



منظمة الأغذية
والزراعة
للأمم المتحدة

联合国
粮食及
农业组织

Food
and
Agriculture
Organization
of
the
United
Nations

Organisation
des
Nations
Unies
pour
l'alimentation
et
l'agriculture

Organización
de las
Naciones
Unidas
para la
Agricultura
y la
Alimentación

COMITÉ DE L'AGRICULTURE

Dix-septième session

Rome, 31 mars – 4 avril 2003

**STRATÉGIE DE LA FAO POUR UNE APPROCHE DE LA
SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS
AXÉE SUR L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE:
*Document-cadre pour l'élaboration d'orientations stratégiques***

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Table des matières

	Paragraphes
I. INTRODUCTION	1 - 9
II. SÉCURITÉ SANITAIRE DANS LE CADRE D'UN CONTEXTE MONDIAL EN ÉVOLUTION	10 - 18
III. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DANS LES PAYS DÉVELOPPÉS ET DANS CEUX EN DÉVELOPPEMENT	19 - 23
IV. CADRE POUR LA CONCEPTION D'UNE APPROCHE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS AXÉE SUR L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE	24 - 32

Par souci d'économie, le tirage du présent document a été restreint. MM. les délégués et observateurs sont donc invités à ne demander d'exemplaires supplémentaires qu'en cas d'absolue nécessité et à apporter leur exemplaire personnel en séance.
La plupart des documents de réunion de la FAO sont disponibles sur l'Internet, à l'adresse www.fao.org

V. CONCEVOIR ET METTRE EN ŒUVRE LA STRATÉGIE PROPOSÉE	33 - 40
--	---------

VI. AVIS ET RECOMMANDATIONS DEMANDÉS AU COMITÉ DE L'AGRICULTURE	41 - 43
--	---------

Annexe I: Exemples de dangers d'origine alimentaire

*Annexe II: Liste des entités de programme de la FAO relatives à la sécurité
sanitaire et à la qualité des aliments: PMT 2004-09*

I. INTRODUCTION

1. À sa vingt-huitième session, le Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) a examiné entre autres la question de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits alimentaires. Il a recommandé que la FAO soumette un projet de document-cadre au COAG, au COFI et au CSA en 2003 qui servirait de point de référence à la conception stratégique future d'une approche de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aspects qualitatifs correspondants, sur la base de l'ensemble de la filière alimentaire¹.

2. La FAO définit l'approche axée sur l'ensemble de la filière alimentaire à partir du constat suivant: la responsabilité d'une nourriture saine et nutritive revient à l'ensemble des parties prenantes de la filière alimentaire, c'est-à-dire à tous ceux qui produisent, transforment, commercialisent ou consomment des aliments. Cette approche englobe la totalité de la filière alimentaire, de la production primaire à la consommation finale. Les parties prenantes, y compris les agriculteurs, les pêcheurs, les exploitants d'abattoir, les transformateurs, les transporteurs, les distributeurs (gros et détail) et les consommateurs, ainsi que les gouvernements sont obligés de protéger la santé du public. L'approche holistique en matière de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la filière alimentaire diffère des modèles précédents dans lesquels la responsabilité incombait principalement au secteur de la transformation. Sa mise en œuvre exige à la fois des politiques favorables et un environnement réglementaire aux niveaux national et international dotés de règles clairement définies et la création de systèmes et programmes de contrôle des aliments à l'échelon national et local tout au long de la filière alimentaire.

3. L'adoption d'un cadre englobant toute la filière alimentaire va au-delà de la simple garantie de la sécurité des aliments. Elle encourage plus généralement une approche de la production agricole et de la sécurité sanitaire des aliments influencée par les consommateurs, laquelle peut amener des changements dans les secteurs agricoles de nombreux pays. Par exemple, les systèmes de production alimentaire peuvent être remis en question par la possibilité d'intégrer des considérations nutritionnelles à la source. Les exploitants devront peut-être aussi faire de nouveaux choix au niveau des techniques et des modes de production pour satisfaire aux exigences de régimes alimentaires sains et sûrs en fonction de nouvelles réglementations et normes, de nouvelles habitudes de consommation dans le monde, d'un meilleur accès au marché et de possibilités de valeur ajoutée², et répondre aux préoccupations de plus en plus nombreuses quant à la durabilité des systèmes agricoles actuels.

4. L'évolution de la production alimentaire et des systèmes de transformation dans le cadre d'une approche axée sur la filière alimentaire permettra de répondre de plus en plus aux demandes des consommateurs et d'être plus viable au plan écologique, économique et nutritionnel - le fondement d'une stratégie plus intégrée et préventive en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le document-cadre expose dans les grandes lignes les questions les plus importantes touchant à l'élaboration d'une approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur l'ensemble de la filière alimentaire, alors que les implications plus larges de cette approche sur les systèmes de production et d'après production, la biosécurité et la nutrition sont traitées dans d'autres documents du Comité de l'agriculture³. La FAO reconnaît la nécessité d'intégrer plus pleinement une approche axée sur la filière alimentaire dans ses stratégies de sécurité sanitaire des aliments et

¹ Rapport de la vingt-huitième session du Comité de la sécurité alimentaire, 6-9 juin 2002, Rome, CL 123/10.

² Cette question ainsi que ses applications pratiques sont examinées de façon plus approfondie dans le document COAG connexe COAG/2003/6 'Cadre pour les bonnes pratiques agricoles'.

³ Voir les documents COAG/2003/6 – Bonnes pratiques agricoles; COAG/2003/9 – Biosécurité dans le contexte de l'alimentation et de l'agriculture; et le document d'information COAG/2003/Inf.3 – Rapport de synthèse de la Consultation d'experts FAO/OMS sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques.

reconnaît que cette nouvelle orientation stratégique exigera une démarche intégrée et préventive en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la filière alimentaire, en répondant aux préoccupations en matière de durabilité et en s'appuyant sur divers éléments d'engagements internationaux, tels qu'Action 21.

5. La FAO dispose d'un vaste programme sur la sécurité sanitaire des aliments. La Division de l'alimentation et de la nutrition (ESN) accueille le Secrétariat mixte de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) qui a mis en œuvre le programme mixte FAO/OMS (Organisation mondiale de la santé) des normes alimentaires pendant plus de 40 ans. Ce programme a principalement deux objectifs: protéger la santé des consommateurs au plan de l'alimentation et garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées. Dans le cadre de ce programme sur la sécurité sanitaire des aliments, la FAO fournit des avis scientifiques pour l'élaboration de normes par l'intermédiaire des comités ou réunions mixtes d'experts FAO/OMS, tels que le Comité mixte d'experts sur les additifs et les contaminants alimentaires (JECFA), la Réunion conjointe d'experts sur les résidus de pesticides (JMPR) et les réunions mixtes d'experts sur l'évaluation des risques biologiques. Il y a d'autres exemples de consultations mixtes *ad hoc* d'experts sur des problèmes nouveaux ou émergents, par exemple la consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'acrylamide ou le Comité *ad hoc* sur les produits alimentaires dérivés des biotechnologies. En outre, bon nombre de programmes normatifs et de terrain des départements techniques de la FAO, notamment des Départements chargés des questions économiques et sociales, de l'agriculture et des pêches, contribuent directement ou indirectement à améliorer la capacité des systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et des aspects de qualité correspondants.

