



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

GF/ACTES

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

Bangkok (Thaïlande), 12-14 octobre 2004

Mise en place de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments

ACTES DU FORUM

FAO
Rome, décembre 2004

Pour d'autres informations concernant les activités relatives au Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, veuillez contacter le Secrétariat à l'une des deux adresses suivantes :

*Secrétariat conjoint du Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments
s/c Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italie
Télécopie : + 39 06 57054593
Courriel : Food-Safety-GF@fao.org*

ou

*Secrétariat conjoint du Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments
s/c Département Sécurité sanitaire des aliments
Organisation mondiale de la santé
20, Avenue Appia
CH-1211 Genève 27
Suisse
Télécopie : + 41 22 7914807
Courriel : Food-Safety-GF@who.int*

Site Web : www.foodsafetyforum.org/global/index_fr.htm

**Publication du Secrétariat conjoint FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments,
FAO, Rome**



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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

Bangkok (Thaïlande), 12-14 octobre 2004

Mise en place de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments

ACTES DU FORUM

Les appellations employées dans cette publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la santé 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.

Les informations ci-après peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Tous droits réservés. Ces informations ne peuvent être reproduites pour la revente ou d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite des détenteurs des droits d'auteur. Toute demande d'autorisation devra être adressée au Chef du Service des publications et des multimédias, Division de l'information, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) ou par courriel à l'adresse suivante: copyright@fao.org.

REMERCIEMENTS

Le Secrétariat conjoint du Forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments exprime ses remerciements les plus sincères à tous ceux qui ont contribué au succès du deuxième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, en particulier au Gouvernement du Royaume de Thaïlande pour l'organisation particulièrement efficace du Forum et pour son accueil chaleureux; aux gouvernements de l'Allemagne, du Canada, des États-Unis d'Amérique, de la Finlande, de la France, de l'Italie, du Japon, de la Norvège et du Royaume-Uni, ainsi qu'à la Commission européenne, pour leur soutien financier et leur contribution en nature, qui ont facilité les préparatifs du Forum et sans lesquels de nombreux pays en développement n'auraient pu participer. Le soutien technique apporté lors des phases préparatoires a été vivement apprécié. Le Secrétariat conjoint a également exprimé ses remerciements aux présidents et vice-présidents pour la détermination dont ils ont fait preuve en s'acquittant de cette tâche difficile et de la façon exceptionnelle dont ils ont conduit la réunion; à ceux qui ont présenté les thèmes et questions du Forum pour leurs exposés remarquables, ainsi qu'aux représentants de la presse, pour l'excellente couverture qu'ils ont faite de la réunion.

AVANT-PROPOS

La Déclaration de Rome du Sommet mondial de l'alimentation de 1996 réaffirme le droit de chaque être humain d'avoir accès à une nourriture saine et nutritive conformément au droit à une nourriture adéquate et au droit fondamental de chacun d'être à l'abri de la faim. Le Plan d'action du Somme reconnaît que : « La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active ». Assurer la qualité et la sécurité sanitaire des aliments est donc une considération primordiale de tout programme de sécurité alimentaire.

À sa cinquante-troisième session (mai 2000), l'Assemblée mondiale de la santé a adopté une résolution par laquelle l'OMS et ses États Membres étaient priés instamment de faire de la salubrité des aliments l'une des fonctions essentielles de santé publique, le but étant de mettre au point des systèmes intégrés et durables de salubrité des aliments, afin de réduire les risques pour la santé dans toute la chaîne alimentaire. Par cette résolution, l'OMS était également invitée à promouvoir des stratégies fondées sur des bases factuelles pour lutter contre les maladies d'origine alimentaire et à donner des indications pour l'établissement de priorités dans le cadre de ces stratégies.

La FAO a toujours accordé une priorité élevée aux programmes et aux activités concernant la qualité et la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que la protection des consommateurs. L'OMS a elle aussi montré son adhésion sans faille au principe fondamental selon lequel assurer la sécurité sanitaire des aliments était une activité essentielle et une partie intégrante de tout programme de santé publique.

Les États Membres de la FAO et de l'OMS ont exprimé à plusieurs reprises le souhait que des forums soient organisés, en dehors des tribunes de négociation actuelles, où ils puissent échanger des informations et confronter leurs expériences concernant les questions de sécurité sanitaire des aliments d'importance nationale et transnationale.

Les communiqués des Sommets du G8 d'Okinawa (2000) et de Gênes (2001) ont encouragé la FAO et l'OMS à organiser des réunions internationales périodiques des responsables de la réglementation en matière de sécurité sanitaires des aliments, afin de promouvoir le processus de consultations publiques sur la base de données scientifiques. À l'issue du Premier forum mondial FAO/OMS des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, qui s'est tenu avec succès à Marrakech (Maroc) en janvier 2002 et qui avait pour principal thème « *Améliorer l'efficacité et la transparence dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments – partager les expériences* », la FAO et l'OMS ont organisé le Deuxième forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments à Bangkok (Thaïlande), du 12 au 14 octobre 2004, autour du thème de la « *Mise en place de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments* ». Ce Forum a bénéficié de la généreuse hospitalité du Royaume de Thaïlande et du soutien des gouvernements de l'Allemagne, du Canada, des États-Unis d'Amérique, de la Finlande, de la France, de l'Italie, du Japon, de la Norvège et du Royaume-Uni, ainsi que de la Commission européenne. Ce Forum a donné l'occasion aux responsables de la sécurité sanitaire des aliments de toutes les régions du monde de se rencontrer en dehors des traditionnels cercles de négociation, en vue d'échanger des informations et de confronter leurs expériences dans des domaines importants de la sécurité sanitaire des aliments, et de promouvoir les partenariats et la coopération entre tous les intervenants de ce secteur, au bénéfice de tous.

TABLE DE MATIÈRES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE	1
ALLOCUTIONS D'OUVERTURE	2
RENFORCEMENT DES SERVICES OFFICIELS DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS	2
Définition des responsabilités et des tâches des différents intervenants dans le cadre d'une stratégie nationale	3
Base juridique du contrôle officiel et non officiel de la sécurité sanitaire des aliments	4
La formation des agents des services de contrôle officiel de la sécurité des aliments	6
Soutien des services officiels à l'application du système HACCP par les secteurs industriel et commercial	6
Contrôle et certification des importations et des exportations de produits alimentaires	7
SURVEILLANCE ÉPIDÉMIOLOGIQUE DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE ET DES SYSTÈMES D'ALERTE RAPIDE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS	9
Suivi de la contamination des denrées alimentaires et surveillance des maladies d'origine alimentaire au niveau national	10
Coopération internationale en matière de suivi de la contamination des aliments et de surveillance des maladies d'origine alimentaire	11
Risques nouveaux liés à l'environnement et aux technologies modernes	11
Prévention et réaction en cas de contamination intentionnelle	12
ATELIER 1 : PARTENARIATS DANS LE DOMAINE DU RENFORCEMENT DES SERVICES OFFICIELS DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS	13
ATELIER 2 : PARTENARIATS DANS LE DOMAINE DE LA SURVEILLANCE ÉPIDÉMIOLOGIQUE DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE ET DES SYSTÈMES D'ALERTE RAPIDE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS	15
SÉANCE DE CLÔTURE	16

LISTE DES APPENDICES ET ANNEXES

APPENDICE I.....	18
ANNEXE I LISTE DES PARTICIPANTS	21
ANNEXE II Allocution de bienvenue par M. Apichart Pongsrihadulchai, Secrétaire Général, Bureau national des normes pour les produits agricoles et les denrées alimentaires	60
ANNEXE III Observations liminaires par Mme Kerstin Leitner, OMS	62
ANNEXE IV Allocution d'ouverture par M. H. de Haen, FAO	64
ANNEXE V Allocution d'ouverture par H.E. Chaturon Chaisang, Vice-Premier Ministre de la Thaïlande	67
ANNEXE VI Ordre du jour provisoire.....	69
ANNEXE VII Allocution prononcée par M. R. Fadden, Président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments	73
ANNEXE VIII Allocution liminaire par M. S. Slorach, Président de la Commission du Codex Alimentarius	77

ANNEXE IX	Documents de travail du Deuxième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments81
ANNEXE X	Liste des documents de séance220
ANNEXE XI	Résumé des manifestations organisées en marge du Forum mondial229

INTRODUCTION (Point 1)

