique nationaux. Étant donné que la vente d'aliments sur la voie publique est très commune dans la région, et que ces aliments sont consommés par des millions de personnes dans les villes africaines, on mettra au point des matériels de formation en manutention saine des aliments à l'usage des vendeurs ambulants. Enfin, on encouragera constamment la sécurité sanitaire et l'hygiène des aliments.

B. ASIE

Ateliers régionaux

27. La *Conférence sud-asiatique sur la sécurité sanitaire des aliments*, organisée conjointement par la FAO et l'Institut international des sciences de la vie, s'est tenue du 11 au 13 décembre 2000 à Delhi. Il s'agissait de la troisième conférence du genre sur les questions de sécurité sanitaire des aliments dans la région sud-asiatique. Elle a réuni 90 représentants de sept pays membres de l'ASACR. Ses objectifs globaux étaient d'étudier l'environnement actuel en matière de sécurité sanitaire des aliments et de commerce des denrées alimentaires dans la région de l'ASACR, de faire le bilan des progrès en faveur de l'harmonisation des règlements sur les produits alimentaires avec les normes internationales, d'identifier les difficultés rencontrées dans le soutien des activités en faveur de la sécurité sanitaire des aliments et d'examiner les questions liées à l'analyse des risques. Les participants sont convenus de plusieurs recommandations concrètes, dont la désignation d'un lieu de coordination pour les questions de contrôle alimentaire au sein des pays de l'ASACR et l'harmonisation des mesures de sécurité sanitaire des aliments et de contrôle alimentaire et des procédures d'inspection et de certification des importations au moyen des normes, directives et recommandations du Codex. L'examen des lois et règlements existants en matière de produits alimentaires et l'identification des écarts par rapport aux normes internationales ont été divisés en différents produits alimentaires, chaque pays prenant en charge un ensemble de produits.

28. Un *Séminaire sur la sécurité sanitaire des aliments pour les républiques d'Asie centrale* au niveau sous-régional s'est tenu en 2001 à Tachkent (Ouzbékistan). Placé sous la tutelle de la FAO, de l'OMC et de l'Institut international des sciences de la vie, il a réuni plus de 30 participants venus d'Asie centrale. Le principal objectif de la formation était de fournir aux participants un cadre pour comprendre la sécurité sanitaire des aliments, incluant des systèmes de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'analyse des risques, et d'examiner les aspects régionaux de la législation, de la répression, de la gestion et de la coopération interministérielle.

29. Les 10 et 11 mai 2002 s'est tenu à Beijing un *Atelier sur l'analyse des risques microbiologiques*. Il était placé sous la tutelle conjointe de la FAO et de l'Institut international des sciences de la vie et organisé localement par le centre de liaison de l'Institut en Chine et par le Ministère de la santé. Il a réuni 150 participants d'Asie. L'OMS a financé la participation de onze d'entre eux. L'objectif de l'atelier était de familiariser les participants avec le processus d'évaluation des risques microbiologiques et son utilisation dans le cadre de l'analyse des risques. Les conclusions tirées de l'atelier ont été que ce dernier avait constitué une bonne introduction à l'évaluation des risques microbiologiques, toutefois les participants ont exprimé le besoin d'une formation supplémentaire, y compris le renforcement des capacités en matière de collecte de données utiles à l'évaluation des risques microbiologiques. Les participants ont profité de l'occasion pour échanger des idées avec d'autres professionnels de la sécurité sanitaire des aliments et ont estimé que cela constituait une bonne occasion pour renforcer la collaboration entre les différents secteurs.

30. En 2002, la FAO et la National Food Processors Association (NFPA) ont organisé conjointement un *Atelier sur la sécurité sanitaire des aliments* à Bangkok (Thaïlande), qui a réuni 90 participants. L'objectif général était de renforcer les initiatives au niveau national et le partenariat avec les industries alimentaires. Le séminaire a permis de souligner le rôle de la science en tant que base de programmes efficaces de contrôle des produits alimentaires. Des aspects de tels programmes nationaux réussis ont été examinés à travers les exemples opérationnels de certains pays d'Asie, afin d'éclairer concrètement les participants qui s'occupent d'améliorer leurs propres programmes de sécurité sanitaire des aliments. Le séminaire a également permis d'analyser les questions essentielles liées à la sécurité sanitaire des aliments qui suscitent actuellement l'attention internationale, avec des exposés d'experts internationaux éminents. Les thèmes examinés concernaient de près tous les pays, avec une attention particulière pour les questions intéressant les pays en développement.

31. Les 10 et 11 décembre 2002 se tiendra à Katmandou (Népal) une *Réunion régionale sur la modernisation des systèmes de contrôle des produits alimentaires dans la région de l'ASACR*, organisée par la FAO, l'Institut international des sciences de la vie et l'Institut international des sciences de la vie de l'Inde. Elle portera sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments (microbiologie, additifs alimentaires, biotechnologies, enrichissement des produits alimentaires en produits nutraceutiques et en micronutriments), sur les outils en matière de sécurité sanitaire des aliments (analyse des risques, HACCP, bonnes pratiques de fabrication), sur l'harmonisation des règlements en matière de produits alimentaires et sur la modernisation des systèmes de contrôle de ces produits. Elle est un prolongement direct de la troisième Conférence sud-asiatique FAO/Institut international des sciences de la vie/Institut international des sciences de la vie de l'Inde organisée à Delhi en décembre 2000 par la FAO, l'Institut international des sciences de la vie et l'Institut international des sciences de la vie de l'Inde.

C. EUROPE

Politiques et plans d'action de l'OMS en matière d'alimentation et de nutrition

32. Le Programme sécurité des aliments de l'OMS en Europe a aidé les États Membres à élaborer leurs stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments, dans le cadre de l'élaboration des politiques et plans d'action en matière d'alimentation et de nutrition en Europe, qui intègre une stratégie de sécurité sanitaire des aliments, une stratégie de nutrition et une stratégie d'approvisionnement alimentaire durable.

33. La Stratégie mondiale en matière de salubrité des aliments en Europe vise à élaborer et à renforcer les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments grâce à l'élaboration d'une législation alimentaire moderne, au renforcement de la surveillance des maladies transmises par les produits alimentaires et à la surveillance de la contamination des produits alimentaires afin d'obtenir des données destinées à évaluer les risques et de promouvoir des systèmes de contrôle alimentaire basés sur le risque.

34. Les programmes européens de nutrition, de sécurité alimentaire et de sécurité sanitaire des aliments de l'OMS ont préparé la rédaction du livre "Food and Health a Basis for action in Europe" qui préconise l'élaboration de politiques d'alimentation et de nutrition protégeant et favorisant la santé et allégeant le fardeau des maladies liées à l'alimentation, tout en contribuant au développement socioéconomique et à un environnement durable.

35. Plusieurs ateliers se sont tenus dans la Région européenne au cours des deux dernières années, dont les suivants: les premier et deuxième ateliers sur l'élaboration intersectorielle de plans d'action pour l'alimentation et la nutrition dans le Sud-Est de l'Europe, respectivement à Malte en 2000 et en Bulgarie en 2001; le deuxième atelier sur l'élaboration du Plan d'action pour l'alimentation et la nutrition dans les pays nordiques et les États baltes en Lettonie en juin 2001; et le premier atelier OMS/FAO sur l'élaboration de Plans d'action en faveur de l'alimentation et de la nutrition dans les pays d'Europe méridionale à Rome en 2002.

Ateliers régionaux

36. L'OMS, avec son Programme sécurité des aliments en Europe, en collaboration avec le Centre commun de recherche de l'UE d'Ispra, a organisé en octobre, novembre et décembre 2000 trois cours de formation sur les techniques de détection des organismes génétiquement modifiés dans les produits alimentaires. Près de 100 techniciens venus de 34 pays différents ont été formés. La version électronique du manuel sera publiée sur un site Web commun à l'OMS et au Centre commun de recherche.

37. En décembre 2000, l'OMS, avec son Programme de lutte contre la zoonose méditerranéenne et son Programme sécurité des aliments en Europe, a organisé à Teramo un atelier régional de formation sur les outils de gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (par exemple HACCP).

Projets régionaux

38. Un projet de la FAO de formation sous-régionale à l'inspection et à la technologie des viandes pour l'Albanie, la Croatie, la République tchèque, la Slovaquie et la Slovénie a été approuvé en octobre 2000. Son objectif général est de permettre aux pays participants d'accéder davantage aux marchés lucratifs de la viande et des produits à base de viande. Pour cela, on améliorera les capacités nationales de production de viande et de produits à base de viande en plus grande quantité et de meilleure qualité qui répondent aux normes européennes. Un groupe de base de 30 personnes, formées comme formateurs, dispensera des formations au niveau national sur l'inspection des viandes et sur les technologies qui s'y rapportent, y compris le système HACCP. Chaque pays élaborera un programme de formation et un plan d'action destinés à améliorer les normes du secteur de la viande. Un atelier final sera à la fois un lieu de discussion et une opportunité de débattre sur une approche régionale coordonnée en vue de l'accès au marché européen plus large.

39. Le Programme sécurité des aliments en Europe de l'OMS a donné lieu à une initiative plurinationale en matière de santé publique consistant à former, à l'École de santé publique du Kazakhstan, des responsables de la sécurité sanitaire des aliments dans les Républiques d'Asie centrale. Cinq modules de formation ont été organisés sur ce projet, qui sont les suivants: législation alimentaire épidémiologie, microbiologie alimentaire, analyses chimiques des produits alimentaires et analyses des risques. Les textes et normes de base de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius sont en cours de traduction en russe afin d'améliorer la législation régionale sur la sécurité sanitaire des aliments.

D. AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES

Ateliers régionaux

40. La dernière session de la réunion pré-codex FAO/OMS/Institut international des sciences de la vie, qui a porté sur l'analyse des risques et l'évaluation de l'exposition, s'est tenue du 13 au 16 février 2001 à Saint-Domingue (République dominicaine). Elle a réuni 62 personnes représentant les principales institutions gouvernementales qui s'occupent de contrôle des produits alimentaires, les industries et les universités au niveau des experts techniques, des cadre supérieurs et des chercheurs. Les objectifs généraux de cet atelier étaient les suivants: familiariser les participants avec les principes de l'analyse des risques, et en particulier les méthodes d'évaluation de l'exposition aux risques liés à l'alimentation; sensibiliser les participants de la région à l'évaluation des risques; fournir aux participants des lignes directrices sur les données nécessaires à l'évaluation de l'exposition et les encourager à utiliser les connaissances acquises en matière d'analyse des risques liés à l'alimentation dans la réglementation alimentaire.

