

Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

6 mai 2009

Note d'information INFOSAN n° 3/2009 – Mise en œuvre de la stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments

Mise en œuvre de la stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments

NOTES RECAPITULATIVES

- La Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments a été publiée en 2002, à la demande de l'Assemblée mondiale de la Santé.
- Cette stratégie se compose de sept approches, développées pour réduire la charge sanitaire et sociale des maladies d'origine alimentaire.
- L'OMS, en collaboration avec d'autres Agences des Nations Unies, les Etats Membres et d'autres parties prenantes, a mis en œuvre avec succès la Stratégie mondiale pour la salubrité des aliments. Celle-ci aide les Etats Membres à reconnaître la fonction essentielle en santé publique de la sécurité sanitaire des aliments et à réduire leur charge de maladies d'origine alimentaire.
- Une mise en œuvre plus poussée de cette Stratégie se poursuivra dans le cadre des efforts de l'OMS pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale.

Introduction

La Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de la Santé, qui s'est tenue en 2000, a prié le Directeur général de mettre en place une stratégie mondiale pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire et de lancer un ensemble d'activités sur la salubrité des aliments et la santé. A la suite de cette requête, l'OMS a organisé une réunion de planification stratégique de la sécurité sanitaire des aliments. (Genève, 20-22 février 2001). Après consultation ultérieure avec les Etats Membres, l'OMS a publié la Stratégie mondiale pour la salubrité des aliments en 2002.¹

Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments

Objectif réduire la charge sanitaire et sociale des maladies d'origine alimentaire.

Méthodes Cet objectif sera atteint en suivant trois voies principales d'intervention :

- Préconiser et appuyer le développement de systèmes de salubrité des aliments fondés sur les risques, durables et intégrés ;
- Concevoir des mesures reposant sur une base scientifique, destinées à prévenir, tout au long de la chaîne de production alimentaire, l'exposition à des concentrations inacceptables d'agents microbiologiques et de produits chimiques dans les aliments ;
- Évaluer et gérer les risques d'origine alimentaire et communiquer des informations, en coopération avec d'autres secteurs et d'autres partenaires.

Approches : cette stratégie comprend les approches suivantes :

- I. Renforcer les systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire ;
- II. Mieux évaluer les risques ;
- III. Développer des méthodes pour évaluer l'innocuité des produits dérivés des nouvelles technologies ;
- IV. renforcer le rôle de l'OMS au sein du codex concernant les questions scientifiques et la santé publique ;
- V. Mieux informer sur les risques ;
- VI. Resserrer la coopération internationale et nationale ;
- VII. Renforcer les capacités des pays en développement.

¹ Disponible en 6 langues à l'adresse www.who.int/foodsafety/publications/general/global_strategy/en .

La présente Note d'information INFOSAN fournit des informations sur la mise en œuvre de la stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments à travers un résumé des activités entreprises dans le cadre de chacune de ces approches stratégiques. Se référer à la stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments pour avoir des informations sur la stratégie et les approches développées.¹ Il convient de reconnaître qu'il existe des interdépendances entre les approches discutées ci-après. Les approches générales, comme les efforts de renforcement de la communication et des capacités, ne sont pas seulement considérées en tant que tels, mais également en tant que parties intégrantes de certaines autres approches.

I. Renforcer les systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire ;

Le système mondial de surveillance continue de l'environnement (GEMS/Food)² informe la Commission du codex Alimentarius (CAC) et les gouvernements des concentrations, des tendances et de l'importance des contaminants chimiques dans les aliments. L'OMS travaille à élargir la portée du programme GEMS/FOOD pour qu'il couvre des agents pathogènes contenus dans les aliments et d'autres contaminants alimentaires préoccupants.