6. Traditionnellement, les activités de sécurité sanitaire se résumaient à l'application de règlements dans le but de supprimer a posteriori les aliments malsains des marchés au lieu de se concentrer davantage sur la prévention des problèmes de sécurité sanitaire. En général, bon nombre de systèmes de sécurité sanitaire sont réactifs et définis en fonction de critères de respect des règles au lieu d'adopter une démarche préventive et holistique pour l'évaluation et la réduction des risques⁴. Il faudrait que toute nouvelle orientation stratégique des systèmes de sécurité sanitaire se fonde sur des stratégies intégrées de réduction des risques les plus graves tout au long de la filière alimentaire. Ces systèmes, tant dans les pays développés que dans ceux en développement, sont mis à rude épreuve à cause de problèmes liés à l'évolution démographique, aux nouvelles habitudes de consommation alimentaire, à l'urbanisation croissante, à des techniques de production d'aliments plus intensives et à la nécessité d'adapter de nouvelles technologies. La mondialisation des échanges internationaux de denrées ainsi que les normes sur la sécurité sanitaire des aliments sont autant d'enjeux supplémentaires et difficiles auxquels ils doivent faire face.

7. Pour donner suite à la demande du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, la FAO doit d'abord redéfinir son approche axée sur la filière alimentaire, pour ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments et les aspects de qualité correspondants afin d'aider efficacement ses Membres à relever les défis mentionnés ci-dessus. Une nouvelle orientation stratégique qui inclurait une approche de la filière alimentaire aiderait les États Membres à créer ou à améliorer des systèmes alimentaires complets, du producteur primaire au consommateur - *de la ferme ou de la mer à la table* - comme est décrite souvent l'approche axée sur l'ensemble de la filière alimentaire. La responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments est partagée par tous les acteurs dans un système qui adopte une approche axée sur la filière alimentaire et cette responsabilité incombe sans aucune ambiguïté au secteur agricole et alimentaire, c'est-à-dire à ceux qui sont chargés de la production d'aliments d'origine végétale et animale (y compris les produits de la mer), du traitement après récolte, de la transformation et de la manipulation des denrées pour le commerce de gros et de détail, ainsi qu'aux ménages.

⁴ Food Chain 2001 – "Food Safety – a Worldwide Challenge" Mme Gro Harlem Brundtland, Directrice générale de l'OMS, Uppsala, Suède, mars 2001.

8. L'approche de la filière alimentaire s'appuiera sur les travaux réalisés actuellement par la FAO pour soutenir l'établissement de normes sur la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius FAO/OMS⁵ – et fournir des avis scientifiques connexes (évaluation des risques, renforcement des capacités et assistance technique). Toutefois, pour intégrer les programmes existants de la FAO dans un cadre de sécurité sanitaire des aliments plus global et plus intégré, il faudra peut-être prévoir des ressources supplémentaires dans le Plan à moyen terme 2004-2009 (PMT)⁶.

9. La première section du présent document examine les problèmes de sécurité sanitaire des aliments et les questions de qualité correspondantes, dans le cadre d'un contexte mondial dynamique et évolutif. La deuxième partie du document propose une orientation stratégique pour faire fond sur les travaux normatifs actuels de la FAO dans le domaine des normes alimentaires et sur les avis scientifiques et techniques qu'elle fournit. Il présente les nouveaux points de vue des principaux partenaires de la FAO, comme l'OMS, ainsi les idées présentées de façon articulée par les autorités nationales et internationales. Il examine aussi les mécanismes permettant de concevoir et de mettre en place une approche stratégique révisée axée sur la filière alimentaire dans le cadre du Plan à moyen terme. Le document conclut en identifiant les questions qu'il est proposé de soumettre au Comité de l'agriculture et aux organes directeurs de la FAO pour approbation. Aux fins du présent document-cadre, les débats concernant la qualité des aliments sont limités aux aspects de qualité en rapport avec la sécurité sanitaire.

II. SÉCURITÉ SANITAIRE DANS LE CADRE D'UN CONTEXTE MONDIAL EN ÉVOLUTION

10. La conception stratégique d'une approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur l'ensemble de la filière alimentaire doit être envisagée dans le cadre d'un contexte mondial dynamique et en constante évolution. La mondialisation des échanges de denrées exige la conception d'une approche mieux intégrée et préventive à l'intérieur des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. À mesure que le commerce international des denrées et des produits agricoles s'intensifiera, il sera de plus en plus difficile de résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments d'un pays donné sans déployer des efforts concertés au plan international pour concevoir des approches intégrées et préventives. L'intensification des échanges risque également d'entraîner une augmentation des coûts, du fait de l'internationalisation des psychoses alimentaires. Les conséquences économiques de la contamination d'aliments et de produits agricoles peuvent être dévastatrices, à preuve les 6 milliards de dollars EU environ dépensés par le Royaume-Uni pour faire face à la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)⁷. Faute de se mettre d'accord sur des normes internationales de sécurité sanitaire des aliments les pays exportateurs de produits alimentaires risquent de subir des pertes financières importantes (par exemple, les exportateurs d'arachide confrontés aux problèmes de l'aflatoxine - une question de qualité liée à la sécurité sanitaire).

11. Le lien étroit entre santé et développement économique doit être également considéré en termes de systèmes de sécurité sanitaire des aliments plus mondialisés. Les aliments (et l'eau utilisée pour leur production, leur transformation et leur préparation) sont un vecteur potentiel de nombreux risques microbiologiques, chimiques et physiques (*voir l'annexe D*). Les intoxications ou maladies d'origine alimentaire posent des problèmes économiques et de santé publique importants et de plus en plus inquiétants tant dans les pays développés que dans les pays en développement. De récents exemples sont notamment l'apparition de l'ESB en Europe, une maladie transmissible par les animaux, et la contamination à la dioxine des aliments pour animaux

⁵ Ces activités devront prendre en compte l'évaluation du Codex Alimentarius et d'autres travaux sur les normes alimentaires de la FAO et de l'OMS, menés sous la direction de M. Bruce Traill, qui a fait rapport en septembre 2002.