41. Un atelier FAO/section Amérique latine et Caraïbes de l'AOAC sur les méthodes d'analyse et d'évaluation des risques s'est tenu le 18 novembre 2001 à Montevideo (Uruguay). Il a réuni 70 participants de la région. Son objectif général était d'informer davantage les participants sur les dernières prescriptions en matière d'analyse des risques et en particulier d'illustrer son application grâce à des études de cas pratiques. Il a consisté entre autres en des exposés sur les méthodes et les modèles utilisés dans l'évaluation des risques, en particulier dans l'évaluation de l'exposition, avec des études de cas sur les contaminants, la microbiologie et les OGM.

42. Les 12 et 13 août 2002, la FAO, l'Institut international des sciences de la vie et l'INTI ont organisé à Buenos Aires un atelier sur l'analyse des risques pour les pays du Cône austral, qui a réuni 40 participants de la région. Ses principaux objectifs étaient les suivants: faire mieux connaître aux participants les principes de l'analyse des risques et les méthodologies d'évaluation qualitative et quantitative des risques concernant les contaminants et les additifs alimentaires, fournir des informations sur les données nécessaires à l'évaluation des risques et encourager l'utilisation de ces données dans la prise de décisions de gestion. L'atelier a consisté en une approche pratique et une présentation d'études de cas réels. Le programme comportait des principes d'analyse des risques puis un exposé de chaque conférencier sur des exemples d'évaluation des risques et sur la façon dont sa propre institution les a résolus. Des exercices pratiques de groupe ont eu lieu sur des études de cas à partir de scénarios réels sur des contaminants chimiques et microbiologiques, des additifs alimentaires, des résidus de médicaments vétérinaires et des pesticides, lorsque le procédé d'évaluation des risques a été employé pour parvenir à une décision de gestion de la part des gouvernements participants afin de résoudre un problème de sécurité sanitaire des aliments. Les exposés ont abordé les aspects scientifiques ainsi que politiques et réglementaires.

Projets régionaux de la FAO

43. Un projet ayant pour but de moderniser les systèmes de contrôle alimentaire des pays andins a été financé en août 1999 et a été poursuivi jusqu'en décembre 2001. Il a été mis en œuvre en Bolivie, en Colombie, en Équateur, au Pérou et au Venezuela. Ses principaux objectifs étaient de faciliter la conception d'un plan d'action pour chaque pays participant destiné à moderniser les systèmes de contrôle alimentaire, et d'élaborer des projets nationaux pour harmoniser ce contrôle. Ces objectifs ont été atteints grâce à une série d'ateliers régionaux destinés à concevoir, présenter et réviser les plans d'action nationaux relatifs au contrôle alimentaire. Cinq consultants nationaux, un pour chaque pays, ont examiné, avec l'aide d'experts internationaux, les réglementations en matière de contrôle alimentaire et la mise en œuvre du système de contrôle alimentaire existant dans chaque pays; les problèmes actuels ont été définis, et un plan a été dressé, énumérant les dispositions nécessaires à prendre pour atteindre les objectifs fixés dans le plan d'action national. Des ateliers nationaux se sont tenus afin de coordonner les travaux indiqués dans le ou les plans d'action nationaux.

44. Un projet régional visant à renforcer les Comités nationaux du Codex en Amérique centrale a débuté en mars 2001 et devrait s'achever en décembre 2002. Il a été mis en œuvre au Costa Rica, en El Salvador, au Guatemala, au Honduras, au Nicaragua, au Panama et en République dominicaine. Son principal objectif est de créer et/ou de renforcer les Comités nationaux du Codex dans chaque pays et de faciliter l'application des directives et recommandations du Codex. Les objectifs seront atteints grâce à une série d'ateliers régionaux et nationaux destinés à mettre en place et à renforcer les Comités nationaux du Codex et à examiner la structure et les responsabilités des organes subsidiaires du Codex. Un système d'information du Codex sera créé dans chaque pays afin de diffuser au gouvernement et aux autres parties prenantes les informations pertinentes, y compris les nouvelles directives et réglementations établies par le Codex.

45. Quatorze séminaires nationaux sur le Codex (deux par pays), sept ateliers sous-régionaux et 49 ateliers nationaux (sept par pays) se sont tenus, au cours desquels 700 personnes ont été formées et 125 l'ont été à la formation. Un système d'information du Codex, qui comprendra les sites Web des sept Comités nationaux du Codex, sera créé dans chaque pays afin de diffuser les informations pertinentes parmi les gouvernements et les autres parties prenantes. Une analyse comparative des réglementations locales et des normes du Codex sera réalisée dans chaque pays dans le but de promouvoir leur harmonisation ou leur équivalence. Des organisations internationales et régionales telles que l'INPPAZ/OPS, l'INCAP/OPS et l'OIRSA ont participé à ce projet. Le projet complet, y

compris l'objectif et les activités avec les rapports et documents correspondants, est disponible sur le site Web² du Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

46. Un projet destiné à renforcer les moyens d'actions dans le domaine phytosanitaire dans la région de la CARICOM a débuté en 2000 et devrait s'achever en 2002. Son principal objectif est de renforcer les capacités phytosanitaires des pays membres de la CARICOM, en particulier en ce qui concerne l'exclusion des parasites, et de veiller à ce que les cadres juridiques soient conformes aux nouveaux accords commerciaux internationaux. Ces objectifs seront atteints grâce à la rédaction de directives pour la réglementation en matière de protection des végétaux, à la formation de responsables dans le domaine phytosanitaire aux niveaux politique et opérationnel et à la création d'un réseau de partage et d'échange d'informations dans la région.

47. En septembre 2001 a débuté un projet visant à aider les pays en matière de commerce, dans le cadre du Programme régional spécial pour la sécurité alimentaire dans les Caraïbes. L'objectif spécifique de ce soutien PCT est l'élaboration d'un projet destiné à faciliter les échanges sous forme de composante du Programme régional spécial pour la sécurité alimentaire dans les Caraïbes. On prêtera une attention particulière aux normes de qualité et de sécurité des produits alimentaires, aux programmes de développement des échanges et des produits de base, aux mesures transitoires et compensatoires liées à l'environnement commercial actuel, et au renforcement des capacités nécessaire à une participation effective aux négociations commerciales multilatérales. Les éléments spécifiques de la facilitation des échanges dans le cadre global du Programme régional spécial pour la sécurité alimentaire incluent l'amélioration des normes de qualité et de sécurité des produits alimentaires, la promotion des échanges intrarégionaux de produits agricoles, l'accroissement de la compétitivité des produits agricoles de base (à l'importation et à l'exportation) et l'augmentation de la capacité nationale à participer efficacement aux négociations commerciales multilatérales sur l'agriculture.

48. Un projet destiné à évaluer et à renforcer les systèmes de prévention de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et le système de contrôle de la qualité des aliments pour animaux a débuté dans les pays suivants: Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Mexique, Paraguay, Pérou et Uruguay (TCP/RAL/0017 Evaluación y Reforzamiento del Sistema de Prevención de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y el Sistema de Control de Calidad de Piensos). Ce projet encourage le renforcement des capacités en matière de qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires au niveau régional en Amérique du Sud. Les activités consistent à aider à assurer la qualité et la sécurité sanitaire de la viande bovine produite à la fois pour la consommation nationale et pour le commerce international, de sorte que toute la viande bovine produite soit exempte d'ESB. Le projet comprend l'organisation de deux voyages d'étude et de trois cours régionaux sur l'analyse des risques, sur la surveillance épidémiologique et sur le diagnostic en laboratoire.

Autres activités régionales de la FAO

49. La FAO a publié en 2001, en espagnol, le "Guide pour la gestion municipale de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de la nutrition", qui contient des chapitres sur l'approvisionnement alimentaire et la mise en œuvre d'un système municipal de contrôle des produits alimentaires et de renseignement sur le Codex. Cette publication est disponible sur le site Web³ du Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

² <<http://www.fao.org/Regional/LAmerica/prior/comagric/codex/rla0065/0065.htm>>.

³ <<http://www.rlc.fao.org/pubs/document.htm>>.

50. Le Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL), dont le secrétariat est assuré d'office par l'Institut panaméricain pour la protection alimentaire et la lutte contre les zoonoses (INPPAZ/OPS) et le Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, a commencé une enquête sur les laboratoires.⁴ La première assemblée de l'INFAL s'est tenue à Aruba (11 au 13 juin 2001). Au cours de la réunion, des règlements ont été approuvés, des membres du Comité exécutif ont été élus, quatre groupes techniques ont été créés (microbiologie des produits alimentaires, assurance qualité des laboratoires, résidus de médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires, et additifs alimentaires, contaminants et résidus de pesticides), et le Plan d'action pour la période 2001-2003 a également été élaboré.

51. Avec le soutien de la FAO, le Réseau latino-américain de composition des produits alimentaires (LATINFOODS) continue à travailler sur la mise à jour du Tableau régional de la composition des produits alimentaires qui se trouve sur le site Web⁵ du Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes. En outre, la première conférence électronique sur la compilation de données pour les tableaux et les bases de données sur la composition des produits alimentaires " a eu lieu (du 6 au 24 mai 2002) avec la participation de 101 professionnels de 17 pays et celle de l'INCAP/OPS et de la FAO.

E. PROCHE-ORIENT/MÉDITERRANÉE ORIENTALE

Plan d'action régional de l'OMS

52. Le Plan d'action régional, adopté par le Comité régional en octobre 1999, a ensuite été lancé dans le cadre de l'Atelier régional de l'OMS sur les nouveaux défis en matière de sécurité sanitaire des aliments: Plan régional d'action, Dubaï, Émirats arabes unis, 5 au 7 décembre 1999. Le plan indique que tous les efforts en faveur de la sécurité sanitaire des aliments devraient reposer sur un examen approfondi de la situation en matière de sécurité sanitaire des aliments, et la plupart des États Membres ont en fait entrepris cet examen, soit dans le cadre de la mise en œuvre du plan de travail mixte avec le Bureau régional de la Méditerranée orientale (EMRO), soit indépendamment de celui-ci. Pour la plupart des pays, un profil de la sécurité sanitaire des aliments a été établi, basé sur le questionnaire de l'EMRO sur la sécurité sanitaire des aliments. Ce questionnaire, qui a été distribué à tous les États Membres, recueille des renseignements sur tous les aspects relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, que ce soit directement ou indirectement, et un profil achevé sera un outil puissant pour définir les lacunes et les domaines de renforcement de la collaboration entre tous les partenaires et établir des stratégies pour l'avenir. Un autre facteur important mentionné dans le Plan d'action régional est l'établissement ou le rétablissement de comités nationaux de sécurité sanitaire des aliments, compte tenu du fait que la sécurité sanitaire des aliments est un domaine de travail multisectoriel, interministériel qui nécessite une collaboration, une coordination et une communication énergiques.

