



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

Point 4.4 de l'ordre du jour

GF 01/6

**FORUM MONDIAL FAO/OMS DES RESPONSABLES
DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

Marrakech (Maroc), 28-30 janvier 2002

Communication et participation – L'expérience du Mexique

*José Luis Flores Luna, Secrétariat à la Santé, Amada Vélez Méndez, Secrétariat
à l'Agriculture, à l'Élevage, au Développement rural, à la Pêche et à l'Alimentation*

Introduction

La salubrité des aliments est une question qui prend de plus en plus d'importance. Au Mexique, la Loi générale de Santé intègre l'innocuité et l'hygiène des aliments dans le concept de qualité sanitaire, qui lui-même intervient dans la notion de salubrité générale.

L'importance de la salubrité des aliments est liée au fait que ceux-ci peuvent être responsables de maladies qui diminuent les capacités de l'individu et ses possibilités de développement, affectant la communauté dans son ensemble et déséquilibrant le fonctionnement des organisations auxquelles il participe. D'un point de vue économique et social, la qualité sanitaire des aliments – qui doivent être propres à la consommation – est un facteur de plus en plus important pour le développement du pays, ayant des répercussions sur les perspectives de croissance de l'emploi, l'entrée de devises et la disponibilité de ressources pour le développement. Les secteurs de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, de l'industrie de transformation, du commerce et des services touristiques liés à la production, à la transformation et à la distribution des aliments contribuent de façon significative au produit intérieur brut et à l'entrée de devises, outre qu'ils constituent des pourvoyeurs d'emploi majeurs dans le pays.

Plusieurs acteurs interviennent dans la salubrité des aliments : les particuliers qui proposent des produits et des services, le consommateur, les services gouvernementaux qui encouragent et appuient le particulier dans sa fonction ou qui protègent et éduquent le consommateur, l'enjeu consistant à les associer au processus pour leur faire partager la responsabilité de la salubrité des aliments.

Importance en santé publique

Les maladies d'origine alimentaire, bien que difficiles à mesurer, sont considérées comme importantes du point de vue de l'état sanitaire des Mexicains. Les maladies aiguës d'origine infectieuse transmises par des bactéries, des parasites et des virus, et dont le vecteur de transmission est constitué par des aliments, sont une cause importante de morbidité. De même, les maladies chroniques, pour lesquelles des toxines ingérées à travers des aliments contaminés consommés

Les opinions exprimées dans les documents du Forum mondial sont celles de leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de la FAO ou de l'OMS. Les appellations employées et la présentation des données n'impliquent de la part de la FAO et de l'OMS aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

pendant des périodes prolongées et qui s'accumulent dans l'organisme sont des facteurs de risque, avec l'augmentation de l'espérance de vie, se manifestent à l'âge mûr, ayant des répercussions sur la qualité de vie et sur la productivité, et pouvant également entraîner la mort.

L'une des principales réussites du Mexique dans le domaine de la santé a été la baisse de la mortalité. L'espérance de vie à la naissance des Mexicains était en 1999 de 74 ans, en partie grâce à la diminution de la mortalité due aux maladies infectieuses intestinales. En 1999, ces maladies n'occupaient plus que le 15^e rang dans les principales causes de mortalité, étant responsables de seulement 5622 décès sur les 443 950 décès survenus cette année-là.

Les statistiques des maladies gastro-intestinales aiguës signalées par le Système unique d'information pour la surveillance épidémiologique portent sur certaines maladies potentiellement transmises par les aliments telles que l'amibiase intestinale, l'abcès hépatique amibien, le choléra, la fièvre typhoïde, la giardiase, les intoxications alimentaires d'origine bactérienne, la paratyphoïde et autres salmonelloses, la taeniase, la cysticercose et la shigellose, les infections intestinales et mal définies et autres infections intestinales dues à des protozoaires, la brucellose et l'hépatite virale. En 1999, le nombre total de cas notifiés de maladies potentiellement transmises par les aliments a atteint 6 864 686 (voir Tableau I).

