



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

Point 2.3 de l'ordre du jour

Document de séance 77

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

**Pallier les risques émergents
dans le domaine de l'environnement et des technologies nouvelles**

(Préparé par les Etas-Unis d'Amérique)

Rappel :

Dans le passé, l'environnement était considéré comme le point d'origine de multiples dangers alimentaires chimiques tels que les métaux lourds et les polluants organiques persistants. Or, il devient de plus en plus clair que de nouveaux micro-organismes pathogènes commencent à apparaître en raison de facteurs de stress environnementaux liés aux pratiques de production alimentaire. On peut aussi attribuer le risque accru de micro-organismes pathogènes à la contamination des approvisionnements en eau destinés à l'agriculture par des déchets d'origine humaine ou animale, à l'usage du fumier comme engrais, aux pratiques de santé et d'hygiène des travailleurs agricoles et à la circulation des denrées alimentaires à travers le monde. Au fur et à mesure que des produits maraîchers frais sont exportés d'exploitations agricoles disséminées à travers la Terre à destination des tables des pays importateurs, les services nationaux chargés de protéger la santé publique voient leur responsabilité évoluer dans le souci de s'adapter à notre marché mondial. Les demandes d'assistance technique en provenance des pays en développement augmentent en ce qui concerne les nouvelles pratiques de production et de gestion agricoles et les bonnes technologies de fabrication et de transformation. La sûreté alimentaire étant devenue cruciale pour la réussite des échanges commerciaux, les pays développés qui sont membres de l'Organisation mondiale du commerce ont été priés d'assurer d'autres séances de formation sur les normes sanitaires et phytosanitaires (SPS).

Discussion :

Les maladies à vecteur alimentaire, comme dans le cas de la consommation de produits maraîchers frais, sont un exemple de ces risques émergents. Les fruits et légumes sont un volet majeur d'un régime alimentaire sain, qui peut jouer un rôle crucial dans le contrôle de la surcharge pondérale, ce qui constitue un objectif de santé publique de grande priorité. Puisque l'essentiel de ces denrées pousse en milieu naturel, il y a risque de contamination pathogène. De plus, ces produits se consomment souvent crus, sans autre intervention humaine qui serait de nature à contrôler ou à éliminer ces agents pathogènes.

La Food and Drug Administration (FDA ou Administration de sûreté des aliments et des médicaments), qui relève du Département de la Santé et des Services sociaux (HHS/FDA), a proposé un plan d'action visant à de minimiser les cas de morbidité dus à la consommation de fruits et légumes frais. Les quatre objectifs de ce plan d'action sont : de prévenir la contamination des produits maraîchers frais, de minimiser – le cas échéant – l'impact de cette contamination sur la santé publique, d'améliorer la communication avec les producteurs, les préparateurs et les consommateurs et de faciliter les recherches portant sur les fruits et légumes frais.

Dans le souci de prévenir la contamination des produits maraîchers, le HHS/FDA a publié un guide volontaire destiné à réduire au maximum les risques de contamination microbienne des fruits et légumes frais ainsi que plusieurs autres brochures de conseil. Cette administration a aussi élaboré un programme de Formation du formateur sur les bonnes pratiques agricoles en collaboration avec un partenaire, l'Institut conjoint pour la sûreté alimentaire et la nutrition appliquée (Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition ou JIFSAN), de l'université du Maryland.