1. Le deuxième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments (GF-2) a permis aux responsables de la sécurité sanitaire des aliments de 90 pays d'échanger leurs données d'expérience et de faire le nécessaire pour améliorer la collaboration dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Étaient également présents 10 organisations internationales, organisations non gouvernementales et observateurs s'intéressant aux questions de sécurité sanitaire des aliments. On trouvera à l'Annexe I la liste complète des participants.
2. M. Apichart Pongsrihadulchai, Secrétaire général du Bureau national thaïlandais des normes concernant les produits agricoles et les aliments, a souhaité très chaleureusement et cordialement la bienvenue aux participants. Il a exprimé l'espoir que le Forum resserre et améliore les relations entre les pays (Annexe II).
3. Mme Kerstin Leitner, Sous-Directrice générale chargée du développement durable et des milieux favorables à la santé à l'Organisation mondiale de la santé (OMS), a souhaité la bienvenue aux participants et remercié le Gouvernement du Royaume de Thaïlande d'accueillir le Forum et les pays donateurs de leur appui financier. Elle a rappelé aux délégués la grande fréquence des maladies d'origine alimentaire, aussi bien dans les pays développés que dans les pays en développement et leur incidence sur les systèmes de santé publique et la productivité économique. Elle a souligné que, de plus en plus, les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments abordaient la question de la sécurité sanitaire des aliments sous l'angle de la chaîne alimentaire. Elle a également évoqué plusieurs grandes initiatives auxquelles l'OMS était associée, avec la FAO et d'autres organisations internationales, telles que le Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce (STDF) et le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) (Annexe III).
4. M. Hartwig de Haen, Sous-Directeur général chargé du Département économique et social de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), a insisté sur l'importance de l'adoption de normes convenues au plan international. Il a souligné que l'alourdissement consécutif des coûts de mise en conformité nécessitait un renforcement considérable des capacités et que pour répondre à ces besoins, la FAO s'était associée à toutes sortes d'initiatives. Il s'agissait notamment du Portail international sur la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et végétale, du Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce et, souvent en coopération avec l'OMS, de l'organisation de conférences régionales sur la sécurité sanitaire des aliments et de la fourniture d'outils et de directives. Il a mis en exergue le fait que l'approche holistique de la chaîne alimentaire était la façon la plus efficace d'aborder les problèmes de sécurité sanitaire des aliments (Annexe IV).
5. Le Forum a été ouvert par M. Chaturon Chaisang, Vice Premier Ministre du Royaume de Thaïlande. Il a évoqué le premier Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments (Marrakech, Maroc, 2002) et les conférences régionales FAO/OMS pour l'Europe et pour l'Asie et le Pacifique sur la sécurité sanitaire des aliments. Il a indiqué que l'initiative prise par la Thaïlande d'accueillir le deuxième Forum témoignait de l'importance que le Gouvernement accorde à la sécurité sanitaire des aliments, 2004 ayant été déclarée « Année de la sécurité sanitaire des aliments » en Thaïlande. Il a ensuite appelé l'attention des participants sur certaines questions essentielles et a souligné qu'un engagement politique important était nécessaire pour mettre en oeuvre une stratégie nationale claire et efficace (Annexe V).

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE (Point 2)

6. Le Forum a élu co-Présidents M. Apichart Pongsrihadulchai, Secrétaire général du Bureau national thaïlandais des normes concernant les produits agricoles et les aliments, et M. Pakdee Pothisiri, Secrétaire général de l'administration thaïlandaise des aliments et des médicaments. Le Forum a en outre élu co-Vice-Présidents M. Steve Hathaway (Nouvelle-Zélande) et M. Alex Seremula (République sud-africaine).
7. M. Pongsrihadulchai a officiellement ouvert le Forum et les participants ont adopté l'ordre du jour provisoire (Annexe VI). Il a appelé l'attention des participants sur le document conceptuel, en soulignant que

le Forum mondial n'était pas censé aboutir à des recommandations, mais était plutôt appelé à élucider des questions et que le rapport du Forum récapitulerait les principales questions examinées.

ALLOCUTIONS D'OUVERTURE (Point 3)

8. M. Richard Fadden, Président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, a présenté la première allocution d'ouverture sur la *Création de systèmes de sécurité sanitaire efficaces: application de l'analyse des risques* (Annexe VII). M. Fadden a rappelé les défis actuels et futurs à relever dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et de la mondialisation. Il a indiqué que l'action du Canada face à ces défis était fondée sur l'approche de l'analyse du risque élaborée par le Codex, les responsabilités étant partagées entre Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments. M. Fadden a souligné l'importance de la collaboration entre les autorités fédérales, provinciales/ territoriales et toutes les parties prenantes au système alimentaire et celle d'un rôle actif du gouvernement dans la garantie de la sécurité sanitaire des approvisionnements alimentaires. Citant comme exemple la récente signalisation d'un cas d'ESB, il a illustré l'approche d'analyse du risque de son pays, faisant appel notamment à une nouvelle évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments et la santé animale et à la communication régulière avec les parties prenantes et les gouvernements d'autres pays.

9. M. Stuart Alexander Slorach, Directeur général par intérim de l'Agence nationale suédoise des aliments et Président de la Commission du Codex Alimentarius, a présenté le deuxième discours d'ouverture sur la *Complémentarité entre les travaux normatifs de la Commission du Codex Alimentarius et les Forums mondiaux*. Il a rappelé les différents types de textes élaborés par le Codex, à savoir les normes, directives et codes d'usages et a noté que les forums mondiaux étaient axés sur l'échange d'informations et de données d'expérience, tandis que les activités du Codex consistaient essentiellement en travaux normatifs, mais comprenaient également l'échange d'informations et la promotion du renforcement des capacités. Par conséquent, ces forums mondiaux devraient aider à parvenir à un consensus lors des négociations du Codex. Il a été noté que les accords SPS et OTC se référaient tous deux à des organes internationaux normatifs, le Codex étant l'organe chef de file dans le domaine alimentaire. Il a proposé quelques questions à examiner en ce qui concerne les domaines couverts respectivement par le Codex et par les Forums mondiaux, ainsi que la façon dont ils peuvent aider les pays en développement à créer des systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments. Enfin, il a demandé instamment aux participants de prendre une part active aux débats lors de ce forum.

10. Afin d'axer les débats du Forum concernant le thème principal de la *création de systèmes de sécurité sanitaire efficaces*, deux sous-thèmes ont été identifiés en vue de répondre aux besoins indiqués par les pays en développement et les pays développés: le *Renforcement des services officiels de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments* et la *Surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire et systèmes d'alerte rapide sur la sécurité sanitaire des aliments*. Pour chaque sous-thème, quelques secteurs spécifiques de préoccupation ont été en outre examinés, l'ensemble d'entre eux étant présenté dans des documents de travail soumis par des experts en matière de sécurité sanitaire des aliments et examinés ultérieurement en plénière.

11. Deux ateliers, un pour chaque sous-thème, ont été organisés afin d'identifier et de favoriser les partenariats dans ces domaines, sur la base des débats en plénière et des documents de séance pertinents établis par les pays et les organisations internationales.

RENFORCEMENT DES SERVICES OFFICIELS DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (Point 4)

12. Le document thématique présenté par M. Paul Merlin au nom du Secrétariat mixte FAO/OMS du Forum (le Secrétariat) décrivait les différents éléments d'un système national de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et examinait trois types possibles de structure administrative des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, à savoir les systèmes à agences multiples, à agence unique et les systèmes intégrés.

13. M. Merlin a ensuite présenté des éléments essentiels de gestion des services de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments qui amélioreraient leur efficacité, notamment la définition et l'harmonisation des

tâches, une législation apportant un appui efficace et un dispositif d'intervention en cas de crise. Enfin, des questions propres aux pays en développement pour lesquelles une aide serait utile ont été soulevées, telles que la faiblesse des infrastructures de base, une industrie fragmentée de transformation des aliments, les doubles normes pour le marché d'exportation et le marché intérieur, ainsi que la pénurie de ressources concernant les services officiels.

Débat

14. Plusieurs délégations de pays en développement ont confirmé qu'une assistance technique devait être maintenue pour améliorer leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments et ont remercié la FAO et l'OMS de leur soutien. L'importance qu'il y a à renforcer les systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments afin de répondre aux besoins des consommateurs du marché intérieur, plutôt que de se limiter à améliorer les exportations, a été notée.

15. D'autres préoccupations spécifiques concernant les aspects des services de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments ont été insérées dans la partie du rapport consacrée aux débats y afférents.

Définition des responsabilités et des tâches des différents intervenants dans le cadre d'une stratégie nationale (Point 4.1)

16. Le document de discussion, présenté par M. Alan Reilly, Directeur exécutif adjoint de l'Office irlandais de sécurité sanitaire des aliments, soulignait qu'il était important que la responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments incombe à l'ensemble des intervenants concernés par la production et la commercialisation de denrées alimentaires, de manière à répondre à la baisse de confiance des consommateurs vis-à-vis de la sécurité sanitaire des aliments. Il insistait sur le fait que les gouvernements et les organismes de réglementation doivent, certes, s'efforcer d'assurer au mieux la protection de la santé et des intérêts des consommateurs, mais que ces derniers avaient, eux aussi, un rôle à assumer pour garantir la sécurité sanitaire des aliments qu'ils consomment.

17. L'orateur a fait remarquer que la fragmentation des législations, la multiplicité des juridictions, les incohérences en matière d'application et les faiblesses de la surveillance et du contrôle alimentaires pouvaient menacer le contrôle efficace des aliments à l'échelle nationale. Les autorités publiques nationales, les agriculteurs, les entreprises de transformation, de fabrication et de distribution de produits alimentaires, les restaurateurs et les consommateurs doivent chacun assumer une part des responsabilités.