D'autre part, en 1999, les tumeurs malignes, la cirrhose et autres maladies chroniques du foie et l'insuffisance rénale ont occupé les 2^e, 5^e et 14^e rangs parmi les causes de mortalité avec, respectivement, 53 662, 27 040 et 7807 décès ; les aliments contaminés par des substances toxiques sont des facteurs de risque pour ces maladies.

Importance dans le commerce international

Dans le commerce international des aliments, la qualité, et plus particulièrement la salubrité, est en train de devenir un facteur décisif. L'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce précisent quelles sont les nouvelles règles du jeu.

Conformément à ces règles, le gouvernement du pays qui établit des mesures sanitaires doit pouvoir disposer de ressources pour montrer qu'elles sont légitimes, que les produits nationaux répondent à ces normes et qu'il n'y a donc pas discrimination à l'encontre des produits étrangers. L'importateur ou l'entreprise étrangère exportatrice doivent les appliquer, en garantissant également leur respect aux stades antérieurs de la chaîne de production, et doivent pouvoir compter sur l'appui de leur gouvernement pour montrer que les exigences ont été remplies, que des mesures équivalentes ont été prises, ou pouvoir disposer de ressources scientifiques et gestionnaires pour les contester.

D'une manière générale, les exportations du Mexique en 2000 se sont montées à US \$7,8 milliards et les importations d'aliments à US \$7,6 milliards. La salubrité des aliments exportés, et en particulier des fruits et légumes frais et des poissons et crustacés, notamment, est fondamentale si l'on veut maintenir, voire augmenter, le flux d'aliments exportés par le Mexique. Si l'industrie ne parvient pas à améliorer ses méthodes et ses autocontrôles, et si le Gouvernement n'applique pas les mesures nécessaires pour démontrer aux gouvernements des pays importateurs que les conditions exigées sont satisfaites, les exportateurs se heurteront à des difficultés accrues pour maintenir ou augmenter leurs activités, et l'impact sur les recettes en devises, sur l'emploi et sur les possibilités de développement sera important.

La salubrité des aliments importés doit être mieux contrôlée, sans pour autant que soient imposés des obstacles superflus à la circulation des marchandises, mais les infrastructures doivent

être suffisantes pour permettre d'identifier de manière plus sûre les aliments qui ne répondent pas aux normes nationales, de la même façon que les partenaires commerciaux du Mexique surveillent les exportations mexicaines. Les faiblesses dans le contrôle des aliments importés, réelles ou non, sont considérées par les producteurs nationaux comme favorisant un commerce déloyal, qui se répercutent de manière négative sur la confiance qu'inspire le Gouvernement mexicain.

Par ailleurs, l'entrée de devises liée au tourisme international a représenté en 1998 US \$7,987 milliards. L'un des problèmes qui peut constituer un obstacle au tourisme international est la diarrhée du voyageur d'origine alimentaire. Son caractère endémique témoigne d'une hygiène insuffisante et de la présence relativement élevée de porteurs asymptomatiques dans la population, ce qui revêt une importance particulière lorsqu'il s'agit des personnes qui préparent ou servent des aliments, à quoi s'ajoutent de mauvaises conditions de stockage des aliments.

Importance socio-économique

La contribution au produit intérieur brut des secteurs de la production, de l'industrie, de la distribution, de la vente et de la préparation d'aliments et de boissons est très importante. La grande division de l'agriculture, de l'élevage, de la sylviculture et de la pêche a représenté en 1998 6 % du PIB ; la subdivision des produits alimentaires, boissons et tabac de la grande division de l'industrie manufacturière a représenté 5 % du PIB ; et le grand secteur du commerce, des restaurants et des hôtels 21 %.