Aux fins de minimiser l'impact des produits maraîchers contaminés sur la santé publique, le HHS/FDA étend la surveillance à la présence de pathogènes dans les fruits et légumes (tout particulièrement pour les produits « à haut risque » associés à des flambées de morbidité dans le passé), en améliorant les méthodes de détection de ces agents nuisibles dans les produits maraîchers, en remontant les filières avec plus de rapidité et de précision et en surveillant tous les segments de la chaîne de production des fruits et légumes frais. Le HHS/FDA, les Centres d'épidémiologie (CDC), qui relèvent aussi du Département de la Santé et des Services sociaux (HHS/CDC), ainsi que le Département de l'Agriculture (USDA) ont noué des liens plus étroits avec tous les services nationaux qui effectuent des enquêtes épidémiologiques sur les maladies à vecteur alimentaire dans le but d'améliorer le compte rendu et la riposte. La veille au profit de la santé publique est grandement renforcée par le réseau national pour le sous-typage moléculaire des bactéries pathogènes présentes dans les aliments : le PulseNet. Il s'agit d'une création du HHS/CDC qui en assure aussi la coordination. Des laboratoires rattachés aux services de santé publique et aux instances de tutelle produisent, à l'aide de techniques ultramodernes, des données qui sont centralisées dans le système PulseNet, ce qui permet d'accélérer la comparaison de pathogènes et de repérer sans tarder les groupes d'infections qui peuvent être liés entre eux. D'autres pays et organisations internationales, comme l'Organisation mondiale de la Santé et l'Organisation panaméricaine de la santé sont en train de développer et d'entretenir des capacités PulseNet à travers le monde.

De nouveaux pathogènes à vecteur alimentaire ainsi que la présence d'agents avérés de contamination alimentaire dans de nouveaux substrats sont aisément identifiables grâce aux enquêtes alimentaires menées en cas de flambée morbide. L'investigation soignée de ces accès de maladie, notamment remonter la filière de l'exploitation agricole à la table, et reconstituer la voie de contamination sont deux étapes essentielles pour faire progresser l'ordre du jour de la sûreté alimentaire lorsque de nouveaux dangers se présentent. A intervalles réguliers, le HHS/CDC consulte les services de santé des Etats, ouvre des enquêtes sur le terrain en cas d'urgence pour les aider en cas de flambée de morbidité de caractère vaste, complexe ou insolite et coordonne les efforts faits en vue de perfectionner la détection des maladies à irruption soudaine et les méthodes d'investigation.

Dans le but d'améliorer la communication, le HHS/FDA a défini un protocole pour que les consommateurs soient informés, sans tarder, des grandes flambées de morbidité dont ils doivent se protéger. Un mécanisme a également été institué pour assurer de prompts communications entre les

services de sûreté alimentaire à l'échelon fédéral, fédéré et local, les gouvernements étrangers et le secteur privé. Grâce à des campagnes médiatiques comme Fight BAC!^{*}, menées par le HHS/FDA, le HHS/CDC et le FSIS ainsi que par l'élaboration de sites Web conviviaux, les consommateurs deviennent plus conscients des risques et des méthodes de manipulation sûres. Ces services fournissent aux opérateurs de services alimentaires et aux magasins de détail des conseils de manipulation sur des produits particuliers.

Dans le souci de faciliter les recherches, le HHS/FDA a précisé certains domaines problématiques précis concernant les fruits et légumes frais et sur des mécanismes de contamination pour axer les recherches sur les sujets qui contribueront le plus à faire reculer les risques pour la santé publique. Les scientifiques du HHS/FDA sont en train de préparer des protocoles d'échantillonnage ainsi que des méthodes d'analyse pour pouvoir effectuer une détection et arrêter les décisions sans tarder. Enfin, le HHS/FDA fait appel à l'effet multiplicateur des moyens de recherche en menant des efforts en coopération avec les services fédéraux, les bureaux des Etats et locaux, les établissements universitaires et le secteur privé.

Conclusions

Dans l'immédiat, l'un des plus grands risques de santé publique sont les maladies à vecteur alimentaire imputables aux pathogènes présents dans l'environnement de production des fruits et légumes frais. Pour réduire la morbidité associée à la consommation de produits maraîchers crus, il faut qu'il y ait une collaboration entre les services fédéraux de tutelle comme la U.S. Food and Drug Administration (Administration de sûreté des aliments et des médicaments), les partenaires de la sûreté alimentaire comme les Centres d'épidémiologie (CDC), qui relèvent tous deux du Département de la Santé et des Services sociaux, le Service de sûreté et d'inspection alimentaire ainsi que le Service d'inspection de la santé des animaux et des plantes, tous deux branches du Département de l'Agriculture, leurs homologues dans d'autres pays, Etats (ou provinces) et villes, l'industrie alimentaire, les universitaires et les consommateurs.

^{*} NdT: Jeu de mots entre "Fight Back" (riposter) et "Fight Bac" (lutter contre les bactéries).