

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/720

11 août 2006

(06-3878)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS CONCERNANT LE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS PENDANT LA PÉRIODE ALLANT DE JUILLET 2005 À JUIN 2006

Communication présentée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation
et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS)

Introduction

1. Au cours de l'année écoulée, diverses initiatives ont été entreprises ou poursuivies par la FAO et l'OMS, en collaboration avec les organisations et institutions partenaires compétentes pour:

- renforcer les rôles respectifs des secteurs de l'agriculture et de la santé pour ce qui est d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire des aliments;
- renforcer le rôle de la FAO et de l'OMS pour ce qui est de convoquer des instances neutres aux fins de la négociation et de l'échange de renseignements et de données d'expériences dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments;
- améliorer les moyens dont les pays membres en développement disposent en ce qui concerne la sécurité sanitaire et l'assurance de la qualité des aliments et appuyer leur participation effective aux activités du Codex.

2. Aux fins de la réalisation des objectifs généraux de la FAO, une importante réorganisation a eu lieu en 2006 dans le domaine des aliments et de leur sécurité sanitaire. La Division de l'alimentation et de la nutrition, récemment rebaptisée Division de nutrition et de la protection des consommateurs, de laquelle font partie le secrétariat du Codex, le secrétariat du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, le secrétariat des Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques et les fonctionnaires œuvrant dans les domaines de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments ont été transférés du Département économique et social au Département de l'agriculture, de la biosécurité, de la nutrition et de la protection des consommateurs. Ce transfert s'inscrit dans l'optique consistant à concevoir la nutrition, la sécurité sanitaire des aliments et la protection des consommateurs depuis l'exploitation jusqu'à la consommation, et prend en compte le rôle important que les divers agents de la chaîne alimentaire jouent dans ce domaine. Ceci devrait permettre de nouvelles possibilités de coopération entre tous les services qui participent à la production, à la transformation, à la manipulation, au stockage et à la distribution des produits alimentaires ainsi qu'au contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et à l'élaboration des normes.

3. De même, à l'OMS, le Département Sécurité sanitaire des aliments a été rebaptisé Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire, à la suite de la fusion des services "zoonoses" et "maladies d'origine alimentaire" qui relevaient précédemment du Département Maladies transmissibles et du Département Sécurité sanitaire des aliments. Ce nouveau département illustre la stratégie actuellement suivie par l'OMS, qui consiste à aborder les problèmes

de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, depuis la production primaire jusqu'à la consommation.

4. On trouvera ci-après des renseignements sur les principales activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine du renforcement des capacités s'agissant de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments pendant la période considérée.

Conférences régionales FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments

5. La FAO et l'OMS ont convoqué conjointement la Conférence régionale pour l'Afrique sur la sécurité sanitaire des aliments (Harare, Zimbabwe, 3-6 octobre 2005) et la Conférence régionale pour les Amériques et les Caraïbes sur la sécurité sanitaire des aliments (San José; Costa Rica, 6-9 décembre 2005).

6. Ces deux manifestations ont été les dernières d'une série de conférences régionales organisées par la FAO et l'OMS, à la demande des pays membres, pour répondre à leurs besoins en matière d'orientations générales et de renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Ces deux conférences ont fait diverses recommandations aux pays membres, à la FAO/l'OMS, à d'autres organisations intéressées et aux gouvernements donateurs. Les rapports de ces deux conférences, présentés conjointement avec un CD-ROM contenant le rapport, les documents de travail et les documents de séance, ont été communiqués à la Commission du Codex Alimentarius en juillet 2006.

7. La Conférence régionale FAO/OMS pour l'Afrique sur la sécurité sanitaire des aliments a également adopté une résolution et recommandé un plan stratégique quinquennal pour la sécurité sanitaire des aliments en Afrique, qui a servi ultérieurement de base à l'établissement d'une proposition de projet, pour que les donateurs potentiels l'examinent. Cette proposition de projet a été examinée pendant la Commission du Codex Alimentarius lors d'une séance d'information avec le groupe de représentants des pays d'Afrique. La FAO et l'OMS s'emploient à obtenir suffisamment de ressources extrabudgétaires pour aider les pays d'Afrique à mettre en œuvre le plan quinquennal d'action.

Forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments

8. Une réunion préparatoire à un éventuel troisième Forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments a eu lieu au siège de la FAO le 3 mai 2006, pour procéder à un débat préliminaire relatif à l'objectif, à la forme, à la teneur et au financement d'un éventuel troisième Forum mondial. Cette réunion a recommandé que des débats plus approfondis se tiennent à ce sujet, conjointement avec la section actuelle de la Commission du Codex Alimentarius. Une réunion s'est tenue le 7 juillet 2006 pour débattre de ce point.

Mécanismes de financement pour l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments

9. La FAO, l'OMS, l'OIE, l'OMC et la Banque mondiale ont établi un Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF) dans le but de coordonner leurs efforts visant à renforcer les capacités dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé végétale et animale et de disposer d'un système de financement permettant aux différents pays et parties prenantes de réaliser leurs activités dans ces domaines. Le STDF est à la fois un mécanisme de financement et un mécanisme de coordination. Un financement sous forme de dons est disponible pour des organismes privés et publics de pays en développement désireux de se conformer aux normes SPS internationales et de pouvoir obtenir ou conserver un accès aux marchés. Le Fonds fournit un financement pour deux types de dons: les dons pour l'élaboration de projets et les dons

pour la réalisation de projets. Les dons pour l'élaboration de projets, d'un montant maximal de 20 000 dollars EU, visent à combler l'écart entre l'identification des besoins d'assistance technique et l'élaboration de propositions de projet cohérentes. Les dons pour la réalisation de projets se situent en général entre 300 000 et 600 000 dollars EU. En avril 2006, 12 dons pour la réalisation de projets et 15 dons pour l'élaboration de projets comportant un élément sécurité sanitaire des aliments avaient été approuvés (voir la liste à l'annexe du document CAC/29/INF/5). Les pays et parties prenantes intéressés sont encouragés à proposer des projets et à les présenter au Fonds pour examen.

10. On trouvera des renseignements complémentaires sur le Fonds, y compris sur les dates limites exactes pour la présentation des propositions et les dates des réunions, le Plan d'activité, les formulaires de demande et des renseignements sur les projets approuvés sur le site Web du Fonds, à l'adresse suivante: www.standardsfacility.org.

11. La FAO et l'OMS ont établi un Fonds d'affectation spéciale pour la participation au Codex afin d'accroître la participation des pays en développement et des pays en transition aux travaux essentiels de la Commission du Codex Alimentarius. Le Fonds apporte un appui financier qui permet à ces pays d'accroître leur capacité de mise en œuvre des normes à l'échelon national. Le septième rapport d'activité du Fonds d'affectation spéciale FAO/OMS pour la participation au Codex porte sur les activités réalisées pendant le premier semestre 2006 et fait suite aux renseignements contenus dans le rapport annuel de 2005. Pendant la période allant de janvier à décembre 2006, on escompte qu'un financement sera octroyé aux fins de la participation de 132 représentants venus de 93 pays à 16 réunions et groupes de travail du Codex. L'origine des participants par type de pays devrait se ventiler comme suit: 57 pour cent originaires de pays à revenu relativement faible, 26 pour cent de pays à revenu moyen inférieur, et 17 pour cent de pays à revenu moyen supérieur. À la suite du succès du cours de formation au Codex organisé en décembre 2005 sous l'égide du Fonds, il est prévu d'affecter de nouveaux crédits en 2006 à la formation et à la diffusion élargie du module de formation sur le Codex.

Assistance technique et documentation pour le renforcement des capacités

12. La FAO et l'OMS mettent en œuvre aux niveaux national, régional et international un programme d'activités et de projets d'assistance technique. Au nombre des domaines couverts, on trouve la formation des fonctionnaires et du personnel technique chargés du contrôle des aliments (gestionnaires du contrôle des aliments, responsables de l'inspection et de l'analyse des aliments), la fourniture de bourses aux futurs responsables de la sécurité sanitaire des aliments, l'amélioration des capacités des laboratoires de contrôle des aliments, la réalisation d'analyses portant sur les risques, l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments, l'assistance pour l'établissement de comités nationaux du Codex, les grandes orientations et la mise en place de cadres réglementaires. L'assistance technique concerne également la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais, la prévention et le contrôle des mycotoxines, la mise en œuvre des directives FAO/OMS à l'intention des gouvernements concernant l'application des plans HACCP dans les petites entreprises moins développées, l'emploi de l'analyse des risques aux points critiques (HACCP) en aquaculture, la traçabilité du poisson et des produits à base de poisson, les bonnes pratiques dans l'industrie des aliments pour animaux, la prévention de l'ESB et d'autres zoonoses, etc.

13. L'OMS accorde un appui aux laboratoires d'analyse des aliments et aux laboratoires cliniques dans la région des Amériques dans le cadre du Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL) et de PulseNet (réseaux de recherche de bactéries sources de maladies d'origine alimentaire par électrophorèse sur gel en champ pulsé (PFGE)).

14. La FAO réalise actuellement un programme visant à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et des légumes frais, qui est axé sur l'application des bonnes pratiques (bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques de fabrication et bonnes pratiques d'hygiène), pour prévenir les

dangers à des points appropriés tout au long de la filière de production des fruits et légumes frais (production et après-récolte – *approche de la chaîne alimentaire* "de l'agriculteur au consommateur"). Des ateliers sous-régionaux ont été organisés en Amérique latine et dans les Caraïbes, en Afrique, en Asie et au Proche-Orient (Chine, Égypte et Maroc) et sont prévus dans d'autres parties du monde. Les plans d'actions nationaux ont permis de mener des activités de sensibilisation et de formation au niveau national. Quatre études de cas concernant la mise en œuvre de programmes relatifs à la sécurité sanitaire et à la qualité sont en cours d'établissement. La FAO a mis au point un module de formation (disponible sur CD-ROM et sous forme imprimée) qui fournit des renseignements que les pays peuvent utiliser pour établir des programmes de formation et pour appliquer, en matière de sécurité sanitaire et de qualité, des spécifications conformes à leurs besoins propres et renforcer ainsi leur capacité d'appliquer les directives et normes du Codex, satisfaire les exigences des importateurs et améliorer la qualité et la sécurité alimentaire des produits agricoles frais sur le marché intérieur. Une base de données (existant aussi sous la forme de CD-ROM) contenant plus de 800 documents relatifs à la sécurité sanitaire et à la qualité des fruits et des légumes frais est également disponible en ligne. Voir également www.fao.org/ag/agn/index_en.stm.