Le Programme mondial Salm-Surv de l'OMS (OMS GSS)³ encourage une surveillance intégrée à partir des laboratoires et favorise la collaboration et la communication intersectorielle entre les microbiologistes et les épidémiologistes travaillant dans les domaines de la santé publique et vétérinaire et dans des disciplines en rapport avec l'alimentation. L'OMS GSS comprend un système de surveillance passive, qui collecte des données annuelles récapitulatives sur les salmonelles issues de sources humaines et non-humaines, par le biais de ses établissements membres. Ce programme fait partie des efforts de l'OMS visant à renforcer les capacités des Etats membres en matière de surveillance et de lutte pour faire face aux principales maladies d'origine alimentaire et pour contribuer à l'action mondiale pour endiguer la résistance aux antimicrobiens chez les agents pathogènes présents dans les aliments.

Le groupe consultatif OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (OMS - AGISAR) récemment constitué définira, en collaboration avec les différentes parties prenantes et organisations partenaires, les besoins en matière de surveillance des réservoirs animaux, alimentaires et humains. Ces besoins seront établis sur la base de la nouvelle Liste OMS des antimicrobiens d'importance critique pour la santé humaine.

Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) développe des partenariats avec les réseaux régionaux et mondiaux pertinents de surveillance de la contamination des aliments et des maladies d'origine alimentaire afin de garantir une démarche coordonnée à l'échelle mondiale pour l'identification des événements affectant la sécurité sanitaire des aliments.

II. Mieux évaluer les risques

Le nombre et la complexité des demandes de conseils techniques émanant du CAC et des Etats Membres ne cessent de s'accroître. Outre les demandes régulières d'évaluations de dangers chimiques et microbiologiques dans les aliments, adressées par le biais du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)⁴, de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)⁵ et de la Réunion conjointe FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)⁶, il existe une demande grandissante en conseils ponctuels, répondant à des questions plus complexes et ne relevant pas du mandat de ces groupes d'experts, comme les évaluations risques/bénéfices, par exemple. Les demandes d'urgence de conseils ponctuels, pour répondre aux événements de portée internationale, se multiplient également. L'affaire de la contamination par la mélamine en 2008 est un exemple récent de ce type de situation, dans lequel l'OMS, en collaboration avec la FAO, a été en mesure de fournir rapidement aux gouvernements

² Pour plus d'informations, le lecteur se référera à l'adresse : www.who.int/foodsafety/chem/gems/en

³ Pour plus d'informations, le lecteur se référera à l'adresse : www.who.int/salmsurv/en/

⁴ Pour plus d'informations, le lecteur se référera à l'adresse : www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/

⁵ Pour plus d'informations, le lecteur se référera à l'adresse : www.who.int/ipcs/food/jmpr/en

⁶ Pour plus d'informations, le lecteur se référera aux adresses : www.who.int/foodsafety/micro/jemra/en et www.fao.org/aq/agngn/agns/jemra_index_en.asp

des recommandations provisoires et d'organiser par la suite une consultation internationale d'experts afin d'apporter un avis scientifique détaillé et actualisé sur la question⁷.

En plus de la réalisation des évaluations des risques concernant des dangers spécifiques, une partie importante du travail de l'OMS consiste à améliorer et à harmoniser en permanence les principes et les méthodes servant à l'évaluation des risques. Des documents sur les Critères de santé environnementale (EHC 70 et 104), publiés en 1987 et 1990, définissent les principes de l'évaluation sur le plan de la toxicité et de la salubrité des produits chimiques présents dans les aliments et constituent encore la base des évaluations des risques chimiques effectuées à ce jour. Le JECFA et la JMPR ont continuellement perfectionné et actualisé ces principes au cours des années, à mesure qu'ils disposaient de nouvelles connaissances scientifiques. En 2002, une initiative a été lancée pour mettre à jour les principes et les méthodes de l'évaluation des risques associés aux produits chimiques présents dans les aliments et pour harmoniser, dans la mesure du possible, les méthodes appliquées aux différents types de dangers chimiques.⁸ Un guide détaillé, traitant de l'évaluation des dangers, de l'exposition et des risques associés aux produits chimiques a été mis au point et sera publié sous forme de document EHC d'ici la fin de l'année.

