

# La stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments



*Une alimentation à moindre risque pour une meilleure santé*



Programme Salubrité des aliments - 2002  
Organisation mondiale de la Santé  
<http://www.who.int/fsf>

Catalogage à la source: Bibliothèque de l'OMS

Organisation mondiale de la Santé.

Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments : une alimentation à moindre risque pour une meilleure santé.

1. Hygiène alimentaire 2. Contamination alimentaire - prévention et contrôle  
3. Aliment - normes 4. Industrie alimentaire - normes 5. Evaluation risque  
6. Santé publique 7. Organisation mondiale de la Santé I. Titre

ISBN 92 4 254574 0

(Classification NLM: WA 695)

© Organisation mondiale de la Santé 2002

Tous droits réservés. Il est possible de se procurer les publications de l'Organisation mondiale de la Santé auprès de l'équipe Marketing et diffusion, Organisation mondiale de la Santé, 20 avenue Appia, 1211 Genève 27 (Suisse) (téléphone : +41 22 791 2476 ; télécopie : +41 22 791 4857 ; adresse électronique : [bookorders@who.int](mailto:bookorders@who.int)). Les demandes relatives à la permission de reproduire ou de traduire des publications de l'OMS – que ce soit pour la vente ou une diffusion non commerciale – doivent être envoyées à l'unité Publications, à l'adresse ci-dessus (télécopie : +41 22 791 4806 ; adresse électronique : [permissions@who.int](mailto:permissions@who.int)).

Les appellations employées dans la présente publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part 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 lignes en pointillé sur les cartes représentent des frontières approximatives dont le tracé peut ne pas avoir fait l'objet d'un accord définitif.

La mention de firmes et de produits commerciaux n'implique pas que ces firmes et ces produits commerciaux sont agréés ou recommandés par l'Organisation mondiale de la Santé, de préférence à d'autres de nature analogue. Sauf erreur ou omission, une majuscule initiale indique qu'il s'agit d'un nom déposé.

L'Organisation mondiale de la Santé ne garantit pas l'exhaustivité et l'exactitude des informations contenues dans la présente publication et ne saurait être tenue responsable de tout préjudice subi à la suite de leur utilisation.

Photographie: OMS

# Table des matières

<b>Résumé.....</b>	<b>1</b>
<b>Avant-propos .....</b>	<b>4</b>
<b>Salubrité des aliments : une priorité de santé publique .....</b>	<b>4</b>
<b>Pourquoi la salubrité des aliments est-elle une fonction essentielle de santé publique ? .....</b>	<b>5</b>
<b>Les nouveaux enjeux de la salubrité des aliments.....</b>	<b>5</b>
<b>Normes alimentaires internationales basées sur des considérations d'ordre sanitaire .....</b>	<b>6</b>
<b>Principaux problèmes de salubrité des aliments.....</b>	<b>7</b>
<b>Risques microbiologiques .....</b>	<b>7</b>
<b>Risques chimiques.....</b>	<b>8</b>
<b>Surveillance des maladies d'origine alimentaire .....</b>	<b>9</b>
<b>Nouvelles technologies .....</b>	<b>9</b>
<b>Renforcement des capacités .....</b>	<b>10</b>
<b>Rôle de l'OMS dans la salubrité des aliments .....</b>	<b>10</b>
<b>Mandat de l'OMS .....</b>	<b>10</b>
<b>Initiatives de l'OMS pour la salubrité des aliments .....</b>	<b>11</b>
<b>Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé .....</b>	<b>11</b>
<b>Elaboration de la stratégie mondiale</b>	
<b>La stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments</b>	
<b>Approche I: Renforcer les systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire ....</b>	<b>13</b>
<b>Approche II: Mieux évaluer les risques.....</b>	<b>14</b>
<b>Approche III: Mettre au point des méthodes pour évaluer l'innocuité des produits dérivés des nouvelles technologies .....</b>	<b>15</b>
<b>Approche IV: Renforcer le rôle de l'OMS au sein du Codex concernant les questions scientifiques et la santé publique.....</b>	<b>16</b>
<b>Approche V: Mieux informer sur les risques .....</b>	<b>17</b>
<b>Approche VI: Resserrer la coopération internationale et nationale .....</b>	<b>18</b>
<b>Approche VII: Renforcer les capacités des pays en développement .....</b>	<b>19</b>
<b>Annexe.....</b>	<b>21</b>
<b>Résolution WHA53.15 sur la salubrité des aliments adoptée par la cinquante-troisième Assemblée mondiale de la Santé (Mai 2000)</b>	

## Résumé

La Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de la Santé, dans sa résolution WHA53.15 (annexe), a prié le Directeur général de mettre en place une stratégie mondiale de surveillance des maladies d'origine alimentaire et d'entreprendre une série d'autres activités sur la salubrité des aliments et la santé. Depuis, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a organisé une réunion de planification stratégique sur la salubrité des aliments (Genève, 20-22 février 2001). A la suite d'autres consultations avec les Etats Membres, elle a élaboré une stratégie mondiale pour la salubrité des aliments, englobant la surveillance, qui est présentée dans ses grandes lignes dans le présent document.

### Préoccupations mondiales en matière de salubrité des aliments des aliments

Les **risques microbiologiques** et les maladies d'origine alimentaire auxquelles ils donnent lieu constituent un problème croissant pour la santé publique. Dans de nombreux pays, on a signalé ces dernières décennies des augmentations significatives de l'incidence des maladies provoquées par des micro-organismes transmis principalement par les aliments, tels que *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp. De nouvelles menaces graves sont apparues dans la chaîne alimentaire, comme *Escherichia coli* entérohémorragique et l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Les **risques chimiques** restent une source importante de maladies d'origine alimentaire. Parmi les contaminants chimiques présents dans les aliments, on peut mentionner les toxiques naturels, comme les mycotoxines et les toxines d'origine marine, les contaminants environnementaux, comme le mercure et le plomb, et les substances naturellement présentes dans les plantes. Les additifs alimentaires, les micronutriments, les pesticides et les médicaments vétérinaires sont délibérément utilisés dans la chaîne alimentaire ; il faut toutefois d'abord s'assurer que toutes ces utilisations sont sans danger.

Si les approches traditionnelles ont dans l'ensemble fait leurs preuves, l'évaluation des risques doit maintenant tenir compte des populations sensibles, de l'effet combiné de faibles expositions à divers produits chimiques, des effets endocriniens et des effets sur le développement neural du fœtus. Davantage de données sur les aliments absorbés et les concentrations des contaminants dans les aliments sont nécessaires, en particulier dans les pays en développement, pour permettre une évaluation et une gestion de ces risques, et notamment pour fixer des normes nationales et internationales.

Des **technologies nouvelles**, telles que le génie génétique, l'irradiation des aliments et l'emballage sous atmosphère modifiée, peuvent améliorer la production et la salubrité des aliments. Toutefois, les risques potentiels associés à leur application doivent être évalués de façon objective et rigoureuse bien avant leur introduction généralisée. La base de l'évaluation des risques doit être communiquée de manière efficace pour que le public puisse être associé aux premiers stades du processus. L'évaluation doit être fondée sur des principes acceptés au niveau international et être intégrée à l'examen d'autres facteurs, comme les avantages pour la santé, les facteurs socio-économiques, les questions éthiques et les considérations environnementales.

