ORGANISATION DES
NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ

F

Point 1.1 de l'ordre du jour

Document de séance 71

DEUXIEME FORUM MONDIAL FAO/OMS DES RESPONSABLES DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS
Bangkok (Thaïlande), 12-14 octobre 2004

Définir les responsabilités et les tâches des différentes parties concernées dans le cadre d'une stratégie nationale

(*Préparé par les Etats-Unis d'Amérique)*

Rappel

Aux Etats-Unis, les services chargés de contrôler la sûreté alimentaire s'appuient sur une législation solide, souple, qui repose sur des critères scientifiques, ainsi que sur l'obligation pour le secteur agro-alimentaire, en droit fédéral et fédéré, de produire des aliments sans danger. Jusqu'au début du XXe siècle, la responsabilité de réglementer la sûreté alimentaire aux Etats-Unis incombait principalement aux autorités fédérées et locales. En 1906, le Congrès adopte la Loi sur l'inspection des viandes et la Loi sur la pureté des aliments et des médicaments qui, toutes deux, établissent le cadre de réglementation fédérale qui survit à ce jour. Depuis leur élaboration, ces lois ont mis l'accent sur différents segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, pour tenir compte de différentes optiques en matière de sûreté de la nourriture.

Discussion

Deux agences fédérales se partagent l'essentiel du pouvoir de tutelle pour veiller à la sûreté de la chaîne alimentaire aux Etats-Unis – la Food and Drug Administration (Administration de sûreté des aliments et des médicaments), qui dépend du Département de la Santé et des Services sociaux (HHS/FDA), et le Food Safety and Inspection Service (FSIS ou Service de sûreté et d'inspection alimentaire), qui relève du Département de l'Agriculture (USDA ou U.S. Department of Agriculture).

D'autres services fédéraux essentiels jouent un rôle significatif en matière de sûreté des aliments, dont :

- les Centres d'épidémiologie (Centers for Disease Control and Prevention ou HHS/CDC) ;
- l'Environmental Protection Agency (EPA ou Agence pour la protection de l'environnement) ;
- l'Agricultural Research Service (Service de recherche agricole), qui dépend de l'USDA ; et,
- le service des douanes et de la protection des frontières.

Le HHS/FDA est le service fédéral qui réglemente 80 % des approvisionnements alimentaires des Etats-Unis, soit toute la nourriture, excepté les viandes, la chair de volaille et certains produits à base d'œufs, qui relèvent du FSIS. Le HHS/FDA et le FSIS se partagent la responsabilité de contrôler les produits à base d'œufs — le premier pour les œufs entiers et le second pour les produits à base d'œufs. C'est le HHS/FDA qui doit veiller à ce que les produits alimentaires relevant de son domaine de compétences ne présentent pas de dangers, respectent les normes sanitaires, soient nutritifs, sains et

correctement étiquetés. Le domaine de compétences du HHS/FDA s'étend bien au-delà des usines de traitement des produits alimentaires ; il inclut aussi les animaux vivants destinés à être consommés, la nourriture pour animaux, l'homologation et la surveillance des nouveaux médicaments vétérinaires, les aliments médicaux pour animaux et tous les additifs alimentaires (dont les agents colorants, les agents de conservation, les emballages alimentaires, les désinfectants et les additifs des eaux de chaudières) qui peuvent être amenés à faire partie de la nourriture. Le HHS/FDA est aussi responsable de veiller à ce que les médicaments destinés à l'homme, les produits biologiques d'origine humaine, les appareils médicaux et les produits radiologiques ainsi que les médicaments vétérinaires soient sans danger et efficaces et que les produits de beauté ne posent pas de danger.

Le HHS/CDC a un rôle complémentaire important en matière de santé publique, même si ce n'est pas un service de tutelle. En tant qu'agence fédérale chargée, au premier chef, de surveiller les maladies, le HHS/CDC suit les cas de morbidité aux Etats-Unis imputables à la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les systèmes de surveillance de morbidité que coordonne le HHS/CDC fournissent un réseau essentiel d'informations avancées pour détecter les dangers dans les approvisionnements alimentaires et réduire les maladies causées par ce vecteur. Ces systèmes peuvent servir à signaler des profils nouveaux ou changeants dans les maladies dues aux aliments. Le HHS/CDC surveille aussi les accès de morbidité dus à la nourriture par le biais de son réseau de services de santé publique et de laboratoires relevant des autorités des états et locales. Etant donné que le HHS/CDC détecte les flambées de maladies à vecteur alimentaire par le biais de ces réseaux et contribue aux enquêtes menées dans ce domaine, il est capable d'alerter le HHS/FDA, le FSIS, les responsables locaux, fédérés et fédéraux sur les produits alimentaires associés aux états morbides. Le HHS/CDC travaille étroitement avec les états et d'autres services de l'administration fédérale pour qu'ils puissent prendre des mesures visant à protéger la santé publique.