Dans le domaine de l'évaluation des risques microbiologique, le nouveau dispositif des réunions JEMRA a fourni un cadre au développement de cette nouvelle discipline scientifique. Le travail de la JEMRA a permis de réaliser depuis 2000 plusieurs évaluations des risques pour un certain nombre d'associations microorganisme/denrée alimentaire, dont les salmonelles dans la volaille et les oeufs, Campylobacter dans la volaille, Vibrio dans les fruits de mer et Enterobacter dans les préparations en poudre pour nourrissons. Cette mise au point a joué un rôle pilote pour d'autres processus de développement, au niveau international, de méthodologies d'évaluation des risques liés aux microorganismes.

La FAO et l'OMS se sont engagées dans un processus consultatif pour étudier les moyens d'améliorer l'indépendance, la transparence et la pérennité de la fourniture d'avis scientifiques à la CAC, à la FAO et aux Etats Membres de l'OMS. Parmi les résultats de ce processus figure un Cadre pour la fourniture d'avis scientifiques⁹, qui permettra d'améliorer la transparence et la cohérence de ces avis. La FAO et l'OMS ont également mis en place une Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA).¹⁰ Les objectifs spécifiques de la GIFSA sont de mieux faire connaître le programme de travail de la FAO et de l'OMS sur la fourniture d'avis scientifiques, de mobiliser des ressources techniques, financières et humaines pour appuyer la formulation d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition et de promouvoir l'émission en temps utile de ces avis par la FAO et l'OMS, tout en préservant le plus haut niveau possible de qualité et d'intégrité.

III Mettre au point des méthodes pour évaluer l'innocuité des produits dérivés des nouvelles technologies

Biotechnologies - Avec l'application des biotechnologies à la production d'aliments, le consommateur est confronté à des difficultés et à des questions nouvelles. Tout en notant que le développement des aliments génétiquement modifiés offre la possibilité d'accroître la productivité agricole ou la valeur nutritionnelle des produits, ce qui peut favoriser directement la santé humaine et le développement, l'OMS, conjointement avec la FAO, émet des inquiétudes à propos des effets préjudiciables que pourrait avoir sur la santé humaine la consommation d'aliments génétiquement modifiés. Il est nécessaire de définir à l'échelle mondiale une approche reposant sur une base factuelle et collective de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé humaine, afin de faciliter une évaluation cohérente au stade de la précommercialisation des aliments génétiquement modifiés.

La FAO et l'OMS ont publié un certain nombre de rapports scientifiques, fournissant des avis aux Etats Membres et à la CAC sur la base de réunions d'experts, qui sont ensuite utilisés pour définir

⁷ Disponible à l'adresse : www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_events/en

⁸ Disponible à l'adresse : www.who.int/ipcs/food/principles/en

⁹ Disponible à l'adresse : www.fao.org/ag/agn/agns/files/Final_Draft_EnglishFramework.pdf

¹⁰ Pour plus d'informations, le lecteur se référera à l'adresse : www.who.int/foodsafety/codex/gifssa/en

des normes pour l'évaluation des risques associés aux végétaux, aux microorganismes et aux animaux génétiquement modifiés. Sur la base de ces avis scientifiques, la CAC a mis en place deux groupes de travail ayant une mission limitée dans le temps sur les aliments dérivés des biotechnologies et, grâce à ce processus, a développé des normes, des directives ou des recommandations pertinentes concernant les aliments génétiquement modifiés, en tenant compte, le cas échéant, d'autres facteurs légitimes en rapport avec la santé des consommateurs et la promotion de pratiques équitables dans le commerce des aliments.¹¹

En 2005, l'OMS a publié un rapport apportant un ensemble de connaissances de base aux Etats Membres et aux organismes internationaux de normalisation, en vue de dégager un consensus large et transparent sur l'évaluation et l'application des biotechnologies modernes à la production alimentaire.¹² Ce rapport vise à prendre en compte l'impact global de ces technologies sur la santé humaine et le développement. Il comprend des considérations sur l'importance de ces technologies pour la sécurité alimentaire, l'impact des droits de propriété intellectuelle sur la recherche, les capacités nationales d'analyse des risques et les conséquences sur les sociétés civiles, compte tenu des problèmes sociaux et éthiques.

