



EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments

Systeme de prevention des situations d'urgence
liees a la securite sanitaire des aliments

Plan strategique



Table des matières

3

Introduction

4

Principaux facteurs liés aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments

18

Raison de l'établissement de EMPRES- Sécurité sanitaire des aliments

21

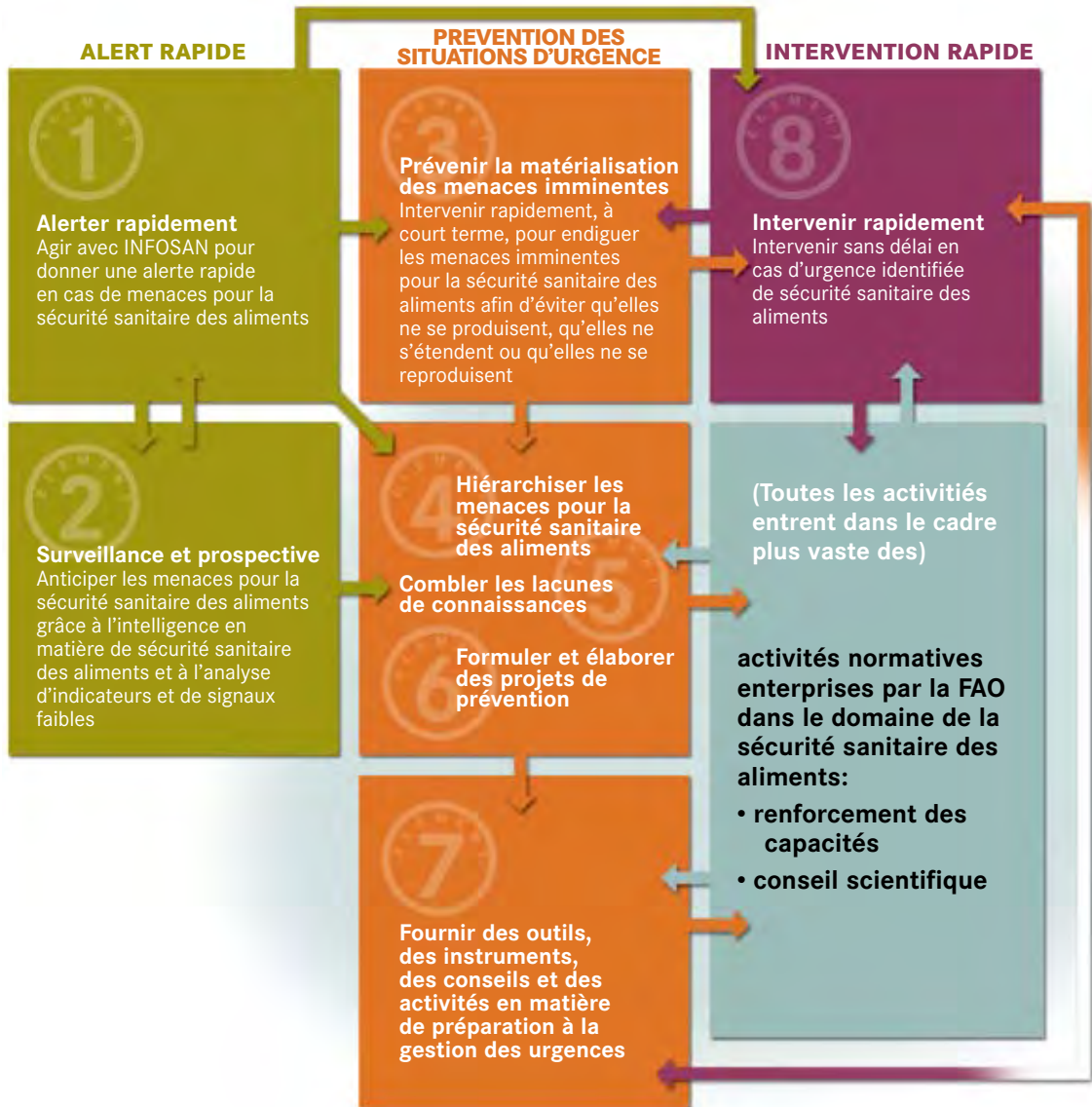
Éléments du plan stratégique d'EMPRES- Sécurité sanitaire des aliments