18. L'orateur a précisé que les désaccords concernant les domaines de compétence des autorités nationales pouvaient entraver la mise en place de réseaux nationaux efficaces, multidisciplinaires et interinstitutions s'appuyant sur une démarche fondée sur la chaîne alimentaire.

Débat

19. Plusieurs délégations ont noté l'importance de l'engagement de tous les intervenants, y compris les consommateurs et l'industrie, en faveur de systèmes nationaux intégrés efficaces de sécurité sanitaire des aliments et ont communiqué des informations à propos des diverses mesures prises par les autorités gouvernementales et les organismes internationaux afin d'obtenir l'adhésion de ces groupes pour les questions concernant la sécurité sanitaire des aliments.

20. Les éléments suivants sont ressortis du débat:

- Les pays doivent tenir compte des intérêts des consommateurs et permettre à ces derniers de participer aux activités de formation et de prise de décision, de même qu'à l'élaboration ou à la réorganisation et à la mise en œuvre de systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.
- Il est important d'obtenir un engagement politique visant à garantir la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, ce qui peut passer par la création d'organismes consultatifs de haut niveau en matière de sécurité sanitaire des aliments.

- Les interactions et la coordination à l'échelon national et sous-national sont importantes pour l'application d'une stratégie nationale de sécurité sanitaire des aliments.
 - Lorsque les pays sont en mesure d'élaborer et de mettre en œuvre des stratégies nationales efficaces et exhaustives en matière de sécurité sanitaire des aliments, une mise en commun de ces politiques, au niveau régional ou international, avec d'autres organismes de réglementation de la sécurité sanitaire des aliments permet aux États de mieux tirer profit de la volonté politique de progresser dans ce domaine.
 - Il est également important d'éduquer les agriculteurs et de les faire participer à la production d'aliments sains.
 - Il convient d'inculquer aux consommateurs des pratiques d'hygiène alimentaire et de bonne préparation culinaire des aliments, ainsi que l'importance d'un jugement éclairé dans le choix d'aliments nutritifs pour protéger leur santé et celle de leur famille. Un étiquetage adéquat des denrées alimentaires peut également aider à protéger la santé des consommateurs, tant dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments que dans celui de la nutrition. La progression de l'obésité que l'on observe actuellement à l'échelle mondiale nécessite l'intervention de toutes les parties prenantes, de manière à promouvoir des modes de vie et des régimes alimentaires sains.
21. Le document de l'OMS « Cinq clés pour des aliments plus sûrs » a été présenté aux participants comme exemple des renseignements fondamentaux dont le consommateur a besoin pour se protéger et pour protéger sa famille des risques d'insécurité sanitaire des aliments.

Base juridique du contrôle officiel et non officiel de la sécurité sanitaire des aliments (Point 4.2)

22. M. Alex Seremula, Directeur adjoint du Département de l'agriculture de la République sud-africaine, a présenté le cadre législatif qui régit le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments dans son pays. Il a dressé une liste détaillée des différents départements concernés par la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que leurs rôles et leurs mandats respectifs. Il a en outre cité les différents systèmes de garantie de la qualité et de certification de la sécurité sanitaire des aliments en vigueur en Afrique du Sud dans le secteur privé. Il a expliqué que la mise en œuvre coordonnée de ce système permettait encore de garantir la sécurité sanitaire des aliments depuis l'exploitation jusqu'à l'assiette, malgré sa complexité et le grand nombre d'intervenants concernés.

23. Il a noté que la coexistence de normes du secteur privé, comme celles définies par l'ISO, et de normes officielles constituait un atout. Il a souligné que les pays ne pouvaient fonder leurs différends commerciaux internationaux sur ces normes privées mais devaient avoir recours aux normes officiellement reconnues.

24. Le délégué des Pays-Bas a mis en évidence le fondement juridique du système de sécurité sanitaire des aliments de l'Union européenne. Ces dernières décennies ont permis, dans une large mesure, une harmonisation au sein de l'Union des législations en matière de sécurité sanitaire des aliments, ce qui entraîné une uniformisation des exigences pour les pays exportant vers les États Membres de l'Union. L'orateur a fait remarquer que les crises qui ont éclaté ces quinze dernières années à propos des aliments ou de la production alimentaire ont incité l'Union européenne à renforcer ses systèmes de sécurité sanitaire des aliments, de manière à protéger les consommateurs. Les risques concernés englobent les maladies d'origine alimentaire, les zoonoses, des résidus de substances indésirables dans les denrées alimentaires et les maladies animales dangereuses.

25. Le « Livre blanc sur la sécurité alimentaire » de l'Union européenne énonce la politique générale actuelle de cette dernière en matière de sécurité sanitaire des aliments et s'appuie sur la notion d'analyse des risques. Dans ce cadre, la législation alimentaire générale de l'Union européenne (2002) a donné lieu à la création de l'Autorité européenne de sécurité des aliments et à plusieurs mesures juridiques que doivent faire appliquer les États Membres. Parmi les éléments fondamentaux, figurent: 1) la responsabilité des producteurs en matière de sécurité sanitaire des aliments et 2) le devoir des autorités gouvernementales de veiller à ce que

cette responsabilité soit dûment assumée. Il a été noté que la traçabilité sur l'ensemble de la chaîne de production de denrées alimentaires constituait également un outil important pour renforcer la confiance des consommateurs.

26. L'orateur a mis en évidence l'enjeu que représente l'élaboration d'une démarche plus globale pour faire face aux risques alimentaires en comparant les différents risques, tout en garantissant une protection optimale des consommateurs. Il a été noté qu'il convenait de trouver un équilibre entre le traitement des risques microbiologiques et celui des risques liés aux résidus chimiques. L'orateur a insisté sur le fait que les prescriptions relatives à la sécurité sanitaire des aliments au sein de l'Union européenne s'appliquent autant aux producteurs locaux qu'aux pays exportant vers les États Membres de l'Union.

27. Il a souligné que les pays en développement se heurtaient à des entraves au moment d'exporter vers les pays industrialisés, car ils ne disposent pas toujours d'infrastructures adaptées de production et de contrôle leur permettant de respecter les normes de sécurité sanitaire des aliments imposées à l'échelle internationale ou au niveau de l'Union européenne, ce dont les pays industrialisés doivent prendre conscience. Il s'avère dès lors que l'assistance technique, le renforcement des capacités et les partenariats constituent des instruments importants de soutien aux pays éprouvant des besoins spécifiques.

Débat

28. Plusieurs délégations ont fourni des informations à propos des mesures prises récemment en vue de consolider et de rationaliser leurs services de contrôle des aliments, y compris la définition du rôle des différents organismes concernés et les mécanismes de coordination instaurés pour diminuer les doubles emplois et combler les lacunes. Elles ont noté que les pays en développement connaissaient de graves difficultés, car il leur manque les moyens matériels et humains nécessaires pour pouvoir mener à bien un contrôle des aliments acceptable. Elles ont insisté sur la nécessité d'une stratégie vigoureuse de sensibilisation des consommateurs, de manière à leur permettre d'assumer un rôle volontariste en encourageant l'amélioration des services de contrôle des aliments.

29. Les éléments suivants sont ressortis du débat:

- Les normes privées, comme le système EUROGAP mis en place par les distributeurs, sont souvent plus strictes que celles de l'Union européenne ou du Codex, de sorte qu'elles pourraient constituer un obstacle technique au commerce.
- Les partenariats entre organismes de contrôle des aliments des pays développés et en développement aident à estomper les différences au niveau des législations alimentaires.
- Opter entre ce qui est « aussi sûr que possible » ou « aussi sûr que nécessaire », comme fondement pour les décisions en matière de sécurité sanitaire des aliments, résulte d'une divergence de conception du niveau adéquat de protection.
- Les exportations de denrées alimentaires, y compris l'aide alimentaire, vers des pays qui n'ont pas la capacité d'en contrôler la qualité et la sécurité sanitaire doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans le pays exportateur.

30. Les participants ont noté qu'il fallait procéder à une analyse de la situation de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays africains et s'appuyer sur ses résultats pour évaluer leurs besoins en matière de renforcement des capacités et d'assistance technique. Ils ont reçu des informations au sujet d'un plan de la FAO et de l'OMS visant à réaliser cette analyse en marge de la Conférence régionale conjointe sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Afrique, qui doit avoir lieu en 2005.

La formation des agents des services de contrôle officiel de la sécurité des aliments (Point 4.3)

31. Mme Claire Gaudot, Conseiller scientifique à la Représentation permanente de la France auprès de la FAO, a présenté les aspects liés à la formation des personnels des services de contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments. Elle a rappelé le contexte dans lequel opèrent les services officiels de contrôle. Il se caractérise par des changements rapides et importants qui rendent nécessaire l'ajustement continu des aptitudes des agents chargés du contrôle de la sécurité des aliments.

32. Mme Gaudot a souligné qu'il était indispensable de distinguer trois types de formation: la formation avant le recrutement, qui doit couvrir l'ensemble des compétences exigées lors de celui-ci; la formation professionnelle post-recrutement dispensée avant la prise de fonction, et enfin la formation continue. Les besoins en formation doivent être définis à l'issue d'une analyse multifactorielle du contexte dans lequel les agents en charge du contrôle travaillent.