Le **renforcement des capacités** en matière de salubrité des aliments est indispensable dans la plupart des pays, notamment les pays en développement. On peut se prévaloir des expériences aussi bien positives que négatives effectuées par les pays qui se sont déjà dotés de systèmes de salubrité des aliments bien développés pour améliorer les systèmes au niveau mondial. Les maladies d'origine alimentaire ont un impact significatif non seulement sur la santé, mais aussi sur le développement. De plus, la mondialisation des échanges de produits alimentaires et la mise au point de normes

internationales les concernant ont amélioré la sensibilisation à l'interaction entre la salubrité des aliments et le potentiel d'exportation des pays en développement.

Veiller à ce que la salubrité des aliments figure parmi les préoccupations d'ordre politique constitue le premier pas à franchir en vue d'une réduction des maladies d'origine alimentaire ; mais, malgré cette étape, de nombreux pays en développement n'ont toujours pas les moyens techniques et les ressources financières nécessaires pour appliquer des politiques de salubrité des aliments. L'appui des donateurs au renforcement des capacités afin de protéger la santé et d'améliorer le commerce des produits alimentaires contribuerait à la mise en place d'un cadre de développement durable.

## **Stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments**

### **But**

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

### **Méthodes**

Le but sera atteint en suivant trois axes principaux :

- promouvoir et appuyer l'élaboration de systèmes de salubrité des aliments qui soient fondés sur les risques, durables et intégrés ;
- concevoir des mesures ayant une base scientifique tout au long de la chaîne de production alimentaire pour prévenir l'exposition à des niveaux inacceptables d'agents microbiologiques et de substances chimiques dans les aliments ;
- évaluer et gérer les risques alimentaires et communiquer l'information en coopération avec les autres secteurs et les partenaires.

### **Approches**

**Surveillance des maladies d'origine alimentaire.** La surveillance constitue la base de la formulation de stratégies nationales visant à réduire les risques liés aux produits alimentaires. Une bonne connaissance détaillée de la nature et de l'ampleur des maladies d'origine alimentaire constitue une condition préalable de toute mesure visant à en réduire la portée. Le manque actuel de données fiables sur les maladies d'origine alimentaire dans la plupart des pays constitue donc un obstacle majeur à des interventions fondées sur des bases factuelles. Un système de surveillance fondé sur des sites sentinelles et des réseaux de laboratoire régionaux et internationaux représenterait une amélioration majeure dans la plupart des régions. En outre, des méthodes acceptées au niveau international sont nécessaires pour suivre les maladies d'origine alimentaire et établir le lien avec la contamination des aliments sur la base des risques. Il faut pour cela adopter une approche interdisciplinaire englobant tous les secteurs concernés par les maladies d'origine alimentaire et la salubrité des aliments, aussi bien au niveau de la santé que de l'agriculture.

Il est indispensable que les Etats Membres s'engagent à renforcer les systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire. L'OMS facilitera le renforcement de systèmes fondés sur les analyses au laboratoire et les résultats épidémiologiques, et le renforcement de leurs liens avec les programmes de surveillance de la contamination des aliments. L'OMS et ses centres collaborateurs s'attacheront à promouvoir des sites sentinelles essentiels tant dans les pays en développement qu'au niveau mondial pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire.

**Amélioration de l'évaluation des risques.** L'OMS, en collaboration avec la FAO, mettra au point des outils permettant une évaluation appropriée des risques. A l'aide de ces outils, des groupes mixtes d'experts OMS/FAO réuniront des informations sur les substances chimiques et les micro-organismes présents dans les aliments et leurs liens avec les maladies d'origine alimentaire. Ces évaluations pourront servir de base pour fixer des normes et des principes directeurs internationaux, élaborer des règles nationales ou prendre d'autres initiatives concernant les aliments. La fourniture d'outils et d'informations permettra un transfert effectif de techniques d'évaluation des risques et de données entre les pays, notamment entre les pays en développement.

La nouvelle discipline de l'évaluation des risques microbiologiques offre un instrument permettant de fixer les priorités pour les interventions futures. Une gestion efficace des risques microbiologiques est facilitée par le recours à des approches préventives, comme le système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (HACCP), qui est un instrument de maîtrise des points critiques visant à éviter les risques dans les produits alimentaires. Il faut encourager l'utilisation de ces nouveaux outils, qui auront été adaptés comme il convient aux pays en développement, afin d'améliorer la santé publique par une réduction des risques microbiologiques liés aux aliments et des maladies qui leur sont associées.

**Innocuité des nouvelles technologies.** L'OMS s'attachera à promouvoir une approche globale pour l'introduction et l'utilisation sûre des produits alimentaires dérivés des nouvelles méthodes de production, y compris le génie génétique. Cette approche est appuyée par un cadre d'évaluation qui englobe des considérations de sécurité, les avantages pour la santé, les effets environnementaux et les conséquences socio-économiques. Le cadre offre une base pour des méthodes internationalement acceptées et des principes directeurs concernant l'évaluation de la sécurité des technologies nouvelles et les recommandations aux Etats Membres pour l'élaboration de politiques d'utilisation des produits alimentaires et des ingrédients issus des nouvelles technologies.

**Santé publique et Codex Alimentarius.** L'OMS veillera à ce que les préoccupations des consommateurs concernant la santé soient reflétées dans les priorités de la Commission du Codex Alimentarius. A cet égard, l'OMS s'attache à promouvoir un examen approfondi et une optimisation des travaux de la Commission. D'une manière générale, l'OMS cherche à mieux associer le secteur de la santé à l'élaboration des normes, des directives et des recommandations du Codex. L'OMS appuiera la participation effective des pays en développement aux travaux de la Commission.

**Communication des risques.** Les résultats des analyses des risques doivent être communiqués sous une forme facile à comprendre. L'OMS appuiera l'élaboration de méthodes visant à favoriser le dialogue entre les parties prenantes, y compris les consommateurs, dans le processus de communication, ainsi que leur participation au processus. Les méthodes visant à déterminer les effets de la communication des risques devront être évaluées. Conformément à la méthodologie qui aura été mise en place, l'OMS mettra au point des publications sur la salubrité des aliments et d'autres produits destinés à des publics cibles.

**Coopération internationale.** L'OMS s'attachera à créer un groupe international de coordination sur la salubrité des aliments afin d'assurer une approche cohérente et efficace dans ce domaine. Ce groupe devra viser à coordonner les activités au niveau des pays sur la salubrité des aliments entreprises par des organisations internationales. L'OMS aidera les Etats Membres à faire en sorte qu'on tienne compte des préoccupations sanitaires dans la problématique de la mondialisation du commerce des produits alimentaires.

**Renforcement des capacités.** L'OMS formulera des stratégies régionales de salubrité des aliments sur la base de la stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments et des besoins régionaux spécifiques, comme l'appui technique, les outils didactiques et la formation. L'appui des donateurs sera nécessaire pour établir les priorités de la salubrité des aliments en santé publique dans les pays en développement. Un réseau de centres collaborateurs OMS sera mis sur pied afin de favoriser le renforcement des capacités.

## **Avant-propos**

### **Salubrité des aliments : une priorité de santé publique**

Les maladies d'origine alimentaire ont de graves répercussions sur la santé. Les cas de toxi-infections alimentaires se chiffrent en milliards et beaucoup sont mortels. Profondément préoccupée par le problème, la Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de la Santé a adopté en mai 2000 une résolution dans laquelle elle demandait à l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et à ses Etats Membres de faire de la salubrité des aliments l'une des fonctions essentielles de santé publique. Dans la même résolution, elle priait l'OMS d'élaborer une stratégie mondiale pour réduire le fardeau des maladies d'origine alimentaire.