15. En mai 2006, la FAO a achevé la mise en œuvre d'un projet mondial visant à traiter le problème de la contamination du café par les mycotoxines et à protéger la santé des consommateurs. Entrepris en 2000, ce projet intitulé "Amélioration de la qualité du café par la prévention de la formation des moisissures", a été formulé en collaboration avec l'Organisation internationale du café (OIC) et les industriels européens du café et a été réalisé par la FAO au Brésil, en Colombie, en Côte d'Ivoire, en Inde, en Indonésie, au Kenya et en Ouganda. Ce projet a été financé par le Fonds commun pour les produits de base, avec un financement conjoint du gouvernement néerlandais et de l'Institute for Scientific Information on Coffee (ISIC). Pour plus de renseignements sur le projet, les ressources de formation et les directives sur la prévention de la formation de moisissures dans le café, consulter le site Web ci-après: www.coffee-ota.org.

16. La FAO et l'OMS ont récemment élaboré un certain nombre de manuels, directives et ouvrages de formation pour faciliter les efforts de renforcement des capacités. La plus grosse partie de cette documentation est élaborée conjointement, à l'exception de quelques ouvrages qui sont établis dans le cadre de projets locaux spécifiques à l'une ou l'autre organisation. Elle comprend les éléments suivants:

- Manuel de formation et base de données pour l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et légumes frais (disponible sur les pages Web de la FAO ou sous forme de CD-ROM en anglais, espagnol, français et chinois – voir aussi description plus haut).
- "Analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments – Manuel à l'intention des autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments" et module de formation sur CD-ROM: publication conjointe de la FAO et de l'OMS, en cours d'achèvement.
- Le Manuel de la FAO intitulé "Renforcer les capacités des systèmes nationaux de contrôle des aliments: Directives concernant l'évaluation des besoins de renforcement des capacités" a fait l'objet d'essais pilotes dans le cadre des projets réalisés sous l'égide du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires (AGNS) et du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF) au Bénin, au Cameroun et au Myanmar et a été bien accueilli. Les directives ont été publiées sous forme imprimée et sur CD-ROM et ont été affichées sur le site Web de l'AGNS. Une version complémentaire abrégée de ces directives "Un guide rapide pour l'évaluation des besoins de renforcement des capacités" est en cours d'établissement.

- La FAO, l'OMS et le CIM ont élaboré conjointement un cours de sensibilisation à l'évaluation des risques microbiologiques. L'objectif essentiel de ce cours est de familiariser les pouvoirs publics à la notion générale d'analyse des risques et de montrer comment l'évaluation des risques microbiologiques s'insère dans le cadre de la gestion des risques microbiologiques. Ce cours a servi de base à un cours de formation organisé à l'intention des pays d'Europe du Sud-Est en septembre 2005. En outre, un atelier d'une journée consacrée à cette question a été organisé à Sydney (Australie) à l'intention de participants de la région Asie-Pacifique. Il est prévu d'organiser un nouveau cours de formation à l'intention des pays hispanophones d'Amérique latine et des Caraïbes en octobre 2006 et un autre à l'intention des pays d'Asie du Sud-Est en novembre 2006. Une version préliminaire du cours (en anglais) est maintenant disponible sur CD-ROM.
- Appui à la participation aux activités du Codex –module de formation FAO/OMS visant à renforcer les mécanismes nationaux en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, grâce à l'appui à leur participation au Codex. Ce module devrait servir de document de référence pour tous ceux qui participent à des activités du Codex sur le plan national et d'instrument pédagogique concernant le Codex. Un CD-ROM contenant la documentation audiovisuelle et divers documents de référence sera inclus dans le manuel. Ce manuel est disponible en plusieurs langues à l'adresse Web ci-après: www.fao.org/ag/AGN/food/capacity_codex_en.stm. On élabore activement un cours de formation en ligne, fondé sur ce module de formation.
- Un document FAO/OMS visant à fournir aux pouvoirs publics des orientations concernant l'application des plans HACCP dans les petites entreprises moins développées a été mis au point. Ce document sera prochainement disponible à l'adresse Web ci-après: http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm.
- La FAO et l'OMS se sont employées à élaborer un module normalisé de formation en vue d'aider les pays à appliquer les textes du Codex concernant l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments, s'agissant des produits dérivés de la biotechnologie moderne. Ce module de formation comprendra peut-être un manuel de formation pilote contenant un exposé théorique et des exemples pratiques de l'évaluation des risques présentés par des aliments provenant de la biotechnologie moderne, ainsi qu'un guide destiné à la formation des responsables de la sécurité sanitaire des aliments.
- L'OMS a publié "A Guide for Healthy Food Markets", qui contient une annexe concernant les mesures visant à réduire la transmission de la grippe aviaire dans les marchés traditionnels de produits frais dans les pays en développement. Cette publication est disponible en anglais à l'adresse ci-après: www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/en/.
- L'OMS a achevé la mise au point du document GEMS/Food Consumption Cluster Diets, qui sera utilisé par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides pour évaluer l'exposition à long terme aux produits chimiques dans les aliments. Pour le texte anglais de ce document, consulter l'adresse Web ci-après: www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/.

17. Tous ces documents, une fois que leur texte sera arrêté définitivement, seront publiés en plusieurs langues aux fins d'une utilisation plus large par les pays membres.

Mécanismes d'échange d'informations

18. Le Portail international de sécurité sanitaire des aliments et de santé animale et végétale (www.ipfsaph.org), initiative réalisée conjointement avec la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), la Commission du Codex Alimentarius et l'OMC, a continué à se développer pendant sa deuxième année complète d'existence. En règle générale, le portail reçoit chaque mois plus de 400 000 demandes de pages et plus de 35 000 visites. On ajoute actuellement au portail un certain nombre de nouveaux ensembles de données concernant les pesticides et les additifs alimentaires; ce portail contient maintenant plus de 25 000 dossiers et la collaboration avec l'Union européenne (DG Commerce) a été renforcée par le biais de contacts avec le Export Helpdesk pour les pays en développement. Deux initiatives méritent particulièrement d'être soulignées:

- le portail régional pour l'Amérique latine (Portal regional de inocuidad y sanidad agroalimentaria ou PRISA), à l'adresse <http://prisa.fao.org>, a été lancé à la Conférence régionale pour l'Amérique latine en avril 2006. En plus de données officielles sur la sécurité sanitaire des aliments et la santé des animaux et des végétaux, le PRISA contient d'autres renseignements demandés par les utilisateurs de la région, par exemple des renseignements sur les activités et cours de formation et d'autres activités de renforcement des capacités, ainsi que des données plus détaillées sur les contacts non officiels dans les pays (instituts de recherche, agences, organismes de certification, organismes de promotion des exportations) et des renseignements sur le secteur privé ou sur les normes "volontaires". Ce portail régional pourrait servir de modèle pour d'autres régions, par exemple l'Afrique du Sud, l'Afrique de l'Ouest ou les pays de l'ASEAN; et
- les travaux en cours visant à concevoir une version du portail à faible bande passante pour faciliter l'accès des pays en développement, diffusée progressivement à compter d'avril 2006.

19. Grâce à un financement du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF), des travaux sont actuellement en cours en vue de renforcer le système technique qui sous-tend le portail; les projets financés par le STDF sont activement incités à utiliser le portail en tant que ressource et à envisager l'inclusion éventuelle de nouveaux ensembles nationaux de données. Le portail est également au nombre des instruments essentiels de formation à l'utilisation efficace des réseaux d'information liés au Codex – formation dispensée dans le cadre d'ateliers régionaux en Afrique centrale, en Europe centrale et en Extrême-Orient, qui doivent s'achever en 2006. Des renseignements plus complets sur le projet de portail sont disponibles dans le document d'information CAC/29 INF/8.

20. INFOSAN, le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments, conçu et géré par l'OMS, en collaboration avec la FAO, a été inauguré en octobre 2004. Il a depuis reçu un large appui des États Membres. Cent cinquante États Membres se sont associés au réseau, identifié comme besoin prioritaire par le Codex et par l'Assemblée mondiale de la santé, en mai 2006. INFOSAN est un réseau d'information qui assure la diffusion d'importantes données sur la sécurité sanitaire des aliments dans le monde et permet aux autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments et aux autres organismes compétents d'échanger des renseignements sur ce thème et d'améliorer leur collaboration mutuelle. Depuis sa création, INFOSAN a répondu aux demandes d'information des États Membres en publiant onze notes d'information INFOSAN sur des questions d'actualité, dont la grippe aviaire et les aliments génétiquement modifiés. INFOSAN EMERGENCY, le secteur urgence du réseau a enquêté sur onze incidents concernant des aliments contaminés dans le commerce international et émis des alertes d'urgence INFOSAN. INFOSAN EMERGENCY vise à

compléter le Réseau mondial d'alerte et d'action en cas d'épidémie (GOARN) de l'OMS, qui comprend un système d'alerte et d'action en cas d'urgence chimique.

21. Le Règlement sanitaire international (RSI) de l'OMS a été mis à jour récemment pour prendre en compte les agents posant de graves risques sanitaires liés aux aliments dans le commerce international. La version adaptée du RSI entrera en vigueur en juin 2007.

22. En 2004, l'OMS a inauguré son nouveau Centre stratégique pour les opérations sanitaires (SHOC). Il s'agit d'un centre d'échange d'informations et de communications conçu pour faciliter la collaboration et la résolution des difficultés afin d'améliorer la situation sanitaire des pays. Il soutient virtuellement et physiquement les opérations de l'OMS au Siège ainsi que dans ses bureaux régionaux et au niveau des pays en réagissant aux crises de santé publique. INFOSAN EMERGENCY fait partie de la structure d'appui opérationnel du Centre.

23. La FAO assure par ailleurs le développement et la tenue de FishPort, système en ligne de diffusion sur Internet de renseignements scientifiques et techniques sur la sécurité sanitaire et la qualité du poisson.