Ateliers régionaux

53. Du 16 au 18 octobre 2000 s'est tenu à Ammān (Jordanie) un atelier de formation FAO/Institut international des sciences de la vie sur l'analyse des risques dans le contrôle alimentaire pour les pays du Moyen-Orient. Quarante participants représentant les ministères et les milieux universitaires et industriels y ont pris part. Les objectifs de la réunion étaient de sensibiliser davantage les responsables du contrôle alimentaire à la notion et à l'utilisation de l'analyse des risques dans les systèmes nationaux de contrôle alimentaire, d'identifier les problèmes et les difficultés liés aux

⁴ C'est une activité conjointe de l'OPS et de la FAO.

⁵<http://www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm>.

priorités d'évaluation des risques dans la région, de sensibiliser les responsables du contrôle alimentaire aux travaux internationaux, et de promouvoir la coopération technique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, grâce en particulier à une participation appropriée aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et des autres organismes réglementaires.

54. Les 27 et 28 janvier 2001 s'est tenu un atelier régional FAO/OMS/Institut international des sciences de la vie sur l'analyse des risques: Évaluation de l'exposition. On a donné aux participants un aperçu des principes et de la mise en œuvre de l'évaluation de l'exposition. Les réflexions importantes formulées à la fin de l'atelier ont porté sur le fait que dans la plupart de la Méditerranée orientale, on ne dispose pas de données sur l'apport alimentaire et l'exposition, ce qui rend impossible une évaluation complète et détaillée des risques liés aux principaux contaminants. En outre, la plupart de ces pays manquent des compétences requises pour mener à bien une évaluation des risques et il leur faut une formation spécialisée dans ce domaine. La nécessité de sensibiliser les décideurs à l'importance de l'évaluation des risques en élaborant une législation en matière de sécurité sanitaire des aliments a également été soulignée. Il a donc été recommandé au cours de cet atelier que des consultations régionales d'experts se réunissent au sujet de l'analyse des risques, que des centres régionaux de formation soient établis, que les États Membres envisagent les avantages à adopter les normes, directives et autres recommandations du Codex en vue de la conformité de leur législation alimentaire avec les prescriptions de l'OMC, et que les instituts de recherche et les établissements universitaires collaborent dans la production de données et de renseignements nécessaires à la réalisation de l'évaluation de l'exposition et de l'analyse de risques.

55. Un atelier multinational AFC/OMS/FAO sur les nouvelles questions en matière de sécurité sanitaire des aliments et de protection des consommateurs s'est tenu en Jordanie du 28 au 30 octobre 2001. On y a examiné diverses questions relatives au rôle des organismes de défense des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments et la façon dont on pouvait améliorer ce rôle afin de favoriser la protection des consommateurs aux niveaux national et régional. Les participants se sont accordés à dire que ce rôle ne devait pas être perçu comme opposé à celui des autorités officielles en matière de contrôle alimentaire mais plutôt comme complémentaire, dans l'intérêt du consommateur. Entre autres questions importantes, on a souligné au cours de la réunion la nécessité pour les organismes de défense des consommateurs d'être autonomes et indépendants afin d'éviter les conflits d'intérêt et de renforcer leur crédibilité auprès des consommateurs. On a insisté sur l'importance d'une participation active des associations de consommateurs à la gestion des risques et aux activités de divulgation des risques car elles sont liées à la sécurité sanitaire des aliments. Enfin, les participants à la réunion ont étudié la participation possible d'organisations internationales au soutien des travaux des organisations de défense des consommateurs. Ils ont pointé en particulier le domaine du soutien technique de la FAO et de l'OMS et d'autres organisations internationales sous la forme de fourniture de renseignements sur la lutte contre les épidémies liées à l'alimentation et sur les nouvelles questions en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que de données scientifiques à jour, d'une documentation scientifique, d'avis d'experts, de matériel d'éducation du consommateur et d'une formation dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de l'analyse des risques.

56. Un atelier régional de formation FAO/AIEA/OMS sur la mise en place d'une assurance de la qualité pour l'analyse des mycotoxines a été organisé au Caire (Égypte) du 1^{er} au 6 décembre 2001. Il a réuni des participants venus de 16 pays du Proche-Orient et d'Afrique. L'objectif était d'étudier la mise en place de systèmes d'assurance de la qualité pour l'analyse des mycotoxines conformément aux directives internationales. Les participants ont eu un aperçu des principes de l'assurance de la qualité et des spécifications nécessaires à l'homologation des analyses de mycotoxines en laboratoire. On a examiné l'état actuel des connaissances scientifiques en matière de mycotoxines en insistant particulièrement sur la façon dont cela se rapporte aux nouvelles réglementations et aux obstacles au commerce. De l'avis général d'après les fiches d'appréciation, cet atelier a été un cours de formation

très utile, à renouveler dans d'autres domaines ou dans celui de l'assurance de la qualité en laboratoire en général.

57. Les 31 octobre et 1^{er} novembre 2001 a été organisée en Jordanie une réunion inter-pays de l'OMS sur "la promotion de la sécurité sanitaire des aliments: Réseau régional pour la sécurité sanitaire des aliments". Douze pays étaient représentés à cette réunion, dont tous ont présenté un document national basé sur le questionnaire sur la sécurité sanitaire des aliments, et tous ont été d'avis qu'il existait un besoin urgent d'un réseau dans la région qui offrirait une instance pour des discussions informelles entre homologues sur la sécurité sanitaire des aliments liée à des questions telles que les épidémies, les produits alimentaires rejetés et rappelés, l'harmonisation des procédures (importation et exportation, méthodes d'échantillonnage et d'essai, inspection) et la formation, l'échange d'informations sur l'élaboration de programmes de sécurité sanitaire des aliments et sur la recherche, les données ou outils relatifs à l'analyse des risques, les systèmes, programmes et événements relatifs au contrôle des produits alimentaires, et les événements mondiaux importants pour le forum. Ce réseau a été mis en place en novembre 2001 par l'OMS/l'EMRO sous le nom de "Réseau régional pour la sécurité sanitaire des aliments". Les participants à la réunion ont également constaté qu'avec les données disponibles actuellement, l'évaluation du fardeau des maladies liées à l'alimentation n'était pas faisable. Les recherches en cours à l'OMS sur le fardeau des maladies devraient inclure les maladies transmises par les produits alimentaires en tant qu'élément déterminant pour le fardeau des maladies dans le monde. De plus, les systèmes de surveillance des maladies (transmises par les produits alimentaires) dans la région ont été examinés et l'on a dit qu'il était urgent d'évaluer en manière approfondie les systèmes de surveillance et les données existantes.

58. Une consultation régionale OMS/EMRO sur la surveillance des maladies transmises par les produits alimentaires s'est tenue à l'EMRO du 18 au 20 décembre 2001. Dans le cadre du Programme de surveillance de la salmonelle de l'OMS, en abrégé GSS ou Global Salm-Surv, l'OMS/l'EMRO a collaboré avec l'OMS/le Siège, les Centres de lutte contre la Maladie d'Atlanta et l'Institut vétérinaire danois afin d'organiser un cours régional de formation sur la surveillance de la salmonelle et sur la résistance antimicrobienne aux organismes pathogènes transmis par les produits alimentaires.

59. Un cours de formation de l'OMS sur la surveillance des maladies transmises par les produits alimentaires a eu lieu du 23 au 27 juin 2002 à l'Université jordanienne des sciences et des technologies à Irbid (Jordanie).

60. Suite à la consultation et au cours de formation, une étude spéciale sur le fardeau des maladies transmises par les produits alimentaires sera réalisée en Jordanie avec le soutien de l'OMS, des Centres de lutte contre la maladie, des autorités jordaniennes et d'autres partenaires éventuels. La première réunion préparatoire se tiendra en Jordanie en octobre 2002.

Ateliers

61. Un atelier FAO/OMS sur la gestion et la communication des risques et les liens entre évaluation des risques et gestion des risques est prévu immédiatement avant la 2^{ème} session du Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient, qui est prévue du 20 au 23 janvier 2003 et qui se tiendra à l'EMRO, au Caire (Égypte).

F. RÉGIONS DU PACIFIQUE OCCIDENTAL ET DU PACIFIQUE SUD-OUEST

Ateliers régionaux de l'OMS

62. La quatrième table ronde de la FAO pour les pays insulaires du Pacifique sur les dispositions des Accords de l'OMC s'est tenue à Wellington du 2 au 6 avril 2001. La réunion était conjointement parrainée par la FAO, la Nouvelle-Zélande et le Programme pour l'accès à l'investissement et au

commerce du Secrétariat du Commonwealth (TIAF) et faisait suite aux trois réunions précédentes qui se sont tenues à Auckland en septembre 1998, mars 1999 et avril 2000, respectivement. Ont assisté à la réunion plus de 50 personnes (conférenciers, participants, observateurs et organisateurs) représentant les pays suivants: Îles Cook, Fidji, Kiribati, Nauru, Nioué, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Samoa, les Îles Salomon, Tonga, Tuvalu et Vanuatu. Les principaux objectifs de la réunion étaient de: mettre en place des capacités durables dans les pays insulaires du Pacifique pour faire face aux obligations de l'OMC, évaluer les avantages que ces pays tirent des accords en vigueur, fournir à ces pays des instruments leur permettant d'intervenir sur un pied d'égalité dans la poursuite du processus de réforme, débattre et examiner les questions internationales non réglées intéressant les pays insulaires du Pacifique et liées à l'OMC et au commerce international des produits de l'agriculture et de la pêche.

63. Un atelier sur le suivi du Cycle d'Uruguay et les négociations commerciales multilatérales sur l'agriculture s'est tenu à Nuku'alofa (Tonga) du 9 au 13 juillet 2001. Ont assisté 36 participants provenant des pays suivants: Îles Cook, Fidji, Kiribati, Îles Marshall, Nioué, Palaos, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Samoa, Îles Salomon, Tonga et Vanuatu. L'objectif principal de l'atelier était de renforcer les capacités nationales sur les aspects de l'OMC liés à l'agriculture et en particulier les Accords du Cycle d'Uruguay sur les mesures SPS, les OTC et les ADPIC.

64. La cinquième table ronde de la FAO pour les pays insulaires du Pacifique sur les dispositions des Accords de l'OMC s'est tenue à Wellington du 8 au 12 avril 2002. La réunion était parrainée conjointement par la FAO, le TIAF et le gouvernement de la Nouvelle-Zélande. Ont participé à cette réunion de cinq jours 45 responsables provenant des pays suivants: Australie, Îles Cook, Fidji, Kiribati, Îles Marshall, Nouvelle-Zélande, Nioué, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Samoa, Îles Salomon, Tonga et Vanuatu. Les observateurs présents incluaient le Secrétariat du Forum, la Commission du commerce du Pacifique Sud (SPTC), le Secrétariat de la Commission du Pacifique Sud (CPS), l'Organisme des pêches du Forum, l'Organisation du Pacifique pour la protection des plantes (PPPO), et le CTF. La table ronde avait les principaux objectifs suivants: i) mettre en place des capacités durables dans les pays insulaires du Pacifique pour faire face aux obligations de l'OMC; ii) déterminer les avantages que ces pays peuvent tirer des accords en vigueur; iii) fournir à ces pays des instruments leur permettant d'intervenir sur un pied d'égalité dans la poursuite du processus de réforme; et iv) actualiser, débattre et examiner les questions internationales non réglées intéressant les pays insulaires du Pacifique et liées à l'OMC et au commerce international des produits de l'agriculture et de la pêche.