⁶ CL 123/7.

⁷ Food Chain 2001 – "Food Safety – a Worldwide Challenge" Mme Gro Harlem Brundtland, Directrice générale de l'OMS, Uppsala, Suède, mars 2001.

en 1999 (provenant d'une seule source) qui a été identifiée sur tous les continents en quelques semaines. Les intoxications alimentaires et les maladies diarrhéiques transmises par l'eau tueraient plus de 2 millions de personnes par an, pour la plupart des enfants, dans les pays en développement - un chiffre comparable au nombre de décès annuels causés par le paludisme.

12. La discussion qui précède démontre bien l'importance des aspects d'intégration et de prévention de l'approche axée sur la filière alimentaire, face à l'évolution des besoins des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Au sein de ces systèmes, les gouvernements sont tenus de fixer, d'imposer et de contrôler les normes de sécurité sanitaire alors que l'établissement d'autres normes de qualité (en rapport avec le goût et l'apparence) pourra être confié à des établissements privés. Les interventions des pouvoirs publics sont également nécessaires pour protéger les consommateurs contre la fraude. En outre, la Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale (1996) précise clairement que toutes les populations ont droit à une nourriture saine quel que soit le niveau de leur demande effective. Les pouvoirs publics de pays à faible revenu dans lesquels les populations pauvres sont majoritaires n'ont souvent pas les moyens d'établir des normes de sécurité sanitaire des aliments et/ou de les faire respecter. Les gouvernements de ces pays peuvent reconnaître le droit à une nourriture saine, mais ils ne peuvent pas le garantir, en particulier parce que la réduction des risques transmis par les aliments exige des ressources financières et institutionnelles que les pays en développement n'ont pas. Toutefois, il est important de noter que de graves et coûteuses maladies et épidémies d'origine alimentaire se sont produites dans les pays développés et continueront de le faire, bien que les systèmes alimentaires et agricoles soient généralement reconnus comme étant sûrs.

13. La sécurité sanitaire des aliments doit être considérée dans le cadre d'un contexte mondial dynamique et évolutif qui s'inscrit dans le processus de *mondialisation*. La mondialisation se caractérise en général par un accroissement des échanges internationaux, une intégration plus poussée des marchés, l'adoption accélérée de nouvelles technologies, une concentration plus forte des marchés et le transfert d'informations. Toutes ces questions ont des incidences importantes, aussi bien positives que négatives, pour la sécurité sanitaire des aliments et la conception d'une approche de la sécurité sanitaire axée sur la filière alimentaire. Des échanges de plus en plus libres de denrées et de produits agricoles peuvent éventuellement profiter à la fois au consommateur et au producteur grâce à une plus grande variété d'aliments/de produits ou à de nouvelles possibilités de recettes d'exportation. Toutefois, il se peut aussi que les intoxications alimentaires se propagent plus facilement et encore plus rapidement d'un pays à l'autre - posant des risques sanitaires pour les consommateurs et des risques financiers pour les producteurs/transformateurs d'aliments qui n'ont pas mis en place de normes de sécurité sanitaire des aliments rigoureuses et *valables à l'échelle mondiale*.

14. La mondialisation est également en train de modifier la manière dont les aliments et les produits agricoles sont transformés et négociés. Le commerce des produits frais et des produits transformés se développe de plus en plus au plan mondial alors que la puissance commerciale se concentre entre quelques multinationales dominantes. Ces sociétés ont en général la capacité financière et technologique de garantir la sécurité sanitaire de leurs produits frais et denrées et de repérer plus facilement toute source de contamination alimentaire. Toutefois, étant donné le caractère plus intégré et mondial de ces sociétés, une fois que des produits non sains et/ou contaminés sont entrés dans la filière alimentaire, il est très probable qu'ils seront distribués très rapidement et par conséquent exposeront à un risque accru un plus grand nombre de personnes.

15. Le rôle croissant de techniques nouvelles et plus novatrices de production alimentaire, de traitement après récolte, de transformation, de conditionnement et de traitement sanitaire est également important dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments et des échanges plus mondialisés de denrées. L'utilisation d'ADN recombiné dans la production végétale et animale et l'irradiation des aliments sont des possibilités significatives offertes par les nouvelles technologies qui, bien que potentiellement bénéfiques, pourraient comporter des risques pour la sécurité sanitaire étant donné leur introduction récente ou le manque relatif de données d'expérience concernant leur application dans un grand nombre d'environnements. Ces nouvelles techniques

risquent de ne pas toujours être correctement appliquées et pourraient avoir à long terme des effets secondaires dangereux et insoupçonnés.

16. La sensibilisation accrue du public aux risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, les craintes pour la santé que cela suscite et la baisse de confiance dans la capacité des systèmes actuels d'approvisionnement de gérer ces risques constituent des facteurs additionnels dont il faut tenir compte dans la conception d'une stratégie fondée sur la filière alimentaire. L'information se propage rapidement et les médias répandent non moins rapidement les nouvelles d'alertes alimentaires. Les associations de consommateurs qui s'occupent de ces questions continuent d'accroître leur influence politique et cette tendance est hautement bénéfique pour le consommateur. Toutefois, les craintes en matière de sécurité sanitaire des aliments et les alertes alimentaires dépourvues de fondement scientifique peuvent créer des obstacles inutiles et éventuellement entraver le développement de nouvelles technologies potentiellement utiles. Aujourd'hui, les consommateurs sont tout aussi préoccupés par la qualité de leur régime alimentaire, qui a une incidence sur leur état de santé et sur les risques de maladies chroniques. Lors de la conception de la stratégie axée sur la filière alimentaire, il sera nécessaire de traiter ces préoccupations concernant la qualité nutritionnelle du régime alimentaire en association étroite avec les questions de sécurité sanitaire des aliments.

17. Il y a, dans l'économie alimentaire mondiale, d'autres changements d'envergure qui ont une incidence sur l'approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur la filière alimentaire, que ce soit sur l'exploitation ou pour le consommateur. Par exemple, l'intensification accrue des méthodes de production alimentaire (plantes, animaux et poissons) peut accroître le risque de contamination chimique par les résidus de pesticides et de produits vétérinaires ou les pathogènes microbiologiques, tels que la salmonelle. La tendance de plus en plus grande à prendre ses repas hors du foyer dans des environnements commerciaux, associée à la consommation accrue d'aliments pratiques et semi-préparés exigeant une réfrigération (durée de conservation courte), ainsi que la consommation de plus grandes quantités de fruits et légumes crus, peuvent également augmenter directement les risques pour la santé des consommateurs, dus à des pathogènes microbiologiques, en particulier de nouveaux pathogènes, tels que *E. coli* 0157.H7.