Préparation aux urgences nucléaires

24. La FAO a établi un réseau d'experts techniques pour la préparation aux situations d'urgence nucléaire touchant à l'alimentation et à l'agriculture. Ce groupe est chargé de mettre en œuvre les accords de coopération entre l'AIEA et la FAO. Les activités en cours comprennent la mise en place d'un système d'information en ligne (données sur les types de sols, les schémas nutritionnels, l'utilisation des sols, etc.), la constitution d'une équipe interne de gestion des crises pour s'occuper des urgences nucléaires concernant l'agriculture et le renforcement des relations de travail avec l'AIEA.

Directives concernant les bonnes pratiques agricoles

25. La FAO conçoit une approche afin d'appuyer la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles le long de la filière alimentaire. Les travaux sont axés sur l'information, l'assistance technique et le renforcement des capacités en vue d'aider les pays en développement à faire face à l'évolution et à la mondialisation des réseaux alimentaires et à la prolifération des exigences en matière de bonnes pratiques émanant de l'industrie alimentaire et d'autres agents, sans toutefois compromettre leurs objectifs de développement durable. L'optique de la FAO en matière de bonnes pratiques n'est pas prescriptive et n'aboutira pas à l'élaboration de nouvelles normes ou codes internationaux. En outre, elle ne devrait pas avoir d'incidences sur la définition ou le champ d'action des bonnes pratiques agricoles, telles qu'elles ont été décrites, par exemple dans le Codex Alimentarius. Plutôt, dans les activités relatives aux bonnes pratiques agricoles réalisées par la FAO, les bonnes pratiques locales telles que définies par les parties concernées inciteraient les exploitants et les pouvoirs publics à adopter des pratiques agricoles qui les aideraient à respecter des cadres réglementaires internationaux tels que la CIPV, le Codex Alimentarius et les dispositions prises par l'Organisation mondiale de la santé animale et à mettre en œuvre des pratiques propres à assurer la durabilité sur les plans environnemental, économique et social dans divers milieux. Sur la demande de ses membres, la FAO réalise des activités d'assistance technique et de renforcement des capacités concernant les bonnes pratiques s'agissant des cultures vivrières, des fruits et légumes, de la viande, du lait ou des aliments pour animaux dans divers pays d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie.

Activités conjointes dans le domaine de la pêche

26. La Division des industries de la pêche de la FAO réalise les activités ci-après dans le domaine du renforcement des capacités:

- Appui au Comité du Codex concernant le poisson et les produits de la pêche, en particulier suivi relatif aux conseils concernant la fixation de limites maximales pour les biotoxines.
- Organisation conjointe de la consultation d'experts FAO/OMS/OIE "Utilisation d'agents antimicrobiens en aquaculture et résistance antimicrobienne".
- Appui aux activités FAO/OMS concernant l'évaluation des risques et des avantages liés à la consommation de poisson et de produits de la pêche, compte particulièrement tenu des problèmes posés par les méthylmercures.
- Formation dans les pays en développement concernant l'application des plans HACCP, l'évaluation des risques et la traçabilité de la pêche.
- Constitution d'une capacité nationale de contrôle de la pêche dans les pays en développement, en particulier dans les pays les moins avancés.

A. RENFORCEMENT DES CAPACITÉS CONCERNANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA QUALITÉ DES ALIMENTS: ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS DE JUILLET 2005 À JUIN 2006

MANIFESTATIONS INTERNATIONALES

27. La Division de la production et de la santé animales de la FAO et l'Association internationale d'alimentation animale ont tenu un Congrès mondial sur l'alimentation et l'alimentation animale à São Paulo, Brésil, du 11 au 13 juillet 2005. Pour plus de renseignements, consulter le site Web du Congrès: www.globalfeed-food.com.

28. Le Centre FAO/AIEA de formation et de référence pour le contrôle des aliments et des pesticides a organisé un atelier d'"Introduction aux mesures d'assurance et de contrôle de la qualité dans les laboratoires d'analyse des résidus de pesticides". Cet atelier s'est tenu au laboratoire FAO/AIEA de biotechnologie agricole, Laboratoires de l'AIEA, Seibersdorf (Autriche), du 12 septembre au 7 octobre 2005. Pour plus de détails, consulter le site Web ci-après: www.elearning.iaea.org/ATutor/bounce.php?course=34.

29. La FAO/AGNS est membre du Comité consultatif pour la tenue d'une conférence MYCO-GLOBE (Intégration de la recherche relative aux mycotoxines et aux champignons toxiques aux fins de la sécurité sanitaire des aliments dans le système mondial) sur le thème "Tirer les enseignements de l'expérience de l'Union européenne: réduire les incidences de la contamination par les mycotoxines dans l'agriculture tropicale en mettant l'accent sur la santé et le commerce en Afrique". Cette conférence a eu lieu à Accra (Ghana), du 13 au 16 septembre 2005. Pour plus de renseignements sur le projet et la conférence, consulter le site Web de la conférence à l'adresse ci-après: www.iita.org/mycotoxinconf/index.htm.

30. La FAO/AGNS a également organisé un colloque parallèle sur la sécurité sanitaire des aliments et un autre sur la nutrition et les programmes d'intervention au niveau de la communauté lors du 18^{ème} Congrès international sur la nutrition qui s'est tenu à Durban (Afrique du Sud) du 19 au 23 septembre 2005. Ce congrès a été organisé par l'Union internationale des sciences de la nutrition. Pour plus de renseignements, consulter le site Web du congrès: www.puk.ac.za/fakulteite/voeding/iuns/scientific%20programme.htm#PS.

31. La FAO a organisé un atelier sur la sécurité des aliments génétiquement modifiés à son Siège, les 13 et 14 octobre 2005. L'objectif de cet atelier était de faire connaître aux administrateurs de la FAO toute une gamme d'opinions d'experts concernant certaines questions relatives à la sécurité des

aliments génétiquement modifiés. Pour plus de renseignements sur cet atelier, consulter le site Web ci-après: www.fao.org/ag/AGN/food/meetings_workshops2005_en.htm.

32. La consultation d'experts sur la biosécurité organisée à Rome par la FAO du 28 février au 3 mars 2006 a examiné un certain nombre d'applications actuelles et futures des nouvelles biotechnologies dans divers secteurs, afin de mettre à profit les possibilités de renforcer les activités concernant la biosécurité aux fins d'une agriculture durable et de la production d'aliments, dans un contexte de *biosécurité*. Les débats ont été axés sur trois problèmes: la gouvernance pour la biosécurité, la coopération aux fins de la biosécurité et les bases techniques de la biosécurité. La consultation a fait plusieurs recommandations sur l'établissement d'une approche interdisciplinaire cohérente concernant la biosécurité, le renforcement des politiques générales et des cadres juridiques en matière de biosécurité dans le domaine de l'alimentation et de l'agriculture, l'assistance technique et le renforcement des capacités, la coopération avec des partenaires extérieurs, les capacités d'information et le partage des données ainsi que la recherche.

33. Une consultation conjointe d'experts FAO/OMS/OIE intitulée: "Utilisation d'agents antimicrobiens en aquaculture et résistance antimicrobienne" s'est tenue à Séoul (République de Corée), du 13 au 16 juin 2006. La consultation a examiné toutes les questions relatives à la réglementation, à la commercialisation, à la distribution et à l'utilisation d'agents antimicrobiens en aquaculture, à l'importance de leur utilisation dans ce domaine, et aux incidences de cette utilisation sur la santé de la population. Pour plus de renseignements sur cette consultation, consulter le site Web ci-après: http://www.fao.org/ag/agn/food/risk_antimicrobial_en.stm.

Projets mondiaux

34. Le gouvernement norvégien a récemment signé un accord de coopération au titre d'un programme avec la FAO, dans l'objectif d'appuyer les objectifs du Millénaire pour le développement dans les pays en développement grâce à l'activité de la FAO, pendant la période 2005-2006. L'un des principaux objectifs de ce projet concerne l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments au niveau national et tout au long de la filière alimentaire. Il est prévu de tenir des activités pendant le deuxième semestre 2006 au Kenya, en Ouganda, en Tanzanie, au Cambodge, au Laos, au Nicaragua et au Burkina Faso. Au nombre des résultats escomptés, on trouve notamment l'acceptation et l'utilisation des bonnes pratiques agricoles, le renforcement des capacités et la sensibilisation dans le domaine de la gestion et de la gouvernance intégrées des ressources naturelles, l'appui à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments et aux travaux relatifs au Codex ainsi que l'élaboration de directives et d'instruments concernant les pêcheries artisanales à petite échelle.

35. Dans le cadre de ce même accord de coopération au titre d'un programme, la Norvège appuie également une série d'activités visant à renforcer les travaux antérieurs de la FAO concernant l'intégration de la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale, la santé végétale et la biosécurité dans le cadre Biosécurité. Ces activités comprennent l'application du cadre biosécurité au niveau national, l'élaboration de mécanismes et de directives supplémentaires ainsi que d'autres documents d'orientation pratique.

Documentation mondiale en cours d'élaboration

36. La FAO a organisé un groupe d'experts du 2 au 4 novembre 2005 à Rome, pour que soient examinés par des homologues des ouvrages conçus pour aider les pays dans leur effort d'intégration des disciplines et des activités relatives à la *biosécurité*, à savoir le Manuel sur l'analyse des risques dans le domaine de la biosécurité et les directives relatives à l'évaluation des besoins en matière de biosécurité. Ces ouvrages feront l'objet d'un essai pilote et seront largement diffusés ultérieurement. Pour plus de renseignements sur l'optique et les travaux de la FAO dans le domaine de la *biosécurité*, consulter le site Web: www.fao.org/biosecurity.

37. La FAO/AGNS élabore un manuel sur l'inspection des aliments et l'audit des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

B. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN AFRIQUE

ACTIVITÉS RÉGIONALES DE LA FAO

38. La FAO et l'Office tanzanien des normes ont tenu un atelier sous-régional de cinq jours à l'intention des pays anglophones d'Afrique à Arusha (Tanzanie), du 10 au 14 octobre 2005, intitulé "A practical approach to improving the quality and safety of fresh fruits and vegetables" (une approche pratique en matière d'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et des légumes frais). Pour plus de renseignements sur l'atelier, consulter le site Web de la FAO: www.fao.org/ag/agn/meetings_workshops2005_en.stm.