Parmi les préoccupations émergentes, figurent aussi les nanotechnologies. La recherche et le développement des applications scientifiques à l'échelle nanométrique¹³ font des progrès rapides dans le monde entier, avec des possibilités grandissantes d'appliquer également ces nanotechnologies au secteur agroalimentaire. Compte tenu de l'intérêt croissant dans le monde pour l'utilisation de ces technologies et des préoccupations que suscitent leurs implications possibles pour la sécurité sanitaire des aliments, la FAO et l'OMS organisent une réunion d'experts en juin 2009¹⁴. La réunion identifiera les applications actuelles et futures potentielles des nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture, déterminera les moyens appropriés pour faire face aux préoccupations des partenaires et examinera les méthodes et les procédures actuellement employées pour évaluer les risques, dans la perspective de leur application aux nanotechnologies et de la mise au point de recommandations mondiales sur la façon la plus appropriée d'évaluer les risques pour la sécurité sanitaire des aliments pouvant découler des nanoparticules.

IV. Renforcer le rôle de l'OMS au sein du Codex concernant les questions scientifiques et la santé publique

L'OMS reconnaît l'importance de disposer de normes, de directives et autres recommandations harmonisées au niveau international, en premier lieu pour protéger la santé des consommateurs, mais aussi pour garantir l'équité des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires. Depuis de nombreuses années, l'OMS joue un rôle majeur dans les activités du Codex sur les plans scientifique et sanitaire en fournissant des évaluations scientifiquement solides des risques à court et long terme associés aux aliments. L'action de l'OMS pour faire valoir que les normes définies par la CAC reposent sur des considérations de santé publiques est également importante.

La participation des pays à la CAC permet à cette Commission d'être un organisme de normalisation mondiale plus équitable et plus participatif. Il y a un "triple avantage" pour les pays Membres à participer à la CAC et à bénéficier des normes du Codex : développement des opportunités commerciales, meilleure protection de la santé publique aux deux extrémités de la chaîne du commerce et stimulation du développement économique, notamment dans les pays en développement.

En 2002, une évaluation de grande ampleur du travail de normalisation dans le domaine alimentaire de la CAC, de la FAO et de l'OMS a été réalisée et a débouché sur une série de recommandations.¹⁵

¹¹ Disponible à l'adresse : www.who.int/foodsafety/biotech/meetings/animals_2007/en

¹² Disponible à l'adresse : www.who.int/foodsafety/biotech/who_study/en

¹³ Pour plus d'informations, le lecteur se référera à la Note d'information INFOSAN sur les nanotechnologies, disponibles en 6 langues, à l'adresse : www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en.

¹⁴ Pour plus d'informations, le lecteur se référera à l'adresse : www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/nano_june09/en

¹⁵ Disponible à l'adresse : <http://www.fao.org/docrep/meeting/005/y7871f/y7871f00.htm>

En 2003, pour répondre à la nécessité de s'assurer que les pays en développement et les pays à économie en transition peuvent participer au processus du Codex, la FAO et l'OMS ont mis en place le Projet de Fonds FAO/OMS visant à renforcer la participation au Codex (Fonds fiduciaire du Codex¹⁶), qui apporte un soutien aux pays admis à bénéficier son aide, pour :

- se préparer et participer aux comités et réunions connexes du Codex ;
- participer aux sessions de formation organisées par le Codex pour renforcer la participation aux réunions du Codex ;
- préparer et présenter des points de vue et des données scientifiques/techniques en rapport avec les travaux du Codex.