Le fait de pouvoir consommer des aliments sains a des effets bénéfiques sur la santé et constitue un droit fondamental. Une alimentation saine améliore la santé et la productivité, jette les bases du développement et contribue au recul de la pauvreté. L'opinion se préoccupe de plus en plus des risques pour la santé que présentent les microbes pathogènes et les substances chimiques potentiellement dangereuses contenus dans les aliments. Chaque année, près d'un tiers des habitants des pays développés contracte une affection d'origine alimentaire, et la proportion est sans aucun doute plus élevée encore dans les pays en développement. Les pauvres sont plus vulnérables à la maladie. Ainsi les maladies diarrhéiques transmises par l'eau et les aliments sont-elles d'importantes causes de morbidité et de mortalité dans les pays les moins avancés, où elles entraînent quelque 2,2 millions de décès, principalement chez les enfants. Si les toxi-infections alimentaires se manifestent le plus souvent par une diarrhée, elles ont d'autres conséquences graves, dont l'insuffisance rénale et hépatique, les troubles cérébraux et neurologiques, et, dans le pire des cas, le décès. Parmi les séquelles débilantes, on citera l'arthrite réactionnelle et la paralysie.

L'évolution des modes de production, de distribution, de préparation et de consommation soulève de nouveaux problèmes de salubrité des aliments. Il arrive aujourd'hui que les aliments produits dans un pays soient transportés et consommés à l'autre bout du monde. Les consommateurs exigent une plus grande variété de produits qu'autrefois ; ils veulent des denrées hors saison et prennent souvent leurs repas ailleurs que chez eux. La scolarisation et le développement des services de garde d'enfants ainsi que l'augmentation du nombre de personnes âgées hospitalisées ou placées en maison de retraite ont pour conséquence que les aliments destinés à de vastes collectivités proviennent de quelques sources seulement et peuvent donc être à l'origine d'importantes flambées épidémiques de toxi-infections. Avec l'allongement de l'espérance de vie et le nombre croissant de sujets immunodéprimés, on compte de plus en plus de personnes pour lesquelles les aliments contaminés constituent un danger grave.

Cette évolution a conduit l'OMS et ses Etats Membres à reconnaître la salubrité des aliments comme une fonction essentielle de santé publique. La salubrité des aliments doit être garantie d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, aux niveaux national et international, par des mesures reposant sur des données scientifiques fiables. L'OMS doit être mieux à même d'évaluer les risques chimiques et microbiologiques ainsi que les risques liés aux nouvelles techniques agro-alimentaires. Seuls les pays dotés de moyens suffisants étant en mesure d'appliquer des stratégies de salubrité des aliments, l'OMS continuera d'aider les Etats Membres à mettre en place un système prévu à cette fin ou à perfectionner celui qu'ils ont déjà.

L'OMS s'attache à améliorer l'état de santé de chacun et considère la salubrité des aliments comme une priorité de santé publique au niveau mondial. La stratégie exposée ici assigne un rôle plus important à l'OMS dans le domaine de la salubrité des aliments, énumère les mesures à prendre pour réduire les risques d'origine microbienne et chimique et indique la marche à suivre pour rendre les aliments plus sûrs partout dans le monde. La salubrité des aliments concerne l'ensemble de la

communauté et tout le monde doit donc y contribuer. Pour être appliquée avec succès, cette stratégie exige donc un partenariat plus étroit entre les organisations internationales intéressées et entre les organismes au niveau national.

## ***Pourquoi la salubrité des aliments est-elle une fonction essentielle de santé publique ?***

Au cours de ces dix dernières années, de graves épidémies de toxi-infections alimentaires se sont déclarées sur presque tous les continents, révélant dans toute leur ampleur les répercussions de ces affections sur la société et la santé publique. Partout, les consommateurs craignent de plus en plus les épidémies de maladies d'origine alimentaire. Il est probable, cependant, que les flambées épidémiques ne soient que la partie visible d'un problème à la fois bien plus vaste et plus profond. Les personnes les plus vulnérables sont les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les malades. En plus de leurs effets nuisibles sur la santé et le bien-être, les toxi-infections alimentaires ont des conséquences économiques pour les individus, les familles, les communautés, les entreprises et les pays. Elles font également peser un lourd fardeau sur les systèmes de soins de santé et réduisent sensiblement la productivité économique. Les pauvres vivant généralement au jour le jour, la perte de revenu due à une maladie d'origine alimentaire perpétue le cycle de la pauvreté.

### **Les nouveaux enjeux de la salubrité des aliments**

Sous l'effet du regroupement des industries agro-alimentaires et de la mondialisation des échanges, les modes de production et de distribution des aliments changent. Ce contexte favorise l'apparition de toxi-infections connues ou nouvelles. Les aliments destinés à l'homme et aux animaux étant distribués dans un périmètre bien plus large qu'auparavant, les conditions sont propices à de vastes flambées de maladies d'origine alimentaire. L'Europe a récemment connu une crise quand, en l'intervalle de deux semaines, de la nourriture pour animaux contaminée par de la dioxine a été livrée depuis une seule et même source à plus de 1500 fermes. En quelques semaines, les produits dérivés des animaux ainsi nourris s'étaient répandus sur tous les continents. Les répercussions sur la santé publique de cette contamination ne seront sans doute connues qu'après plusieurs années d'enquête. Inutile de rappeler ici le cas de la viande et des farines provenant de bétail atteints d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) diffusées sur le marché international. On ne mesure pas encore toutes les conséquences économiques de tels incidents ni l'inquiétude qu'ils suscitent chez les consommateurs.

D'autres facteurs expliquent aussi que la salubrité des aliments soit devenue une question de santé publique. L'urbanisation impose de nouvelles contraintes en matière de transport, d'entreposage et de préparation des aliments. L'augmentation des revenus, le mode de vie urbain et, parfois, l'absence de commodités incitent les gens à prendre la plupart de leurs repas en dehors de chez eux. Dans les pays en développement, les aliments sont souvent préparés par des marchands ambulants. Dans les pays développés, les aliments préparés en dehors du domicile peuvent représenter jusqu'à 50% du budget consacré à l'alimentation. Ces bouleversements font qu'une seule source de contamination peut avoir des effets généralisés et même mondiaux. La situation sanitaire et sociale évolue particulièrement vite dans les pays en développement ; leurs modestes ressources suffisent d'autant moins que s'ajoutent les problèmes de l'urbanisation, de la dépendance croissante vis-à-vis des réserves alimentaires et des difficultés d'accès à une eau saine et aux installations nécessaires pour les aliments dans de bonnes conditions d'hygiène.

La mondialisation du commerce des denrées alimentaires présente de nombreux avantages pour le consommateur. Elle répond à sa demande en lui offrant une gamme plus vaste de produits de qualité, sans danger et vendus à un prix abordable. Un régime équilibré composé d'aliments variés améliore l'état nutritionnel et la santé. Le commerce mondial de produits alimentaires apporte en outre aux pays exportateurs des devises étrangères, indispensables à leur développement économique et à l'amélioration du niveau de vie de beaucoup. Les nouvelles techniques de production et de distribution peuvent néanmoins compromettre la salubrité des aliments et avoir, comme on l'a vu, de larges répercussions de grande ampleur sur la santé.