39. La FAO a organisé un atelier de formation d'une durée de deux jours sur le thème "Analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments" à l'intention des pays d'Afrique du Nord à Tunis, les 25 et 26 novembre 2005. Pour plus de détails, consulter le site Web de la FAO: www.fao.org/ag/agn/meetings_workshops2005_en.stm.

ACTIVITÉS RÉGIONALES DE L'OMS

40. Avec la coopération de l'OMS, un projet de stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments à l'intention de la région Afrique a été élaboré et sera examiné au cinquante-septième Comité régional pour l'Afrique en 2007. Le Bénin et le Mali ont bénéficié d'un appui en vue d'organiser les ateliers de formation sur le Codex Alimentarius et plusieurs pays ont renforcé leurs comités nationaux du Codex. Le Gabon, la Guinée et la République démocratique du Congo ont réalisé des enquêtes nationales sur la sécurité sanitaire des aliments et des stratégies/plans d'actions nationaux ont été élaborés par le Gabon, le Mali et le Rwanda.

41. Avec la coopération de l'OMS, le gouvernement des Seychelles a organisé des cours de formation concernant l'inspection et la manipulation des aliments, en collaboration avec la FAO et l'ONUDI. Le Niger a organisé deux séminaires sur la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité sanitaire de la viande et le Kenya a organisé trois ateliers sur la surveillance des maladies d'origine alimentaire et les principes de l'analyse des risques aux points critiques (HACCP). Le quatrième cours de formation destiné aux pays francophones sur la surveillance des maladies d'origine alimentaire s'est tenu à Yaoundé (Cameroun) en décembre 2005. Le Bénin, le Sénégal et la République du Congo ont réalisé des activités en vue de renforcer la surveillance et le contrôle microbiologique des aliments. À la demande du Ministère de la santé, le Mozambique a bénéficié d'un appui en vue de renforcer le laboratoire national de l'hygiène des aliments et de l'eau.

42. L'OMS a établi un guide régional destiné à l'Afrique aux fins de l'élaboration, de la révision et de l'application d'une législation relative aux aliments. Le Kenya a bénéficié d'un appui en vue de former ses ressortissants aux procédures relatives aux poursuites pénales, pour renforcer l'application de la législation relative aux aliments. Le Bénin a réalisé des programmes sur la sécurité sanitaire des aliments en milieu scolaire et le Gabon, la Guinée et la République démocratique du Congo ont sensibilisé les personnes vendant ou manipulant des aliments sur la voie publique à la manipulation sûre des aliments.

43. L'OMS a appuyé la mise en œuvre des "Cinq clés pour des aliments plus sûrs" au Mozambique, en République du Congo et au Botswana, au Lesotho et en Guinée. Le Manuel d'application des Cinq clés de l'OMS intitulé "*Bringing Food Safety Home*" a été adapté à l'intention des écoles africaines. L'OMS a réalisé des activités de promotion de la santé environnementale et de

la sécurité sanitaire des aliments dans les écoles de zones urbaines à faible revenu en Angola, au Cameroun, au Mali et au Mozambique.

Projets de terrain de la FAO

44. Dans le cadre de son programme de coopération technique, la FAO a réalisé de nombreux projets concernant des aspects critiques du contrôle des aliments dans de nombreux pays. Le programme de coopération technique de la FAO vise à aider les États membres à résoudre leurs besoins de développement les plus urgents. Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, il s'agit notamment de renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments, d'améliorer les installations de laboratoires et les capacités d'analyse et de permettre aux pays membres d'être mieux à même de respecter la nouvelle réglementation commerciale. Les projets réalisés dans le cadre du programme de coopération technique durent généralement un ou deux ans, avec possibilité d'une seconde phase de financement, si cela est justifié. Des projets ont également été réalisés grâce à d'autres sources de financement, comme indiqué.

45. La FAO/AGNS a également réalisé un projet en vue d'améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique au Bénin. Les résultats escomptés concernent essentiellement la réduction des incidences négatives de la pollution urbaine sur la santé des consommateurs et l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments du producteur au consommateur. Ce projet a été réalisé entre mai 2004 et octobre 2005. Il contenait un important élément formation à l'intention des horticulteurs, des vendeurs d'aliments en gros et en détail et des responsables de l'inspection des aliments. Une stratégie nationale a été établie en vue de définir les mesures que doivent prendre les organismes publics compétents pour assurer la durabilité des résultats du projet.

46. Un projet FAO/AGNS a été approuvé en mai 2004 en vue d'appuyer la mise en œuvre d'une stratégie visant à contrôler et à surveiller la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires en République démocratique du Congo. Ce projet doit se poursuivre jusqu'en avril 2006.

47. Un projet FAO/AGNS visant à appuyer le secteur alimentaire informel en Guinée a débuté en juin 2003 et s'est achevé en juillet 2005. L'objectif de l'assistance était d'aider les pouvoirs publics à définir les stratégies nécessaires pour améliorer la qualité des aliments préparés et vendus sur la voie publique. Le projet a réalisé des enquêtes et des mesures visant à évaluer la faisabilité avant les essais pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments vendus sur la voie publique. Les consommateurs ont reçu des informations sur les associations et autres organismes qui s'emploient à protéger la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.

48. Le Service des technologies d'ingénierie agricole et alimentaire (AGST) de la FAO a coordonné des activités de formation des formateurs à l'intention du personnel chargé de la vulgarisation au Kenya, en vue de sensibiliser davantage le public à la contamination par les mycotoxines et de concevoir les pratiques appropriées postérieures à la récolte pour lutter contre cette contamination. Pour assurer la durabilité du projet, les stagiaires ont été chargés de sensibiliser des groupes d'exploitants et de faciliter l'élaboration de plans d'action en vue de lutter contre la contamination par aflatoxine au niveau de l'exploitation. Les plans d'action sont destinés à servir des projets pilotes pouvant être reproduits dans d'autres communautés. Une deuxième phase du projet destinée à d'autres parties prenantes était en cours en 2005.

49. À la demande de l'Institut national de recherche sur les aliments du Botswana, une proposition de projet a été élaborée en vue de bénéficier d'une assistance de la FAO dans le domaine du renforcement du système national de sécurité sanitaire des aliments. Ce projet a été élaboré par l'AGNS en collaboration avec le Bureau sous-régional de la FAO pour l'Afrique du Sud et de l'Est et a été approuvé en 2005.

50. La FAO/AGNS a entrepris des travaux sur un projet s'inscrivant dans le Programme de coopération technique de la FAO au début 2006 en vue d'aider à lutter contre les mycotoxines en Afrique du Sud. L'objectif du projet est de réaliser une évaluation préliminaire du niveau de contamination par les mycotoxines (essentiellement ochratoxine A (OTA) et déoxynivalenol (DON) dans certaines marchandises) et de renforcer les capacités des pouvoirs publics dans le domaine de l'échantillonnage, de la surveillance, de la prévention et du contrôle des mycotoxines dans les aliments, en vue d'assurer une protection maximale des consommateurs et de promouvoir le commerce international de produits alimentaires. Les activités envisagées sont actuellement axées sur l'obtention et l'analyse des données, en vue d'améliorer les activités de surveillance et de contrôle, de réaliser une évaluation des risques reposant sur des fondements scientifiques à l'aide de données locales et de communiquer des données au réseau d'échange d'informations des pays de la Communauté de développement de l'Afrique australe.

Coopération directe avec les pays en développement

51. À la demande du gouvernement camerounais, la FAO fournit des conseils et un appui au Laboratoire de chimie, hygiène et environnement du Centre Pasteur du Cameroun aux fins de la réalisation d'une étude sur l'exposition des habitants de Yaoundé aux résidus de pesticides, au moyen d'un protocole relatif à l'analyse du régime alimentaire qui envisage les recommandations de l'OMS et de la FAO en la matière.

PROCHAINES ACTIVITÉS DE LA FAO

52. La FAO/l'OMS ont tenu une réunion officieuse avec des représentants de pays d'Afrique participant à la 29^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius à Genève pour débattre des mesures à prendre suite à la Conférence régionale FAO/OMS pour l'Afrique sur la sécurité sanitaire des aliments ainsi que sur des activités actuelles et futures de renforcement des capacités dans la région.

53. En 2006, la FAO/AGNS fournira une assistance directe au gouvernement mozambicain s'agissant de la création d'un comité national du Codex. Une assistance concernant l'organisation d'une consultation des parties prenantes et d'un atelier sera également accordée.

54. La FAO/AGNS fournira une assistance directe au gouvernement de Djibouti, pendant le deuxième semestre de 2006, concernant l'organisation d'un comité national du Codex.

55. La FAO/AGNS organisera un atelier régional au Botswana sur les approches relatives aux essais concernant l'application de plans HACCP dans les petites entreprises moins développées pendant le deuxième semestre 2006, en tant que suivi aux plans d'action nationaux.

56. La FAO/AGNS, conjointement avec l'Institut des sciences et de l'inspection des aliments de Bari (Italie), participe à une enquête nationale sur la contamination des aliments par les mycotoxines au Nigéria.

57. Le gouvernement ivoirien a adressé à la FAO/AGNS une demande tendant à formuler un projet en vue de renforcer le système de contrôle des aliments. Ce projet est au stade de l'élaboration.

58. Une demande a été reçue du gouvernement rwandais concernant la manipulation hygiénique des aliments d'origine animale. Ce projet est au stade de la formulation. La demande a été soumise au Service de la production animale de la FAO, conjointement à l'AGNS.

59. Le gouvernement sénégalais a demandé une assistance de la FAO/AGNS concernant le renforcement et l'appui des systèmes d'assurance de la qualité dans les laboratoires d'analyse de la sécurité sanitaire des aliments. Cette demande est actuellement au stade de l'approbation.

60. Un financement est actuellement recherché aux fins d'une proposition de programme sous-régional établie par la FAO/AGNS en vue de faciliter le commerce dans les États membres de la Communauté de développement de l'Afrique australe, grâce à des normes alimentaires et à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

61. À la suite d'une demande formulée à l'AGNS par l'Office tanzanien des normes, le projet, s'inscrivant dans le Programme de coopération technique, visant à renforcer les capacités en matière d'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et légumes frais cultivés en Tanzanie est en cours d'élaboration.

C. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN ASIE

ACTIVITÉS RÉGIONALES

62. La FAO/AGNS, en collaboration avec le Ministère thaïlandais de l'agriculture, a organisé un atelier régional sur les bonnes pratiques agricoles pour les fruits et légumes frais à Bangkok, du 14 au 16 septembre 2005.