Tout processus qui modifie la façon dont fonctionnent les producteurs, les transformateurs et les manipulateurs d'aliments, les commerçants ou prestataires de services doit prendre en compte la dimension sociale de la population travaillant dans la chaîne alimentaire et celle des consommateurs, c'est-à-dire l'ensemble de la population mexicaine.

On estime que 36 % de la population active sont engagés dans des activités associées à la chaîne de production des aliments, ce qui signifie que l'industrie alimentaire est l'un des principaux employeurs du Mexique.

Les pratiques suivies pour l'élaboration et la préparation des aliments à quelque niveau que ce soit exigent que l'on maintienne l'équilibre entre les changements destinés à améliorer l'hygiène et à contrôler la salubrité des aliments et les exigences du consommateur en matière de goût et d'apparence du produit. C'est donc dès le tout début de la formation des personnes impliquées dans la chaîne alimentaire que l'on doit intervenir pour modifier les pratiques en matière d'hygiène si l'on veut que ces changements entraînent une amélioration de la salubrité des aliments durable et intégrée dans la culture mexicaine. Les consommateurs consacrent une part importante de leurs revenus à l'achat de produits alimentaires. Ce sont pour eux les principales satisfactions de la vie, car ils ne servent pas seulement à supprimer la faim, mais constituent un élément important de la vie culturelle individuelle et communautaire.

Les aliments sont l'aboutissement d'une chaîne d'opérations qui commence dans le champ cultivé, à la ferme, dans les étangs ou les océans, au moment où il ne s'agit pas encore d'aliments à proprement parler ; les produits subissent ensuite une transformation primaire, parfois industrielle, ou bien sont directement vendus au consommateur et finissent par être préparés soit au foyer, soit dans un établissement, où ils sont finalement consommés.

Le nombre de lieux de travail où se déroulent des activités liées à l'alimentation est très élevé. L'analyse des données d'enquête de l'INEGI a permis de déterminer que le nombre d'unités de production, de traitement, de distribution ou de vente des aliments était de 5,3 millions de « lieux de travail » (Tableau II). Sans doute en raison de l'accès facile aux consommateurs et des faibles

exigences technologiques et investissements nécessaires au Mexique, il existe une multitude de micro-entreprises (comptant 15 employés ou moins), ainsi réparties : 99 % des entreprises consacrés à des activités agricoles, d'élevage, de sylviculture ou de pêche ; 95 % des entreprises destinés à la transformation de produits alimentaires, boissons et du tabac ; 91 % des entreprises de commerce de gros de produits alimentaires ; 99 % des entreprises de commerce de détail des aliments ; 94 % des entreprises consacrés aux services de préparation et de vente des aliments et de boissons dans des établissements ; et 100 % des entreprises consacrés à la préparation et à la vente d'aliments sur la voie publique ou à domicile.

Les micro-entreprises sont cependant celles qui connaissent le plus de limites, le plus de carences, notamment au niveau de la culture sanitaire, celles qui sont le plus nombreuses, mais dont le nombre de clients est limité. Les moyennes et grandes entreprises, c'est-à-dire celles qui emploient plus de 51 employés, représentent seulement 0,6 % du nombre total de lieux de travail. Ce sont généralement celles qui ont le plus grand nombre de clients et celles qui se sont dotées des meilleures capacités administratives et techniques pour résoudre leurs problèmes et atteindre et maintenir leur position compétitive. Elles ont davantage conscience de la qualité et de la sécurité de leurs produits. Généralement, ce sont celles qui ont le plus de possibilités d'exportation et qui portent une attention particulière à leurs systèmes de contrôle de qualité. Ce sont aussi celles qui sollicitent la certification de leurs produits, processus ou systèmes pour répondre aux normes du pays importateur et celles qui exercent le plus de pressions sur le Gouvernement pour que l'on dégage des ressources pour répondre à leurs besoins et, paradoxalement, celles qui, estime-t-on, présentent le moins de risques.