Pour réduire les risques liés à l'alimentation, les programmes de salubrité des aliments suivent de plus en plus souvent une démarche de la fourche à la fourchette. Cette approche holistique prend en compte tous les maillons de la chaîne, depuis la production des matières premières jusqu'à la consommation. La contamination peut s'effectuer dès la production à la ferme ou à tout autre moment du processus, et s'aggraver avant que les aliments ne parviennent au consommateur.

Même si la sécurité alimentaire a fait beaucoup de progrès dans bien des pays, des milliards de gens tombent malades chaque année après avoir absorbé des aliments contaminés. L'émergence d'une résistance accrue aux antimicrobiens constatée chez les bactéries pathogènes vient aggraver la situation. Les consommateurs sont donc de plus en plus conscients des risques associés aux micro-organismes pathogènes et aux substances chimiques qu'on trouve dans la nourriture. Dans ce climat d'insécurité, le recours aux nouvelles techniques telles que le génie génétique et l'ionisation pose un problème particulier. Certaines innovations permettent d'améliorer la production agricole et la salubrité des aliments, mais pour qu'elles soient acceptées par les consommateurs, il faut apporter la preuve de leur utilité et de leur innocuité. Leur évaluation doit en outre se faire sur la base de la participation, dans la transparence et selon des méthodes reconnues au niveau international.

La plupart des systèmes de réglementation de la salubrité des aliments reposaient encore il y a peu sur une définition des aliments dangereux dans les textes de loi, sur des mesures exécutoires pour le retrait des aliments contaminés du marché et sur des sanctions a posteriori à l'encontre des responsables. Ces systèmes classiques sont incapables de faire face aux problèmes de salubrité des aliments d'aujourd'hui et de demain car ils ne suivent ni ne préconisent une démarche préventive. Ces dix dernières années ont marqué une transition vers l'analyse des risques, grâce aux progrès des connaissances scientifiques sur les maladies d'origine alimentaire et sur leurs causes. Le savoir ainsi acquis en matière de prévention autorise à prendre des mesures réglementaires aux niveaux national et international. L'approche fondée sur la notion de risque doit être étayée par des données indiquant quels sont les moyens les plus adaptés et les plus efficaces pour maîtriser les risques liés à l'alimentation.

### **Normes alimentaires internationales basées sur des considérations d'ordre sanitaire**

Dans sa résolution WHA16.42 (mai 1963), la Seizième Assemblée mondiale de la Santé a approuvé la création du Programme commun FAO/OMS de normes alimentaires, dont le principal organe est la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (le Codex). Celle-ci a pour principal objectif d'élaborer des normes applicables aux produits alimentaires, de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques commerciales équitables.

Le Codex a élaboré de nombreuses normes concernant la salubrité des aliments qui ont souvent été reprises par les Etats Membres dans leur législation nationale. De récents accords internationaux sous l'égide de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC) ont encore plus fortement mis l'accent sur l'importance des normes du Codex. D'après l'OMC, les exigences en matière de santé et de salubrité doivent être justifiées pour des motifs de protection de la santé publique et être fondées sur une bonne évaluation scientifique des risques. Lorsqu'elles existent, on doit se référer aux normes du Codex pour les questions de salubrité des aliments, de l'Office international des Epizooties (OIE) pour les questions de santé vétérinaire et de la Convention internationale pour la Protection des végétaux (CIPV) pour les questions phytosanitaires..

Les normes sanitaires élaborées au niveau international et adoptées par les Etats Membres amélioreront la salubrité des aliments sur le marché intérieur comme sur le marché mondial. Elles peuvent aussi faciliter le commerce de denrées alimentaires dans de bonnes conditions de sécurité et contribuer au développement économique ainsi qu'à l'élévation du niveau de vie dans les pays exportateurs. Il est indispensable à cet égard que tous les Etats Membres participent concrètement à l'élaboration des normes internationales afin qu'elles correspondent à leurs besoins.

## Principaux problèmes de salubrité des aliments

Les toxi-infections alimentaires peuvent être dues à des agents microbiologiques, chimiques ou physiques. On dispose de plus en plus de données scientifiques éclairant sur la nature et l'importance des risques, bien que certains moyens de collecte d'information comme la surveillance auraient besoin d'être renforcés. Les nouvelles technologies, et notamment la production d'aliments génétiquement modifiés, préoccupent de plus en plus les esprits.

### Risques microbiologiques

Les toxi-infections alimentaires dues à des micro-organismes deviennent un problème de santé publique de plus en plus important. La plupart des pays qui ont un système de notification de ces affections observent depuis quelques années une hausse de l'incidence des maladies dues à des agents pathogènes comme les salmonelles, à *Campylobacter jejuni* et à *Escherichia coli* entérohémorragique, ainsi qu'à des parasites comme *Cryptosporidium*, *Cryptospora* et les trématodes.

Dans les pays en développement (sans compter la Chine), environ 1,8 million d'enfants sont morts de maladie diarrhéique en 1998 après avoir été contaminés par un agent microbiologique, transmis le plus souvent par les aliments ou par l'eau. Dans les pays industrialisés, il semblerait que, chaque année, une personne sur trois contracte une toxi-infection alimentaire. Aux Etats-Unis d'Amérique, on estime à quelque 76 millions le nombre de cas par an, entraînant 325 000 hospitalisations et 5 000 décès. Les données sont rares sur les conséquences économiques de la contamination alimentaire et des maladies transmises par les aliments. D'après des études effectuées en 1995 aux Etats-Unis, le coût annuel des 3,3 à 12 millions de cas de toxi-infections alimentaires causées par sept agents pathogènes serait compris entre 6,5 et 35 milliards de dollars américains. Selon les estimations, les frais médicaux et les pertes en vie humaine au cours de cinq flambées survenues en 1996 en Angleterre et au Pays de Galles représentaient entre 300 et 700 millions de livres sterling. Le coût des 11 500 cas estimatifs d'intoxication alimentaire qui se produisent tous les jours en Australie serait de 2,6 milliards de dollars australiens par an.

L'incidence accrue des toxi-infections d'origine microbienne est due à de multiples facteurs qui tous tiennent à la rapidité avec laquelle le monde évolue. Les caractéristiques démographiques changent ; davantage de personnes sont vulnérables aux micro-organismes présents dans les aliments. L'évolution des pratiques agricoles, l'expansion des systèmes de distribution des denrées alimentaires et la demande accrue de viandes et de volailles dans les pays en développement sont propices à une hausse de l'incidence. Les systèmes de distribution de masse augmentent le risque de diffusion rapide et à grande échelle de produits contaminés. Les nouveaux types d'aliments obtenus par les méthodes de production modernes peuvent contenir des agents pathogènes peu courants. Les techniques d'élevage intensif, destinées à réduire les frais de production, sont à l'origine de nouvelles zoonoses qui touchent aussi l'être humain. L'élimination sans danger du fumier dans les grands centres d'élevage de bétail et de volaille pose un problème de plus en plus important dans une grande partie du monde vu qu'il contient souvent des agents pathogènes.