63. La FAO et l'OMS ont réalisé un cours pilote régional de formation d'une durée de cinq jours sur l'élaboration de normes alimentaires dans le cadre d'une analyse des risques à l'intention de certains pays d'Asie à Bangkok, du 12 au 16 décembre 2005.

64. La FAO et le Centre de ressources microbiennes (MIRCEN) de l'UNESCO pour la biotechnologie marine ont organisé un atelier sur les techniques moléculaires dans l'aquaculture et la sécurité sanitaire des poissons et fruits de mer à Bangalore (Karnataka, Inde), du 13 au 17 février 2006. L'objectif de cet atelier était de faire connaître à des chercheurs de huit pays d'Asie diverses techniques moléculaires et leur application à l'aquaculture et à l'évaluation de la sécurité sanitaire du poisson.

65. La FAO/AGNS a collaboré avec le gouvernement populaire de la province de Heilongjiang, l'American Food Safety Consortium et le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et du développement rural de l'Alberta (Canada) à l'organisation conjointe du Forum international sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments, Chine 2006, qui s'est tenu à Harbin (Chine), du 15 au 18 juin 2006. L'objectif de ce forum était de renforcer la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et de promouvoir les échanges et la coopération internationaux dans le domaine des sciences alimentaires. Pour plus de détails sur ce forum, consulter le site Web: www.hljagri.gov.cn/IFFQSC2006.

66. La FAO/l'OMS/l'UE ont organisé conjointement une Consultation d'experts sur le thème "Utilisation d'agents antimicrobiens en aquaculture et résistance antimicrobienne" du 13 au 16 juin 2006 à Séoul (Corée). La consultation a étudié tous les aspects relatifs à la réglementation, à la commercialisation, à la distribution et à l'utilisation des agents antimicrobiens dans l'aquaculture, à l'ampleur de leur utilisation en aquaculture et aux incidences de cette utilisation sur la santé publique. Pour plus de renseignements sur cette consultation, voir le site Web: www.fao.org/ag/agn/foodrisk_antimicrobial_en.stm.

67. Les documents d'information de l'OMS sur le thème "Cinq clés pour des aliments plus sûrs" ont été traduits en langues régionales et locales et sont utilisés pour établir des manuels adaptés à des fins de sensibilisation et de formation dans tous les pays d'Asie du Sud-Est.

ACTIVITÉS NATIONALES***PROJETS DE TERRAIN DE LA FAO***

68. Un projet de coopération technique FAO/AGNS sur le renforcement des capacités d'analyse de la sécurité sanitaire des aliments, faisant suite à une demande du gouvernement chinois, a débuté à la fin 2004. L'objectif général de ce projet est de protéger la santé des consommateurs et d'améliorer la compétitivité des fruits et légumes frais sur le marché international en renforçant les capacités nationales d'inspection, d'analyse et de surveillance des fruits et légumes frais s'agissant des résidus de pesticides et des contaminants. Le projet a renforcé les installations des laboratoires et formé du personnel chargé des analyses. Il a amélioré les capacités de surveillance par l'introduction de méthodes de dépistage de résidus multiples. En outre, le projet a également sensibilisé davantage les divers agents au moyen de prescriptions concernant la sécurité sanitaire et la qualité le long de la filière alimentaire, permis l'harmonisation des règlements nationaux et leur conformité avec le Codex et amélioré les services de vulgarisation en leur communiquant des renseignements concernant les pesticides et leur utilisation appropriée.

69. Un projet FAO/AGNS réalisé à l'intention de la Mongolie dans le cadre du programme de coopération technique, visant à renforcer le contrôle des importations de produits alimentaires, a commencé en novembre 2002, la phase 2 du projet ayant débuté en août 2005. Les objectifs du projet 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 plus de 80 pour cent des produits alimentaires consommés dans le pays sont importés. Plus précisément, le projet a porté sur le système institutionnel de contrôle des importations de produits alimentaires en Mongolie, assuré la formation du personnel chargé de l'inspection des aliments, renforcé les installations de laboratoires et formé le personnel chargé des analyses en liaison avec le contrôle des aliments à la frontière. Il a également sensibilisé les autorités nationales aux travaux du Codex au niveau international, à l'intérêt que ces travaux présentent au niveau national et à l'importance que revêt la pleine participation des parties prenantes aux activités de contrôle des aliments. Au cours de la phase 2 du projet, on mettra au point un document contenant des directives en matière d'inspection des aliments et on réalisera des activités de formation à l'intention du personnel chargé des analyses des aliments.

70. Un projet FAO/AGNS entrepris dans le cadre du programme de coopération technique visant à renforcer le respect des prescriptions SPS pour les fruits et légumes frais a débuté en Thaïlande en décembre 2003. Ce projet a été réalisé à la demande du gouvernement thaïlandais compte tenu du fort potentiel d'exportation de la Thaïlande en ce qui concerne les fruits et les légumes frais et transformés. Les activités menées dans le cadre du projet seront axées sur la gestion de programmes de prévention et de maîtrise des risques microbiologiques dans ces produits, les capacités techniques des fabricants de produits alimentaires, la formation aux systèmes de sécurité sanitaire et d'assurance qualité des aliments destinée aux producteurs, aux transformateurs et aux fonctionnaires chargés de la mise en œuvre de ces systèmes. En outre, l'ensemble du système d'inspection et de certification des exportations de fruits et légumes sera amélioré. Une deuxième phase du projet est en cours d'élaboration, en vue d'achever complètement les activités.

71. Un projet entrepris dans le cadre du programme de coopération technique de la FAO destiné à améliorer la qualité du café en Thaïlande a débuté en juin 2004 et a été achevé en février 2006. Les activités réalisées dans le cadre de ces projets comprenaient une formation aux bonnes pratiques en matière d'hygiène tout au long de la filière du café en vue de réduire la formation des moisissures et des mycotoxines dans le café vert. Ce projet a également comporté des activités de formation concernant la surveillance et l'analyse de l'ochratoxine-A et les analyses mycologiques. Ce projet a été dirigé par le fonctionnaire (cultures industrielles) du Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique, en collaboration avec l'AGNS.

72. Un projet financé au titre d'un fonds d'affectation spéciale par NZAID et réalisé par la FAO a débuté en mai 2005. Ce projet intitulé "Améliorer la sécurité sanitaire des aliments et sa gestion au Viet Nam, en République populaire démocratique lao et au Cambodge" vise à aider les pays participants à concevoir ou à améliorer une politique nationale relative à la sécurité sanitaire des aliments, à renforcer le cadre juridique en matière de contrôle des aliments et à créer les capacités techniques nécessaires pour appliquer les prescriptions relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Ce projet comporte aussi des éléments relatifs à l'éducation en matière de sécurité sanitaire des aliments et à la surveillance des maladies d'origine alimentaire, qui seront exécutés en collaboration avec le Bureau régional de l'OMS pour l'Asie.

73. Un projet de trois ans, qui devrait être financé par le gouvernement japonais et réalisé par la FAO, est en cours d'élaboration. Ce projet visera à améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans les pays membres de l'ASEAN en renforçant les systèmes nationaux d'inspection des produits alimentaires.

Conseils directs aux pays en développement

74. La FAO aide le gouvernement malaisien à améliorer ses capacités d'évaluation des risques posés par la présence de produits chimiques dans les aliments, en particulier les additifs alimentaires.

75. En outre, la FAO a fourni une assistance à l'Inde, par l'intermédiaire du Centre de ressources microbiologiques FAO/UNESCO pour la biotechnologie marine aux fins de l'organisation d'un atelier international American Society for Microbiology (ASM)/FAO/UNESCO sur l'utilisation des techniques moléculaires dans l'aquaculture et pour la sécurité sanitaire des poissons et fruits de mer. Cette activité facilitera les efforts déployés par des organismes de huit pays de la région en vue d'améliorer les activités actuelles dans ce domaine et pour disposer des données manquantes présentant un intérêt pour ces pays qui avaient été identifiées par les Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques.

ACTIVITÉS/PROJETS FUTURS

76. La FAO/l'OMS ont tenu une réunion officieuse avec des représentants de pays de la région Asie-Pacifique participant à la 29^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius à Genève afin de débattre de la suite à donner à la Conférence régionale FAO/OMS pour l'Asie et le Pacifique sur la sécurité sanitaire des aliments et des activités actuelles et futures de renforcement des capacités dans la région.

77. En 2006, la FAO/AGNS fournira une assistance directe au gouvernement philippin concernant la création d'un comité national du Codex.

78. Le gouvernement du Myanmar a demandé l'assistance de la FAO/AGNS pour évaluer les besoins exacts du pays en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, afin d'améliorer de manière complète le système national de contrôle des aliments. Cette question est actuellement examinée par la FAO (AGNS) et une mission du consultant est prévue pour la fin 2005.

79. Le gouvernement du Myanmar a également demandé l'assistance de la Division des systèmes de soutien à l'agriculture (AGS) de la FAO pour formuler un projet relatif au développement des cultures d'oléagineux, dans le cadre des accords de coopération conclus avec le Fonds de l'OPEP pour le développement international. Ce projet contribuera à l'amélioration des capacités institutionnelles dans le domaine de l'agro-industrie concernant le traitement et l'assurance de la qualité des huiles comestibles, et concernera entre autres la création de nouvelles usines de traitement clés en main, l'élaboration de normes nationales concernant les huiles comestibles et le renforcement des capacités

nationales de contrôle de la qualité des huiles. La phase de formulation du projet a été achevée et son exécution a débuté au deuxième semestre 2005.

80. Le gouvernement du Pakistan a demandé à la FAO (AGNS) une assistance pour renforcer les capacités nationales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. Plus précisément, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage recherche une assistance pour examiner et réviser les lois nationales sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, réaménager les services de quarantaine animale et végétale, renforcer les capacités des laboratoires de référence, créer des liens techniques et stimuler la coopération avec les pays développés. La demande en est encore au stade initial de l'élaboration.

81. Le gouvernement du Pakistan a également demandé à la FAO (AGNS) une assistance dans le domaine de l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des fruits et légumes frais. Cette demande est encore au stade de la formulation.

82. Le gouvernement sri-lankais a demandé à la FAO (AGNS) une assistance dans le domaine de la formation relative à la sécurité sanitaire, à la qualité et à la certification des aliments. Cette demande est au stade de l'élaboration.