18. L'intensification des pratiques agricoles, l'intégration et l'accroissement des échanges dans le cadre de la mondialisation et l'évolution des habitudes alimentaires des consommateurs ont des implications sur la manière dont la FAO peut réagir stratégiquement aux défis posés par la sécurité sanitaire des aliments et par les questions de qualité qui en découlent. La conception d'une approche axée sur la filière alimentaire dans une future stratégie de sécurité sanitaire des aliments doit tenir compte non seulement d'éléments généraux influencés par un environnement dynamique et plus mondialisé, mais également des principales différences qui existent en matière de sécurité sanitaire des aliments entre pays développés et pays en développement; il convient de noter que les pays en transition partagent certains des éléments des deux groupes.

III. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DANS LES PAYS DÉVELOPPÉS ET DANS CEUX EN DÉVELOPPEMENT

19. Dans les **pays développés**, les systèmes alimentaires ont évolué et progressé au fil des années, grâce aux nombreuses avancées scientifiques, technologiques, juridiques et de société. De ce fait, dans ces pays, les systèmes d'assurance de la sécurité sanitaire des aliments permettent généralement l'interaction de diverses parties prenantes. Régis par les lois et les règlements alimentaires nationaux, ils prévoient des systèmes et des activités de contrôle des aliments, et assurent les fonctions essentielles de suivi, surveillance, inspection, application, maîtrise des risques et lutte contre les épidémies, recherche, éducation et information, caractéristiques essentielles de systèmes complets et efficaces. Toutefois, il existe encore de graves lacunes. Les rapports de l'OMS montrent que chaque année une personne sur trois dans les pays développés risque d'être victime d'une maladie d'origine alimentaire. La sensibilisation des consommateurs aux menaces potentielles pour la santé liées aux risques d'origine alimentaire et les récentes

alertes en matière de sécurité sanitaire des aliments ont entamé la confiance des consommateurs dans l'efficacité et l'intégrité des systèmes.

20. Dans les pays développés, les systèmes d'assurance de la sécurité sanitaire des aliments présentent généralement trois grandes lacunes. Tout d'abord, et malgré une amélioration constante des résultats obtenus, les systèmes sources de la production primaire (notamment les aliments concentrés utilisés pour la production animale) sont encore exposés aux risques, comme le prouvent les récentes crises alimentaires de l'ESB ou de la dioxine. Cela est dû principalement à l'importance excessive accordée aux méthodes de production intensives et à faible coût, au détriment des préoccupations liées à l'environnement et à la sécurité sanitaire des aliments. Ensuite, les systèmes d'assurance de la sécurité sanitaire des aliments et de contrôle des produits alimentaires sont soumis à des pressions considérables car on attend d'eux qu'ils identifient et analysent rapidement les risques nouveaux et prennent les mesures qui s'imposent, mais aussi qu'ils assurent un suivi et un contrôle adéquats du volume croissant et diversifié des aliments produits, consommés à l'état frais, transformés et commercialisés. Enfin, et en dépit des récents efforts déployés pour recourir davantage à l'analyse des risques, il existe encore des carences importantes au niveau de l'échange d'informations, de la communication et de la participation de tous les éléments et acteurs de la filière alimentaire concourant à la sécurité sanitaire des aliments. L'approche traditionnelle consistant à traiter toutes les questions de la filière alimentaire peut être inefficace et elle a certainement contribué à entamer la confiance des consommateurs dans ces systèmes. On peut citer, ici des efforts déployés récemment pour concevoir une approche fondée sur la filière alimentaire qui soit à la fois préventive et intégrée et comble les lacunes susmentionnées, notamment la création de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et de l'Autorité alimentaire européenne.

21. Dans les **pays en développement**, les systèmes alimentaires sont des plus divers et ne sont pas toujours aussi organisés, complets ou efficaces que dans les pays développés. Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans ces pays sont mis à rude épreuve par les problèmes de démographie galopante, d'urbanisation et d'environnement naturel qui exposent les consommateurs à un grand nombre de risques potentiels quant à la sécurité sanitaire des aliments. Le secteur informel assure souvent une part importante de la production et de la distribution de produits frais et transformés (y compris produits de la mer et aliments vendus sur la voie publique) pour la consommation directe. L'auto-provisionnement a lieu dans les zones rurales et urbaines et est relativement important en termes de volume. Il est donc très difficile de mettre en place des règlements et des contrôles très efficaces en matière de sécurité sanitaire des aliments.

22. Dans les pays en développement, les normes de sécurité sanitaire des aliments peuvent effectivement être au niveau des normes internationales mais le manque de capacités techniques et institutionnelles de contrôle et d'application des règlements en compromet l'efficacité. Des infrastructures techniques inadéquates - au plan des laboratoires d'analyse des aliments, des ressources humaines et financières, des cadres législatifs et réglementaires nationaux, des moyens de faire respecter les règlements, de la gestion et de la coordination - affaiblissent les capacités de ces pays de faire face à ces problèmes. Ces faiblesses systémiques risquent non seulement de menacer la santé publique mais également de se traduire par un accès réduit aux marchés alimentaires mondiaux. Les consommateurs des pays en développement, qui sont en général plus préoccupés par l'accès à la sécurité alimentaire, sont en général mal informés et guère sensibilisés aux questions de sécurité sanitaire des aliments, en partie parce qu'il n'y a guère d'associations de consommateurs organisées. Aussi, l'intervention du secteur public consiste-t-elle à engager des ressources pour garantir une protection du consommateur adéquate mais à faibles coûts contre les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments: les marchés de produits à eux seuls ne fournissent pas les incitations nécessaires – et cela est également vrai pour les pays développés.

23. Les faiblesses apparentes de la situation en matière de sécurité sanitaire des aliments des pays en développement peuvent être résumées comme suit. Les systèmes de production sont en général extrêmement divers et constitués de marchés informels et de petits producteurs inorganisés. Le secteur alimentaire se développe rapidement dans ces pays, mais avec peu d'appui

technique pour l'introduction de nouvelles technologies de production plus intensives dans les petites et moyennes entreprises. Souvent, le secteur industriel de la transformation des produits alimentaires est sous-financé et fragmenté et le pouvoir d'achat est trop faible pour que se crée une demande effective des consommateurs par des produits considérés comme *sains*. Le rythme rapide de l'urbanisation, de nouveaux systèmes de production d'aliments et un changement des habitudes alimentaires sont autant de facteurs qui ont contribué à augmenter les risques liés à l'environnement. En outre, les cadres réglementaires en matière de sécurité sanitaire des aliments sont souvent incomplets ou obsolètes et les systèmes sont dépourvus de moyens efficaces de contrôle des aliments aux plans technique, institutionnel et de la gestion. Malgré ces faiblesses, il est important de noter que ces dix dernières années, bon nombre des grandes psychoses alimentaires dans les pays développés (en particulier, dans l'Union européenne) est venu de ces pays.