Les employés qui travaillent dans leurs chaînes de production alimentaire doivent respecter systématiquement de bonnes pratiques d'hygiène pour pouvoir fournir des aliments sains. La formation, le développement des compétences et la promotion d'une attitude positive sont assurés sur le lieu de travail, mais les possibilités sont moindres pour les micro-entreprises. Aussi semble-t-il que l'une des seules possibilités de formation des travailleurs à la manipulation hygiénique des aliments soit l'enseignement primaire. L'utilisation de l'infrastructure de l'enseignement primaire pour inculquer à l'élève des connaissances et une formation susceptibles de modifier ses habitudes de sélection, de préparation et de conservation des aliments est l'une des formes les plus efficaces pour créer une culture sanitaire de nature à modifier radicalement la situation actuelle en matière de salubrité des aliments au Mexique.

La réglementation, le contrôle et la promotion de l'hygiène à l'heure actuelle

Au Mexique, la réglementation, le contrôle et la promotion de l'hygiène des produits, des établissements et des services se traduisent par un ensemble de mesures à caractère préventif mises en oeuvre par l'autorité sanitaire pour contrôler, sur la base de la législation sanitaire, l'habitat humain, les établissements, les activités, les processus et les produits susceptibles de présenter des risques pour la santé de la population, et promouvoir parallèlement les attitudes, les valeurs et les comportements adéquats de la part des personnes et des entreprises de façon à assurer une participation responsable de tous au développement de la santé individuelle et collective.

Le fondement légal du système de réglementation mexicain de l'alimentation est la Loi générale de Santé promulguée en 1984. La législation élaborée depuis a permis petit à petit de combler les lacunes qui faisaient obstacle à la mise en place du contrôle sanitaire. Le processus de décentralisation des services de santé publique achevé en 1999 a permis de répondre de manière plus souple aux besoins de santé locaux.

A partir de 1992, on a mis au point un modèle efficace d'élaboration de normes officielles, avec la participation active de l'industrie, du commerce, des consommateurs, des universités et de

tous les services gouvernementaux concernés. Parallèlement, la participation de ces mêmes acteurs aux sous-comités du Codex Alimentarius s'est considérablement améliorée, ce qui s'est traduit par une implication toujours plus active des délégations mexicaines aux comités internationaux du Codex.

Le système de réglementation mis en place à partir de 1991 afin de rendre plus cohérents et plus uniformes le contrôle et la promotion de la santé a progressé et permis de combler les lacunes historiques de la réglementation sanitaire, qui étaient, par exemple, le manque de gestion et l'improvisation, l'absence de réglementations, l'absence de prise en compte des besoins épidémiologiques, le manque de personnel qualifié et motivé, le manque d'équipements adéquats et suffisants et de moyens de laboratoire pour soutenir ces activités. Il a permis d'éliminer les autorisations préalables à la commercialisation et d'adapter la technique de gestion de la qualité aux fonctions gouvernementales et d'améliorer continuellement les opérations grâce aux progrès de l'informatique. Le contrôle sanitaire a été organisé pour éviter de laisser l'application à la discrétion des autorités sanitaires, favoriser une meilleure administration des ressources et une meilleure couverture. Les salaires ont été augmentés et un système de formation et de supervision a été mis en place.

Le système était conçu pour permettre de surveiller de façon aléatoire, sur la base du risque empirique, les établissements et les produits, en offrant des données représentatives des établissements et produits surveillés et, simultanément, répondre aux besoins d'urgence et situations d'urgence sanitaire, ainsi qu'aux demandes émanant de particuliers. La mise en place du système de contrôle sanitaire des produits et services s'est faite progressivement dans tout le pays.