ACTIVITÉS NATIONALES DE L'OMS

83. En conséquence de l'appui apporté par l'OMS au Bangladesh, les pouvoirs publics ont modifié l'ordonnance de 1959 relative à la pureté des denrées alimentaires, constitué un Conseil consultatif national de la sécurité sanitaire des aliments et créé des organismes chargés de veiller à la pureté des denrées alimentaires dans chaque district du pays.

84. Le Bureau de l'OMS au Bhoutan a fourni un appui afin de permettre au Ministère de la santé, en collaboration étroite avec le secteur agricole, d'acheter et d'installer des moyens d'analyse microbiologique au laboratoire de la santé publique.

85. Depuis 2004, l'OMS fournit en permanence une assistance à l'Inde, par l'intermédiaire d'un consultant, en vue de renforcer la loi sur l'altération des aliments, en particulier dans le domaine de la promulgation de notifications. En 2005, divers manuels de formation sur l'analyse des risques aux points critiques (HACCP), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) ont été mis au point; ils portent sur le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, ainsi que sur les secteurs des fruits et légumes, le secteur laitier, la boulangerie, la viande et la volaille.

86. En Indonésie, l'OMS a appuyé l'Office national de contrôle des drogues et des aliments en vue de mettre en place un système d'information sur la sécurité sanitaire des aliments relié à un réseau national, comprenant un mécanisme d'évaluation des risques microbiologiques. Sept modules de formation sur l'évaluation des risques ont été mis au point à cet effet. Depuis 2005, le bureau de l'OMS à Jakarta a fourni un important appui au Ministère de la santé en vue d'accroître la sensibilisation en matière de sécurité des aliments et de mettre au point des matériels pédagogiques dans l'objectif de prévenir et de contrôler la propagation du virus de la grippe aviaire dans les marchés où sont vendus des animaux vivants. Pour plus de renseignements, consulter le site Web: http://www.searo.who.int/en/Section23/Section1001/Section1110_11528.htm.

87. La collaboration entre l'OMS et le Népal a permis de publier en 2005 plusieurs directives spécifiques concernant le HACCP et les bonnes pratiques de fabrication (BPF).

88. Après le tsunami de 2004, le bureau de l'OMS aux Maldives a aidé le Département de la santé publique et d'autres organismes publics à constituer la base nécessaire pour créer un système national

intégré de sécurité sanitaire des aliments, fondé sur les principes de l'analyse des risques. Une formation spécifique a été dispensée aux personnes chargées de l'inspection des aliments, en collaboration étroite avec le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

89. L'OMS collabore actuellement avec la Banque asiatique de développement et l'Office national chinois des aliments et des médicaments pour renforcer la capacité de coordination de cet office et examiner la situation actuelle en matière de contrôle des aliments en Chine. Dans le même temps, l'OMS est déterminée à renforcer l'aptitude des autorités sanitaires à s'acquitter effectivement de leurs responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments.

D. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN EUROPE

ACTIVITÉS RÉGIONALES

Ateliers régionaux

90. Un cours fondamental de sensibilisation FAO/CIM/OMS à l'évaluation des risques microbiologiques s'est tenu à Ljubljana (Slovénie) du 27 au 29 septembre 2005. Ce cours avait pour objectif de familiariser les pouvoirs publics avec la notion générale d'analyse des risques et avec la manière dont l'évaluation des risques microbiologiques s'insère dans la gestion des risques microbiologiques et d'évaluer la faisabilité et l'utilité qu'il y a à constituer un réseau informel d'évaluation des risques microbiologiques dans la région. Ont assisté à l'atelier 15 participants des pays ci-après: Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, Kosovo (Serbie-et-Monténégro), Moldova et Roumanie.

91. La FAO et l'OMS-EURO ont organisé un cours de formation régionale d'une durée de trois jours consacré au Codex à Vilnius (Lituanie) du 25 au 27 octobre 2005. Ce cours avait pour objectif de renforcer la capacité de pays de la région à participer activement aux activités du Codex en général et d'accroître leur participation aux activités du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Europe. Ce cours de formation a servi de préparation à la session suivante (25^{ème}) du Comité de coordination, qui doit se tenir au dernier trimestre de 2006. Ont assisté à la session 25 participants des pays ci-après: Arménie, Azerbaïdjan, Bélarus, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, Géorgie, Kazakhstan, Kirghizistan, Kosovo (Serbie-et-Monténégro), Moldova, Ouzbékistan, Roumanie, Tadjikistan, Turkménistan et Ukraine.

92. Un cours de formation sous-régional sur le thème "Améliorer la participation au Codex" s'est déroulé du 21 au 23 mars 2006. Il s'est tenu dans les locaux de l'Institut national croate de la santé publique à Zagreb et des représentants de l'Albanie, de la Bosnie-Herzégovine, de la Croatie, de la Serbie-et-Monténégro, de l'ex-République yougoslave de Macédoine, du Kosovo (Serbie-et-Monténégro) ont assisté au cours de formation.

Projets régionaux

93. Un projet de la FAO réalisé dans la sous-région Europe du Sud-Est (Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Croatie, ex-République yougoslave de Macédoine, Kosovo, Moldova et Roumanie) sur le thème "Renforcement de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en transition d'Europe du Sud-Est – approche régionale de la législation alimentaire et du contrôle des aliments" a été approuvé en décembre 2004. Les activités du projet sont en cours. L'objectif général de l'assistance est d'aider ces pays en transition à mettre en place un système moderne de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments; le projet est réalisé par l'AGNS et le Service des affaires juridiques générales de la FAO. Dans le cadre de ce projet, il est prévu de tenir plusieurs ateliers en vue d'aider à l'élaboration des politiques nationales de la sécurité sanitaire des aliments portant notamment sur l'inspection, le contrôle et la législation. En outre, il est prévu d'organiser deux cours de formation en

vue de former le personnel chargé de l'inspection des aliments aux techniques modernes d'inspection et les experts de l'industrie alimentaire à l'hygiène alimentaire (HACCP, BPF).

94. Un projet FAO/AGNS réalisé dans le cadre du programme de coopération technique et visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans le système de sécurité sanitaire et de qualité des aliments de l'Arménie et de la Géorgie a été approuvé au début 2005. Les principaux objectifs du projet consistent à renforcer les éléments prioritaires du système en vue de la planification stratégique et de la coordination des activités visant le contrôle des produits alimentaires, l'harmonisation des normes alimentaires, les programmes d'inspection et les réseaux de laboratoires ainsi que les programmes d'assurance de la qualité dans l'agro-industrie.

95. Un projet FAO/AGNS réalisé dans le cadre du programme de coopération technique et visant à fournir une assistance pour améliorer un laboratoire spécialisé dans la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et des produits agricoles en Ukraine a été entrepris en mars 2005 et devrait être achevé en septembre 2006. Ce projet vise à: a) améliorer les avis techniques sur place concernant la planification et l'organisation du nouveau laboratoire ukrainien de qualité et de sécurité sanitaire des aliments et des produits agricoles; b) fournir une assistance concernant la préparation de ce laboratoire aux fins d'accréditation aux termes de la norme ISO 17025; c) renforcer les compétences du personnel technique de laboratoire dans le domaine des techniques d'analyses avancées; d) sensibiliser toutes les parties prenantes et développer un dialogue efficace concernant les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

ACTIVITÉS/PROJETS FUTURS

96. Un projet bilatéral associant l'Albanie et l'Italie, la FAO/AGNS étant l'agent d'exécution, est actuellement au stade final d'approbation. Ce projet a pour objectif de renforcer le système albanais de contrôle des aliments, en particulier les laboratoires.

97. Le gouvernement bulgare a demandé au Ministère de l'agriculture des Pays-Bas de créer un centre de formation à la sécurité sanitaire des aliments à l'intention des responsables de l'inspection des aliments, du personnel de laboratoire et des experts de l'industrie alimentaire. Ce projet pourra être mis en œuvre par la FAO (AGNS) et financé par le gouvernement néerlandais.

98. Le gouvernement croate a demandé une assistance à la FAO (AGNS) pour renforcer les activités du Codex dans ce pays. Ce projet est au stade initial de la formulation.

99. Le gouvernement tchèque a sollicité l'assistance de la FAO (AGNS) en faveur d'organisations non gouvernementales d'Europe centrale et orientale dans les domaines de la mise en œuvre d'une politique visant à garantir la sécurité sanitaire des aliments. Ce projet est au stade de la formulation.

100. Un cours régional de formation intitulé "Appui à la participation aux activités du Codex" se tiendra au Tadjikistan pendant le deuxième semestre de 2006. Il sera organisé en collaboration avec Tajikstandart; y assisteront des participants venus du Kazakhstan, du Kirghizistan, du Turkménistan et de l'Ouzbékistan.

101. Le gouvernement azerbaïdjanais a sollicité l'assistance technique de la FAO dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Le projet de document fait actuellement l'objet d'une évaluation.

E. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN AMÉRIQUE LATINE ET DANS LES CARAÏBES**ACTIVITÉS RÉGIONALES*****Ateliers régionaux***

102. En sa qualité de membre du comité scientifique, la FAO a fait un exposé à la Conférence Mycoglobe pour l'Amérique du Sud consacrée au projet mycotoxines, qui a eu lieu à Buenos Aires, du 15 au 17 mars 2006. Elle a également financé la participation à cette conférence de plusieurs personnes venues de pays en développement. Pour plus de renseignements sur cette conférence, consulter le site Web www.argentinamycoglobe.com.

103. La FAO et le Secrétariat argentin à l'agriculture, à l'élevage, à la pêche et à l'alimentation, en sa qualité de point de contact du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes, ont organisé un séminaire sur la traçabilité à l'intention des pays hispanophones d'Amérique latine et des Caraïbes du 21 au 23 mars 2006 à Buenos Aires. Pour plus de détails, consulter le site Web de la FAO: www.fao.org/ag/AGN/food/meetings_workshops2006_en_stm.

104. Un atelier intitulé "Appui à la participation aux activités du Codex" s'est tenu immédiatement avant la Conférence régionale FAO/OMS pour les Amériques et les Caraïbes sur la sécurité sanitaire des aliments, les 4 et 5 décembre 2005, et a utilisé les modules FAO/OMS mis au point à cet effet.