Activités de l'OMS dans la région du Pacifique occidental

65. À sa 52^{ème} session, le Comité régional est convenu que la sécurité sanitaire des aliments était une question importante de santé publique et a entériné une Stratégie régionale pour la sécurité sanitaire des aliments. Dans le cadre de la stratégie régionale, l'OMS est tenue d'appuyer les actions de plaidoyer et de sensibilisation fondamentales pour accroître l'engagement politique en faveur d'actions nationales pour la sécurité sanitaire des aliments. En conséquence, l'OMS a appuyé entre autres les activités de la Journée mondiale de l'alimentation axées sur la sécurité sanitaire des aliments en Papouasie-Nouvelle-Guinée; l'élaboration de matériel de sensibilisation en Papouasie-Nouvelle-Guinée; et des séminaires nationaux sur la sécurité sanitaire des aliments au Kiribati, dans les Îles Salomon et en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Ces activités faisaient suite à l'atelier sur les plans d'action opérationnels pour la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique occidental organisé à Manille (Philippines) en novembre 2000. Cet atelier a réuni le personnel des secteurs sanitaires et non sanitaires de 14 pays afin de prendre davantage conscience de la nécessité d'une planification et exécution de programme multisectorielles. Les politiques, les plans d'action et la législation sont des éléments clés de tout programme national de sécurité sanitaire des aliments efficace. Les réglementations en matière d'hygiène alimentaire et de santé de l'environnement ont été examinées et des avis ont été fournis aux Îles Cook et à Palaos; un droit de l'alimentation, des

réglementations en matière d'hygiène et des directives pour le rappel des produits alimentaires ont été rédigés au Vanuatu. L'Organisation a aussi continué à fournir des orientations au Ministère de la santé (Fidji), sur un projet de loi sur la sécurité sanitaire des aliments et des directives pour le rappel des produits alimentaires.

66. L'importance d'appuyer les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments sur des bases scientifiques a été réaffirmée lors du Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments organisé au Maroc par la FAO et l'OMS. À cet égard, l'OMS a mis l'accent sur le renforcement des capacités des États Membres pour créer des programmes de sécurité sanitaire des aliments qui sont axés sur le risque et a apporté un appui à des ateliers pour la surveillance de contaminants ciblés et à des études pour le contrôle des sauces de soja et d'huître au Fidji; de différents aliments, y compris le poisson en boîte, en Papouasie-Nouvelle-Guinée; et de l'eau potable et différents produits alimentaires à Nauru. Par ailleurs, l'OMS a collaboré avec l'ASEAN et l'Institut international des sciences de la vie afin de mieux faire connaître les principes et les applications de l'évaluation des risques aux responsables des secteurs sanitaires et non sanitaires chargés de faire respecter les dispositions en matière de sécurité sanitaire des aliments. Des inspecteurs ont aussi suivi une formation sur la santé de l'environnement et la sécurité sanitaire des aliments aux Fidji.

67. Une communication efficace sur les risques, l'éducation et la formation sont aussi des éléments essentiels des programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Un programme de formation des formateurs des travailleurs sanitaires des collectivités en matière de sécurité sanitaire des aliments a démarré dans les Îles Fidji et dans les Îles Marshall sur la base d'un module du Fonds OPEP pour le développement international/OMS intitulé *Basic food safety for health workers* (principes de base en matière de sécurité sanitaire pour les travailleurs sanitaires). Des programmes de formation sur la sécurité sanitaire des aliments destinés aux personnels des services de restauration ont été organisés dans les Îles Mariannes septentrionales.

68. Durant la période considérée, l'OMS a continué à appuyer le renforcement des capacités au niveau local en mettant en œuvre des initiatives pour un marché-santé. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, le plus gros marché du pays, le marché Gordon a été relancé et réouvert officiellement lors du lancement du concept marché-santé. Le marché s'est révélé exemplaire et le concept a été aussi adopté à Madang et à Mount Hagen, ainsi que dans d'autres pays participants. Outre l'expansion du concept, une attention plus grande a été apportée à l'amélioration de la sécurité sanitaire sur les marchés grâce à des messages ciblant l'éducation à la sécurité sanitaire des aliments découlant d'études HACCP dans les marchés.

69. La FAO, le secrétariat de la Communauté du Pacifique et l'OMS ont organisé, dans une action coordonnée, une consultation sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments pour les îles du Pacifique, qui se tiendra à Nadi (Fidji) du 11 au 15 novembre 2002. Cette consultation réunira des décideurs chargés de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments et certains des personnels d'appui technique et des représentants des institutions partenaires et internationales afin d'étudier la situation actuelle sur le plan de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays insulaires du Pacifique; d'examiner la nécessité de mettre en place des contrôles plus efficaces dans ce domaine et de fournir des orientations sur les mesures qui pourraient être prises pour renforcer les contrôles; de fournir des orientations sur les stratégies visant à prévenir et à lutter contre l'obésité grâce à un contrôle plus efficace de la sécurité et de la qualité des aliments disponibles; et de déterminer les mesures que les organisations internationales, les banques de développement, les principaux organismes d'aide et autres parties intéressées pourraient prendre pour mieux coordonner les activités dans le domaine de la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans l'ensemble du Pacifique. Sont attendus à cette réunion des conseillers, participants et représentants des pays suivants: Australie, Îles Cook, Fidji, Kiribati, Îles Marshall, États fédérés de Micronésie, Nauru, Nioué, Îles Mariannes septentrionales, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Samoa, Îles Salomon, Tonga et Vanuatu.

70. L'Agence canadienne pour l'inspection des aliments organise un atelier d'une journée sur l'inspection du poisson pour les représentants des pays insulaires du Pacifique Sud-Ouest. La réunion se tiendra avant la 7^{ème} session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest.

IV. ACTIVITÉS NATIONALES

71. Le Programme de coopération technique (PCT) de la FAO a réalisé de nombreux projets sur les aspects importants du contrôle alimentaire dans les différents pays. Le PCT est conçu pour aider les États membres à résoudre leurs besoins les plus urgents en matière de développement. Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, il s'agit notamment du renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, des installations de laboratoires et des capacités d'analyse et de l'amélioration de la capacité des États membres à respecter les nouvelles réglementations commerciales.

A. AFRIQUE⁶

72. Un projet visant à améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique à Bobo Dialasso, Burkina Faso a démarré en septembre 2002 et se poursuivra jusqu'à la fin de 2003. Les principales activités comprendront une étude de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique, la formation des vendeurs ambulants concernant les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) et l'élaboration d'une stratégie au niveau communal pour améliorer encore la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique.

73. Un projet pour le renforcement du Système national de contrôle des aliments en Gambie a commencé au début de 2001 et se poursuivra jusqu'à la fin de 2002. Il vise à accroître la capacité du gouvernement à assurer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments aussi bien de production locale que d'importation. Pour ce faire, des lois alimentaires nationales seront promulguées, établissant un réseau d'inspection des aliments dans tout le pays, et améliorant les capacités des laboratoires d'analyse et la formation du personnel chargé du contrôle des aliments et des inspecteurs des aliments vendus sur la voie publique.

74. Un projet destiné à améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique à Dakar, Sénégal a démarré en 2000 et s'est terminé en 2001. Il était d'une nature très semblable à celle du projet précité mis en œuvre au Burkina Faso. Les principales activités comprenaient la formation des vendeurs ambulants concernant les bonnes pratiques en matière d'hygiène des aliments et la conception et la production de matériels didactiques relatifs à la préparation et à la manutention améliorées des aliments vendus sur la voie publique.

75. Un projet visant à renforcer le Comité national du Codex en Afrique du Sud a commencé en novembre 1999 et s'est conclu en septembre 2000. Son principal objectif a consisté à organiser et à faire fonctionner correctement le Comité national du Codex de l'Afrique du Sud, à mettre en place ses groupes de travail et à assurer son fonctionnement efficace en tant que groupe consultatif auprès du gouvernement sur des questions liées à la normalisation des aliments et à la sécurité sanitaire des aliments et l'application des Accords du Cycle d'Uruguay sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et les obstacles techniques au commerce. Le projet a réussi à organiser des ateliers de haut niveau pour accroître la prise de conscience par les hauts fonctionnaires de l'importance critique du Codex après les négociations du Cycle d'Uruguay, ce qui devrait porter à une participation accrue de l'Afrique du Sud aux activités du Codex. Les activités du projet ont également conduit à l'établissement d'un site Web du Codex national pour l'Afrique du Sud qui fournira à toutes les parties

⁶ Activités de la FAO, sauf indication contraire.

intéressées des informations au sujet du Codex et des questions plus vastes de sécurité sanitaire et de réglementation des produits alimentaires. En outre, le projet a effectué un examen systématique du système d'importation/exportation.

76. Un projet pour l'amélioration de la qualité des aliments vendus sur la voie publique en Afrique du Sud a été approuvé en 1999, mais en raison du retard dans sa mise en œuvre, il s'est poursuivi durant toute l'année 2001. Le principal objectif du projet était d'améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique et la vente en Afrique du Sud afin de protéger les consommateurs et de donner à ceux qui vendent et qui manipulent les aliments une éducation et une formation en matière de santé concernant les méthodes acceptables pour la préparation et la manutention des aliments vendus sur la voie publique. Cet objectif aurait dû être atteint moyennant une évaluation approfondie de la situation des aliments vendus sur la voie publique et l'identification des points de contrôle critiques dans la préparation, la manutention et la vente des aliments, des séminaires de formation pour les inspecteurs chargés du contrôle des aliments et les vendeurs ambulants et une campagne d'éducation des consommateurs sur la sécurité sanitaire des aliments et l'hygiène de l'environnement.