33. Il a été noté que la formation était un outil essentiel pour le renforcement des capacités des autorités compétentes de contrôle et pour la gestion des ressources humaines. Elle doit faire l'objet d'une politique spécifique et être dotée de moyens adéquats. Mme Gaudot a noté que l'organisation d'un dispositif national ou régional de formation devait être adaptée aux missions et aux responsabilités des services officiels de contrôle. Le contenu de la formation doit porter sur tous les aspects de l'activité des agents des services de contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments, notamment les connaissances, l'expérience et l'autogestion.

Débat

34. Les intervenants ont souligné l'aspect stratégique de la formation pour la mise en place de systèmes de contrôles efficaces de la sécurité sanitaire des aliments et critiqué le manque de moyens dédiés par les gouvernements. Pour plusieurs délégations, l'absence de compétences locales rend nécessaire le recours à des formations dispensées hors du cadre national, ce qui génère des coûts importants et limite les ressources en spécialistes locaux. Les délégations ont appelé au soutien, notamment par la FAO et l'OMS, des initiatives visant à développer les possibilités de formation, y compris la formation de base, pour les agents responsables du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments. Il a également été souligné que l'évolution du partage des responsabilités doit s'accompagner de la formation des producteurs ainsi que des consommateurs via leurs associations, afin de leur permettre de faire face à ces nouvelles responsabilités.

35. Le représentant de la Commission européenne a informé le Forum du projet de mise en place d'un centre européen de formation des responsables du contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments. Il est prévu que ce centre soit géré par l'Office alimentaire et vétérinaire situé à Dublin, en Irlande, et qu'il soit ouvert aussi bien aux inspecteurs des États Membres de l'Union européenne qu'à ceux des pays en développement exportant vers la Communauté (3 000 stagiaires attendus en 2006). Le représentant de l'AIEA s'est référé au document de séance 22 relatif aux activités de formation proposées par la Division conjointe FAO/IAEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture en relation avec la sécurité sanitaire des aliments.

Soutien des services officiels à l'application du système HACCP par les secteurs industriel et commercial (Point 4.4)

36. Mme Sirilak Suwanrangsri, Ministre conseiller de l'Ambassade royale thaïlandaise à Tokyo (Japon), a présenté les principes régissant le rôle des institutions gouvernementales dans la mise en oeuvre du système HACCP par le secteur privé, en illustrant ses propos par des exemples issus des expériences de la Thaïlande dans ce domaine. Elle a souligné le rôle essentiel que le gouvernement joue dans l'appui à la mise en oeuvre du système HACCP grâce à la coopération de tous les secteurs de la chaîne alimentaire et notamment les associations professionnelles, les universités, les industriels, les producteurs, les fournisseurs de matières premières, les exportateurs et les importateurs. Les institutions gouvernementales jouent des rôles stratégiques dans la mise en oeuvre du système HACCP, ainsi que des rôles opérationnels dans l'évaluation de l'efficacité et de la conformité.

37. Elle a également noté que lorsqu'ils favorisent la mise en oeuvre du système HACCP, il est essentiel que les gouvernements aient les capacités nécessaires pour s'acquitter des tâches requises, et que les gouvernements devraient allouer des ressources et, le cas échéant, réorganiser les activités et les effectifs à l'appui du secteur. Les modèles HACCP génériques et les guides pour l'identification et la maîtrise des risques pourraient être fournis pour renforcer la mise en oeuvre et assurer l'uniformité et l'intégrité scientifique. Un plan de reconnaissance du système HACCP (vérification et certification) améliorerait la mise en oeuvre effective et les débouchés.

38. Elle a ajouté que le système HACCP n'est que l'un des outils de gestion du risque. Le système HACCP, à lui seul, ne peut permettre de résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments, et devrait être complété par d'autres mesures telles que programmes de suivi aux premiers stades de la production pour les produits chimiques agricoles, les polluants, les contaminants et les toxines naturelles, la traçabilité et l'étiquetage.

39. Elle a conclu en faisant remarquer que le programme HACCP devrait être maintenu à l'état simple et fondé sur des bases scientifiques et des normes internationales. Les pays devraient partager leurs données d'expérience et collaborer lors de formations. La FAO et l'OMS peuvent aider à la formation et ont mis à disposition les renseignements pertinents. L'aide aux petites entreprises et aux pays les moins expérimentés devrait être ciblée.

Débat

40. Plusieurs délégations ont décrit des expériences positives analogues en matière d'appui du gouvernement à la mise en oeuvre du système HACCP. Les participants sont généralement convenus que les petites entreprises de production ont des besoins particuliers en ce qui concerne la mise en oeuvre du système HACCP du fait des ressources humaines souvent limitées dont elles disposent. Les difficultés en matière d'analyse appropriée des risques, ainsi que de vérification, ont été mentionnées comme des domaines de préoccupation différents.

41. Plusieurs délégués ont remercié les organisations internationales de leur appui à l'adoption du système HACCP dans leur pays et ont demandé instamment aux pays ayant une grande expérience du système HACCP de leur apporter leur aide en mettant en commun leurs données d'expérience.

42. Les participants ont débattu de l'utilisation de programmes de certification, étant généralement entendu que ceux-ci sont essentiellement utilisés pour les débouchés et ne fournissent qu'une preuve qu'un système approprié et efficace est en place.

43. Le représentant du Secrétariat de la FAO a annoncé l'élaboration actuelle d'un document d'orientation FAO/OMS visant à appuyer la mise en oeuvre du système HACCP dans les petites entreprises et il a proposé aux délégués, en particulier ceux des pays en développement, de participer à son élaboration en prenant part à la tribune électronique organisée par la FAO à cet effet.

Contrôle et certification des importations et des exportations de produits alimentaires (Point 4.5)

44. La présentation de Mme Karen Stuck, Vice-Administratrice chargée du Service d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments des États-Unis d'Amérique, portait principalement sur l'objectif des contrôles à l'importation, sur les principes à prendre en compte pour la conception d'un programme de contrôle des importations et sur les outils disponibles pour la réalisation de programmes de contrôle des importations.

45. L'oratrice a noté que l'accord SPS permettent aux pays de définir leur propre niveau de protection à condition que les normes en question soient fondées sur des données scientifiques, transparentes et appliquées de façon cohérente. Elle a évoqué les outils disponibles pour la réalisation de programmes de contrôle des importations, y compris détermination des équivalences, audits, inspections aux points d'entrée, systèmes automatisés pour formalités douanières rapides et sondages aléatoires sur base statistique.

46. Un document sur le contrôle et la certification des exportations de produits alimentaires a été présenté par Shashi Sareen, Directrice de l'Office d'inspection des exportations de l'Inde. L'oratrice a fait

remarquer que la plupart des gouvernements se concentraient exclusivement sur les systèmes de contrôle à l'importation, mais que le contrôle et la certification des exportations de produits alimentaires, tels qu'ils sont mis en œuvre en Inde, jouaient un rôle important dans l'assurance de la sécurité et de la qualité des aliments.

47. Parmi les avantages de la certification des exportations de produits alimentaires, on peut citer: réduction du temps nécessaire pour tester les produits alimentaires à l'importation, réduction au minimum des rejets des importations, réduction des chevauchements d'activités, bon rapport coût-efficacité, variation moindre des produits alimentaires et meilleure image du pays exportateur. L'Inde a élaboré des règles de certification des exportations, qu'elle applique pour plusieurs produits de base. Mme Sareen a souligné les défis que devaient relever les pays en développement lorsqu'ils exportaient vers de grands marchés d'importation et elle a présenté des suggestions quant aux mesures à prendre pour y faire face.

48. M. Henri Belvèze, Chef adjoint d'Unité à la Commission européenne, a présenté le Document 28 traitant des *Considérations pratiques relatives au fonctionnement des contrôles des exportations et des importations de l'UE*.

49. La Communauté européenne, dans le cadre de son intégration progressive, a mis en place une législation détaillée pour le contrôle des aliments importés des pays tiers. Les règles concernant les importations de produits d'origine animale ont été les premières à être mises en place, couvrant les aspects de la santé publique et de la santé animale. Elles donnent la responsabilité primaire de l'inspection et de la certification aux autorités compétentes du pays exportateur, après une mission d'évaluation de l'Office alimentaire et vétérinaire de la commission (OAV). Les règles d'importation pour les aliments d'origine non animale, excepté en ce qui concerne les règles phytosanitaires s'appliquant à certains fruits et légumes, sont à un stade moins avancé de l'harmonisation communautaire. Toutefois, au 1^{er} janvier 2006, de nouvelles règles s'appliqueront qui renforceront l'intégration du système de contrôle des aliments importés, réduisant la part qui reste de la compétence des législations nationales.