IV. CADRE POUR LA CONCEPTION D'UNE APPROCHE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS AXÉE SUR L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

24. La FAO définit l'approche axée sur la filière alimentaire à partir du constat suivant: la responsabilité d'une nourriture saine et nutritive incombe à l'ensemble des parties prenantes dans le système alimentaire, c'est-à-dire à tous ceux qui produisent, transforment et commercialisent des aliments. En tant que telles, les implications d'une approche axée sur la filière alimentaire sont beaucoup plus vastes que les aspects qui se limitent aux systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Ces implications plus vastes pour les systèmes de production et d'après production, la biosécurité et la nutrition sont traitées dans d'autres documents du Comité de l'agriculture⁸. Toutefois, le présent document expose spécifiquement les questions les plus importantes pour la conception d'une approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur l'ensemble de la filière alimentaire.

25. Les grands changements de l'économie alimentaire mondiale et l'environnement dynamique dans lesquels il faut envisager les questions de sécurité sanitaire des aliments ont conduit à mieux comprendre l'interdépendance des besoins des pays en développement et des pays développés en termes de conception stratégique d'une approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur la filière alimentaire. Ces besoins sont au nombre de cinq:

- Du point de vue de la filière alimentaire, la sécurité sanitaire des aliments doit englober les trois composantes fondamentales de **l'analyse des risques** - *évaluation, gestion et communication* - et, dans ce processus d'analyse, il doit y avoir une **séparation institutionnelle** entre évaluation des risques à base scientifique et gestion des risques – ce qui correspond à la réglementation et au contrôle du risque. **Une approche de précaution** en matière d'évaluation et de gestion des risques doit également être adoptée.
- **Les techniques de traçage** (*traçabilité*), allant du producteur primaire (y compris les produits alimentaires et les aliments pour animaux utilisés dans la production animale), jusqu'au traitement après récolte, à la transformation et à la distribution au consommateur doivent être améliorées.
- **L'harmonisation des normes de sécurité sanitaire des aliments est nécessaire**, ce qui signifie l'élaboration et l'utilisation plus large de normes internationales convenues, à base scientifique.
- **L'équivalence entre systèmes de sécurité sanitaire des aliments** – c'est-à-dire parvenir à des niveaux de protection similaires contre des risques d'origine alimentaire quels que soient les moyens de contrôle utilisés - doit être encore développée, notamment pour satisfaire aux dispositions de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC.

⁸ Voir les documents COAG/2003/6 - Bonnes pratiques agricoles; COAG/2003/9 – Biosécurité dans le contexte de l'alimentation et de l'agriculture et le document d'information COAG/2003/Inf.3 – Rapport de synthèse de la Consultation d'experts FAO/OMS sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques.

- Il est nécessaire de mettre davantage l'accent sur l'élimination préalable des **risques ou la prévention à la source** tout au long de la filière alimentaire - *de la ferme ou de la mer à la table* – de façon à compléter l'approche traditionnelle a posteriori en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, fondée sur la réglementation et le contrôle.

26. La conception d'un cadre général en vue de l'adoption d'une approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur la filière alimentaire doit permettre de donner une réponse stratégique à l'ensemble complexe de problèmes et domaines critiques décrits précédemment. Ce cadre devrait tenir compte de trois éléments clés:

- Adoption universelle d'une approche fondée sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Outre l'importance accordée à l'approche traditionnelle fondée sur la réglementation et le contrôle des produits finals dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments, **accorder une importance analogue à la prévention de la contamination des aliments à la source** - y compris la conception et la diffusion de bonnes pratiques/systèmes d'assurance de la sécurité (par exemple, systèmes d'analyse des risques aux points critiques/HACCP).
- Adopter une **approche holistique en matière de sécurité sanitaire des aliments qui englobe la totalité de la filière alimentaire** - *de la ferme ou de la mer à la table* - et qui corresponde à la définition de l'approche de la filière alimentaire donnée par la FAO, selon laquelle la responsabilité de la production d'aliments sains est partagée tout le long de la filière.

27. Les éléments clés décrits ci-dessus sont fondés sur des notions que partagent de plus en plus les institutions nationales et internationales s'occupant de sécurité sanitaire des aliments. Ces concepts sont opportuns, pertinents et d'une importance cruciale pour la conception d'une bonne stratégie de sécurité sanitaire des aliments à la FAO. Le caractère interdépendant de ces grands domaines d'action signifie qu'une collaboration renforcée avec les partenaires internationaux et nationaux s'occupant de ces questions (éventuellement au-delà de la sphère de la FAO) serait nécessaire.

28. Les activités de la FAO à l'appui de ces grands éléments stratégiques (et dans le cadre d'une nouvelle stratégie de la sécurité sanitaire des aliments) supposeraient un équilibre approprié entre activités normatives et activités de terrain, fondé sur l'évaluation des risques, les avis scientifiques, le transfert de technologies, la sensibilisation des consommateurs et le renforcement des capacités. Plus important, la FAO continuerait de servir d'instance de grande utilité pour les débats et l'échange d'informations dans le domaine de l'analyse de la filière alimentaire et des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Un examen plus approfondi des éléments clés présentés ci-dessus justifie encore davantage d'inclure ces concepts dans une approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur la filière alimentaire.

29. **L'adoption universelle d'une approche fondée sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments** est une idée relativement récente qui a été encouragée par l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC. Une approche fondée sur les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments suppose par définition une analyse des risques. Les ressources utilisées pour le contrôle des aliments sont donc concentrées sur les risques qui constituent les plus graves menaces pour la santé publique et pour lesquels les gains potentiels produits par une réduction des risques sont importants par rapport aux ressources mises en jeu. Établir des priorités fondées sur les risques exige des connaissances scientifiques solides et des systèmes efficaces de notification de l'incidence de maladies d'origine alimentaire. Les stratégies fondées sur les risques exigent également un suivi rigoureux et une coopération internationale plus intense par le biais de l'échange d'informations et de la communication des risques. Toutefois, si la recherche scientifique indépendante et la connaissance constituent les fondements d'une bonne évaluation des risques, il est important de noter que la gestion des risques suppose souvent un processus politique. Le caractère politique des réglementations et des contrôles de la sécurité sanitaire des aliments (gestion des risques) émanant des pouvoirs publics peut en partie expliquer pourquoi les consommateurs insistent de plus en plus pour que

l'évaluation et la gestion des risques soient deux fonctions distinctes, même si les autorités responsables doivent interagir pour gérer efficacement ces risques. Des systèmes de sécurité sanitaire des aliments utilisant une approche axée sur la filière alimentaire bénéficieraient également d'analyses trans-sectorielles qui englobent d'autres domaines et évaluations des risques en rapport avec la vie et la santé des végétaux et des animaux et avec des sujets connexes, tels que la biosécurité.