77. Un projet conçu pour renforcer le Système national de contrôle des produits alimentaires au Swaziland, financé en septembre 1999, s'est poursuivi jusqu'à la fin de 2001. Son principal objectif était d'améliorer la qualité, la sécurité sanitaire et la valeur nutritionnelle des aliments produits au Swaziland et de faire en sorte que les produits alimentaires importés soient acceptés. Les activités entreprises à cette fin comprennent, en se fondant sur l'expérience acquise dans des législations alimentaires similaires appliquées dans la sous-région, la préparation d'un projet de loi national sur les aliments, la mise en place d'un organisme de contrôle des aliments efficace pour le pays, l'amélioration du programme de formation des inspecteurs et la formation de cinq formateurs locaux en matière d'inspection des aliments qui formeront 20 inspecteurs des aliments. Les capacités des laboratoires d'analyse des aliments existants ont été renforcées grâce à la formation de deux chimistes analystes et microbiologistes et la fourniture d'appareils d'analyse essentiels et d'autres matériels de laboratoire.

78. En Ouganda, un projet pour l'Amélioration de la qualité du café par la prévention de la formation des moisissures a commencé au début de 2002 et devrait se poursuivre jusqu'au début de 2003. Le principal objectif du projet consiste à mettre en place un centre de perfectionnement en contrôle de la qualité du café en Ouganda, qui pourrait être une ressource régionale importante. Les activités spécifiques à entreprendre comprennent l'élaboration de directives pour la production, la transformation et la manutention du café, l'identification de technologies appropriées pour les petits producteurs et industriels du café, la modernisation des capacités des laboratoires d'analyse pour appliquer des mesures de contrôle de la qualité du café et préparer et diffuser des matériels de formation sur les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques de fabrication et le système HACCP pour le secteur du café.

79. Un projet FAO d'une durée de 18 mois visant à renforcer le laboratoire d'analyse du gouvernement, la Commission consultative pour les normes alimentaires et les autorités sanitaires portuaires au Zimbabwe a reçu un financement en juin 1999. Son principal objectif était d'améliorer le système et les services de contrôle des aliments au Zimbabwe en renforçant les moyens d'analyse des aliments du laboratoire d'analyse du gouvernement (GAL), en améliorant la capacité de gérer l'information du Secrétariat chargé du contrôle des aliments auprès du laboratoire (GAL), de renforcer le Secrétariat de la Commission consultative pour les normes alimentaires (FASB) et d'optimiser les opérations d'inspection des produits alimentaires des autorités sanitaires portuaires. L'objectif a été atteint moyennant la fourniture d'une assistance technique en matière de contrôle de la qualité des analyses, de gestion du contrôle des aliments et d'inspection des importations alimentaires. Des ateliers de formation ont été organisés sur l'accroissement de l'efficacité des systèmes de contrôle des aliments et l'utilisation de nouveaux systèmes d'information automatisés. Dix-sept agents sanitaires

portuaires dans dix ports d'entrée ont reçu une formation en matière de planification, de politiques et de procédures d'inspection des aliments importés. Une évaluation complète des capacités du laboratoire gouvernemental a été effectuée et des recommandations ont été formulées pour une plus grande efficacité afin de répondre aux exigences internationales pour l'accréditation des laboratoires.

80. Un manuel de formation FAO concernant les pratiques en matière d'hygiène pour la production et la vente des aliments vendus sur la voie publique est en préparation avec la collaboration de l'Université du Bénin.

81. Un programme en coopération FAO–Banque mondiale est en cours d'exécution dans la région; il porte sur la mise en place d'un cadre conceptuel pour améliorer les systèmes régionaux de contrôle des aliments. Deux missions sont entreprises, l'une au Ghana et l'autre au Sénégal.

82. La FAO a reçu de nombreuses demandes de la part des gouvernements nationaux pour des projets futurs.

- Le gouvernement de la République démocratique du Congo a demandé une assistance pour la Stratégie nationale pour le contrôle des denrées alimentaires. Cette demande fait l'objet d'un examen.
- Le gouvernement du Gabon avec la collaboration du personnel du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires a avancé une proposition pour renforcer le Système de contrôle des denrées alimentaires. Ce projet est encore en phase de formulation.
- Le gouvernement de la Guinée, Conakry, a demandé une assistance pour le contrôle et la qualité des aliments dans le secteur alimentaire informel à Conakry. La demande est en cours d'examen.
- Le gouvernement de la Guinée-Bissau a demandé une assistance pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique moyennant un programme de coopération technique qui vise à former les vendeurs ambulants aux bonnes méthodes de manipulation et de préparation des aliments. Cette demande est actuellement à l'examen.
- Le gouvernement de la Tanzanie a demandé une assistance pour renforcer le Système national de contrôle des aliments et le Comité national du Codex. La demande est actuellement examinée par le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires.
- Le gouvernement du Sénégal a demandé une assistance pour renforcer et soutenir les systèmes de contrôle de la qualité dans les laboratoires de sécurité sanitaire des aliments. La demande est en cours de formulation.

83. Les activités futures de l'OMS comprennent:

- L'extension du réseau mondial des institutions participant à la surveillance de la contamination chimique des denrées alimentaires.
- La promotion de l'utilisation de toutes les technologies alimentaires qui peuvent contribuer à la santé publique, par exemple pasteurisation, irradiation et fermentation des aliments.

- Un encouragement aux travaux d'un organe consultatif d'experts OMS/FAO pour évaluer les risques microbiologiques des aliments.
- Un appui aux États membres consistant à fournir des données scientifiques pour la prise de décisions liées à la santé concernant les aliments dérivés des biotechnologies.

B. ASIE

84. Un projet de PCT sur le renforcement du contrôle alimentaire et le Codex a débuté au Bhoutan en juin 2000 et devrait s'achever en septembre 2002. Il est orienté vers la réorganisation de l'administration du contrôle alimentaire dans le pays. Une nouvelle loi sur les produits alimentaires a été proposée et le service d'inspection a été centralisé. Certaines activités visant à moderniser les laboratoires d'analyse chimique et microbiologique des produits alimentaires sont encore en cours.

85. Un projet de PCT destiné à renforcer le Comité national du Codex au Cambodge a débuté en septembre 1999 et s'est achevé en décembre 2000. Le but général de ce projet était d'améliorer la protection des consommateurs et le potentiel d'exportation des produits alimentaires du Cambodge en renforçant le contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments. Le projet prévoyait d'atteindre ces objectifs en formant des inspecteurs dans chacun des domaines suivants: i) élaboration de systèmes généraux de qualité et de sécurité sanitaire des aliments utilisant les critères internationaux pour définir les valeurs maximales admissibles de contaminants et les niveaux d'additifs alimentaires dans les aliments; et ii) principes généraux d'inspection et de certification en matière d'importation et d'exportation de produits alimentaires, y compris l'échange d'informations dans les situations d'urgence de contrôle alimentaire. Un Comité national du Codex a été créé, auquel on a donné des conseils sur ses responsabilités, sur le programme de ses activités et sur ses procédures de fonctionnement. Deux hauts fonctionnaires du Comité national du Codex ont fait un voyage d'étude au secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius afin de se familiariser avec ses orientations actuelles et futures.

86. Un projet de PCT destiné à renforcer le contrôle des résidus dans la viande et les produits dérivés a débuté en Chine en mai 2001 et devrait s'achever à la fin de 2002. Le projet trouve sa justification dans le vif intérêt du pays à se conformer aux obligations découlant de son accession à l'OMC. Le pays a reçu une assistance pour la formation et pour la fourniture de matériel de laboratoire afin d'appliquer des méthodes de référence dans le contrôle des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides dans la viande et les produits dérivés. La formation a eu lieu dans le pays et au Centre de référence FAO/AIEA pour le contrôle des produits alimentaires et des pesticides.

87. Un projet de PCT en Inde a débuté en novembre 2000 et devrait s'achever à la fin de 2002. Son objectif est de renforcer le Comité national du Codex et le Point de contact national du Codex afin de veiller à la bonne réalisation des travaux du Codex au niveau national et à sa participation accrue au niveau international. Les activités comprennent une série de formations destinées à des professionnels du gouvernement, à l'industrie et à des associations de consommateurs sur le renforcement de la sécurité sanitaire des aliments et des systèmes de qualité en Inde grâce au Comité national du Codex. L'un des résultats de ce projet devrait être un plan d'action classé par priorité pour l'harmonisation des normes et réglementations alimentaires nationales avec les recommandations du CAC.

88. La date de juin 2002 a été approuvée pour le début d'un projet de PCT pour la Mongolie visant à renforcer le contrôle des importations de produits alimentaires, projet qui devrait se terminer en janvier 2004. Les objectifs sont de créer et de renforcer le système national de contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des importations de produits alimentaires. Cela est extrêmement important pour la Mongolie puisque 90 pour cent des produits alimentaires consommés dans le pays

sont importés. Plus précisément, le projet sera destiné à améliorer le système institutionnel du contrôle des importations de produits alimentaires en Mongolie, à assurer la formation d'inspecteurs des produits alimentaires, à améliorer les installations des laboratoires et à former du personnel chargé des analyses en liaison avec le contrôle des produits alimentaires à la frontière. Il sensibilisera également les autorités nationales aux travaux du Codex au niveau international, à l'intérêt de ces travaux au niveau national et à l'importance d'une pleine participation des parties concernées aux questions de contrôle des produits alimentaires.

89. Un projet de PCT visant à élaborer un Programme d'inspection et de certification des exportations au Viet Nam a débuté en mai 1999 et s'est terminé en juin 2002. Ses principaux objectifs étaient d'aider à la création d'un système d'inspection et de certification des exportations de produits alimentaires qui soit efficace, bien géré, fiable et conforme aux prescriptions de l'OMS, et d'améliorer la capacité des laboratoires du Viet Nam à effectuer des analyses chimiques et microbiologiques de produits alimentaires. Les activités menées afin d'atteindre ces objectifs ont été les suivantes: formation des parties concernées au Viet Nam aux prescriptions de l'OMS en matière de commerce international des produits alimentaires; fourniture d'une assistance au gouvernement vietnamien afin d'élaborer des procédures appropriées pour l'inspection et la certification des fruits à coque, des céréales et des fruits et légumes frais et transformés; formation de personnel de laboratoire aux techniques d'analyse appropriées; procédures de gestion des laboratoires et d'assurance de la qualité et formation d'inspecteurs des produits alimentaires. En outre, des voyages d'étude ont été organisés pour deux hauts fonctionnaires afin de les aider à mieux comprendre la mise en place et le fonctionnement au jour le jour des systèmes de contrôle des exportations de produits alimentaires; ces fonctionnaires contribueront à élaborer des systèmes similaires au Viet Nam.

90. Également au Viet Nam a débuté récemment un projet de PCT sur *l'amélioration de la qualité du café et la prévention de la formation de moisissures et de la contamination par l'ochratoxine A (OTA)*. Ce projet vise à améliorer les revenus et les moyens d'existence des petits producteurs de café vietnamiens grâce à des interventions en matière de production, de transformation, d'entreposage, de transport et de gestion phytosanitaire destinées à améliorer la qualité du café et sa compétitivité, à réduire les pertes et à préserver les marchés et la santé des consommateurs de café en réduisant/éliminant la contamination par l'ochratoxine A due aux moisissures.