105. La FAO a organisé un cours sous-régional de formation intitulé "Appui à la participation aux activités du Codex" à Antigua-et-Barbuda, du 6 au 9 juin 2006. Ce cours visait à renforcer les activités nationales relatives au Codex dans la région et à améliorer la participation aux activités normatives de la Commission du Codex Alimentarius. Pour plus de renseignements, consulter le site Web de la FAO: www.fao.org/ag/AGN/food/meetings_workshops2006_en_stm.

Projets régionaux

106. Deux projets sous-régionaux de la FAO visant à améliorer les activités d'analyse, l'assurance de la qualité des laboratoires et le renforcement des capacités du Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires (INFAL/RILAA) ont été approuvés en décembre 2004 (les pays sont affectés à l'un des deux projets réalisés en Amérique centrale ou en Amérique du Sud, en fonction de leur emplacement géographique). Le principal objectif de ces projets est de faire en sorte que les laboratoires fournissent des résultats d'analyse fiables à l'intention du système national de contrôle des aliments ainsi qu'aux fins de la certification des importations et des exportations d'aliments. Les activités du projet tentent de faciliter l'évaluation de la conformité des produits par l'harmonisation ou par l'établissement d'équivalences des résultats d'analyse sur le plan international. Les principales activités que le projet doit entreprendre concernent les activités de formation et l'élaboration de plans d'action nationaux aux fins du renforcement des compétences techniques, analytiques et administratives s'agissant des analyses en laboratoire des contaminants microbiologiques et chimiques. Dix-neuf pays de la région Amérique latine et Caraïbes bénéficient de la réalisation de ces projets. Ces projets sont exécutés par le Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et l'AGNS.

107. Un projet sous-régional visant à renforcer les activités d'analyse, d'assurance de la qualité et de renforcement des capacités à l'intention des pays anglophones des Caraïbes est actuellement au stade de l'approbation.

Autres activités régionales

108. Avec le soutien de la FAO, le Réseau latino-américain de composition des aliments (LATINFOODS) a poursuivi la mise à jour du Tableau régional de composition des aliments qui est disponible à l'adresse suivante: www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm. Un CD-ROM contenant ce tableau a été publié et distribué.

ACTIVITÉS NATIONALES

109. La FAO aide l'Instituto de Ciencias Biomedicas de l'Université de São Paulo au Brésil, à réaliser une étude sur la biomasse, la caractérisation phénotypique et génotypique de *V. cholerae*, *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* isolés d'échantillons d'eau, de zooplankton et de bivalves prélevés au large de la côte de São Polo, ce qui contribuera à combler certaines lacunes identifiées par les Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques.

110. À partir de juin 2006, la FAO/AGNS fournira au Costa Rica des conseils concernant l'harmonisation des normes sur la base de l'évaluation des risques concernant les additifs et les contaminants ainsi que des conseils au Comité national du Codex et à la région Amérique centrale.

111. La FAO, en collaboration avec l'École nationale des sciences biologiques du Mexique, réalisera un cours de formation sur l'application de l'analyse des risques au niveau international en août 2006.

Projets de terrain

112. Le Ministère du développement agricole du Panama a sollicité une assistance de la FAO (Département de l'agriculture) dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé animale et végétale. Le projet est actuellement au stade de la formulation et sa mise en œuvre devrait débuter en mai 2006.

113. Le gouvernement de la République dominicaine a prié la FAO (SLC/AGNS) de fournir une assistance pour renforcer le secteur du commerce des aliments. Ce projet est au stade de la formulation et sa mise en œuvre devrait débuter en juin 2006.

114. Un projet de la FAO visant à renforcer le cadre de la biosécurité au Belize a été entrepris en avril 2006 et devrait se poursuivre jusqu'au début 2007. Les objectifs sont les suivants: a) appuyer l'actualisation du cadre juridique en matière de biosécurité et b) renforcer la capacité nationale de mise en œuvre efficace des approches et des systèmes dans le domaine de la biosécurité. Ce projet est dirigé par le Service droit et développement de la FAO, l'AGNS fournissant un appui technique.

115. Un projet FAO/AGNS réalisé dans le cadre du Programme de coopération technique, relatif à la formation de moisissures (Ochratoxine A-OTA) dans le café en Équateur a débuté en juillet 2004 et devrait s'achever en décembre 2006. Ce projet est réalisé avec la participation des secteurs public et privé. Le principal objectif est de sensibiliser le public aux incidences que la formation de moisissures sur le café, essentiellement en raison de l'ochratoxine A), peut avoir sur la santé publique ainsi qu'aux incidences économiques et sociales de ce phénomène. Les activités du projet comprennent l'identification de mécanismes de contrôle d'un bon rapport coût-efficacité et la mise en œuvre d'un programme de formation fondé sur l'analyse des risques aux points critiques (HACCP) destiné aux parties prenantes. Au nombre des réalisations du projet, on trouvera un plan d'action national de prévention et de lutte contre la formation des moisissures dans le café, qui sera élaboré par consensus par les agents de la chaîne alimentaire et diffusé au niveau national.

116. Un projet du Programme de coopération technique de la FAO visant à fournir une assistance technique à l'industrie de la noix muscade à la Grenade a été approuvé en mars 2004 et devait être achevé en avril 2006. Les activités au titre du projet ont été retardées en raison des perturbations générales causées par l'ouragan Ivan en septembre 2004. En conséquence, une phase 2 a été demandée pour pouvoir terminer les activités du projet. L'objectif est d'accroître les recettes que les exploitants tirent de la production de noix muscades et de macis, en améliorant la qualité générale de ces produits et des huiles extraites de ces produits, pour le commerce international et en minimisant la contamination de l'environnement par les sous-produits du traitement des noix muscades. Les objectifs immédiats sont les suivants: a) améliorer la récolte, la manipulation après-récolte, la transformation et le traitement des noix muscades et des macis; b) renforcer la capacité d'appuyer un programme d'assurance de la qualité pour l'industrie des noix muscades et des macis; c) constituer des capacités de transformation des sous-produits. Ce projet est réalisé conjointement par l'AGNS et le Service des technologies d'ingénierie agricole et alimentaire de la FAO.

117. La FAO/SLAC a aidé à créer un comité national du Codex à la Jamaïque et aidera l'Office jamaïcain des normes à préparer son plan d'action à l'intention du Comité national du Codex.

118. Un projet de la FAO visant à renforcer le système de contrôle des aliments au Suriname s'est poursuivi jusqu'au début janvier 2006. Son principal objectif est de renforcer le système national de contrôle des aliments par la formation, la modernisation des installations des laboratoires et le soutien au fonctionnement du Comité national du Codex et de ses groupes de travail. Le projet devrait avoir les résultats ci-après: modification de la législation, des réglementations et des normes nationales relatives aux aliments, de manière à les rendre conformes aux lignes directrices internationales, amélioration du système d'inspection des denrées alimentaires grâce à l'application de principes modernes d'assurance de la qualité et des principes HACCP, installations de laboratoires modernisées capables de contrôler la contamination des produits agricoles primaires et des produits alimentaires transformés et plan d'action sur la sécurité sanitaire des aliments, satisfaisant aux recommandations de la Commission du Codex. Ce projet est réalisé par l'AGNS et le Bureau sous-régional de la FAO pour les Caraïbes.

119. Un projet sous-régional/FAO sur l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique par la création d'un système d'inspection des aliments fondé sur l'analyse aux risques au point critique (HACCP) à la Barbade et dans les pays membres de l'Organisation des États des Caraïbes orientales (OECO) a débuté en septembre 2005.

120. Sur la base des résultats de plusieurs études visant à identifier les principaux problèmes en matière de sécurité et de qualité qui se posent dans les chaînes de production et de commercialisation d'une gamme de fruits, légumes, épices et oléagineux dans les pays d'Amérique latine et des Caraïbes, la FAO/Division des systèmes de soutien à l'agriculture (AGS) et le Bureau régional de la FAO ont organisé un atelier régional. Cet atelier, tenu à la fin 2005, visait à sensibiliser aux problèmes et à définir les questions à étudier, ainsi qu'à planifier et entreprendre des programmes spécifiques.

ACTIVITÉS/PROJETS FUTURS

121. La FAO/l'OMS ont tenu une réunion officieuse avec des représentants des pays des Amériques et des Caraïbes participant à la 29^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius à Genève, pour débattre du suivi à la Conférence régionale FAO/OMS pour les Amériques et les Caraïbes sur la sécurité sanitaire des aliments et sur les activités actuelles et futures de renforcement des capacités dans la région.

Projets de terrain

122. Un projet réalisé dans le cadre du Programme de coopération technique et relatif au renforcement du système de contrôle des aliments au Guyana: Mise au point et exécution d'un programme pilote de communication et d'éducation concernant la sécurité sanitaire des aliments au Guyana s'est achevé en 2006. Ce programme a abordé non seulement les questions relatives au commerce des aliments mais aussi les problèmes alimentaires et l'élaboration d'un programme de sécurité sanitaire des aliments en vue d'appuyer le système de contrôle des aliments au Guyana.

123. Le gouvernement argentin a également demandé l'assistance de la FAO (Service de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments) pour aider la ville de Buenos Aires dans le domaine de la formation relative à l'hygiène des aliments et à la nutrition. Ce projet est au stade de la formulation.

124. Le gouvernement de la Dominique a demandé l'assistance de la FAO dans le domaine du développement de la production de café. Ce projet est au stade de la formulation.

125. Un projet réalisé dans le cadre du Programme de coopération technique a récemment été approuvé en vue de compléter l'élaboration d'un sous-élément sur la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre du renforcement du système national de contrôle des aliments en République dominicaine. Ce projet sera réalisé avec l'assistance du Bureau sous-régional de la FAO pour les Caraïbes dans les mois à venir.

126. Un projet régional de renforcement des capacités des organisations de consommateurs d'Amérique latine est en train d'être élaboré par la FAO et le Bureau régional de l'Organisation internationale des consommateurs pour l'Amérique latine.

127. Le gouvernement nicaraguayen a demandé une assistance concernant la prévention de l'oxytoxine A dans le café. Ce projet est au stade de la formulation.