30. Il est essentiel de compléter l'approche actuelle en matière de réglementation et de contrôle des systèmes de sécurité sanitaire des aliments par des **mesures préventives visant à contrôler la contamination des aliments à la source** pour la conception d'une stratégie révisée. Cela nécessite l'adoption de bonnes pratiques au niveau de la production alimentaire, du traitement après récolte, de la transformation et de la manipulation qui réduisent les risques de contamination microbiologique, physique et chimique dans la filière alimentaire (contrôle à la source si possible). Dans certains cas, le danger ne peut simplement pas être supprimé, par exemple, les dangers liés à des contaminants chimiques. Il est essentiel d'adopter de bonnes pratiques tout au long de la filière alimentaire - fondées sur les principes définis dans les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques de fabrication - pour que les responsabilités puissent s'exercer. Les contrôles en usine des opérations de transformation des aliments devraient également être fondés sur l'analyse HACCP - dans la mesure où les capacités, l'expérience et les ressources le permettent. L'application et le respect des réglementations sur les produits alimentaires élaborées grâce à des normes alimentaires à fondement scientifique convenues à l'échelon international resteront toutefois la pierre angulaire des systèmes de sécurité sanitaire des aliments.

31. **L'adoption d'une approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur l'ensemble de la filière alimentaire** suppose que la responsabilité première d'une nourriture saine et de goût agréable revient à tous ceux qui participent à la production, au traitement après récolte, à la transformation et au commerce des denrées alimentaires. Cette responsabilité "*à la source*" concerne toutes les parties prenantes tout le long de la filière alimentaire. Ces parties prenantes peuvent être notamment des agriculteurs et des fournisseurs d'intrants agricoles (en particulier, des aliments pour animaux et des fournitures vétérinaires), des communautés de pêcheurs, des responsables d'abattoirs et d'installations de conditionnement, des usines de transformation du poisson, des fabricants d'aliments, des transporteurs, des grossistes et des détaillants, des traiteurs, des gérants d'établissements de restauration, des vendeurs ambulants et autres. Cette responsabilité s'étend également au consommateur final qui doit être suffisamment informé pour savoir que les aliments doivent être correctement stockés et préparés de façon hygiénique et que les durées de conservation doivent être respectées. Une approche holistique intégrée devrait également faire naître la nécessité de contacts et d'une collaboration étroite entre par exemple les autorités chargées du contrôle sanitaire et celles qui sont responsables de la protection de l'environnement et de la qualité de l'eau. En outre, une telle approche devrait permettre une plus grande *traçabilité* des produits alimentaires et faciliter - non seulement le retrait des marchés de produits à risque ou contaminés - mais également l'identification des maillons faibles dans la chaîne pouvant favoriser les risques.

32. Les trois **éléments stratégiques** examinés dans la présente section reconnaissent que la sécurité sanitaire des aliments (ainsi qu'une qualité appropriée en rapport avec la sécurité) doit être assurée par les secteurs alimentaires, agricoles et halieutiques, ainsi que par tous ceux qui participent à la production, au traitement après récolte, à la transformation et au commerce des denrées alimentaires. Au sein des gouvernements, divers ministères tels que ceux chargés de la santé publique, de l'industrie, de la consommation, de l'environnement, de l'agriculture et des pêches, sont souvent conjointement responsables de l'élaboration de normes et réglementations techniques officielles et de leur application. Cependant, il arrive souvent que le secteur privé ait à prendre des décisions pratiques au jour le jour en matière d'investissement, de gestion et de coûts pour faire en sorte que la production alimentaire, le traitement après récolte, la transformation et la distribution soient conformes aux normes de sécurité sanitaire. Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments qui englobent les éléments clés décrits ci-dessus garantiront une approche

fondée sur la filière alimentaire et une collaboration continue et renforcée entre organismes du secteur public et privé tout au long de cette filière.

V. CONCEVOIR ET METTRE EN ŒUVRE LA STRATÉGIE PROPOSÉE

33. Une nouvelle stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments englobant une approche fondée sur la filière alimentaire élargirait l'objectif traditionnel en y incluant des éléments pertinents des bonnes pratiques agricoles et des bonnes pratiques de fabrication ayant trait en particulier à la sécurité sanitaire des aliments⁹ et à la filière alimentaire – *de la ferme ou de la mer à la table*. Une stratégie révisée supposerait un travail supplémentaire de prévention à la source, tel que l'élaboration et la diffusion de pratiques visant à empêcher les risques d'origine alimentaire d'entrer dans la filière alimentaire. Cela pourra être très utile dans la production animale (alimentation et transformation) étant donné que les produits sont particulièrement vulnérables à ces risques. D'autres travaux sur des pratiques préventives avant et après récolte pourraient prévenir les problèmes liés à la sécurité sanitaire et les pertes dues à la contamination et à la détérioration pendant le stockage et la transformation.

34. D'une manière générale, l'adoption par la FAO d'une nouvelle approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur la filière alimentaire renforcerait la capacité des États Membres, en particulier celles des pays en développement, dans les domaines suivants: analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, application et respect des normes internationales et pleine participation à l'élaboration de telles normes. La conception et l'application de bonnes pratiques de la production agricole et de fabrication adaptées aux conditions écologiques, économiques et sociales uniques des pays en développement sont également nécessaires. La mise en œuvre d'une stratégie révisée en matière de sécurité sanitaire des aliments exigera de renforcer la collaboration entre partenaires internationaux, en particulier, l'OMS¹⁰ et l'ONUDI (Organisation des Nations Unies pour le développement industriel) et de privilégier l'échange d'informations.

35. Les travaux normatifs de la FAO sur la sécurité sanitaire des aliments et la qualité en rapport avec la sécurité sanitaire sont axés sur les normes alimentaires et le renforcement des capacités dans le cadre du Codex Alimentarius et sont réalisés en étroite collaboration avec l'OMS. Le Codex Alimentarius contient des normes pour tous les principaux produits alimentaires (qu'ils soient transformés, semi-transformés ou bruts) distribués au consommateur, ainsi que des dispositions concernant l'hygiène des aliments, les additifs alimentaires, les résidus de pesticides, les contaminants, l'étiquetage, la présentation, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le Secrétariat du Codex se trouve à la Division de l'alimentation et de la nutrition (ESN) de la FAO, qui est responsable des activités normatives dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (activités qui comportent notamment des services consultatifs techniques, le renforcement des capacités, la formation et le développement institutionnel).