91. Le gouvernement du Bangladesh a demandé une assistance pour renforcer ses systèmes de qualité et de contrôle des produits alimentaires. La demande a été reçue en avril 2002 et est en cours d'approbation. L'objectif du projet est de renforcer le système réglementaire de contrôle alimentaire afin d'améliorer la protection des consommateurs en veillant à la sécurité sanitaire et à la qualité des denrées alimentaires locales et importées. On atteindra cet objectif en améliorant les capacités locales de contrôle alimentaire grâce à une formation sur place dans le domaine de l'administration et de la gestion du contrôle alimentaire comprenant un examen de la législation et l'élaboration de normes et règlements concernant la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments. Le personnel d'analyse et de gestion des laboratoires, les inspecteurs de produits alimentaires et d'autres personnes s'occupant du contrôle de la qualité alimentaire recevront une formation.

92. Le gouvernement de la Thaïlande a demandé une assistance pour renforcer le respect des prescriptions sanitaires et phytosanitaires concernant les exportations de fruits et légumes frais et transformés, qui se sont accrues. Le gouvernement thaïlandais a demandé ce projet en raison du fort potentiel du pays à exporter des fruits et des légumes frais et transformés. La Thaïlande s'est heurtée à des problèmes de refus de produits exportés en raison d'une contamination microbienne des fruits et des légumes et de la sécurité sanitaire et de la qualité de certains fruits transformés. Ces questions seront examinées dans le cadre du projet grâce à une formation aux bonnes pratiques de fabrication et aux bonnes pratiques d'hygiène des responsables de l'industrie et de la sécurité sanitaire des aliments. Une formation à l'analyse des risques microbiologiques sera également dispensée. Ce projet en est actuellement aux phases finales du processus d'examen.

93. Le gouvernement du Pakistan a demandé une assistance pour renforcer la capacité nationale en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. Plus précisément, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage demande une aide pour examiner et réviser les lois nationales sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, pour réaménager les services de quarantaine des animaux et des plantes, pour améliorer les capacités des laboratoires de référence, pour créer des liaisons techniques et stimuler la coopération avec les économies développées. La demande en est encore à la phase de formulation initiale.

C. EUROPE

94. En novembre 2001, un cours de formation pour inspecteurs des aliments s'est tenu à Malte. Il était parrainé par l'OMS et a consisté à former des inspecteurs des aliments concernant la sécurité sanitaire des aliments et les vendeurs ambulants, avec un perfectionnement pour les spécialistes de microbiologie alimentaire.

95. Dans le cadre du Programme sécurité des aliments de l'OMS en Europe, un atelier sur le HACCP pour les inspecteurs sanitaires et vétérinaires a été organisé en avril 2001 en Albanie. Un cours similaire le sera pour l'ex-République yougoslave de Macédoine.

96. En novembre 2001, un programme de formation pour les inspecteurs des aliments s'est tenu à Malte. La formation s'est déroulée au titre du Programme sécurité des aliments de l'OMS en Europe et comprenait une formation pour les inspecteurs des aliments concernant la sécurité sanitaire des aliments et les vendeurs ambulants, avec un perfectionnement pour les spécialistes de microbiologie alimentaire.

97. Un projet de la FAO destiné à améliorer l'Administration chargée du contrôle des aliments et à renforcer le contrôle des importations et des exportations de produits alimentaires et les services d'analyse des aliments en Lituanie a débuté en mai 1999 et s'est achevé en novembre 2001. Il visait à soutenir le développement de systèmes de contrôle des produits alimentaires dans le pays afin d'assurer la protection des consommateurs et de promouvoir les exportations de produits agricoles grâce à une plus grande conformité aux normes et procédures internationalement reconnues. Les principales résultantes du projet ont été la création et la formation d'un groupe de travail sur les importations et les exportations, la création d'un groupe de travail sur la législation alimentaire, la formation de planificateurs et de responsables politiques à l'analyse des risques et une capacité améliorée des laboratoires de contrôle des produits alimentaires.

98. Un projet de la FAO en Slovaquie destiné à renforcer la qualité et le contrôle des produits alimentaires a été financé en janvier 1999 et s'est achevé en décembre 2000. Son objectif principal était d'aider la République slovaque à renforcer son système réglementaire de contrôle des produits alimentaires afin d'améliorer la protection des consommateurs en assurant la sécurité sanitaire et la qualité de l'approvisionnement alimentaire. Cet objectif a été atteint grâce à un examen approfondi des réglementations existantes et à l'élaboration de recommandations pour les améliorer et/ou les modifier. Une évaluation des capacités du réseau de laboratoires alimentaires existant, y compris les méthodes d'analyse, les normes de résultats et les besoins en équipement, en fournitures et en formation du personnel a été réalisée. Des voyages d'étude sur l'administration du contrôle alimentaire, sur l'inspection des produits alimentaires et sur la gestion des laboratoires alimentaires ont été organisés pour trois membres du personnel du contrôle alimentaire slovaque dans deux pays européens. Un cours de formation pour le personnel de laboratoire a été mis en place, ainsi que des procédures d'essais de certification pour la qualification des laboratoires de contrôle alimentaire.

99. La FAO a récemment achevé en Moldova un projet destiné à renforcer l'organisation du Comité national du Codex. Le principal objectif de ce projet était de fournir une base pour la création d'un système efficace de normalisation et de sécurité sanitaire des aliments, de protection des

consommateurs et d'accès au marché grâce au renforcement du Comité national du Codex et de ses mécanismes opérationnels, avec pour objectif final l'augmentation de la capacité du gouvernement à améliorer le niveau des normes nationales en matière de contrôle local des produits alimentaires et de commerce international. Les principaux résultats du projet ont été la création d'un Comité national du Codex de 23 membres, la mise en place d'un système d'information et d'un bureau national du Codex, l'examen de la législation nationale pour l'harmoniser avec les normes officielles du Codex, et la formation à des méthodes modernes de contrôle alimentaire pour les spécialistes de l'organisation du contrôle alimentaire en Moldova.

100. Les pays qui ont signé le Pacte de stabilité (Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Roumanie, Slovaquie et Yougoslavie) ont élaboré, en collaboration avec l'OMS/le Bureau régional de l'Europe (EURO) et le Conseil de l'Europe, un projet sous-régional visant à renforcer les services de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition en Europe du Sud-Est. Le premier volet pour le renforcement des capacités en matière de législation alimentaire vient d'être financé.

101. Le gouvernement tchèque a demandé l'assistance de la FAO afin de renforcer les organisations non gouvernementales d'Europe centrale et orientale liées à la mise en œuvre d'une politique de garantie de la sécurité sanitaire des aliments. L'objectif général du projet demandé est d'améliorer la communication avec les consommateurs sur les questions de sécurité sanitaire des aliments dans les pays d'Europe centrale et orientale. Le projet aurait pour résultats un manuel sur la communication des risques aux consommateurs et un renforcement des capacités dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la communication avec les consommateurs.

102. Le gouvernement de la Croatie a demandé l'assistance de la FAO pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments. Cette proposition est actuellement au stade de la formulation.

103. Le gouvernement de Chypre a demandé l'assistance de la FAO en matière de normes de sécurité sanitaire des aliments dans le but d'accroître sa compétitivité sur les marchés internationaux. La proposition est actuellement au stade de la formulation.

104. La Fédération de Russie et l'Ukraine ont demandé à l'OMS/l'EURO d'organiser une formation sur les enquêtes épidémiologiques concernant les épidémies transmises par les produits alimentaires et sur les analyses microbiologiques des aliments.

105. Le Tadjikistan a demandé, au titre du Programme sécurité des aliments de l'OMS en Europe, une formation sur l'évaluation et sur la communication des risques microbiologiques/chimiques.

106. Le gouvernement de la Turquie a demandé l'assistance de la FAO pour renforcer les programmes de contrôle des produits alimentaires. La demande est en cours d'examen.

D. AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES

107. Du 9 au 11 mai 2001 s'est tenu à Brasilia (Brésil) un séminaire national FAO/Institut international des sciences de la vie du Brésil sur l'analyse des risques pour le contrôle des produits alimentaires: une approche pratique à travers des études de cas. Il a réuni 80 personnes représentant les principales institutions gouvernementales qui s'occupent de contrôle des produits alimentaires, les industries et les universités au niveau des experts techniques, des cadres supérieurs et des chercheurs. Les conférenciers internationaux et nationaux invités ont présenté des études de cas sur les agents pathogènes microbiens, les contaminants chimiques, les OGM, les mycotoxines, les additifs, l'ESB et le conditionnement. Les implications de l'analyse des risques dans le nouveau contexte commercial international pour les pays en développement et les contraintes liées au respect des prescriptions en matière d'importation ont été examinées. Cinq groupes ont été créés pour travailler sur des exemples

de résolution de problèmes concernant différentes questions de sécurité sanitaire des aliments dans lesquelles on avait appliqué une méthodologie d'analyse des risques, et sur des études de cas fictives pour lesquelles le participant a utilisé ses propres données. Des solutions aux études de cas, des conclusions et la fixation de priorités ont été élaborées le dernier jour par chaque groupe de travail et une recommandation commune de l'atelier a été approuvée.

108. Du 4 au 8 août 2002, la FAO et le Ministère chilien de la santé ont organisé à Santiago (Chili) un atelier sur l'assurance de la qualité en laboratoire. L'objectif général de ce cours était d'élaborer un système d'assurance de la qualité pour l'analyse chimique des produits alimentaires, de former les participants issus du réseau national de laboratoires de santé à la création et à la mise en œuvre d'un système de qualité des analyses conforme à la norme ISO 17025 pour leurs laboratoires et à leur préparation en vue de l'agrément. Le cours a consisté en exposés et exercices, y compris un bilan pratique.

109. Le Comité national du Codex du Paraguay (CONACAP) et la FAO ont organisé le 1^{er} août 2001 à Asunción un séminaire national sur le Codex Alimentarius, auquel on participé 45 personnes. Les réalisations et les difficultés du CONACAP ont été étudiées et plusieurs recommandations ont été adoptées, dont le renforcement de la gestion du CONACAP. Cette recommandation est à l'origine de la formulation d'un projet de coopération technique de la FAO.