L'évolution des habitudes alimentaires, par exemple une préférence pour les aliments frais et peu transformés, le délai de plus en plus long entre la transformation et la consommation ainsi que la tendance croissante à consommer des aliments préparés en dehors du foyer sont autant de facteurs qui contribuent à accroître l'incidence des toxi-infections dues à des micro-organismes. L'apparition de nouveaux agents pathogènes et de pathogènes qui auparavant étaient sans lien avec l'alimentation pose un grave problème de santé publique. *E. coli* O157:H7 a été identifié pour la première fois en 1979 ; plusieurs pays ont par la suite enregistré des cas de toxi-infection et des décès (surtout parmi les enfants) suite à la contamination du bœuf haché, du cidre de pomme non pasteurisé, du lait, de la laitue, des pousses de luzerne, d'autres pousses et de l'eau potable. *Salmonella typhimurium* DT 104 est devenu résistant à cinq antibiotiques de prescription courante et demeure un grave sujet de préoccupation dans plusieurs pays depuis sa rapide propagation dans les années 90.

L'Assemblée mondiale de la Santé et le Codex ont pris conscience de l'évolution des risques microbiologiques. La Commission du Codex, à sa Vingt-Deuxième session, et le Quarante-Cinquième Comité exécutif du Codex ont demandé à l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) ainsi qu'à l'OMS de réunir, sur le modèle du Comité mixte d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et des Réunions mixtes sur les résidus de pesticides (JMPPR), un organe international consultatif d'experts des aspects microbiologiques de la salubrité des aliments, chargé tout particulièrement d'évaluer les risques. Les résultats de ces évaluations fourniront la base scientifique sur laquelle s'appuieront les mesures destinées à faire reculer les toxi-infections alimentaires d'origine microbienne.

Le recours à des outils tels que l'évaluation des risques microbiologiques et le système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) permet de mieux gérer les problèmes de cette sorte. Une bonne évaluation des risques microbiologiques permet une compréhension de la nature du danger et est utile pour déterminer les interventions prioritaires. Le système HACCP est un outil de contrôle du processus par l'identification de points critiques de contrôle. Le but ultime est la protection de la santé publique et tant l'évaluation des risques que le système HACCP sont des moyens d'y parvenir.

## **Risques chimiques**

Les substances chimiques sont à l'origine de nombreuses toxi-infections alimentaires, même s'il est souvent difficile d'attribuer leurs effets à un aliment donné. Les contaminants chimiques se trouvent dans la nourriture sous la forme de substances toxiques naturelles comme les mycotoxines et les toxines marines, ou de produits toxiques présents dans l'environnement tels que le mercure, le plomb, les nucléides radioactifs et les dioxines et sous la forme de composants naturels des plantes, par exemple les glycoalcaloïdes que l'on trouve dans les pommes de terre, peuvent aussi présenter un risque pour la santé. Les additifs alimentaires et les éléments nutritifs comme les vitamines et les minéraux essentiels, les pesticides et les médicaments vétérinaires, présents à l'état de résidus, sont intentionnellement utilisés pour augmenter ou améliorer la production alimentaire, mais il faut au préalable avoir obtenu l'assurance qu'ils sont sans danger.

La contamination chimique des aliments peut avoir des répercussions sur la santé après une seule exposition ou, le plus souvent, après une exposition prolongée, mais ses effets sont généralement mal connus. Alors que l'évaluation des risques associés à l'exposition aux pesticides, aux médicaments vétérinaires et aux additifs alimentaires s'appuie généralement sur une somme importante d'informations, les données toxicologiques sont plus rares pour les contaminants d'origine alimentaire. Il faut continuer à intégrer à la caractérisation des risques alimentaires les nouvelles connaissances concernant l'effet potentiel des substances chimiques sur le système immunitaire, le système endocrinien et le développement du système nerveux.

L'évaluation des risques doit tenir compte du danger potentiel pour certains groupes de population vulnérables comme les enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées. Elle doit aussi prendre en compte l'exposition de faible intensité, mais cumulée, à plusieurs produits chimiques. On est en train de mettre au point et de valider des tests et d'autres méthodes d'évaluation pour mesurer précisément les risques potentiels. Il est souvent difficile d'estimer le degré d'exposition de certains sous-groupes faute de données sur la consommation alimentaire et sur le taux de contamination des aliments. Les sources d'information sont encore plus rares dans les pays en développement, qui ont peu de renseignements fiables sur l'exposition de leur population aux substances chimiques contenues dans les aliments.

L'opinion est relativement consciente des problèmes qu'engendre la présence de substances chimiques dans les denrées alimentaires et les consommateurs continuent d'exprimer leur préoccupation à propos des risques pour la santé liés à l'adjonction intentionnelle de produits chimiques dans les aliments. Ils s'inquiètent de plus en plus également de la contamination par la pollution industrielle. Le fait avéré que certains résidus de pesticides et d'autres substances chimiques nuisent au système hormonal a augmenté leurs craintes au sujet des polluants organiques persistants (POP).

L'évaluation des risques associés aux substances chimiques pose le problème particulier des populations vulnérables comme les enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées,

l'exposition faible mais prolongée à de multiples produits et les effets sur le développement du système nerveux du fœtus. Des travaux sont nécessaires pour concevoir et valider des méthodes permettant de bien évaluer les risques. La base de données du Système mondial de surveillance continue de l'environnement – Programme de surveillance et d'évaluation de la contamination des produits alimentaires (GEMS/Food) devrait être étendue à d'autres pays et fournir des informations plus complètes sur les quantités d'aliments absorbées par certains sous-groupes et sur la concentration de substances contaminantes dans les denrées alimentaires. Une évaluation plus juste des risques donnera une base plus solide sur laquelle élaborer les normes internationales et nationales et rassurera l'opinion publique.

### **Surveillance des maladies d'origine alimentaire**

Les flambées de maladies d'origine alimentaire attirent l'attention des médias et alertent l'opinion publique. Pourtant, des cas de toxi-infection alimentaire se produisent quotidiennement dans tous les pays, dans les plus développés comme dans les moins avancés. La plupart de ces cas n'étant pas signalés, on ignore au juste l'ampleur du problème, et les efforts consentis pour obtenir les ressources et l'appui nécessaires pour trouver et appliquer des solutions efficaces sont souvent voués à l'échec.

Pour lutter efficacement contre les maladies transmises par les aliments, il faut pouvoir s'appuyer sur une évaluation fiable de leur incidence et des risques d'origine alimentaire. Pour élaborer une stratégie apte à réduire ces risques, il faut connaître le taux de toxi-infections alimentaires dans les Etats Membres. Il faut également se fixer des objectifs et des délais. Il doit s'agir d'un processus continu consistant à définir de nouveaux objectifs une fois les premiers atteints et à mesurer continuellement les progrès accomplis en faisant des études ciblées.

L'absence de données fiables sur la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire empêche d'en mesurer l'impact sur la santé publique et d'imaginer des solutions adaptées aux risques. Il faut des stratégies et des méthodes novatrices d'enquête sur les affections en cause et sur la contamination des aliments. Un système d'enquête en laboratoire doit faire appel des sites sentinelles et à des réseaux régionaux ou internationaux de laboratoires. L'une des conditions préalables pour élaborer des stratégies d'après les résultats d'enquêtes optimisées sur les risques est d'adopter une approche pluridisciplinaire impliquant une étroite collaboration entre tous les secteurs concernés par la surveillance des maladies d'origine alimentaire et par les aspects sanitaires de la salubrité des aliments.