36. La FAO, en collaboration avec l'OMS, fournit des avis scientifiques pour l'élaboration de normes par l'intermédiaire des comités et/ou réunions d'experts du Codex (JECFA, JMPR et JEMRA). Les contributions sont interdisciplinaires et supposent des programmes sur les résidus de médicaments vétérinaires relevant de la Division de la production et de la santé animales (AGA) et des programmes sur les résidus de pesticides du ressort de la Division de la production végétale et de la protection des plantes (AGP). Les programmes sur la sécurité sanitaire des aliments en rapport avec la transformation agricole et la gestion après récolte sont gérés par la Division des systèmes de soutien à l'agriculture (AGS). Le Département des pêches de la FAO est directement concerné par la sécurité sanitaire des produits halieutiques, y compris les méthodes d'analyse des risques et de contrôle de la sécurité (HACCP) pour les usines de transformation du poisson.

⁹ Se reporter au document COAG/2003/6 Bonnes pratiques agricoles, qui examine les aspects des bonnes pratiques agricoles qui ne sont pas traitées dans le présent document.

¹⁰ L'OMS élabore actuellement une stratégie renforcée en matière de sécurité sanitaire des aliments (fin 2002).

37. Un rapide examen du Plan à moyen terme de la FAO pour 2004-2009 donne une indication des ressources (montant et domaine d'activité) allouées aux questions de sécurité sanitaire des aliments intéressant une approche fondée sur la filière alimentaire¹¹. Quatre objectifs stratégiques particulièrement utiles à l'élaboration future d'une stratégie de sécurité sanitaire des aliments sont présentés ci-après (le pourcentage de ressources allouées pour 2002-2007 est également mentionné).

- **A2** - Accès des groupes vulnérables et désavantagés à **des aliments sûrs et nutritifs en quantité suffisante** (3 pour cent).
- **B1 - Instruments internationaux** concernant l'alimentation, l'agriculture, les pêches et les forêts, et la production, l'utilisation sûre et l'échange équitable de biens agricoles, halieutiques et forestiers (7,9 pour cent).
- **B2** - Politiques nationales, instruments juridiques, mécanismes d'appui qui répondent aux **besoins nationaux et soient compatibles avec les politiques internationales/cadres réglementaires** (7,9 pour cent).
- **C1 - Options de politiques et mesures institutionnelles** pour accroître l'efficacité et l'adaptabilité dans les systèmes de production, de traitement et de commercialisation et répondre aux besoins nouveaux des producteurs et des consommateurs (13,6 pour cent).

38. Ces objectifs stratégiques représentent environ 30 pour cent des ressources allouées aux programmes de la FAO dans le Plan à moyen terme 2002-2007. Toutefois, seule une faible proportion de ces ressources sera consacrée en fait aux questions de sécurité sanitaire des aliments et de qualité en rapport avec la sécurité sanitaire, malgré l'adoption éventuelle d'une approche de la sécurité sanitaire des aliments fondée sur la filière alimentaire. Une liste plus exhaustive des programmes de la FAO qui pourraient contribuer de façon significative aux quatre objectifs décrits ci-dessus figure à l'annexe II.

39. Les domaines d'activité du Plan à moyen terme concernant la sécurité sanitaire des aliments continuent de faire une large place au travail normatif du Codex, bien que plusieurs domaines prévoient une approche de la filière alimentaire plus globale comportant des mesures techniques et de prévention des risques alimentaires fondées sur de bonnes pratiques agricoles. Il y a également des cas dans lesquels les domaines de travail sont à bon escient interdépendants - tels que les programmes 214A9 "*Promotion de la qualité et de la sécurité des aliments par le renforcement de la manutention, transformation et commercialisation, dans la filière alimentaire*" et 221P8 "*Qualité et sécurité sanitaire des aliments dans toute la filière alimentaire*". Si le cadre proposé pour la conception d'une stratégie élargie intégrant une approche axée sur la filière alimentaire est soutenu par le Comité de l'agriculture, il faudrait identifier des liens similaires dans le Plan à moyen terme ainsi que des ressources additionnelles, en particulier pour les bureaux régionaux et sous-régionaux.

¹¹ CL 123/7.

40. Les travaux de la FAO sur la sécurité sanitaire des aliments sont interdisciplinaires. Les domaines prioritaires pour une action interdisciplinaire (DPAI) traitent de deux autres thèmes importants, en rapport avec les questions de sécurité sanitaire des aliments: la biosécurité de la production agricole et vivrière; et les négociations commerciales multilatérales de l'OMC sur l'agriculture, les pêches et les forêts¹². Les priorités du DPAI concernant la biosécurité consistent entre autres à contrôler, analyser et évaluer les politiques et instruments internationaux intéressant la sécurité sanitaire des aliments, y compris les directives à l'appui de l'analyse des risques en rapport avec la biosécurité, et de concevoir et de renforcer les stratégies et infrastructures nationales. Le Groupe de travail interdépartemental chargé de ce DPAI pourrait également servir de forum utile à des débats et de mécanisme additionnel, propre à garantir l'harmonisation des activités normatives (et de terrain) de la FAO dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et de la qualité en rapport avec la sécurité sanitaire, selon une approche axée sur la filière alimentaire "de la ferme ou de la mer à la table". Ce DPAI devrait également fournir la base institutionnelle permettant de mettre au point le portail international envisagé sur la sécurité sanitaire des aliments et la santé animale et végétale, nouvelle plate-forme mondiale pour l'échange d'informations sanitaires et phytosanitaires¹³.

VI. AVIS ET RECOMMANDATIONS DEMANDÉS AU COMITÉ DE L'AGRICULTURE

41. Le Comité de l'agriculture est invité à examiner le présent document en tant que cadre pour la conception future à la FAO, et le renforcement d'une approche de la sécurité sanitaire des aliments axée sur la filière alimentaire. Ce projet de cadre propose une approche holistique et préventive permettant de traiter les problèmes complexes que pose l'amélioration des systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les États Membres. Il s'appuie sur les travaux relatifs aux normes alimentaires que mènent actuellement la FAO, la Commission du Codex Alimentarius et l'OMS ainsi que sur les activités connexes d'évaluation des risques, de fourniture d'avis scientifiques et de renforcement des capacités, et examine comment l'adoption d'une approche axée sur la filière alimentaire serait importante pour une orientation stratégique future. En principe, un cadre réglementaire (notamment une méthodologie internationale normalisée) devrait être en place pour permettre des évaluations à la source - en plus des contrôles ponctuels et de l'application des normes, une fois que les denrées sont entrées dans la filière alimentaire.