110. La FAO a fourni une assistance au gouvernement chilien, au Secrétariat général de la présidence et à la Dirección Multilateral du Ministère des affaires étrangères, afin de moderniser le système de contrôle alimentaire. Un séminaire et des séances de travail ont eu lieu avec la participation d'autorités locales venant des ministères et des instituts responsables des activités de contrôle alimentaire dans le pays liées au processus de réforme actuellement entrepris pour moderniser et unifier les secteurs alimentaire et agricole. Plus de 30 participants venant de la présidence, du Ministère des affaires étrangères, du Comité national du Codex, des Ministères de l'agriculture, de la santé, du commerce, de l'industrie, d'associations de consommateurs et d'universités y ont assisté. Les principaux thèmes de discussion ont été les questions essentielles concernant la transition vers un système de contrôle alimentaire moderne, y compris la législation, la gestion, l'inspection, les laboratoires, la coordination des activités et des politiques, la faisabilité économique et les conséquences commerciales. Les directives FAO/OMS récemment mises à jour concernant les systèmes de contrôle alimentaire ont été examinées. Des exposés ont également été faits sur les systèmes modernes de contrôle alimentaire avec des exemples pratiques et des études de cas concernant des pays ayant des économies similaires basées sur l'agriculture et qui sont en train de se moderniser pour instaurer un système unifié.

111. Un projet conçu pour renforcer le contrôle alimentaire et la sécurité sanitaire des exportations de poissons à Antigua a débuté en janvier 2001 et devrait se poursuivre jusqu'en septembre 2002. Il consistera à aider le gouvernement à organiser et à gérer les activités de contrôle alimentaire dans le pays, et comprendra l'élaboration de nouvelles réglementations alimentaires destinées à garantir des produits locaux sains et sans danger, l'amélioration de l'inspection et de la certification des poissons et des produits de la pêche exportés, la formation des personnes chargées du contrôle alimentaire et l'amélioration des capacités d'analyse du laboratoire de contrôle alimentaire. Ces buts seront atteints grâce à des missions d'appui technique effectuées par des experts dans les domaines du contrôle de la qualité des aliments et de l'inspection et du contrôle de la qualité du poisson, à un voyage d'étude pour un responsable du Ministère sur la certification des exportations de poisson, à l'examen du matériel de laboratoire, à la formation du personnel de laboratoire et à la publication d'un manuel sur l'inspection des aliments.

112. Un projet visant à renforcer le Comité national du Codex en Argentine a été financé en mai 2000 et s'est achevé en avril 2001. L'objectif de cette assistance était d'améliorer et d'étendre le système d'information du Codex et d'augmenter la capacité de l'organisme national à souligner les

questions nationales importantes lors des réunions internationales du Codex. Le projet vise à renforcer le Comité national du Codex grâce à la nomination et à la formation de neuf chargés de liaison du Codex en province en ce qui concerne les critères internationaux relatifs à l'élaboration des normes, directives et recommandations du Codex et à leur application dans les programmes de contrôle. Dans le cadre du projet, une série d'ateliers seront consacrés aux questions de contrôle des aliments, y compris l'application de l'HACCP et de l'analyse des risques dans le contrôle des aliments, et il y aura une formation pour les inspecteurs des aliments ainsi qu'une formation aux mesures de contrôle de la qualité pour les techniciens de laboratoire.

113. Un projet de législation sur le contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires à la Barbade a été financé pendant cinq mois; il a débuté en août 2000 et s'est poursuivi pendant une partie de l'année 2001. Son objectif général était d'aider la Barbade à élaborer une nouvelle législation sur le contrôle des médicaments vétérinaires et de régulariser le commerce de ces médicaments, depuis leur importation et leur fabrication jusqu'à leur entreposage et leur vente. La législation protégera également les consommateurs et encouragera les exportations de produits alimentaires. Les résultats finals du projet ont été, entre autres, un système d'enregistrement de tous les médicaments vétérinaires dont l'utilisation est autorisée à la Barbade, la création d'un régime de licences pour les importateurs de médicaments vétérinaires, une législation sur les limites maximales de résidus (LMR) dans les produits alimentaires d'origine animale et l'amélioration des programmes nationaux de surveillance et de contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires d'origine animale.

114. Un projet destiné à renforcer le système de contrôle des aliments au Guyana a débuté en mai 2002 et se poursuivra jusqu'en octobre 2003. Il consistera à aider le gouvernement à moderniser la loi sur les produits alimentaires et à harmoniser les normes alimentaires nationales avec les normes internationales, à améliorer l'efficacité de l'inspection des produits alimentaires afin de faciliter le respect des Accords SPS et OTC de l'OMC, à moderniser les capacités d'analyse du laboratoire gouvernemental de contrôle des aliments pour assurer la surveillance des contaminants alimentaires et permettre la certification des produits exportés, et à renforcer les capacités du Bureau national de normalisation guyanien et du Comité national du Codex, permettant une participation plus active et efficace aux travaux du Codex. La bonne réalisation du projet devrait mener à un système cohérent de contrôle des aliments, avec une utilisation efficace des ressources et des opérations conformes aux prescriptions internationales. Le laboratoire sera modernisé et le personnel formé à accélérer les essais et la certification des produits. Le point de contact du Codex sera renforcé pour permettre une plus grande participation aux travaux du Codex, la sauvegarde des intérêts nationaux et une représentation satisfaisante sur la scène internationale. Le Conseiller juridique national sera formé à la rédaction de textes législatifs et pourra donc aider à l'élaboration ultérieure des règlements et des normes.

115. Un projet visant à renforcer le système de contrôle des aliments en Haïti doit démarrer prochainement. Il fait suite à un projet de 18 mois qui était destiné à renforcer les capacités nationales en matière de contrôle des aliments. Les principales activités de ce projet seront la rédaction d'une loi sur l'alimentation et de réglementations de base conformes aux directives du Codex, la création d'un Comité national du Codex, la formation de formateurs d'inspecteurs des aliments, la formation de personnel de laboratoire et la fourniture de matériel de laboratoire de base.

116. Un projet destiné à renforcer le Comité national du Codex au Paraguay a débuté en juillet 2002 et devrait s'achever en février 2004. Ses principaux objectifs sont de soutenir les travaux du Comité national du Codex et du chargé de liaison du Codex, de créer des liaisons entre le secteur public, l'industrie et les consommateurs, d'élaborer un plan d'action pour mettre à jour les normes nationales concernant les produits alimentaires conformément aux directives du Codex et de créer un site Web pour échanger des informations sur le Codex. On atteindra ces objectifs grâce à une assistance technique fournie par des experts internationaux, y compris pour rédiger une proposition

visant à moderniser le système de contrôle des aliments et une formation et des ateliers sur les systèmes de contrôle alimentaire et sur le rôle du Codex.

117. Un projet d'une durée de 18 mois destiné à renforcer le système de contrôle des aliments au Suriname a débuté en mai 2002 et devrait se poursuivre jusqu'en octobre 2003. Son principal objectif est de renforcer le système national de contrôle des aliments grâce à une formation, à la modernisation des installations de laboratoire et à un soutien au fonctionnement du Comité national du Codex et de ses groupes de travail. Le projet devrait avoir pour conséquence une modification des lois, règlements et normes alimentaires nationaux pour les rendre conformes aux directives internationales, un service d'inspection des produits alimentaires amélioré appliquant une assurance de la qualité moderne et les principes HACCP, des installations de laboratoire améliorées pouvant surveiller la contamination des produits agricoles primaires et des produits alimentaires transformés, et un plan d'action sur la sécurité sanitaire des aliments satisfaisant aux recommandations de la Commission du Codex.

118. Un projet visant à renforcer le Comité national du Codex en Uruguay a débuté en 2001 et se poursuivra jusqu'en 2003. Son principal objectif est d'améliorer les capacités nationale et locale du Comité du Codex en renforçant la structure décisionnaire et en encourageant une plus grande participation des fonctionnaires, des industriels et des autres parties prenantes aux activités du Codex national. Le résultat de ce projet sera un Comité du Codex plus fort capable d'informer et de conseiller l'État et la société civile sur les questions liées au Codex.

119. Un projet a été financé afin de fournir une assistance technique d'urgence au gouvernement de l'Uruguay destinée à évaluer une contamination des céréales par le *Fusarium*. Une grande partie de la récolte de blé de 2001 a été infectée par le *Fusarium*, une espèce de moisissure qui produit la mycotoxine désoxynivalénol (DON), laquelle peut avoir à court et long termes des effets préjudiciables sur la santé humaine et animale. La FAO a immédiatement fourni une assistance, et une législation d'urgence a été adoptée, limitant la teneur en DON dans les produits destinés à l'alimentation humaine et dans les aliments pour animaux. Le projet a été prolongé en une assistance technique à plus long terme (2002-2004), afin de mettre en place des contrôles adéquats dans la chaîne d'approvisionnement et d'élaborer des stratégies de prévention et de contrôle pour l'avenir. Il comprend une mission d'étude, de nombreuses activités de formation aux bonnes pratiques agricoles, aux bonnes pratiques de fabrication et au HACCP pour la prévention et le contrôle des mycotoxines, un plan d'action national intégré, des méthodes de détection rapide et un renforcement des laboratoires, la création d'un système de prévision d'alerte rapide concernant le DON et d'un réseau d'information sur les cultures.

120. Un projet régional destiné à renforcer la gestion des comités nationaux du Codex et l'application des normes du Codex Alimentarius dans les pays andins est actuellement au stade final d'approbation. La Bolivie, la Colombie, l'Équateur, le Pérou et le Venezuela y participeront. Les principaux objectifs sont de renforcer la gestion des comités nationaux du Codex; d'élaborer un programme national et sous-régional de formation et d'encourager l'harmonisation des normes nationales avec le Codex.

121. Deux projets prévoyant des activités de renforcement des capacités en Amérique latine ont été approuvés au titre du Fond spécial pour la prévention des pertes de produits alimentaires.

122. Un projet régional destiné à renforcer les activités d'analyse, l'assurance de la qualité en laboratoire et le renforcement des capacités du Réseau interaméricain de laboratoires d'analyses de produits alimentaires (INFAL) est en cours de rédaction.

123. Le gouvernement du Brésil a demandé une assistance pour deux activités. La première est un projet destiné à améliorer la qualité du poivre noir et concerne le Ministère de l'agriculture et de l'approvisionnement, Service de contrôle et de promotion de la production végétale. La seconde

comprendrait une approche de l'analyse des risques microbiologiques dans les programmes de contrôle des produits alimentaires et concerne le Comité national du Codex. Les deux propositions sont en cours de rédaction.