50. L'orateur a noté que les contrôles prévus par la législation communautaire étaient exercés par les services d'inspection des États Membres sous la supervision de l'OAV. Ces contrôles peuvent avoir lieu en frontière ou à destination, selon les aliments importés. La nature et la fréquence des contrôles physiques des aliments, notamment les analyses de laboratoire, sont basées sur le risque et sur les informations concernant les résultats des contrôles antérieurs sur des produits de la même origine. Les besoins particuliers des pays en développement pour s'adapter aux nouvelles conditions en 2006 seront pris en compte par la Commission, notamment en ce qui concerne les délais, la formation et l'assistance technique.

Débat

51. Plusieurs pays ont fait remarquer que même si l'OMC permettait de déterminer des équivalences, il était souvent difficile d'appliquer ce concept. Il a été signalé qu'un système normalisé de codification et un langage commun faciliteraient les assurances portant sur les importations et les échanges de produits alimentaires. Plusieurs délégués ont fait remarquer que les normes du Codex pourraient être élargies afin de couvrir tous les besoins de sécurité des aliments (par exemple, limites concernant la contamination microbiologique) et être rédigées plus en détail. Il faudrait également accorder l'attention voulue à la question de la qualité des aliments, car une part importante des rejets de produits alimentaires à l'importation est motivée par la qualité insuffisante des produits.

52. Il a été noté que les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments devraient également avoir des normes de rendement, car des normes de rendement uniformes pour les organismes chargés des produits alimentaires renforceraient la confiance dans la sécurité des produits exportés. D'autres délégués ont noté que le développement des infrastructures dans les pays contribuerait à faciliter les échanges de produits alimentaires. Certaines délégations ont souligné la responsabilité morale et humanitaire des pays, en particulier ceux dans lesquels des denrées alimentaires transitent, qui devraient faciliter la coordination et le contrôle de la sécurité sanitaire des exportations de denrées alimentaires, afin de protéger les consommateurs des pays dont les programmes de sécurité sanitaire des aliments subissent le contrecoup d'une grave crise.

SURVEILLANCE ÉPIDÉMIOLOGIQUE DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE ET DES SYSTÈMES D'ALERTE RAPIDE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (Point 5)

53. Le document thématique, présenté par M. Peter Karim Ben Embarek au nom du Secrétariat, soutient qu'en raison de la mondialisation des approvisionnements alimentaires et des maladies d'origine alimentaire, il serait nécessaire d'assurer la surveillance de ces maladies à l'échelle planétaire. De tels réseaux de surveillance à l'échelle mondiale doivent utiliser des données produites et diffusées par les systèmes nationaux de surveillance. Il a souligné que les objectifs de la surveillance étaient d'informer les systèmes de riposte, de permettre des interventions en connaissance de cause et de fournir la base nécessaire pour la mise en œuvre de stratégies efficaces, axées sur les risques, afin de réduire l'incidence des maladies.

54. Il a été souligné que les grands défis que posent la mise en place de systèmes mondiaux de surveillance des maladies d'origine alimentaire et d'alerte rapide pour la sécurité des aliments, y compris les capacités nationales très variées en matière de détection, d'investigation et de mitigation des maladies d'origine alimentaire, exigent une coopération et une assistance internationales. L'orateur a ensuite décrit le rôle d'organisations internationales comme la FAO et l'OMS dans la mise en place de tels réseaux.

55. L'orateur a évoqué les Règlements sanitaires internationaux, qui couvraient actuellement trois maladies seulement (choléra, peste et fièvre jaune), qui sont actuellement révisés afin d'inclure toutes les situations revêtant une importance pour la santé publique internationale. Ces situations comprennent les maladies infectieuses et non infectieuses et la concentration à des niveaux inacceptables de microorganismes, de toxines et de produits chimiques dans les aliments. Les Règlements sanitaires internationaux révisés fourniront également des orientations pour la mise en place des systèmes de surveillance. Mises à part ces questions et d'autres exigences internationales comme celles stipulées dans l'accord SPS de l'OMC, la FAO et l'OMS étaient en train d'intégrer leurs systèmes existants et neufs de surveillance, d'alerte et de riposte. Par exemple:

- Système mondial d'alerte et d'action
- Réseau mondial d'alerte et d'action en cas de flambées de maladies
- Réseau mondial d'information sur la santé publique
- Système mondial d'alerte et d'action pour les incidents chimiques
- Système mondial de surveillance des salmonelles
- INFOSAN

56. La présentation a été suivie d'une vidéoconférence sur INFOSAN, conduite par Mme Kerstin Leitner, de l'OMS, en qualité de modérateur, avec la participation des autorités chargées de la sécurité des aliments d'Australie, du Canada, de la Jordanie, de l'Espagne, de l'Ouganda et des États-Unis, ainsi que de M. Mike Ryan, Directeur des opérations Alerte et action de l'OMS (Genève).

57. INFOSAN (le Réseau international des autorités de la sécurité sanitaire des aliments) permettra aux responsables de la sécurité sanitaire des aliments et à d'autres organismes s'occupant de cette question de mettre en commun des informations et des données d'expérience. INFOSAN Urgences, qui fait partie de ce réseau, établira des liens entre les centres nationaux officiels de coordination pour faire face aux flambées de maladies et aux situations d'urgence revêtant une importance au niveau international.

58. La vidéoconférence a permis de: 1) mettre en lumière les aspects importants d'INFOSAN en ce qui concerne la surveillance des maladies d'origine alimentaire; 2) de démontrer le potentiel des débats en temps réel entre les responsables de la sécurité sanitaire des aliments; et 3) de montrer l'importance de l'interaction entre le personnel de surveillance et les responsables de la sécurité sanitaire des aliments.

Débat

59. Les participants ont félicité l'OMS et la FAO de cette initiative et ont demandé un complément d'information sur les modalités d'adhésion au réseau INFOSAN. Le Secrétariat a noté que les pays pouvaient avoir plusieurs centres de coordination selon le nombre d'organismes compétents dans ces pays. Toutefois, pour une meilleure efficacité, il y aura un seul point de contact officiellement désigné pour INFOSAN Urgences dans chaque pays.

60. Les informations concernant les modalités d'adhésion à INFOSAN sont disponibles à l'adresse Internet <http://www.who.int/foodsafety> ou peuvent être obtenues par courrier électronique à l'adresse suivante: foodsafety@who.int.

61. Certains délégués ont souligné différents domaines dans lesquels la FAO et l'OMS pourraient jouer un rôle de premier plan dans la fourniture d'orientations aux pays membres sur le plan régional, y compris: 1) renforcement des capacités pour la surveillance et l'action en cas de maladies d'origine alimentaire, par le travail en réseau; 2) harmonisation des différents systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire; 3) renforcement de la surveillance dans toute la filière aliments du bétail-aliments pour la consommation humaine, y compris une analyse des risques; 4) fourniture d'assistance à des programmes de formation et de renforcement des capacités pour le développement des compétences techniques.

Suivi de la contamination des denrées alimentaires et surveillance des maladies d'origine alimentaire au niveau national (Point 5.1)

62. Le document thématique a été présenté par M. Danilo Lo Fo Wong, du Centre danois des zoonoses. Il a rappelé l'objectif général de la surveillance des maladies d'origine alimentaire: établir un système de référence pour mesurer l'incidence des maladies d'origine alimentaire, suivre les tendances et les formes prises par les maladies endémiques, détecter les foyers de maladies et en examiner les causes, lancer des actions ciblées, évaluer les interventions et aider à définir les priorités tant pour les activités que pour l'allocation des ressources. La surveillance est une condition préalable nécessaire pour donner des avis de qualité aux parties prenantes. Il a décrit plus en détail les différents systèmes de surveillance. Ceux-ci peuvent être passifs ou actifs, basés sur les syndromes ou sur les laboratoires, généraux ou sentinelles, continus ou intermittents, disjoints ou intégrés. En général, l'intensité de la surveillance dépend de paramètres sociaux, pratiques et financiers. Il a illustré ces principes en décrivant le modèle danois de surveillance intégrée des salmonelles. La mise en œuvre réussie de ce système s'explique par la coopération étroite existant entre le secteur public et privé et entre les épidémiologistes des secteurs médicaux et vétérinaires et les microbiologistes. Le système intègre les données concernant les animaux, les aliments et les êtres humains, ce qui permet d'attribuer des cas de Salmonellose humaine à des aliments spécifiques, grâce à la cartographie génétique de souches pertinentes dans les trois secteurs. Des systèmes analogues de typage sont actuellement mis au point pour d'autres pathogènes importants d'origine alimentaire.

Débat

63. Les délégués ont félicité le Danemark d'avoir réussi à mettre au point un système d'une telle efficacité. Plusieurs délégués ont toutefois noté le coût élevé d'un tel système de surveillance et ont souligné qu'un appui devrait être donné aux pays en développement afin de mettre en place des systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire. D'autres délégués ont fait référence à des systèmes analogues à celui présenté par l'orateur. Dans certains cas, il a été noté qu'il était particulièrement difficile d'accéder aux données du secteur agroalimentaire. Il a été précisé que ce système ne pouvait pas être utilisé pour évaluer la transmission des agents pathogènes des humains aux animaux.