Désormais, le contrôle sanitaire est une fonction gouvernementale exercée de façon exclusive et non limitative par le Secrétariat à la Santé. Il s'agit de coordonner de manière complémentaire les mesures fédérales et celles que prennent les Etats et les différentes juridictions aux différents niveaux de compétence. Le contrôle et la promotion s'appliquent principalement à la fabrication, à l'importation, à la distribution, à la commercialisation et à la fourniture des aliments, des matières premières et des produits. Par contre, peu de mesures ont été prises en ce qui concerne la production primaire, et particulièrement celle des aliments consommés frais ou demandant peu de transformations.

Le Mexique, à l'image d'autres pays, ne s'était pas doté d'un programme intégré de salubrité des aliments, ce qui a eu pour conséquence que divers secteurs ont été laissés pour compte, comme la production agricole, dans laquelle aucun système visant à atténuer les risques microbiologiques, chimiques et physiques n'était appliqué.

Participation historique d'autres services gouvernementaux

D'autres services du Gouvernement fédéral ont compétence pour promouvoir le développement des divers secteurs de l'économie liés à l'alimentation. Le Secrétariat à l'Agriculture, à l'Élevage, au Développement rural, à la Pêche et à l'Alimentation (SAGARPA) a établi depuis 1951 le contrôle zoosanitaire des abattoirs et des établissements chargés de la transformation de la viande au moyen du système Type d'Inspection fédérale (TIF), chargé principalement de promouvoir les exportations. A partir de 1988, et en accord avec le Secrétariat d'Etat à la Santé, le SAGARPA a assumé la responsabilité du contrôle des importations de viande et de produits carnés. Après 1993, avec l'adoption de la Loi fédérale de Santé animale, cet organisme a également été chargé d'assurer la réglementation sanitaire d'autres produits d'origine animale par le biais d'organismes de vérification privés accrédités par le SAGARPA.

A partir de 1997, lorsque le Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique a annoncé la mise en place de mesures sanitaires visant à limiter l'entrée sur son territoire d'aliments ne répondant pas à certaines normes de salubrité, le SAGARPA a mis en place un programme agressif de promotion baptisé Programme intégré de Développement technologique pour la Qualité de l'Alimentation (PIDTCA) visant à sensibiliser les producteurs et les conditionneurs, de fruits et de légumes frais notamment, à l'importance de la salubrité et de l'application de bonnes pratiques agricoles et sanitaires.

En 1990, l'Institut national de la Pêche a également entamé, avec le concours de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), un programme visant à former des formateurs à l'application des systèmes HACCP. Le Secrétariat à l'Economie, anciennement Secrétariat au Commerce et au Développement industriel, se fondant sur la Loi fédérale sur la Métrologie et la Normalisation promulguée en 1992, a mis en place un mécanisme pratique d'élaboration de normes obligatoires (NOM) et de normes volontaires (NMX); l'Organisme mexicain d'Accréditation (EMA) et des organismes privés, tels que les organismes chargés de la vérification de l'étiquetage commercial et sanitaire, appuient par ailleurs la composante commerce loyal du contrôle sanitaire.

Création du Système national de Salubrité des Aliments

Compte tenu du caractère stratégique de la salubrité des aliments, le Gouvernement fédéral a décidé d'établir un système national intégré de salubrité des aliments en unissant les efforts des Secrétariats à la Santé et à l'Agriculture, avec pour objectif d'assurer la qualité sanitaire des aliments tout en s'efforçant de conserver, voire d'élargir, les marchés nationaux et étrangers des produits de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, dans le but ultime d'offrir des aliments sains aux consommateurs, qu'ils soient mexicains ou étrangers.

Le Secrétariat à la Santé a donc ainsi créé en juillet 2001 la Commission fédérale pour la Protection contre les Risques sanitaires afin d'intégrer la totalité des fonctions de contrôle sanitaire – médicaments, fournitures médicales et autres produits à vocation sanitaire, salubrité de l'environnement, hygiène du travail et des aliments, des boissons et des cosmétiques – en une seule entité de façon à assurer l'unité et l'homogénéité des politiques du Secrétariat d'Etat. Cette entité devrait disposer de l'autonomie technique administrative et opérationnelle nécessaire pour prendre des décisions plus rapidement, plus efficacement et de manière plus souple, en se fondant sur les meilleures données techniques et scientifiques disponibles. Ce changement a également permis que d'autres services du Gouvernement fédéral, comme le SAGARPA, participent au même titre que l'autorité sanitaire à l'exercice de réglementation.