E. PROCHE-ORIENT/MÉDITERRANÉE ORIENTALE

124. Un projet de la FAO destiné à soutenir la gestion et le contrôle des pesticides, des médicaments vétérinaires et des résidus chimiques dans les denrées alimentaires a débuté en Iran en août 2000. Il a pour objet d'encourager l'application des bonnes pratiques agricoles dans l'utilisation des pesticides et des bonnes pratiques d'élevage (GAHP) dans l'utilisation de médicaments vétérinaires prescrits, et d'améliorer les capacités du gouvernement à surveiller et à contrôler les résidus (pesticides, médicaments vétérinaires et autres résidus chimiques) dans les denrées alimentaires. Le projet visera à assurer une protection maximale des consommateurs et à promouvoir le commerce international des denrées alimentaires. Ses objectifs seront atteints grâce à une série d'activités de formation aux GAHP pour les conseillers en élevage et aux bonnes pratiques agricoles (GAP) pour les conseillers agricoles, à une amélioration de la capacité des laboratoires nationaux à détecter les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires, et à la mise en place de limites maximales de résidus au niveau national qui tiendront compte des recommandations du Codex sur ces questions. Un cadre sera également établi pour un programme de surveillance et de contrôle des résidus de pesticides et de médicaments dans les denrées alimentaires.

125. Un projet destiné à moderniser le système de contrôle des produits alimentaires au Liban s'est achevé en octobre 2001. Ses principaux objectifs étaient d'améliorer l'efficacité du système de contrôle des produits alimentaires et de renforcer les capacités locales grâce à une formation. Avec le soutien de conseillers internationaux et nationaux, un groupe d'inspecteurs des aliments a reçu une formation de formateurs; ces formateurs ont à leur tour organisé une série d'ateliers destinés aux inspecteurs et aux techniciens des aliments travaillant aux niveaux national et infranational dans l'administration et l'industrie. Un examen approfondi et systématique du système actuel de contrôle des produits alimentaires a également été réalisé, avec pour résultat un système amélioré d'assurance de la qualité et des normes alimentaires nationales revues et mises à jour.

126. Un projet destiné à soutenir la création d'un système de contrôle des produits alimentaires harmonisé basé sur les principes d'analyse des risques a débuté au Maroc en janvier 2002. Son but général est d'améliorer le système de contrôle des produits alimentaires grâce à des mesures renforcées de contrôle de la qualité et à l'harmonisation des tâches entre les différents organismes marocains qui s'occupent du contrôle alimentaire. Les objectifs du projet seront atteints grâce à la visite au Maroc de consultants internationaux qui travailleront avec les autorités locales pour élaborer une proposition visant à réorganiser le système de contrôle des produits alimentaires, à des voyages d'étude de responsables marocains dans des pays ayant des systèmes bien établis de contrôle des produits alimentaires, et à des ateliers destinés à des fonctionnaires gouvernementaux chargés du contrôle des produits alimentaires, à des établissements de recherche et à des associations de consommateurs.

127. Un projet destiné à former le personnel des laboratoires de contrôle de la qualité des produits alimentaires en Syrie s'est achevé en 2000. Son principal objectif était d'améliorer les capacités d'analyse des laboratoires de contrôle des produits alimentaires syriens et d'élever leurs résultats au niveau requis par les organismes d'accréditation internationaux. Pour atteindre cet objectif, des consultants internationaux ont dispensé une formation continue au personnel du laboratoire central et des laboratoires de province. Les thèmes de cette formation continue ont été, entre autres, les suivants: analyse des résidus de médicaments et des mycotoxines; analyse des additifs alimentaires et des nutriments; et analyse des contaminants chimiques dans les aliments. Deux programmes de formation à l'intention de cadres supérieurs de laboratoires ont été planifiés hors de la Syrie: l'un pour la formation à la gestion des laboratoires et le second pour l'analyse des contaminants alimentaires.

Un dernier séminaire sur les procédures d'accréditation des laboratoires a été organisé à la fin du projet.

128. Un projet destiné à aider le gouvernement du Soudan à harmoniser les normes et réglementations alimentaires afin de faciliter le commerce international des produits alimentaires a débuté en janvier 2002. Son objectif est d'aider le gouvernement soudanais à examiner et mettre à jour les normes et réglementations alimentaires dans le pays et à renforcer le système d'organisation du Comité national du Codex et son mécanisme opérationnel. Cet objectif sera atteint grâce à un examen complet du système national de contrôle et d'importation/exportation des produits alimentaires, à des ateliers multisectoriels sur les stratégies nationales de contrôle des aliments et sur le Codex et l'OMS, et au renforcement du Comité national du Codex.

129. Un projet d'une durée d'un an destiné à renforcer le Comité national du Codex en Tunisie a reçu un financement en mars 2000. Ses principaux objectifs étaient d'aider le gouvernement tunisien à renforcer les systèmes de qualité et de contrôle des produits alimentaires et à encourager les exportations de produits agricoles en mettant en place un Comité national du Codex capable de faire face aux changements de l'environnement commercial international. Ils seront atteints grâce à la mise en œuvre de mécanismes appropriés destinés à assurer un fonctionnement correct du Comité du Codex, à la sensibilisation des principaux acteurs (industriels de l'alimentation, universités, consommateurs) au fonctionnement du Codex et à l'intégration d'un plan d'action visant à incorporer les recommandations du Codex dans le fonctionnement du système national de contrôle des produits alimentaires.

130. Grâce à des échanges et à un soutien constants, divers États membres de l'OMS en Méditerranée orientale ont été aidés dans leurs efforts visant à améliorer les systèmes nationaux de contrôle des produits alimentaires. Des profils de pays et des stratégies de sécurité sanitaire des aliments ont été élaborés, ou sont en cours d'élaboration, dans un certain nombre de pays, et une révision des législations alimentaires existantes ou en cours de rédaction est en cours, soit indépendamment de ce processus soit en tant que composante de celui-ci. Pour un État membre par exemple, grâce à un exercice d'instauration d'un consensus sur la rédaction conjointe d'une législation alimentaire, les autorités sanitaires et agricoles ont finalisé le projet de loi qui est maintenant prêt à être présenté au Conseil des ministres. Un autre État membre a publié sa nouvelle législation qui entrera en vigueur au début de l'année 2002. Au niveau régional, un manuel sur l'élaboration d'une législation alimentaire contenant des directives pour élaborer une législation alimentaire concernant les systèmes de contrôle des produits alimentaires dans les pays de la Méditerranée orientale est en cours d'élaboration pour servir de guide.

131. Il existe plusieurs projets de la FAO aux stades de la formulation et de l'approbation.

- Le gouvernement de l'Égypte a demandé une assistance pour renforcer les systèmes de contrôle de la qualité des céréales et des arachides. La demande est au stade de la formulation.
- Le gouvernement de la Syrie a demandé une assistance pour renforcer le Comité national du Codex et moderniser et harmoniser la législation et les réglementations alimentaires. La proposition de projet a été rédigée et est en cours d'examen final.
- Une demande officielle a été reçue du gouvernement du Yémen pour renforcer les systèmes nationaux d'inspection des aliments. Elle est actuellement au stade initial de formulation.

F. RÉGIONS DU PACIFIQUE OCCIDENTAL ET DU PACIFIQUE SUD-OUEST

132. La FAO et l'OMS ont collaboré à un atelier sur le thème "Comité national du Codex et création d'un plan d'action pour la sécurité sanitaire des aliments" à Loloata Island Resort (Boroko, Port Moresby), en Papouasie-Nouvelle-Guinée du 12 au 15 juin 2001. L'atelier était financé par les programmes ordinaires de l'OMS et de la FAO et par le gouvernement de la Nouvelle-Zélande. Ont assisté à la réunion 28 représentants du gouvernement et du secteur privé. Les principaux objectifs étaient: i) sensibiliser les principaux acteurs dans le domaine des normes de sécurité sanitaire des aliments et du contrôle des aliments sur le rôle, la fonction et les activités du Codex Alimentarius; ii) renforcer le Comité national du Codex et le point de contact du Codex en Papouasie-Nouvelle-Guinée; iii) formuler une stratégie, un plan d'action et déterminer les besoins d'appui sur le plan de l'infrastructure du Comité du Codex; et iv) la formulation d'une stratégie, d'un plan d'action et l'identification des besoins d'appui sur le plan de l'infrastructure pour un programme national de sécurité sanitaire des aliments.

133. Un atelier sur le thème de "La sécurité sanitaire des aliments et le Codex Alimentarius" a été organisé à Majuro (Îles Marshall) du 3 au 5 juillet 2001 par le biais d'une collaboration FAO-OMS. L'atelier était financé par les programmes ordinaires de l'OMS et de la FAO. Ont assisté à la réunion 25 représentants du gouvernement et du secteur privé. Les principaux objectifs étaient: i) sensibiliser différentes parties prenantes dans les Îles Marshall à la sécurité sanitaire des aliments, aux différents éléments d'un système de contrôle alimentaire et au Codex Alimentarius; ii) la formulation d'une stratégie, d'un plan d'action; et iii) l'identification des besoins d'appui sur le plan de l'infrastructure pour renforcer le système de contrôle alimentaire dans les Îles Marshall.

134. La FAO a fourni une assistance technique au gouvernement de Tonga pour réaliser une évaluation des besoins en matière de contrôle de la qualité des aliments. Une évaluation des besoins en matière de capacité d'épreuves de laboratoire a été effectuée en novembre 2001. Les Ministères de l'agriculture et des forêts, de la santé, du travail, du commerce et de l'industrie, et des pêches sont tous chargés d'un aspect ou d'un autre du contrôle des aliments et ont tous été consultés. Des visites ont aussi été organisées auprès des industries alimentaires, des marchés et des ONG. Le rapport issu de cette action a mis en évidence l'absence d'installations d'essais et de recherche pour les aliments et a préconisé la création d'un laboratoire de contrôle alimentaire à Tonga, fonctionnant si possible sous le contrôle du Comité national du Codex, établi en 1999. La création d'une telle installation devrait améliorer la capacité à garantir la qualité des produits importés et locaux afin d'assurer la sécurité sanitaire des consommateurs et accroître la conformité aux normes internationales pour les exportations de denrées alimentaires.

135. Un projet de PCT relatifs aux systèmes nationaux d'inspection du poisson basés sur le HACCP dans le Pacifique Sud a été engagé pour les pays suivants: Fidji, Îles Marshall, Palaos et Royaume des Tonga, afin d'améliorer l'efficacité du système d'assurance de la qualité des produits de la mer reposant sur le système HACCP dans la région du Pacifique-Sud en renforçant les capacités grâce aux moyens suivants: développement des capacités nationales en matière d'inspection du poisson; formation aux activités modernes d'inspection des produits de la mer et d'assurance de la qualité; conseils et formation pour le personnel de l'industrie des produits de la mer; et plan de création d'installations nationales appropriées d'analyse des produits de la mer. Cela contribuerait à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des produits de la mer dans chaque pays participant et à répondre aux prescriptions des grands partenaires commerciaux internationaux, en particulier celles du marché de l'UE.

136. Une proposition visant à renforcer les capacités dans le domaine du Codex, de la réglementation de l'alimentation et de l'harmonisation avec les normes alimentaires internationales est actuellement à l'examen pour les Îles Cook, Fidji, Samoa, Tonga et Vanuatu.