64. En réponse aux préoccupations exprimées par ceux qui s'inquiétaient du coût du système danois, l'orateur, tout en reconnaissant le coût élevé du système en question, a fait valoir que d'autres systèmes de surveillance moins coûteux, fondés sur les mêmes principes, pouvaient être mis en place – et étaient parfois en train de voir le jour – dans les pays en développement. Leur degré de perfectionnement pourrait alors s'aligner sur les ressources disponibles. La vraie question n'était pas de chercher de nouvelles ressources, mais d'utiliser les ressources existantes pour concentrer de manière stratégique les tests dans les secteurs pertinents et d'assurer ensuite une compilation centralisée des données. Certains des pays en développement participant au Réseau mondial Salm-Surv de l'OMS commençaient à suivre cette voie.

Coopération internationale en matière de suivi de la contamination des aliments et de surveillance des maladies d'origine alimentaire (Point 5.2)

65. Le document thématique sur la coopération internationale en matière de suivi de la contamination des aliments et de surveillance des maladies d'origine alimentaire a été présenté par Robert Brackett, Directeur du Centre pour la sécurité des aliments et la nutrition appliquée de l'Administration des États-Unis

pour les produits alimentaires et pharmaceutiques. L'orateur a fait remarquer qu'au cours des vingt dernières années, les approvisionnements alimentaires étaient devenus véritablement planétaires. Avec la mondialisation des approvisionnements alimentaires, les maladies d'origine alimentaire étaient devenues un problème mondial exigeant une coopération internationale pour lutter contre la contamination des aliments.

66. Il a précisé que des données de surveillance, combinées et comparées à des données épidémiologiques, permettaient de détecter plus rapidement les maladies d'origine alimentaire et de retrouver les lots de denrées alimentaires qui sont à l'origine de ces maladies.

67. L'orateur a décrit le système solide de suivi et d'alerte mis en place aux États-Unis d'Amérique pour la protection des consommateurs et a suggéré que les éléments d'un système national efficace de suivi pourraient être appliqué sur le plan international. Il a reconnu que plusieurs programmes régionaux et internationaux de surveillance et d'alerte avaient été élaborés dans cette optique. Il a recommandé que l'OMS, en coopération avec la FAO, joue le rôle de centre de coordination d'un système mondial de surveillance pour la sécurité sanitaire des aliments.

Débat

68. Plusieurs délégués ont posé des questions concernant la nécessité d'une surveillance active et l'établissement de priorités en ce qui concerne les éléments devant faire l'objet du suivi. L'orateur a expliqué que les systèmes de surveillance passive ne permettaient pas d'évaluer avec précision l'incidence des maladies d'origine alimentaire et que les systèmes de surveillance de ces maladies devaient porter sur les principaux problèmes de santé publique.

69. L'orateur a encouragé tous les pays à mettre en place des programmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire. Il a signalé, en guise d'avertissement, que lorsque la surveillance commence, les pays pourraient connaître le paradoxe du succès, c'est-à-dire qu'un programme efficace de surveillance trouvera un nombre accru de cas de maladies et l'on pourrait donc avoir l'impression que le problème des maladies d'origine alimentaire s'intensifie. Finalement, l'orateur a encouragé les pays à adapter leurs messages de communication du risque en fonction de leurs besoins propres.

Risques nouveaux liés à l'environnement et aux technologies modernes (Point 5.3)

70. M. Alexander Haslberger, professeur à l'Université de Vienne, a présenté un document établi pour le compte du secrétariat FAO/OMS, qui portait sur les conséquences possibles des nouvelles technologies employées pour la production d'aliments. L'orateur a fait remarquer que des données prouvent que les nouvelles technologies employées pour la production d'aliments améliorent souvent la sécurité de ces aliments, mais celles-ci peuvent également entraîner des effets négatifs sur l'environnement et donner lieu à des préoccupations d'ordre éthique ou motivées par la sécurité des aliments. Outre la modification génétique, les méthodes modernes citées comportent également l'induction de mutagenèses non spécifiques et la sélection assistée par marqueurs.

71. L'orateur a souligné que les textes pertinents du Codex, ainsi que le Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biologiques, fournissent des lignes directrices et des règlements internationaux pour la sécurité des aliments génétiquement modifiés, ainsi que pour la sécurité de l'environnement. Il a souligné l'importance de la caractérisation moléculaire approfondie des organismes génétiquement modifiés, de l'amélioration des modèles d'évaluation des flux de gènes et de la poursuite des recherches sur les options disponibles de gestion des risques. L'orateur a fait valoir qu'une attention particulière devait être accordée à l'évaluation des conditions agroécologiques locales influençant la sécurité environnementale des organismes vivants modifiés. Il a également appelé l'attention sur les conséquences des réactions de l'environnement face aux pratiques agricoles, qui pourraient avoir une incidence sur la santé humaine et le développement, notamment au niveau de la filière alimentaire. Il a souligné qu'il fallait tenir compte de considérations éthiques lors de l'évaluation de tous les aspects liés à la sécurité des technologies modernes de production d'aliments, y compris des facteurs agroécologiques et socio-économiques.

Débat

72. Les délégations ont fait connaître leurs vues sur ce sujet et certaines ont évoqué les initiatives prises dans leur pays respectif concernant les questions d'environnement et les préoccupations liées à la sécurité des aliments produits à l'aide de technologies modernes. Le Président de la Commission du Codex Alimentarius a annoncé la remise en activité du Groupe de travail intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies modernes, en précisant que le Gouvernement japonais enverrait une lettre circulaire aux pays membres du Codex pour leur demander d'indiquer les priorités à retenir pour les nouvelles activités à réaliser par ce Groupe de travail. Les délégations ont été encouragées à présenter leurs propositions à cette occasion.

73. Les arguments ci-après ont été avancés lors du débat:

- La modification génétique des organismes peut être comparée, dans une certaine mesure, à l'évolution naturelle des gènes dans le milieu naturel.
- La question des droits de propriété intellectuelle liés aux aliments génétiquement modifiés devrait être prise en considération.
- La sécurité des produits génétiquement modifiés devrait être évaluée au cas par cas.
- Il faudrait réduire au minimum la présence en un même lieu de cultures génétiquement modifiées et de cultures qui ne le sont pas.
- Il est important d'assurer la traçabilité et l'étiquetage des produits et d'assurer un suivi après commercialisation des aliments génétiquement modifiés.
- Les gouvernements se doivent d'envisager l'éthique en ce qui concerne les tests relatifs à la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés.

74. Un observateur a souligné les éléments nécessaires, au niveau des capacités nationales, pour la réglementation des aliments génétiquement modifiés: évaluation obligatoire des effets sur l'environnement, évaluation obligatoire de la sécurité des aliments pour l'être humain, normes de sécurité des aliments fondées sur des données scientifiques, suivi après commercialisation, étiquetage obligatoire, exigences en matière de traçabilité, contributions des parties prenantes dès les phases initiales et clauses strictes concernant les réparations dues. L'observateur a fait remarquer que de nombreux pays étaient dépourvus d'une partie ou de l'ensemble de ces capacités et que ces pays, ayant d'autres priorités pour l'allocation des ressources limitées disponibles pour la sécurité des aliments, devaient avoir la possibilité d'allouer ces ressources selon les priorités nationales sans subir de pressions en ce qui concerne leur position à l'égard des aliments génétiquement modifiés.

Prévention et réaction en cas de contamination intentionnelle (Point 5.4)

75. Un document sur la contamination intentionnelle des aliments a été présenté par M. Jorgen Schlundt, Directeur du Département de la salubrité des aliments de l'OMS. L'orateur a noté que l'OMS travaillait depuis un certain temps sur la contamination intentionnelle des aliments, mais que cette question avait gagné en importance depuis les attaques terroristes de 2001 contre les États-Unis d'Amérique. Il a été mentionné que la contamination malveillante des aliments à des fins terroristes représentait une menace réelle et d'actualité et qu'il fallait bien reconnaître que la contamination intentionnelle des aliments à un endroit précis pourrait avoir des incidences sur la santé publique à l'échelle mondiale.

76. À sa cinquante-cinquième session (mai 2002), l'Assemblée mondiale de la santé avait demandé à l'OMS de fournir des outils et un soutien aux États Membres afin d'accroître la capacité des systèmes sanitaires nationaux à répondre à une telle menace. Il a été souligné que les flambées de maladies d'origine alimentaire, qu'elles aient été provoquées de façon intentionnelle ou non, devraient être gérées à l'aide des mêmes mécanismes.