### **Nouvelles technologies**

On peut utiliser les nouvelles technologies telles que le génie génétique, l'ionisation des aliments, le chauffage ohmique et l'emballage sous atmosphère modifiée pour accroître la production agricole, prolonger la durée de conservation ou rendre les aliments plus sûrs. Elles présentent de grands avantages potentiels pour la santé publique : la modification génétique des plantes permet d'augmenter la valeur nutritive des aliments, de les rendre moins allergéniques et d'obtenir de meilleurs rendements. Toutefois, le monde s'interroge depuis une dizaine d'années quant à leurs effets potentiels sur la santé publique.

Certaines de ces nouvelles technologies ont des effets bénéfiques sur la santé et l'économie des communautés et contribuent au développement durable. Avant de demander aux pays de les accepter, il faut toutefois leur communiquer les résultats d'évaluations objectives et rigoureuses des risques qu'elles peuvent présenter. Il faut en outre les aider à développer leur potentiel d'analyse et d'évaluation des résultats. Les principes de base des évaluations doivent être faciles à comprendre et clairement exposés afin que les consommateurs puissent prendre part aux premiers stades du processus. Les évaluations doivent reposer sur des principes acceptés au niveau international et qui ne prennent pas seulement en considération les notions de salubrité et de risque, mais aussi, par exemple, les avantages (sanitaires), les aspects socioéconomiques, les questions d'éthique et l'impact sur l'environnement. Les facteurs à prendre en compte doivent être définis avec d'autres partenaires de l'OMS comme la FAO, le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE), l'Organisation de Coopération et de Développement économiques (OCDE) et la Banque mondiale.

## **Renforcement des capacités**

La plupart des pays développés continuent de renforcer les moyens dont ils disposent pour éviter que leur population ne soit exposée à des micro-organismes et à des substances chimiques en quantités inacceptables dans les aliments. Les consommateurs de ces pays sont relativement conscients des risques potentiels et de nombreux gouvernements se sont clairement engagés à mieux garantir la salubrité des aliments.

Les pays en développement ont un programme chargé dans le domaine de la santé et, jusqu'à présent, ne considéraient pas la salubrité des aliments comme une question de santé publique vitale. Il devient manifeste cependant que les maladies transmises par les aliments ont des conséquences importantes sur la santé. La mondialisation du commerce de denrées alimentaires et l'adoption de normes alimentaires internationales ont aussi suscité une prise de conscience dans les pays en développement. La première étape pour combattre les maladies d'origine alimentaire est de faire de la salubrité des aliments une question d'actualité.

Les pays en développement consomment davantage de produits alimentaires locaux. Les aliments transformés et emballés y sont moins courants, un important volume de denrées fraîches sont vendues sur les marchés traditionnels et les aliments consommés en dehors du foyer sont généralement préparés par des marchands ambulants. Les problèmes de salubrité sont essentiellement dus à une utilisation abusive des substances chimiques dans l'agriculture, aux mauvaises conditions de stockage, à l'absence d'inspection des denrées alimentaires, au manque d'infrastructures pour l'approvisionnement en eau potable et la réfrigération, par exemple, ainsi qu'à l'ignorance des règles de sécurité alimentaire et d'hygiène.

Nombre de pays en développement n'ont pas les moyens de faire face aux problèmes de salubrité des aliments constatés aujourd'hui ou qui se font jour. Dépourvus de véritable cadre institutionnel, ils manquent de ressources techniques et financières, de personnel qualifié et d'informations sur les dangers et les risques. Ceux-ci sont particulièrement grands dans les pays à faible revenu qui connaissent un développement industriel et agricole rapide.

En 1989, l'OMS a réalisé une étude sur le potentiel national capable d'assurer une protection efficace contre les facteurs environnementaux nuisibles, y compris l'approvisionnement en eau propre, l'assainissement de base et la salubrité des aliments : moins de 10% des 136 pays en développement étudiés disposaient de moyens suffisants. Quelques-uns seulement avaient une législation, des normes ou une réglementation appropriées et étaient en mesure de veiller à leur application et de les évaluer. La plupart manquaient de personnel qualifié, de mécanismes efficaces d'action intersectorielle, de moyens financiers et de stratégies pour remédier à ces faiblesses. Par conséquent, s'il est indispensable d'identifier les dangers et les risques liés à l'alimentation aux fins de planification stratégique, beaucoup de pays en développement sont dépourvus des moyens nécessaires pour évaluer et maîtriser ces risques. A l'avenir, les travaux consisteront à recenser les domaines où l'infrastructure et le potentiel des Etats Membres sont insuffisants pour garantir la salubrité des aliments et à concevoir des programmes sur mesure pour combler ces lacunes. L'OMS militera pour que la salubrité des aliments soit considérée comme une question de santé publique au niveau national et comme une priorité par les donateurs. Elle fournira également l'aide technique voulue et des matériels éducatifs à l'appui des initiatives pour la salubrité des aliments.

## ***Rôle de l'OMS dans la salubrité des aliments***

### **Mandat de l'OMS**

L'OMS a pour mission de protéger la santé publique, c'est à dire d'« amener tous les peuples au niveau de santé le plus élevé possible ». Son rôle dans le domaine de la sécurité alimentaire est de

réduire la charge des maladies d'origine alimentaire et d'aider les Etats Membres à éviter l'exposition à des niveaux inacceptables de substances chimiques ou de micro-organismes dans les aliments.

La Constitution de 1948 lui assigne des fonctions précises concernant la salubrité des aliments :

- aider les gouvernements à renforcer leurs services de santé pour mieux garantir la salubrité des aliments ;
- favoriser l'amélioration de la nutrition, de l'assainissement ainsi que tous autres facteurs de l'hygiène du milieu ;
- établir des normes alimentaires internationales ;
- aider à former, parmi les peuples, une opinion publique éclairée en ce qui concerne les aliments.

La démarche adoptée par l'OMS pour s'acquitter de ces tâches consiste à collaborer avec les pays sur le plan technique et à encourager la coopération afin que tous les peuples puissent atteindre l'objectif de la santé pour tous, tout en veillant à l'hygiène du milieu et en traçant la voie du développement durable. Une nourriture en quantité suffisante, de qualité et sans danger est indispensable pour améliorer et protéger la santé de la population mondiale.

### **Initiatives de l'OMS pour la salubrité des aliments**

Voilà plus de cinquante ans que l'OMS prend des initiatives en vue de garantir la salubrité des aliments. Les activités de l'OMS dans ce domaine sont souvent entreprises en collaboration étroite avec la FAO. En mai 1963, la Seizième Assemblée mondiale de la Santé a approuvé la création d'un Programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires, dont le principal organe est la Commission du Codex Alimentarius. Celle-ci a pour but premier de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires en établissant des normes alimentaires réunies en un code (le Codex). La participation de l'OMS est impérative compte tenu de son mandat en matière de santé publique et de salubrité des aliments.

En 1978, l'Assemblée de la Santé a prié le Directeur général d'élaborer un programme de salubrité des aliments et de prendre des mesures pour promouvoir l'hygiène alimentaire et lutter contre les maladies transmises par les aliments.

Le rôle de l'OMS est essentiellement normatif ; il consiste notamment à fixer des normes internationales et à faciliter l'évaluation des risques. L'OMS préconise l'analyse des risques comme cadre de l'action à mener. Les principaux axes sont la conception de méthodes d'évaluation quantitative des risques microbiologiques et chimiques, la surveillance des toxi-infections alimentaires et le contrôle de la salubrité des produits transgéniques.