Pour donner plus de poids aux aspects relevant de la santé publique, la FAO et l'OMS ont établi des critères de priorité applicables aux demandes d'avis scientifiques auprès du Codex. Les groupes de travail sur les priorités des Comités horizontaux du Codex appliquent ces critères lorsqu'ils examinent les nouveaux travaux et les demandes d'avis scientifiques. Pour améliorer encore le travail du Codex en termes d'efficacité et de focalisation sur les aspects sanitaires, la FAO et l'OMS ont établi un Groupe de gestion de haut niveau, chargé d'examiner l'orientation stratégique du Codex Alimentarius, et notamment l'octroi d'une importance accrue à la santé publique.

V. Mieux informer sur les risques

Depuis l'adoption de cette Stratégie, l'OMS, en collaboration avec des institutions nationales et internationales et d'autres parties concernées, a entrepris diverses activités, dont des efforts de communication et de sensibilisation à propos des risques. Afin de répondre efficacement aux besoins spécifiques exprimés dans les Etats Membres par divers acteurs, des décideurs politiques aux utilisateurs finaux, en passant par les responsables de la réglementation, des efforts spéciaux ont été consentis pour communiquer avec toutes les parties concernées d'une manière ouverte et en temps utile, à travers la fourniture d'informations scientifiques claires et transparentes, de recommandations en matière de gestion et de messages éducatifs destinés aux utilisateurs finaux. Cette démarche a compris notamment la fourniture d'éléments que les pays puissent facilement utiliser, reproduire et adapter aux différentes audiences cibles, y compris les consommateurs. Des exemples de ces activités sont exposés ci-après.

Comme indiqué dans la Partie II., la FAO et l'OMS disposent d'un programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux aliments. Les résultats de ce programme fournissent un ensemble de données et d'informations aux personnes ayant besoin de comprendre et de mettre en œuvre l'évaluation des risques ou de gérer des dangers menaçant la sécurité sanitaire des aliments, y compris les évaluateurs et les spécialistes de la gestion des risques, la CAC, les gouvernements, les agences de réglementation dans le domaine alimentaire et les industriels¹⁷. Par exemple, sur la base de l'évaluation d'*Enterobacter sakazakii*¹⁸ dans les préparations en poudre pour nourrissons (PPN), l'OMS, en collaboration avec la FAO, a mis au point du matériel éducatif à l'intention des personnes participant à la préparation, au stockage et à la manipulation sans risque des PPN, notamment les spécialistes de la gestion des risques, les éducateurs en santé et les consommateurs¹⁹.

Comme exemple de fourniture en urgence d'un avis scientifique sur une question de portée internationale, on peut citer la réponse de l'OMS sur l'affaire de la contamination par la mélamine, survenue en 2008 et déjà évoquée dans les Parties II. et VI.

Les besoins en matière de renforcement des programmes de sécurité sanitaire des aliments en vue de prévenir les maladies d'origine alimentaire étant de plus en plus reconnus par les pays, l'OMS a élaboré un message de santé à diffuser dans le monde entier (Cinq clés pour des aliments plus

¹⁶ Pour plus d'informations, le lecteur se référera à l'adresse : www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en

¹⁷ Disponible à l'adresse : www.who.int/foodsafety/micro/jemra/assessment/en et http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_fr.asp (Evaluations des risques microbiologiques) www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en et www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/ (Evaluations des risques chimiques)

¹⁸ Disponible en 3 langues à l'adresse : www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra6/en

¹⁹ Disponible en 6 langues à l'adresse : www.who.int/foodsafety/publications/micro/pif2007/en

sûrs)²⁰ et des supports de formation²¹ pour délivrer une information claire à toutes les personnes manipulant des aliments, y compris les consommateurs. Ce message de santé, traduit en plus de 50 langues, constitue la base des programmes d'éducation à la santé partout dans le monde. En 2007, l'OMS a élargi le concept des cinq clés en intégrant des considérations de sécurité sanitaire des aliments dans les programmes d'éducation à la nutrition et d'information à l'intention des consommateurs. Les "Trois jeux de cinq clés"²² (cinq clés pour des aliments plus sûrs, pour une alimentation plus saine et pour une activité physique appropriée) ont été lancés pendant les Jeux olympiques de Pékin pour promouvoir des modes de vie plus sains.