128. La division des systèmes de soutien à l'agriculture de la FAO élabore actuellement un projet en Uruguay visant à faire mieux connaître aux fournisseurs des chaînes agroalimentaires les programmes nationaux relatifs aux aliments et à la nutrition, en particulier ceux destinés aux écoles primaires. Un des objectifs est d'améliorer la qualité et la sécurité des aliments livrés aux écoles, y compris la qualité nutritive ainsi que les propriétés bénéfiques pour la santé des enfants.

F. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS AU PROCHE-ORIENT

ACTIVITÉS RÉGIONALES

129. La FAO et le Centre d'information sur la sécurité sanitaire des aliments de l'Égypte ont organisé un atelier sous-régional d'une durée de cinq jours au Caire, du 20 au 24 novembre 2005, à l'intention des pays anglophones du Proche-Orient. Le rôle de l'atelier était de fournir une approche pratique de l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais. Pour plus de renseignements sur l'atelier, consulter le site Web de la FAO: www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2005_en.htm.

130. L'OMS a fourni une assistance aux États membres dans la région de la Méditerranée orientale en facilitant les activités nationales de formation portant sur les domaines ci-après:

- accroissement des capacités aux fins de campagnes de sensibilisation à la sécurité sanitaire des aliments;
- techniques de production sûre d'aliments, au moyen d'analyses des risques aux points critiques (HACCP);
- projet de législation d'ensemble harmonisée relative aux aliments;
- renforcement des systèmes de surveillance des épidémies d'origine alimentaire;
- séminaires interlaboratoires sur la qualité des analyses;
- stratégie nationale sur le contrôle des produits à risque élevé;
- système de gestion de la qualité des aliments sur la base des normes ISO et centres d'information des consommateurs sur la sécurité sanitaire des aliments. L'OMS a décerné des bourses dans les domaines de l'évaluation des risques, des matières en contact avec les aliments et l'eau et de la surveillance des résidus de pesticides dans les aliments.

131. Dans la région de la Méditerranée orientale, l'OMS a accordé une assistance dans le cadre d'activités dans les domaines ci-après:

- évaluation des législations, normes et responsabilités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments;
- détection de la radiocontamination des aliments et fixation de normes nationales en matière d'irradiation;
- mise en place d'un système de gestion de la qualité des aliments et formation des chargés de l'inspection des aliments à l'évaluation des risques, amélioration des laboratoires d'analyse de la microbiologie des aliments.

132. La FAO a réalisé un atelier de formation d'une durée de deux jours sur l'analyse des risques concernant la sécurité sanitaire des aliments à l'intention des pays d'Afrique du Nord (Algérie, Maroc et Tunisie) à Tunis, les 25 et 26 novembre 2005. Plus de 40 spécialistes techniques ont participé à ce programme de formation auquel ont contribué quatre spécialistes internationaux, dont un venu de l'OIE, qui ont traité des rapports entre la santé animale et l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Pour plus de détails sur l'atelier, consulter le site Web de la FAO.

ACTIVITÉS NATIONALES

133. En 2006, la FAO/AGNS a aidé l'Algérie, le Liban et les Émirats arabes unis à organiser leurs comités nationaux du Codex. Un appui a également été accordé au Qatar et aux Émirats arabes unis concernant l'examen de leurs systèmes de contrôle des aliments et la formulation d'une série de recommandations concernant la restructuration de ces systèmes, pour qu'ils soient plus efficaces et pour tenir compte des approches modernes en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

Séminaires/Ateliers nationaux

134. La FAO, en collaboration avec le Centre libyen des normes et des spécifications a organisé un atelier à l'intention du personnel chargé de la réglementation et des techniciens de rang supérieur employés dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et des normes. Cet atelier a eu lieu à Tripoli (Libye) les 12 et 13 février 2006. Pour plus de renseignements sur cet atelier, consulter le site Web www.fao.org/ag/agn/food/meetings_workshops2006_en.htm.

Projets de terrain

135. Suite à l'atelier ci-dessus, la FAO/AGNS a reçu du gouvernement libyen une demande d'assistance dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de l'harmonisation des normes. Ce projet est au stade de la formulation.

136. Un projet FAO/AGNS visant à aider le gouvernement algérien à constituer et à renforcer un comité national du Codex a été approuvé en mai 2004 et devait être achevé en mars 2006. Outre de mettre en place un comité national pleinement fonctionnel et opérationnel, le projet vise à examiner les normes nationales relatives aux aliments et à proposer un plan d'action en vue de les harmoniser avec les normes internationales, essentiellement les normes du Codex.

137. La deuxième phase d'un projet FAO/AGNS visant à appuyer la gestion et le contrôle des résidus (pesticides, médicaments vétérinaires et autres résidus chimiques) dans les denrées alimentaires en Iran a débuté en 2002. Ce projet vise à encourager l'application des bonnes pratiques agricoles dans l'emploi de pesticides et les bonnes pratiques d'élevage dans l'utilisation des médicaments vétérinaires prescrits et à améliorer les capacités des pouvoirs publics de contrôler et de surveiller les résidus précités dans les denrées alimentaires. Les objectifs du projet sont réalisés grâce à une série d'activités de formation, des améliorations apportées à la capacité qu'ont les laboratoires nationaux de détecter des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les aliments et par la fixation des limites maximales de résidus au niveau national, tenant compte des recommandations du Codex sur ces questions.

138. Un projet FAO/AGNS réalisé dans le cadre du Programme de coopération technique et visant à faciliter l'analyse, le contrôle et la gestion des mycotoxines dans les denrées alimentaires a démarré en Iran en avril 2003 et devrait se terminer à la fin 2005. L'objectif est d'améliorer les capacités des pouvoirs publics en matière de prévention, de surveillance et de contrôle des mycotoxines dans les denrées alimentaires, afin d'optimiser la protection des consommateurs et de promouvoir le commerce international de denrées alimentaires.

139. Un projet FAO/AGNS visant le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments et la création d'un comité national du Codex au Yémen a été approuvé en début 2004 et s'est poursuivi jusqu'en septembre 2005. Ce projet vise à améliorer la coordination entre les organismes s'occupant du contrôle des aliments dans le pays et à constituer un comité national du Codex pleinement opérationnel.

ACTIVITÉS/PROJETS FUTURS

140. La FAO/l'OMS ont tenu une réunion officieuse avec des représentants des pays du Proche-Orient participant à la 29^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius à Genève, afin de débattre du suivi de la Réunion régionale FAO/OMS pour le Proche-Orient sur la sécurité sanitaire des aliments et des activités de renforcement des capacités actuelles et futures dans la région.

141. En collaboration avec l'Agence nationale de contrôle sanitaire et environnemental des produits, la FAO/AGNS et le Bureau régional de la FAO pour le Proche-Orient organiseront un atelier

sous-régional à Hammamet (Tunisie) du 11 au 16 septembre 2006. Cet atelier est destiné aux pays francophones du Proche-Orient et permettra de renforcer les capacités au moyen du module de formation récemment mis au point intitulé "Améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et des légumes frais".

142. Le gouvernement afghan a sollicité les conseils de la FAO (AGNS) concernant les activités de contrôle des aliments. Une mission a été réalisée aux fins de la formulation d'un projet en février 2005 et diverses possibilités de financement sont examinées en vue d'appuyer une proposition de projet au stade de la formulation.

143. Le gouvernement égyptien a sollicité l'assistance de la FAO/AGNS aux fins du renforcement des mécanismes de contrôle de la qualité des céréales et des arachides en coques. Cette demande est au stade de l'examen.

144. Les pays membres du Conseil de coopération du Golfe ont demandé une assistance à la FAO/AGNS aux fins de la création d'un organe régional d'évaluation des risques et de la réorganisation du système de contrôle des aliments. Cette proposition de projet est au stade de l'examen et de la formulation.

145. Le gouvernement marocain a demandé l'assistance de la FAO/AGNS dans le domaine des affaires des consommateurs et de la sécurité sanitaire des aliments. Ce projet vient d'être approuvé et débutera prochainement.

146. Un projet de la FAO (Service des technologies d'ingénierie agricole et alimentaire et AGNS) relatif au développement de la Division des industries alimentaires du Centre national de la recherche agricole du Royaume d'Arabie saoudite a été formulé et est en cours d'examen aux fins d'un financement dans le cadre du Fonds fiduciaire unilatéral.

G. ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS AU PACIFIQUE SUD-OUEST

ACTIVITÉS RÉGIONALES NATIONALES

Activités FAO-Bureau sous-régional pour les îles du Pacifique/Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique

147. Le Secrétariat du Forum des îles du Pacifique a approuvé un projet régional de facilitation des échanges en vue de renforcer la capacité des pays du Forum d'établir et d'appliquer une législation et des normes harmonisées relatives aux aliments en vue de promouvoir le commerce; ce projet sera mis en œuvre par l'Université du Pacifique Sud, la FAO et l'OMS. Il vise à renforcer la capacité de ces pays d'établir et d'appliquer une législation, des normes et des procédures d'inspection relatives aux aliments internationalement reconnues, en vue de promouvoir le commerce sans entraves d'aliments sûrs et sains. Les activités du projet ont débuté en septembre 2005.

148. Un programme régional de la FAO concernant la sécurité sanitaire des aliments dans les pays du Pacifique prévoit la réalisation des activités ci-après dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments: 1) étude relative à l'évaluation des besoins et à l'analyse de la situation concernant les politiques relatives à la facilitation des échanges et à l'agriculture, mettant l'accent sur les éléments ci-après: a) sécurité sanitaire des aliments et normes applicables; b) biosécurité et quarantaine; c) études relatives aux marchandises; 2) atelier régional en vue de présenter et d'approuver les conclusions des études précitées. En outre, l'atelier débattera d'un plan visant l'application des conclusions, qui définira clairement leur importance régionale et nationale, établira un ordre des priorités et l'approuvera; 3) programme de formation sur les normes alimentaires, la

sécurité sanitaire et les aliments, la biosécurité et la quarantaine; 4) programme de formation concernant une étude relative aux marchandises. Ces activités seront réalisées dans les mois à venir.

149. Le gouvernement malaisien a sollicité une assistance de la FAO pour faciliter un programme régional de formation relatif au renforcement des capacités nationales en matière d'évaluation des risques et de traçabilité dans le commerce des poissons et fruits de mer à l'intention de la région du Pacifique Sud-Ouest. Cette demande est examinée par le Service de la commercialisation et de l'utilisation du poisson de la FAO, en collaboration avec l'AGNS et est actuellement au stade de la formulation.