77. L'orateur a noté que des précautions de bon sens, combinées à une surveillance stricte et à une bonne capacité de réaction, représentaient la façon la plus efficace de faire face aux situations d'urgence, y compris les actes terroristes visant les aliments. Il a été souligné qu'il faudrait prendre en considération la possibilité d'actes intentionnels de sabotage des aliments et l'insérer dans les programmes existants de contrôle de la production d'aliments sûrs, car le renforcement de ces programmes améliorera la capacité des États Membres à réduire les incidences croissantes des maladies d'origine alimentaire et les aidera à faire face à la menace

d'actes terroristes visant les aliments. L'orateur a souligné que la prévention, même si elle ne pouvait jamais être complètement efficace, était la première méthode de défense et que si l'on voulait prévenir les actes terroristes visant les aliments, il fallait absolument établir et renforcer des programmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et appliquer des mesures de sécurité raisonnables. Il a été noté que l'OMS avait élaboré un document d'orientation sur ce sujet, à l'intention des gouvernements et du secteur industriel et fourni des avis sur le renforcement des systèmes nationaux de façon à mieux répondre à d'éventuels actes terroristes visant les aliments. L'orateur a souligné que l'OMS pouvait également coordonner les systèmes internationaux existants de surveillance des maladies représentant un risque pour la santé publique et d'intervention d'urgence, y compris en cas d'acte terroriste visant les aliments. Finalement, le représentant de l'OMS a souligné l'importance du nouveau réseau international, INFOSAN Urgences, destiné à informer les États Membres et à appuyer les interventions internationales dans le cas de flambées de maladies.

78. M. Leslye Fraser, directeur du Bureau des réglementations et des politiques du Centre de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition appliquée du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA), a fait part aux participants d'informations actualisées concernant l'application du règlement final intérimaire de la Loi américaine sur le bioterrorisme concernant l'enregistrement et la notification préalable. Il a expliqué que suite aux événements du 11 septembre 2001, le Congrès américain avait voté une nouvelle loi conférant au Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) plus de pouvoirs en ce qui concerne la prévention, la préparation et la réaction aux actes de bioterrorisme et autres urgences menaçant la santé publique.

79. L'orateur a expliqué qu'en raison des nouvelles exigences, le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) disposera d'un inventaire de toutes les entreprises américaines et étrangères qui produisent, transforment, emballent ou entreposent des denrées alimentaires destinées être consommées aux États-Unis, à des fins de consommation humaine ou animale. Grâce à ces informations, le FDA sera en mesure de déterminer le lieu et la source des maladies d'origine alimentaire, qu'elles soient de nature intentionnelle ou non, et de notifier rapidement les entreprises susceptibles d'être touchées. L'orateur a également noté que le FDA devait être notifié à l'avance de toute expédition de denrées alimentaires à des fins de consommation humaine ou animale importées aux États-Unis, ce qui lui permettra de mieux cibler ses inspections de produits alimentaires et d'intercepter les produits contaminés.

Débat

80. Au cours des débats, il a été souligné qu'une question cruciale se posait : comment communiquer efficacement avec les États Membres tout en veillant à ce que l'information ne soit pas utilisée à une autre fin (par des terroristes) ? Des questions relatives à l'utilisation de pesticides en agriculture et à leurs effets potentiellement négatifs ont également été soulevées; il s'agissait notamment de définir les mesures à prendre pour réduire une telle utilisation à l'avenir, par exemple au moyen de programmes de protection intégrée contre les ravageurs et peut-être à l'aide de nouvelles technologies. Le représentant de l'AIEA a également souligné les efforts déployés par les organisations internationales en ce qui concerne la préparation et la réaction aux urgences nucléaires touchant l'agriculture. Les participants ont estimé en général que des systèmes internationaux comme INFOSAN Urgences pourraient aider à améliorer la capacité mondiale d'intervention et donc dissuader les terroristes, mais qu'il convenait d'effectuer des exercices en vue d'évaluer le degré de préparation du système.

81. En réponse à une question concernant le rapport coût-efficacité de la Loi sur le bioterrorisme, même si aucun acte de terrorisme alimentaire n'a été perpétré, M. Fraser a indiqué que les pouvoirs supplémentaires accordés au Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) au titre de cette loi amélioreraient la sécurité sanitaire des aliments, en ce qu'ils permettraient au Secrétariat de faire face aussi bien aux contaminations intentionnelles qu'aux contaminations involontaires.

ATELIER 1 : PARTENARIATS DANS LE DOMAINE DU RENFORCEMENT DES SERVICES OFFICIELS DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (Point 6.1)

82. Cet atelier était présidé par M. Jos Goebbels, Directeur des inspections alimentaires de l'Agence néerlandaise chargée de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection des consommateurs.

83. Comme point de départ pour les débats, les documents de séance suivants ont été présentés:
- CRD 84, rédigé par le Bureau régional de l'OMS, sur l'appui apporté par celui-ci aux États Membres de l'Organisation;
 - CRD 24, rédigé par la Chine, CRD 25, par la Norvège, CRD 40, par l'Allemagne, CRD 54, par la Thaïlande et CRD 61, par l'Ouganda, sur les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments de ces pays;
 - CRD 2, rédigé par la Jordanie, sur le système national de contrôle des importations alimentaires axé sur les risques;
 - CRD 23, rédigé par Safe Food International, sur les façons d'aboutir à une unité de vues entre les consommateurs et les organismes chargés de la santé publique.

84. L'Atelier a constaté que les pays développés et les pays en développement devaient renforcer leurs capacités et que les activités mises en œuvre dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments devaient avoir des fondements scientifiques. Même si ce sont les industriels à qui incombe la responsabilité première de produire des aliments sains, dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, la responsabilité est partagée entre les producteurs, les gouvernements et les consommateurs. Les pays se sont déclarés favorables à une autorité unique et à des systèmes intégrés de sécurité sanitaire des aliments. L'accent a été mis sur les produits consommés localement et sur les petits producteurs.

85. Les délégués ont préconisé une meilleure coopération entre les pays, en vue d'améliorer le contrôle des échanges internationaux, en particulier entre pays limitrophes, ainsi qu'en ce qui concerne le suivi des chargements refusés.

86. L'atelier s'est ensuite concentré sur trois grandes questions.

(i) *Différence normative entre les marchés nationaux et internationaux*

L'Atelier a noté qu'il était indispensable que les gouvernements s'engagent dans le domaine des capacités de contrôle des aliments sur les marchés locaux et ne se contentent pas d'appuyer les exportations du secteur privé. Les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments, qui font face à la demande d'exportation, devraient profiter de l'expérience acquise pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments sur les marchés nationaux. Il ne s'agit pas d'appliquer systématiquement aux marchés nationaux les prescriptions relatives aux exportations, mais plutôt de se fonder sur une évaluation des risques, étant entendu qu'il est préférable d'aborder le problème sous l'angle de la prévention. Comme il est entendu que la responsabilité première de garantir des aliments sûrs incombe aux professionnels, les services de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments ne devraient pas concentrer la majeure partie de leurs moyens au contrôle des exportations, mais, dans le cadre de leurs contrôles, devraient plutôt équilibrer leurs ressources entre les marchés nationaux et les exportations. Le fossé entre les pays développés et les pays en développement se creuse, car ces derniers ne disposent pas des ressources et de l'expertise nécessaires ou ne leur accordent pas la priorité requise. C'est pourquoi les organismes internationaux devraient les aider à évaluer leurs besoins en matière de capacités et les pays importateurs devraient les aider à renforcer leurs capacités. L'Atelier a noté avec satisfaction la proposition formulée par la Commission européenne à cet effet.

(ii) *Nécessité de faire reposer les mesures relatives à la sécurité sanitaire des aliments sur des fondements scientifiques solides*

L'Atelier a rappelé que même s'il était important de mettre en valeur l'expertise afin de garantir que les mesures soient justifiées, en règle générale, il était plus facile d'établir les normes et les systèmes nationaux en se fondant sur les normes, les codes d'usages et les directives du Codex Alimentarius. Il a souligné qu'étant donné que le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments concernait une vaste gamme d'activités mais ne bénéficiait que de ressources limitées, il convenait de concentrer ces ressources là où elles ont le plus d'impact et de définir des priorités en ce qui concerne les objectifs de santé publique. Les responsables de la sécurité sanitaire des aliments doivent non seulement faire face aux risques évalués par des méthodes scientifiques, mais également tenir compte de l'idée que les consommateurs se font de ces risques. De leur côté, les consommateurs devraient être conscients des coûts supplémentaires liés à leurs exigences. Il est admis qu'il était important de consulter les parties prenantes, mais l'Atelier a trouvé regrettable que le langage employé dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments soit trop souvent

sibyllin et pas toujours cohérent; pour être efficace, l'information relative aux risques doit être diffusée au moyen de message facilement compréhensibles.

(iii) Rien ne vaut la simplicité

Même si rien n'est simple dans les sciences, en particulier les techniques de détection de pointe utilisées par les laboratoires, l'Atelier a insisté sur la nécessité de structurer les activités liées à la sécurité sanitaire des aliments de façon à les simplifier autant que possible. En règle générale, l'information transmise aux consommateurs se doit d'être transparente; loin d'améliorer la situation, les systèmes trop compliqués ne feront qu'embrouiller les consommateurs. Les pays devraient adapter leurs systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments à leurs besoins, sans pour autant « réinventer la roue ». Ils devraient faire fond sur les acquis, c'est pourquoi il est indispensable de faire profiter tout le monde des expériences. En général, il n'est pas possible d'obtenir tous les détails dans un délai très court, alors qu'il faut agir rapidement. En conséquence, pour être efficaces, les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments ne devraient pas attendre la totalité des informations avant de résoudre les problèmes. L'Atelier a rappelé que les Bonnes pratiques en matière d'hygiène étaient un élément indispensable de l'application de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et a souligné qu'il valait mieux disposer de systèmes efficaces relatifs aux Bonnes pratiques en matière d'hygiène que de systèmes HACCP sophistiqués, mais non efficaces.