Le Réseau INFOSAN, présenté dans ses grandes lignes dans la Partie VI, fait paraître des Notes d'information fournissant aux Etats Membres des informations clés sur les problèmes émergents ou d'actualité²³. L'OMS publie une lettre d'information sur la sécurité alimentaire, qui favorise les échanges d'informations et la sécurité sanitaire des aliments dans les Etats Membres²⁴.

VI. Resserrer la coopération internationale et nationale

Le Réseau INFOSAN, comprenant actuellement 177 pays Membres, a été développé en 2004 par l'OMS en collaboration avec la FAO. Les principaux objectifs d'INFOSAN sont de diffuser des informations d'importance mondiale sur la sécurité sanitaire des aliments et d'améliorer la collaboration aux plans national et international²⁵. INFOSAN favorise la coopération entre les autorités ayant des responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments au niveau national. Cette collaboration s'obtient à travers la nomination de points focaux par les autorités nationales compétentes, notamment les autorités dans les domaines de la santé, de la sécurité sanitaire des aliments, du commerce et de l'agriculture. Les points focaux sont encouragés à collaborer sur divers points intéressant la sécurité sanitaire des aliments, notamment les activités d'INFOSAN. Ils fournissent également un point de contact pour chaque agence, auquel il est possible de faire appel à l'échelle nationale ou internationale comme moyen d'établir un contact initial.

INFOSAN met à disposition une plateforme de communication sécurisée pour les pays Membres, leur permettant d'interagir et d'apprendre des autres pays, d'où une coopération internationale plus efficace. Au cours des événements de portée internationale menaçant la sécurité sanitaire des aliments, des informations critiques, comme la distribution dans les différents pays des aliments contaminés, les conséquences éventuelles pour la santé publique et les options de gestion des risques, sont échangées entre un pays et de nombreux autres par le biais de processus INFOSAN. Parmi les occasions récentes de tels échanges, figurent la contamination du lait et d'autres produits destinés à l'alimentation humaine et animale par la mélamine, la contamination par la dioxine des produits à base de porc, la présence du virus Ebola-Reston chez le porc et la contamination des arachides et des produits à base d'arachide par *Salmonella* Typhimurium.

De plus, le Plan stratégique récemment adopté par INFOSAN a notamment pour objectif d'améliorer la coordination et l'appui des activités entreprises au niveau national par des organismes internationaux. Cette nouvelle approche sera développée de manière plus poussée et éprouvée cette année.

Comme indiqué dans la Partie I ci-dessus, WHO GSS favorise également la coopération intersectorielle aux niveaux national et international dans le cadre des activités de renforcement des capacités.

Au plan international, la collaboration interagences a continué de se développer entre toutes les agences mentionnées dans le Plan stratégique 2002. Les programmes en collaboration

²⁰ Disponible en 51 langues à l'adresse : www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en

²¹ Disponible en 8 langues à l'adresse : www.who.int/foodsafety/consumer/5keysmanual/en

²² Disponible en 2 langues à l'adresse : www.who.int/foodsafety/consumer/3_fives_Beijing/en

²³ Les Notes d'information INFOSAN sont disponibles en 6 langues à l'adresse : www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

²⁴ Disponible en 3 langues à l'adresse : www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/en/

²⁵ Pour plus d'informations « Note d'information INFOSAN n° 6/2007 – GLEWS » : www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

comprennent le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (Codex Alimentarius), évoqué dans les Parties II. et IV et le Réseau INFOSAN, présenté ci-dessus. Voici d'autres exemples de cette collaboration.