Par ailleurs, il conviendra de modifier la législation existante, et surtout la Loi générale de Santé, et de désigner le SAGARPA, à travers le Service national de Santé, de Salubrité et de Qualité agroalimentaire, comme autorité sanitaire, ce qui lui permettra d'établir des réglementations et de mettre en place des activités de contrôle dans les secteurs de la production primaire tels que les unités de production agricole, l'élevage et la pêche, ainsi que dans les secteurs de l'emballage, du stockage, du transport et de la commercialisation.

S'il existe donc un accord au niveau des Secrétariats d'Etat, les changements apportés à la législation doivent être approuvés par le Congrès, lequel consultera les différents secteurs impliqués dans la production, la manipulation et la commercialisation des aliments, les milieux universitaires et les consommateurs, qui auront la possibilité d'exposer leur point de vue sur les changements législatifs proposés.

Une fois apportés les changements nécessaires à la législation, les règlements respectifs des organismes du Secrétariat à la Santé et du Secrétariat à l'Agriculture chargés de veiller à la salubrité des aliments seront élaborés, et un accord de collaboration en matière de salubrité des aliments sera conclu pour officialiser cette coopération.

Au Mexique, la modification des lois et réglementations ou l'adoption de nouveaux instruments législatifs exigent un débat public, de sorte que le processus soit transparent et que le public ait la possibilité d'exprimer son point de vue sur les propositions législatives.

Le Service national de Santé, Salubrité et Qualité agroalimentaire (SENASICA) est conscient qu'aucune réglementation n'est totalement efficace si elle n'est pas expliquée de manière simple aux utilisateurs et au grand public ; aussi a-t-il créé une Direction générale de la Communication avec les Usagers, qui a pour mission d'informer le grand public, et plus particulièrement les consommateurs, sur les services que cet organisme dispense ainsi que sur la législation et les réglementations existantes, de façon à en rendre l'application plus efficace tout en expliquant le travail accompli par le Gouvernement fédéral.

En février dernier s'est tenu un Forum national sur la Salubrité des Aliments auquel ont participé les consommateurs, l'industrie, les universités et les agriculteurs, les producteurs, le secteur de la commercialisation ainsi que les autorités des différents Etats, et au cours duquel ont été formulées des propositions sur la stratégie que devrait suivre le Gouvernement fédéral pour parvenir à produire des aliments sains. Tous se sont accordés sur le fait que la salubrité des aliments devrait être une priorité pour le Gouvernement fédéral et qu'il fallait pouvoir compter sur un organisme consacré exclusivement à cette tâche et établir une réglementation ou une loi spécifique applicable à la production des aliments du producteur au consommateur.

Ces fonctions de réglementation ont été confiées au Système national de Salubrité des Aliments, composé d'un conseil technique auquel participent les différents secteurs concernés, qui servira à orienter la définition des politiques dans ce domaine et à qui il sera rendu compte.

On élabore actuellement un plan directeur sur la salubrité des aliments qui envisage différentes activités destinées aux divers secteurs, et notamment : la promotion de bonnes pratiques agricoles et de bonnes pratiques de production, des procédés standard en matière d'hygiène, l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques. Cette promotion sera axée sur les producteurs de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, et principalement sur la production primaire.

Un programme de promotion sera parallèlement mis en place à l'intention des consommateurs afin d'orienter leur choix sur les aliments présentant des garanties de qualité sanitaire. Il convient de mentionner que nous disposons déjà d'un système de ce type dans la production de viande, charcuterie et poulets principalement destinés à l'exportation.