39

Conclusion



Éléments du plan stratégique d'EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments





Avant-propos

LES TOXI-INFECTIONS D'ORIGINE ALIMENTAIRE ou provenant de l'eau tuent environ trois millions de personnes chaque année dans le monde, tant dans les pays développés qu'en développement, et des millions de personnes souffrent de ces maladies. Leur apparition peut facilement conduire à une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui peut avoir des conséquences préjudiciables sur les économies nationales et sur les moyens de subsistance des populations du fait de la diminution du volume des denrées alimentaires disponibles pour la consommation intérieure, de la fermeture des marchés d'exportation, et/ou du coût élevé des mesures prises pour atténuer les effets de la menace.

Afin de contribuer aux efforts déployés pour réduire l'impact négatif des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments sur la sécurité alimentaire et sur la santé publique, et à la demande des États membres, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a mis en place un Système de prévention des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments). Ce système complètera et renforcera les travaux de l'Organisation en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des urgences dans les domaines de la santé animale et de la protection des végétaux.

À cet effet, et comme première étape vers la formulation et la mise en œuvre du programme EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments, la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs (AGN) de la FAO, en collaboration avec d'autres divisions et unités techniques compétentes, a élaboré un plan stratégique visant à tirer le meilleur parti des compétences acquises par l'Organisation dans le domaine de la filière alimentaire.

Dans ce contexte, je suis heureux de présenter le plan stratégique EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments.

Ce plan reflète les avantages comparatifs de la FAO émanant de son mandat qui recouvre l'ensemble de la filière alimentaire, de son statut de tribune internationale neutre et des relations entretenues avec les gouvernements nationaux, des organismes régionaux, des organisations internationales, des universités, des centres de recherche et la communauté des donateurs. Le plan sera régulièrement mis à jour afin de tenir compte du changement continu de la nature des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

La FAO se réjouit de collaborer avec de nombreux partenaires afin de mettre en œuvre efficacement ce plan stratégique, qui contribuera à renforcer la protection des consommateurs et la sécurité alimentaire mondiale.



Mai 2010
Ezzeddine Boutrif
Directeur de la Division de la nutrition et
de la protection des consommateurs
Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture



Introduction

LA SÉCURITÉ ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS ont toujours été importantes pour l'humanité. La volonté de protéger le lien étroit entre la santé humaine et l'alimentation s'est traduite par la prise de diverses mesures garantissant qu'aujourd'hui, le niveau de sécurité sanitaire des aliments n'a jamais été aussi élevé. La sécurité sanitaire des aliments constitue toutefois une préoccupation qui ne cesse de prendre de l'importance au niveau mondial, ce qui résulte non seulement de l'augmentation du nombre d'incidents signalés en matière de sécurité sanitaire des aliments, mais aussi de l'extension de la mondialisation et de la complexité accrue de la filière alimentaire. Le commerce international des produits agricoles et alimentaires continue de croître, comme en témoigne le doublement de la valeur des exportations mondiales qui est passée de 400 milliards de dollars EU en 2000 à 900 milliards de dollars EU en 2007. La croissance du commerce mondial a accentué les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments, qui ne se limitent plus à des zones relativement restreintes, mais peuvent se propager facilement d'un pays ou d'un continent à l'autre. Il est donc inadéquat de réagir isolément ou à posteriori aux incidents de sécurité sanitaire des aliments. L'anticipation, la prévention, et une intervention rapide doivent être les principaux moyens d'endiguer les menaces compromettant la sécurité sanitaire des aliments.

La FAO a donc établi un Système de prévention des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments), qui est appelé à devenir un instrument international clé pour prévenir et gérer les crises de sécurité sanitaire des aliments. Ce système s'articule autour de trois axes : l'alerte rapide, la prévention des situations d'urgence, et l'intervention rapide. Le présent document décrit le plan stratégique EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments, qui vise à prévenir les crises mondiales de sécurité sanitaire des aliments afin de protéger la santé humaine et de préserver le commerce des denrées alimentaires.