Le Système mondial d'alerte rapide et d'intervention pour les maladies animales transmissibles à l'homme (zoonoses) (GLEWS)²⁶, lancé en 2006 par l'OMS, la FAO et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), permet l'échange, au niveau international, d'informations urgentes entre les secteurs de la santé animale et de la santé humaine. GLEWS est un système conjoint qui s'appuie sur la valeur ajoutée résultant de la combinaison et de la coordination des mécanismes pour alerter la communauté internationale et les parties concernées dont disposent la FAO, l'OIE et l'OMS, pour aider à prévoir, prévenir et endiguer les menaces liées à des maladies animales, notamment des zoonoses, à travers le partage d'informations, l'analyse épidémiologique et la participation à des missions conjointes sur le terrain visant à évaluer et à combattre les flambées.

En réponse aux besoins exprimés par la Convention de Stockholm sur les polluants organiques persistants (POP)²⁷, le système GEMS/Food de l'OMS (voir Partie I.) a développé un nouveau protocole destiné à une Enquête mondiale sur la présence de POP dans le lait maternel afin de remplir les objectifs en matière de santé, de sécurité sanitaire des aliments et d'environnement de l'OMS, du Programme des Nations Unies pour l'environnement et de leurs pays Membres. Cette enquête est menée par les secteurs de la santé dans la mesure où elle porte sur des sujets humains, mais la collaboration avec les secteurs de l'environnement et d'autres est encouragée.

Le Standards and Trade Development Facility²⁸ (STDF) est un programme mondial pour le renforcement des capacités et de la coopération technique, mis en place par l'OMS, l'OIE, la Banque mondiale et l'Organisation mondiale du travail (OIT). Les objectifs stratégiques du STDF sont d'aider les pays en développement à renforcer leurs compétences et leurs capacités d'analyse et d'application des normes sanitaires et phytosanitaires internationales (NSP), ce qui améliorera l'état de santé des êtres humains, des animaux et des végétaux sur leur territoire et par là l'aptitude de ces pays à obtenir et conserver des accès au marché, et également de jouer le rôle d'intermédiaire pour la coordination entre les prestataires de coopération technique, la mobilisation des fonds, l'échange d'expérience et la diffusion des bonnes pratiques en relation avec l'apport et la réception d'une coopération technique liée aux normes NSP.

La FAO, l'OIE, l'OMS et l'Industry Council for Development (ICD) ont mis au point une Initiative pour le renforcement des capacités. Cette initiative a identifié quatre domaines de première importance, qui seront développés en 2009 : outils de formation à l'analyse des risques, matériel d'information des décideurs, tables rondes de haut niveau et programme de parrainage pour la direction des systèmes alimentaires.

VII. Renforcer les capacités des pays en développement

Depuis l'adoption de la Stratégie sur la sécurité sanitaire des aliments en 2002, l'OMS, avec le concours de ses Centres collaborateurs et de partenaires techniques clés, a mené diverses activités pour renforcer les capacités des Etats Membres de manière à ce que ces Etats puissent affronter efficacement les problèmes de sécurité sanitaire des aliments existants et émergents. Sous la direction de l'OMS, un appui technique, des outils didactiques et des formations ont été apportés pour répondre aux besoins régionaux et nationaux, dans les limites imposées par des ressources limitées. Outre les exemples précédemment mentionnés [WHO GSS (Partie I.), Cinq clés pour des aliments plus sûrs (Partie V.) et Réseau INFOSAN (Partie VI.)], un certain nombre d'autres exemples présentés ci-après peuvent illustrer ce point.

Pour des millions de citoyens, les marchés alimentaires sont devenus une source importante d'aliments à un prix accessible. Ces marchés ayant été associés aux principales flambées de

²⁶ Pour plus d'informations, le lecteur se référera à l'adresse : www.who.int/zoonoses/outbreaks/glews/en

²⁷ Pour plus d'informations «Note d'information INFOSAN N° 02/2007 – Surveillance biologique des POP » : www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

²⁸ Disponible à l'adresse : www.standardsfacility.org/index.htm

maladies d'origine alimentaire, l'OMS a mis au point l'approche Marchés-santé²⁹, qui a été appliquée dans des projets pilotes partout dans le monde pour améliorer la salubrité et les qualités nutritionnelles des aliments vendus sur les marchés urbains.