On considère également qu'il est nécessaire d'établir un programme de formation axé sur les maîtresses de maison afin d'encourager les pratiques d'hygiène et de manipulation des aliments au foyer, car un fort pourcentage des maladies d'origine alimentaire sont imputables à un manque d'hygiène alimentaire domestique.

On envisage la mise en place de cours de formation à l'application des systèmes de réduction des risques destinés aux professionnels et aux producteurs de façon à faciliter l'application de ces systèmes dans les unités de production.

Afin de sensibiliser les consommateurs à l'activité du Gouvernement fédéral en matière de contrôle des aliments, des bulletins ou notes sur les activités de la SENASICA seront publiés pour faire contrepoids aux informations dénaturées et sans fondement scientifique publiées par certains moyens de communication.

Pour améliorer l'efficacité des activités du Gouvernement fédéral, des accords de coopération seront conclus avec les Etats de façon à déléguer certaines des activités de contrôle et de suivi des programmes de salubrité des aliments au niveau des Etats.

Des programmes de sensibilisation seront mis en place à l'intention des associations de producteurs pour faciliter l'application des systèmes de réduction des risques.

Cette initiative implique différentes activités en interaction avec les divers secteurs. Nous pensons cependant que les commentaires qui seront faits lors du Forum mondial permettront de définir de nouvelles stratégies de communication et de participation.

Conclusion

La salubrité des aliments est très importante pour le développement du Mexique, car elle a un effet direct sur la santé de la population, sur l'emploi, sur l'entrée de devises, sur le commerce loyal des denrées alimentaires et, en général, sur l'efficacité et la productivité du pays. Les aliments contaminés constituant un problème qui met en jeu les fonctions et responsabilités de divers organes, une coordination s'impose, de même qu'une stratégie d'intégration, assortie d'une définition précise des responsabilités pour parvenir à assurer la salubrité des aliments dans toute la chaîne alimentaire, en mettant au point des modèles permettant de mesurer la contribution de la salubrité des aliments aux objectifs politiques de chaque organisation.

Tableau I. Cas notifiés de maladies potentiellement transmises par des aliments

Diagnostic	1998	1999
Choléra	71	9
Fièvre typhoïde	11 546	8 893
Amibiase intestinale	1 613 2	1 516 8
Giardiase	78 475	63 056
Infections intestinales et mal définies	5 023 4	4 862 6
Autres infections intestinales dues à des protozoaires	109 876	124 303
Paratyphoïde et autres salmonelloses	215 155	181 239
Intoxications alimentaires d'origine bactérienne	35 081	42 661
Shigellose	45 372	39 029
Taeniase	3 061	3 195
Brucellose	3 550	2 719
Cysticerose	1 061	920
Hépatite virale A	18 695	19 199
Total	7 158 5	6 864 6

Source : Système unique d'information pour la surveillance épidémiologique, 2000, 2001, Secrétariat à la Santé.

Tableau II. Lieu de travail par nombre d'employés (en milliers)

Activités	Total	1 personne	2 à 5 personnes	6 à 10 personnes	11 à 15 personnes	16 à 50 personnes	51 personnes et plus
Agriculture, élevage, sylviculture et pêche	3 4	1 62	1 79	83	12	13	7
Transformation de produits alimentaires, boissons et tabac	347	201	113	14	3	6	10
Commerce alimentaire de gros	59	29	17	5	2	3	3
Commerce alimentaire de détail	914	606	279	16	3	4	6
Services de préparation et de vente d'aliments et de boissons en établissement	196	53	107	19	6	7	4
Préparation et vente d'aliments et de boissons sur la voie publique et à domicile	273	198	74	1	0	0	0
Total	5 3	2 71	2 38	138	26	33	29

Source : Elaboration propre sur la base de l'INEGI, 2000.

Note : On a calculé les moyennes de taille de lieu de travail par nombre d'employés, puis la moyenne pour chaque activité.