42. Le Comité de l'agriculture est invité à formuler des recommandations sur la proposition d'élaboration d'une stratégie révisée en matière de sécurité sanitaire des aliments, notamment sur la manière dont une telle stratégie pourrait mieux refléter les divers besoins des États Membres de la FAO, les travaux et responsabilités d'autres organisations et institutions intéressées, ainsi que le mandat global de la FAO. Le Comité pourra souhaiter recommander d'autres mesures au Conseil et informer le Comité de la sécurité alimentaire mondiale des débats relatifs au présent document. (*Ce document sera également présenté en tant que document d'information au Comité des pêches, dont la prochaine session précède celle du Comité de l'agriculture.*)

43. Le Comité pourra également souhaiter donner des orientations quant aux implications plus larges et aux opportunités qu'offre une approche axée sur la filière alimentaire pour les programmes de la FAO qui vont au-delà de la sécurité sanitaire des aliments et touchent en

¹² On notera la définition suivante: « La biosécurité comporte trois secteurs, à savoir la sécurité sanitaire des aliments, la vie et la santé des végétaux et la vie et la santé des animaux. Ces secteurs englobent la production alimentaire, dans ses rapports avec la sécurité sanitaire des aliments, l'introduction de ravageurs des végétaux et des animaux, de maladies animales et de zoonoses, l'introduction et la mise en circulation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et leurs produits, ainsi que l'introduction et la gestion en toute sûreté de génotypes et de nouvelles espèces envahissantes ». Source COAG/01/8.

¹³ Un document intitulé 'Concept paper for the Development of the International Portal for Food Safety, Animal and Plant Health (IPFSAPH)' est disponible.

particulier aux systèmes de production et d'après production (y compris financement et commercialisation), à la biosécurité et à la nutrition¹⁴.

¹⁴ Plusieurs de ces questions sont examinées dans les documents COAG/2003/6 – Bonnes pratiques agricoles; COAG/2003/9 – Biosécurité dans le contexte de l'alimentation et de l'agriculture; et dans le document d'information COAG/2003/Inf.3 – Rapport de synthèse de la Consultation d'experts FAO/OMS sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques.

Annexe I: Exemples de dangers d'origine alimentaire

Dangers biologiques

- agents zoonotiques susceptibles d'entrer dans la filière alimentaire (par exemple, *Brucella*, *Salmonella* sp, prions)
- agents pathogènes transmis principalement par voie alimentaire (par exemple, *Listeria monocytogenes*, *Trichinella*, *Toxoplasma*, *Campylobacter jejuni*, *Yersinia enterocolitica*)
- agents pathogènes établis utilisant de nouveaux véhicules de transmission ou apparaissant dans des situations nouvelles (par exemple, *Salmonella enteritidis* dans les oeufs, virus de l'hépatite A dans les légumes, virus Norwalk ou apparenté dans les poissons et fruits de mer)
- agents pathogènes nouvellement associés à une transmission par voie alimentaire (par exemple, *E. coli* O157:H7, *Vibrio vulnificus*)
- agents pathogènes résistant aux antimicrobiens (par exemple, *Salmonella typhimurium* DT 104)

Dangers chimiques

- substances toxiques naturelles (par exemple, biotoxines marines, mycotoxines)
- contaminants industriels ou de l'environnement (par exemple, mercure, plomb, PCB, dioxines, radionucléides)
- résidus de produits chimiques agricoles (pesticides), de médicaments vétérinaires, de désinfectants
- substances toxiques provenant de l'emballage ou d'autres matériaux au contact des aliments
- problèmes toxicologiques nouveaux (par exemple allergénicité, dérèglement endocrinien dû aux résidus de pesticides).

Dangers physiques

- Matière sèche (par exemple, morceaux de verre ou de bois)
- Parties non comestibles des aliments (par exemple morceaux d'os, noyaux des fruits)

Source: Adapté d'un document de la FAO intitulé « Des aliments sains et nutritifs pour le consommateur », encadré 1, p.4.

Annexe II: Liste des entités de programme de la FAO relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments: PMT 2004-09

Les entités du programme ont été groupées en fonction de leurs objectifs ou principal(ux) résultat(s) et de leur contribution aux travaux de la FAO sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans le domaine des normes alimentaires (Codex), des avis techniques connexes, du renforcement des capacités ou des bonnes pratiques agricoles et des approches globales axées sur la filière alimentaire.¹⁵ Un troisième groupe comporte les cas limites ayant trait principalement aux bonnes pratiques agricoles, qui ne portent pas directement sur les questions de sécurité sanitaire des aliments mais pourraient les concerner dans la pratique. Les divisions concernées au premier chef sont mentionnées. Comme ces programmes sont en général assez vastes, il n'est pas possible d'estimer les ressources allouées spécifiquement à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments, dans lesdits programmes.

Groupe 1: Travaux concernant principalement le Codex et les normes alimentaires

221P2 Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (Codex Alimentarius) - ESN

221P5 Contrôle de la qualité des produits alimentaires et protection des consommateurs - ESN

221P6 Système d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments et d'alerte rapide - ESN

221P7 Information de l'opinion publique concernant la nutrition, la qualité et la sécurité des aliments - ESN

212P2 Gestion des pesticides - AGP

233A4 Consommation, sécurité sanitaire et qualité des produits à base de poisson - FII

215P1 Renforcement des capacités et méthodologies d'analyse des risques pour le respect des normes de sécurité des aliments et le contrôle des pesticides et intensification des mesures sanitaires et phytosanitaires grâce à l'irradiation des produits alimentaires- AGE.

213A6 Gestion de la santé publique vétérinaire et sécurité des produits d'alimentation humaine et animale - AGA.

Groupe 2: Travaux concernant principalement les bonnes pratiques agricoles /l'approche axée sur la filière alimentaire

221P8 Qualité et sécurité sanitaire des aliments dans toute la filière alimentaire – ESN

214A9 Promotion de la qualité et de la sécurité des aliments par le renforcement de la manutention, transformation et commercialisation dans la filière alimentaire - AGS.

213A8 Technologies et systèmes d'utilisation efficace des ressources naturelles pour les productions animales - AGA

Groupe 3 Travaux ayant trait aux bonnes pratiques agricoles, qui ne concernent pas spécialement la sécurité sanitaire des aliments mais pourraient éventuellement le concerner

210A1 Intensification durable des systèmes intégrés de production – AGD

214A4 Développement des agro-industries axé sur les petites et moyennes entreprises en aval de la production - AGS

¹⁵ Pour de plus amples informations, voir le Plan à moyen terme, 2004-2009, CL123/7.