ATELIER 2: PARTENARIATS DANS LE DOMAINE DE LA SURVEILLANCE ÉPIDÉMIOLOGIQUE DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE ET DES SYSTÈMES D'ALERTE RAPIDE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (Point 6.2)

87. L'Atelier était présidé par M. Nick Tomlinson, Chef de la Division de la sécurité chimique de l'Agence britannique chargée des normes alimentaires (Food Standards Agency).

88. Il a été répété à maintes reprises lors de ce Forum mondial qu'il convenait d'adapter les systèmes de sécurité sanitaire des aliments, afin de faire face aux défis posés par la mondialisation du commerce des produits alimentaires. Les dangers menaçant la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire sont tels, qu'il ne fait nul doute que les responsables de la sécurité sanitaire des aliments du monde entier doivent collaborer plus étroitement et améliorer la diffusion des informations.

89. Lors de la plénière du mercredi 13 octobre, l'application possible d'INFOSAN a fait l'objet d'une démonstration pratique. Des débats de la réunion d'information parallèle tenue le lundi 11 octobre, il est ressorti clairement que plusieurs pays se posaient un certain nombre de questions concernant l'utilisation d'INFOSAN.

90. Objectifs de l'Atelier :

- Favoriser un débat sur les possibilités d'utilisation d'INFOSAN et proposer des suggestions concernant la façon de faire avancer la question, à l'issue du Deuxième forum mondial, afin de satisfaire au mieux les besoins des pays.
- Aujourd'hui, une personne sur trois est victime de maladies d'origine alimentaire dans le monde. De nombreux autres problèmes liés aux denrées alimentaires sont susceptibles d'avoir des répercussions sur les consommateurs de plus d'un pays. En conséquence, de toute évidence, il convient de partager les informations et de confronter les expériences. L'Atelier visait à évaluer les besoins des pays et à aider à perfectionner le système INFOSAN, de façon à ce que tous les pays puissent l'exploiter au maximum de ses capacités.

Débat

91. Trois grandes questions ont été abordées :

- Affichage d'information sur INFOSAN;
- Utilisation des informations du réseau;
- Fonctionnement d'INFOSAN - Urgences.

INFOSAN

92. Il a également été souligné qu'il convenait de cibler des principes non équivoques concernant la gestion de l'information, de façon à ce que les utilisateurs puissent profiter facilement de la richesse du contenu. Afin d'éviter de se perdre dans les détails, il a été proposé de ne pas intégrer de données brutes dans le système INFOSAN et de définir des critères relatifs aux modalités d'ajout d'informations. Le recours à des exemples concrets, comme la salmonelle dans la tahine, permettrait de mieux identifier les besoins des pays qui utilisent le système.

93. Il a été constaté qu'il convenait de partir d'un système simple, qui pourrait ensuite être perfectionné de façon empirique. Lorsqu'un problème se présente, il serait particulièrement important de partager les informations dès les premiers stades du processus, comme dans le cas de l'acrylamide et des furanes. Le système devrait permettre d'accéder à des documents sur l'évaluation des risques traitant de ces questions. Il serait ainsi possible de contribuer au renforcement des capacités dans de nombreux pays et de favoriser une meilleure utilisation des ressources en matière de gestion des risques.

94. Concernant le perfectionnement du système, il a été proposé qu'un petit groupe, composé de pays en développement et de pays développés, mette le système à l'essai. Ils pourraient ainsi faire part de leurs expériences à d'autres pays au moyen d'un forum électronique. Plusieurs réseaux et liens vers des bases de données susceptibles d'être ajoutés ultérieurement au système ont été identifiés. Il a également été proposé qu'un atelier faisant le bilan du système fond sur le système expérimental soit organisé dans le cadre de la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius.

INFOSAN- Urgences

95. INFOSAN-Urgences est un système indépendant, distinct d'INFOSAN, axé uniquement sur les situations d'urgence. Chaque pays continue d'être chargé de déterminer les urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments et de les déclarer officiellement. Il a été noté que le Codex avait adopté des directives relatives au partage d'informations lors des urgences concernant la sécurité sanitaire des aliments.

96. L'Atelier a été avisé que la FAO et l'OMS avaient rédigé un projet d'orientations à l'intention des services centraux de liaison INFOSAN en cas d'urgence, qui leur sera bientôt communiqué, pour observation. Une consultation sera ensuite organisée afin de perfectionner le document.

97. Il a été constaté qu'INFOSAN – Urgences ne serait pas utilisé fréquemment. Néanmoins, il conviendrait d'organiser régulièrement des exercices pour mettre le système à l'essai, afin de garantir que les pays sont prêts à faire face aux situations d'urgence. Il a également été constaté qu'il convenait d'envisager comment communiquer avec les parties prenantes une fois l'urgence passée.

98. Plusieurs questions relatives au renforcement des capacités ont été soulevées, notamment la formation des services centraux de liaison et l'accès à Internet. Il a été admis que ces questions étaient importantes et qu'il fallait les traiter afin que le système puisse fonctionner sans heurts.

99. Les bénéfices potentiels liés à INFOSAN sont nombreux. Une fois opérationnel au maximum de ses capacités, le réseau INFOSAN jouera un rôle de premier plan dans la mise en place de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments.

SÉANCE DE CLÔTURE

100. La séance plénière de clôture était consacrée à la présentation du projet de rapport succinct, au débat relatif aux rapports des présidents et à un échange de vues concernant l'éventualité d'autres forums.

Présentation du projet de rapport succinct

101. Les synthèses des débats tenus en plénière sur le *Renforcement des services officiels de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments* et sur la *Surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire et les systèmes d'alerte rapide sur la sécurité sanitaire des aliments* ont été présentés par MM. Ezzeddine Boutrif et Jorgen Schlundt, du Secrétariat conjoint FAO/OMS. Il a été demandé aux participants de

communiquer au Secrétariat leurs propositions concernant des amendements, afin que la version finale du rapport succinct puisse être établie.

102. MM. Jos Goebbels et Nick Tomlinson ont fait état des conclusions des débats tenus lors des ateliers qu'ils ont respectivement présidés sur les *Partenariats dans le domaine du renforcement des services officiels de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments* et sur les *Partenariats dans le domaine de la surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire et les systèmes d'alerte rapide sur la sécurité sanitaire des aliments*.

103. Les Présidents ont lu leur rapport de synthèse, dont la version anglaise a été distribuée aux participants. Bien que le texte ait été traduit oralement par les interprètes, plusieurs délégués se sont plaints de ne pas pouvoir participer au débat puisque le texte n'était pas disponible dans les langues officielles du Forum. Le Secrétariat a expliqué que le texte n'avait pu être traduit faute de temps et faute de disposer d'une équipe de traducteurs sur place. Il a été dit que cette requête serait prise en compte lors des prochains forums. Plusieurs délégations ont fait part de leurs observations, qui ont ensuite été intégrées dans la version finale (Annexe I).

Débat sur l'éventualité d'un troisième Forum mondial

104. Les délégués ont reconnu que ce deuxième Forum mondial leur avait donné l'occasion de rencontrer des responsables d'un grand nombre de pays du monde entier, d'échanger des informations et de confronter leurs expériences concernant des questions liées à la sécurité sanitaire des aliments présentant un intérêt particulier pour eux, ce qui, à leur avis, leur avait permis de mieux comprendre les questions liées à ce domaine. S'agissant de l'organisation d'un troisième Forum mondial, en règle générale, les délégués ayant fait part de leur opinion se sont montrés favorables à cette éventualité. Cependant, plusieurs délégués ont demandé que les objectifs premiers du Forum mondial, à savoir l'échange d'informations et la confrontation des expériences, évoluent de façon à définir une communauté de vues et à promouvoir des actions et des engagements concrets. Plusieurs délégations ont proposé de réduire le nombre de sujets traités et de documents, afin de pouvoir consacrer plus de temps aux débats. D'autres délégations ont proposé que le thème principal des prochains Forums soit de nature moins générale et soit composé d'un nombre limité de sujets. Il a également été proposé que les prochains Forums soient organisés directement avant ou après les sessions ordinaires de la Commission du Codex Alimentarius, afin de réduire les coûts y afférents. Le Secrétariat a pris note de ces observations et a annoncé qu'il organiserait un forum électronique afin de connaître l'avis des Membres sur la question et que les conclusions de cette consultation seraient soumises aux délégations participant à la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius, en juillet 2005.

Clôture du Forum

105. M. Apichart Pongsrihadulchai a officiellement déclaré clos le deuxième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, au nom du gouvernement du Royaume de Thaïlande. Il a remercié les organisateurs de leurs efforts et les délégués de leur participation dynamique aux débats.