L'EPA protège nos approvisionnements en eau en fixant les normes relatives à l'eau potable en vertu de la loi fédérale du même nom. Cette agence réglemente également les pesticides utilisés aux Etats-Unis et fixe les tolérances ou les teneurs maximales en résidus de pesticides légalement permises dans tous les types d'aliments destinés à la consommation humaine et animale. Les mêmes normes de sûreté alimentaire s'appliquent aux résidus de pesticides dans les produits destinés à la consommation humaine et animale, qu'ils soient d'importation ou d'origine nationale. Si lesdits aliments contiennent des résidus pour lesquels il n'existe aucune tolérance EPA (ou qui dépassent une tolérance établie), ils ne peuvent pas être légalement commercialisés aux Etats-Unis, même si l'usage du même pesticide est agréé pour d'autres types d'aliments destinés à la consommation humaine ou animale. Le HHS/FDA et le FSIS contrôlent l'application des normes relatives aux résidus de pesticides établis par l'EPA pour les produits qui relèvent de leurs domaines de compétences respectifs.

Le Bureau des douanes et de la protection des frontières des Etats-Unis, qui dépend désormais du Département de la Sécurité du territoire, est le service de contrôle principal de notre pays chargé de protéger les limites de l'espace national. Il travaille étroitement avec tous les services partenaires de l'Etat fédéral pour empêcher que ne pénètrent aux Etats-Unis des aliments qui présentent des dangers.

La sûreté alimentaire n'est probante que si elle repose sur de solides fondements de recherches scientifiques et d'évaluation des risques. L'administration fédérale dispose de moyens majeurs pour effectuer à la fois de la recherche fondamentale et de la recherche appliquée liées à la sûreté alimentaire.

De concert, ces services fédéraux encouragent la sûreté et la sécurité de la nourriture et préviennent les maladies à vecteur alimentaire et les dangers de ce type par voie d'inspections, de surveillance, de

contrôle de l'application de la réglementation, de la recherche et de l'évaluation des risques, de l'homologation des additifs des aliments et des colorants, des pesticides et des nouveaux médicaments vétérinaires avant leur mise sur le marché, et par la mise en place de contrôles pour un conditionnement des aliments sans danger.

Pour pouvoir atteindre nos objectifs en matière de sûreté et de sécurité alimentaire, nous établissons également des partenariats et nous coopérons avec des autorités des états, locales et de pays étrangers, des professionnels de la santé, des universitaires, des groupes de consommateurs et le secteur privé. L'administration fédérale a de longs antécédents de travail de proximité avec les états et les autorités locales qui sont ses partenaires et a œuvré de manière efficace avec eux par le biais de toute une série de divers mécanismes – accord de coopération, contrat, don, protocole d'accord et partenariat. Ces partenariats prévoient, entre autres, un vaste travail entrepris de pair avec les services de santé des états et des collectivités locales pour étoffer leurs compétences en épidémiologie, analyses de laboratoire et santé de l'environnement sous l'angle de la surveillance des maladies à vecteur alimentaire et des interventions à effectuer en cas de flambée morbide.

Le HHS/FDA, le HHS/CDC et le FSIS oeuvrent aussi conjointement avec les états et d'autres parties intéressées à la révision du Code alimentaire pour fournir des directives modèles aux services de tutelle des collectivités, des états et de l'administration fédérale et aux nations indiennes pour que les aliments distribués par les établissements de restauration et d'accueil, comme les maisons de retraite et les crèches, ne soient pas un vecteur de maladies transmissibles. Ce Code alimentaire modèle est actualisé tous les deux ans. Il fournit des directives pratiques, reposant sur des critères scientifiques, destinées à amoindrir les facteurs de risque dont on sait qu'ils sont responsables de maladies véhiculées par la nourriture. En 1999, les Etats-Unis ont établi une coalition fédérale pour la sûreté alimentaire dont l'axe d'intervention est la protection des populations à haut risque. L'objectif de ce groupe est de promouvoir l'élaboration de systèmes probants de protection de la santé publique au sein des programmes fédéraux de sûreté alimentaire grâce au Code alimentaire modèle, en mettant l'accent sur les interventions requises en cas de maladies à vecteur alimentaire et en cherchant à réduire les conditions propices à la concrétisation des cinq grands facteurs de risques de morbidité.

Conclusion

La chaîne des approvisionnements alimentaires aux Etats-Unis est protégée et gérée par un système étendu de services à l'échelon local, fédéré et national. Les autorités fédérales, fédérées et locales ont des rôles complémentaires et interdépendants à jouer lorsqu'elles réglementent la nourriture et les installations de conditionnement alimentaire. Un système que guident les principes suivants : (1) il n'est permis de commercialiser que des aliments sans danger et sains ; (2) les décisions de réglementation en matière de sûreté alimentaire reposent sur des critères scientifiques ; (3) les autorités publiques sont chargés de contrôler l'application de la réglementation ; (4) les fabricants, les distributeurs, les importateurs et autres intervenants sont censés respecter la réglementation et engagent leur responsabilité en cas de manquement à cette obligation et (5) les formalités réglementaires sont transparentes et accessibles au public. Le système en vigueur aux Etats-Unis inspire donc un degré de confiance élevé chez le public.

Les services chargés de la sûreté alimentaire aux Etats-Unis sont responsables de leurs actes auprès du Président, du Congrès qui exerce un pouvoir de surveillance, des tribunaux qui passent en revue les règlements et les mesures coercitives et du public, qui fait régulièrement l'exercice de son droit à participer à l'élaboration des lois et des règlements en communiquant avec les législateurs, en commentant les projets de règlement et en s'exprimant publiquement sur les questions en rapport avec

la sûreté des aliments. Le fait d'assumer ces diverses responsabilités a engendré un système qui donne aux consommateurs l'assurance que les aliments qu'ils consomment ne présentent pas de dangers.