Par l'intermédiaire de ses bureaux régionaux, l'OMS apporte un appui technique aux gouvernements pour les aider à assurer l'approvisionnement en aliments sains. En vertu du mandat qui lui a été confié de contribuer à développer le potentiel de ses Etats Membres, l'OMS assure une formation à l'hygiène alimentaire dans le cadre des programmes communautaires et des initiatives « marchés-santé ». En collaboration avec des organismes internationaux, régionaux et nationaux, elle enseigne l'analyse des risques et d'autres disciplines en rapport avec la salubrité des aliments. L'OMS aide les pouvoirs publics à élaborer puis à appliquer une législation et des programmes de salubrité des aliments et soutient la mise en place de systèmes d'information permettant de surveiller la contamination des aliments et les maladies d'origine alimentaire.

### **Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé**

En mai 2000, la Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de la Santé a adopté à l'unanimité la résolution WHA53.15 sur la salubrité des aliments, dans laquelle elle affirme qu'il s'agit d'une des fonctions essentielles de santé publique et prie instamment l'OMS et ses Etats Membres de prendre une série de mesures plurisectorielles et pluridisciplinaires pour promouvoir la salubrité des aliments aux niveaux local, national et international. Cette résolution prévoit plus précisément d'étendre les

responsabilités de l'OMS dans ce domaine et d'utiliser efficacement le peu de ressources disponibles pour faire de la salubrité des aliments une fonction essentielle de santé publique et proposer des interventions de nature à améliorer la salubrité des aliments dans le monde.

## **Elaboration de la stratégie mondiale**

La stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments a été mise au point avec l'aide d'experts des Etats Membres, de conseillers régionaux dans le domaine, de partenaires internationaux et des programmes OMS concernés. Le but est de recenser les besoins dans le monde et de proposer une approche mondiale pour réduire la charge de morbidité due aux toxi-infections alimentaires. La stratégie a été adoptée par le Conseil exécutif de l'OMS en janvier 2002.

La stratégie de l'OMS pour la salubrité des aliments définit les grandes lignes à suivre pour combattre les maladies d'origine alimentaire. L'OMS établit actuellement un plan de travail plus détaillé prévoyant des activités et des initiatives concrètes pour faire aboutir la stratégie. Celle-ci découle de la volonté de garantir la salubrité des aliments à long terme compte tenu de ses effets favorables sur la santé publique, volonté qui se traduira par des plans de travail à moyen et long termes.

La stratégie mondiale tient compte des stratégies et des résolutions adoptées par les comités régionaux en la matière. Les pays sont donc vivement engagés à s'inspirer de la stratégie pour améliorer la salubrité des aliments.

## ***La stratégie mondiale de l'OMS pour la salubrité des aliments***

### **L'enjeu**

Les mesures de sécurité alimentaire prises depuis plusieurs décennies n'ont pas réussi à prévenir les maladies véhiculées par les aliments. Le meilleur moyen d'atteindre l'objectif que s'est fixé l'OMS de réduire le fardeau des maladies d'origine alimentaire est de procéder à une analyse systématique des risques. Il convient donc de mettre en place des structures et des systèmes aux niveaux national, régional et international pour surveiller les maladies en question, évaluer les risques et appliquer des stratégies pour maîtriser ces risques. Le renforcement des capacités et la coordination des travaux scientifiques, fonctions essentielles de l'OMS qui sont au coeur de sa stratégie de sécurité alimentaire, doivent s'accompagner d'un engagement résolu et un important volume de ressources afin de prendre des initiatives de prévention ciblées et basées sur la notion de risque.

L'OMS jouera un rôle déterminant en s'attachant à promouvoir la salubrité des aliments et en se faisant l'ambassadeur et le coordonnateur des initiatives prises en ce sens, conjointement avec la FAO. Une participation effective des Etats Membres et surtout des pays en développement est nécessaire pour fixer des normes internationales et des orientations pour les initiatives de salubrité des aliments..

Alors que, jusqu'à présent, les activités portaient essentiellement sur les dangers d'origine alimentaire, la stratégie envisagée reposera sur la notion plus générale de risque tout au long de la chaîne de production. Elle tiendra compte de la nécessité, pour toutes les régions du globe, d'avoir des systèmes de production agricole viables et réorientera certaines approches actuelles pour les adapter aux nouveaux enjeux mondiaux.

### **But principal**

Réduire la charge sanitaire et sociale des maladies d'origine alimentaire

Comment atteindre ce but ?

- en encourageant et en facilitant la mise en place de systèmes intégrés et durables de salubrité des aliments ;
- en mettant au point des mesures fondées sur des bases scientifiques applicables à l'ensemble de la chaîne alimentaire et qui permettront d'éviter une exposition à des niveaux inacceptables d'agents microbiologiques et de substances chimiques dans les aliments ;
- en évaluant, en communiquant et en gérant les risques liés aux aliments, en coopération avec les autres secteurs et les partenaires.

## **Approches**

La stratégie définit plusieurs approches :

- I. Renforcer les systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire.
- II. Mieux évaluer les risques.
- III. Mettre au point 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.

Il faut être bien conscient de l'existence de larges corrélations entre ces approches. Les approches générales comme la communication et le renforcement des capacités devront être envisagées isolément certes, mais aussi comme faisant partie intégrante d'autres approches spécifiques.

## **Approche I**

### **Renforcer les systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire**

Les pays sont nombreux à accorder de plus en plus d'importance à la surveillance des maladies d'origine alimentaire dans leur programme de santé publique. Elle permet en effet d'estimer la charge de morbidité due aux toxi-infections alimentaires, d'évaluer leur impact relatif sur la santé et sur l'économie et de faire le bilan des programmes de prévention et de lutte. Elle permet aussi de déceler immédiatement les flambées épidémiques et d'y riposter rapidement. Elle fournit en outre le gros des informations nécessaires pour évaluer les risques, et plus généralement, pour les signaler et les maîtriser. Les données de surveillance devraient être regroupées avec les résultats des contrôles effectués tout au long de la chaîne alimentaire de manière à former une base informationnelle solide qui permettra de choisir judicieusement les priorités et les interventions de santé publique. La collaboration intersectorielle et interinstitutionnelle revêt une importance capitale à cet égard.

La stratégie OMS part du principe que la surveillance doit être considérée comme une priorité lors de la mise en place de l'infrastructure de salubrité des aliments. Le renforcement des moyens de surveillance au laboratoire et de surveillance épidémiologique est un objectif important pour la santé publique dans le monde. Les besoins des pays en développement réclament une attention particulière. L'OMS devrait prendre les devants en désignant un ou plusieurs sites sentinelles dans les pays en développement. Il est nécessaire de concevoir et de coordonner une politique mondiale pour renforcer la surveillance aux niveaux national, régional et international. La notification des toxi-

infections alimentaires doit être prise en considération dans la révision du Règlement sanitaire international.

L'OMS amorcera la mise en œuvre d'une stratégie mondiale de surveillance des maladies d'origine alimentaire en incitant les Etats Membres à mettre en place des systèmes de surveillance basés sur les laboratoires pour investiguer les cas groupés, les cas sporadiques et la contamination des aliments par des substances chimiques et des micro-organismes. A la demande des Etats Membres, l'OMS les aidera à développer leurs moyens de collecte de données et leurs systèmes d'enquête. Pour harmoniser les données, elle établira des modèles communs acceptés au niveau international et déterminera le minimum de données exigibles pour prendre des initiatives en faveur de la salubrité des aliments dans les Régions. Elle mettra également au point un système pour rassembler, consigner et communiquer sur Internet les résultats des enquêtes réalisées dans les Etats Membres. Il existe déjà un système de surveillance des salmonelloses et de la résistance aux anti-microbiens.