Le Fonds fiduciaire FAO/OMS pour le Codex¹⁶ collabore avec des partenaires appropriés pour fournir aux pays admis à bénéficier de l'aide du Fonds des formations pour renforcer leur participation au Codex. A ce jour, 85 % des pays susceptibles de recevoir l'appui du Fonds fiduciaire pour le Codex ont bénéficié d'une formation pour l'un au moins de leurs agents participant à des activités en rapport avec le Codex ou la sécurité sanitaire des aliments sur leur territoire. Au total, 181 participants ont reçu une aide du Fonds fiduciaire pour assister aux formations du Codex. Il est possible de recevoir une formation sur le Codex par le biais d'Internet grâce au cours en ligne consacré au Codex, développé par la FAO et l'OMS³⁰.

Bien que des recommandations pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments³¹ et des systèmes de prévention et de réponse dans le contexte de menaces terroristes sur l'alimentation³² aient été formulées à l'intention des Etats Membres, un nouveau projet (FOS Policy Project) sera bientôt en place pour apporter des conseils supplémentaires, fondés sur des éléments scientifiques, pour l'élaboration d'une politique efficace en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Initiative de l'OMS pour estimer la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire
L'Initiative pour estimer la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire³³ aide à la mise en œuvre de chacune des sept approches précédemment examinées.

Cette initiative de l'OMS fournira des informations fiables sur la charge de morbidité et son coût, qui serviront à guider la gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays et à étayer l'élaboration et la mise en œuvre des normes alimentaires du Codex Alimentarius. En outre, les estimations de cette charge pourraient fournir une base de référence pour le suivi et l'évaluation en termes d'impact des mesures de sécurité sanitaire des aliments. Le Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG)³³, qui fait partie de cette Initiative, réunit les estimations de la charge de morbidité en utilisant des mesures sommaires de la santé des populations (DALY). Le FERG est un groupe multisectoriel et multidisciplinaire, composé d'experts mondiaux dans le domaine des maladies d'origine alimentaire et de représentants de plusieurs agences internationales. En 2009, un nouveau Groupe spécial FERG reprendra son activité : le Groupe de travail spécial sur les études par pays. Même si le FERG prend en compte tous les éléments scientifiques existants, y compris les données de surveillance, il ne peut établir un tableau complet de la charge mondiale de morbidité que s'il parvient à collecter des estimations nationales de la charge de morbidité due à des aliments contaminés. Le FERG s'efforce d'obtenir la réalisation de cette condition en renforçant les capacités des pays à évaluer leur charge nationale de maladies d'origine alimentaire en relation avec une analyse simultanée de la situation en termes de politique de salubrité des aliments. Les données générées par ces études compléteront les estimations mondiales, aideront les pays à analyser les coûts résultant de la contamination des aliments et leur permettront de transposer sous forme de politiques les éléments provenant des études de morbidité.

INFOSAN sert aux autorités de sécurité sanitaire des aliments et autres organismes pertinents à échanger des informations sur la sécurité sanitaire des aliments et à améliorer la collaboration entre les diverses autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et international.

INFOSAN Urgence, qui est intégré dans INFOSAN, relie les points de contact officiels nationaux pour faire face aux flambées et aux urgences ayant une importance internationale et permet l'échange rapide de l'information. INFOSAN Urgence vise à compléter et à soutenir le réseau mondial OMS d'alerte et d'action en cas d'épidémie existant.

L'OMS fait fonctionner/gère INFOSAN à Genève. INFOSAN comprend actuellement 177 Etats Membres.

²⁹ Disponible à l'adresse : www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/en

³⁰ Disponible en 3 langues à l'adresse : www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_en.asp

³¹ Disponible à l'adresse : www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/guidelines_foodcontrol/en

³² Disponible à l'adresse : www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/terrorism/en

³³ Pour plus d'informations, le lecteur se référera à l'adresse : www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg/en

Pour de plus amples informations, veuillez consulter : www.who.int/foodsafety.