#### **Activités**

- Inciter les Etats Membres à surveiller les maladies d'origine alimentaire.
- Faciliter le renforcement des systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire (au laboratoire et sur le plan épidémiologique) ainsi que des programmes de contrôle des denrées alimentaires.
- Encourager la désignation de sites sentinelles dans les pays en développement.
- Elaborer et coordonner des approches mondiales pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire.

## **Approche II**

### **Mieux évaluer les risques**

Le cadre international élaboré par le Codex pour guider l'analyse des risques et dont s'inspirent les normes alimentaires aux niveaux international et national a contribué à faire reconnaître l'évaluation des risques comme une méthode bien adaptée. L'OMS communique depuis longtemps les résultats des évaluations des risques alimentaires au Codex et aux Etats Membres surtout dans le domaine chimique. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et les réunions mixtes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) sont jugées à la pointe des connaissances en matière d'évaluation des risques associés aux substances chimiques présentes dans les aliments. Ces organes consultatifs sont de plus en plus sollicités par la Commission. Ils s'occupent également de questions telles que l'exposition cumulée à de faibles concentrations de substances chimiques, la neurotoxicité pour le fœtus et les risques que courent certains groupes de population. Afin de répondre aux besoins dans ce domaine, l'OMS intensifiera ses travaux d'évaluation et rédigera des rapports plus détaillés qu'elle fera parvenir plus rapidement aux Etats Membres. Par ailleurs, aux fins de cohérence et de transparence, et pour éviter les conflits d'intérêts, elle examinera les procédures suivies par les groupes d'experts.

Par l'intermédiaire du programme GEMS/Food, l'OMS est la première à encourager la collecte, la compilation et l'évaluation des données sur les substances chimiques présentes dans les aliments et sur la consommation alimentaire totale aux niveaux régional et international. Il convient de développer les bases de données du programme pour répondre à la demande d'informations sur les différents niveaux d'exposition suivant les régions et pour certains sous-groupes comme les enfants. L'OMS a décidé de relever le défi et ces questions figureront bientôt à l'ordre du jour du JECFA et des JMPR. Il a été reconnu que l'un des principaux problèmes qui se posent actuellement en matière d'évaluation des risques au niveau international est celui du manque de données sur l'exposition dans les pays en développement.

L'OMS et la FAO ont joué un rôle de tout premier plan dans la conception d'approches fondées sur la notion de risque pour maîtriser les dangers d'origine alimentaire qui menacent la santé publique. L'analyse des risques est une méthode utilisée depuis longtemps pour les dangers chimiques. Aujourd'hui, l'OMS et la FAO appliquent l'expérience et le savoir acquis dans ce domaine aux dangers microbiologiques. Elle ont entrepris un nouveau programme d'évaluations qui serviront de base à la réduction des risques microbiologiques à tous les stades de la chaîne alimentaire, du producteur primaire jusqu'au consommateur.

Les évaluations des risques sont effectuées dans le cadre des réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA). Les résultats de ces évaluations seront publiés dans une nouvelle série de documents sur l'évaluation des risques microbiologiques. La méthodologie utilisée dans ces évaluations doit être fournie aux Etats Membres dans un format directement accessible et des efforts de renforcement des capacités doivent être entrepris dans ce domaine, surtout dans les pays en développement.

#### **Activités**

- Concevoir des outils valables au niveau international pour l'élaboration de normes internationales et nationales ainsi que pour l'établissement des priorités et le choix des initiatives de salubrité des aliments dans les pays.
- Evaluer les risques en temps voulu et de façon judicieuse pour permettre l'élaboration de normes et directives internationales et l'adoption de réglementations nationales.
- Réunir des données exactes et complètes sur l'importance des maladies d'origine alimentaire dans le monde et sur la présence de substances chimiques et de micro-organismes dans les aliments.
- Mettre rapidement à la disposition des Etats Membres les évaluations des risques alimentaires faites par le JECFA, les JMPR et les JEMRA.
- Veiller au transfert de technologies et à l'échange de données entre pays aux fins d'évaluation des risques microbiologiques.

### **Approche III**

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

L'application de la biotechnologie à la production alimentaire suscite des interrogations chez les consommateurs. La résolution WHA 53.15 a reconnu que la modification génétique des aliments est une question de santé publique importante et demande à l'OMS de fournir des bases scientifiques pour la prise de décisions concernant les effets des aliments génétiquement modifiés sur la santé humaine.

L'OMS et la FAO s'emploient depuis 1990 à établir des normes et des critères cohérents pour évaluer la salubrité des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par génie génétique. Les experts ayant participé à la consultation mixte FAO/OMS sur les aliments dérivés de la biotechnologie tenue en juin 2000 ont jugé le principe d'équivalence capital tant pour évaluer l'innocuité et les risques et que pour orienter d'une manière générale l'évaluation scientifique des risques liés aux organismes génétiquement modifiés. L'évaluation requiert une approche au cas par cas, intégrée et cohérente. Une autre consultation d'experts a été organisée ultérieurement sur le potentiel allergénique des aliments génétiquement modifiés, question qui reste la plus controversée dans ce domaine. On manque en effet de méthodes fiables pour évaluer le potentiel allergénique des aliments obtenus par recombinaison de l'ADN. Ces consultations représentent l'amorce d'une série de réunions d'experts

chargés de l'évaluation biotechnologique et tout récemment une consultation a été consacrée aux aliments dérivés de microorganismes génétiquement modifiés. Les résultats de ces consultations seront utilisés par les Etats Membres et par la Commission du Codex Alimentarius qui a mis en place un groupe spécial de durée limitée sur les aliments dérivés de la biotechnologie.

L'OMS continue de participer au débat sur ce sujet en donnant des avis d'experts sur les risques que présentent ces nouvelles techniques pour la santé et en fournissant des explications en réponse aux questions que se posent les consommateurs. A l'avenir, elle interviendra en coordination avec d'autres organisations internationales. L'OMS continuera d'offrir un cadre scientifique pour évaluer la salubrité et la qualité nutritionnelle des aliments dérivés de la biotechnologie, et pour tenir compte d'autres aspects scientifiques concernant ces nouveaux aliments. Elle appuiera un élargissement du champ de l'évaluation afin de pouvoir intégrer dans un système plus cohérent les considérations relatives à l'environnement, aux coûts/avantages et aux aspects socio-économiques et autres.

#### **Activités**

- Promouvoir une approche globale garantissant la production et l'utilisation sans danger des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par les méthodes de production classiques et nouvelles, y compris le génie génétique.
- Elaborer des méthodes et des directives améliorées, acceptées sur le plan international, pour évaluer l'innocuité des nouvelles techniques.
- Définir une politique et fixer des orientations concernant l'utilisation des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par génie génétique.
- Concevoir un cadre d'évaluation tenant compte non seulement des questions de salubrité mais aussi de considérations telles que les bienfaits pour la santé, les effets sur l'environnement et les conséquences socioéconomiques.

#### **Approche IV**

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

En raison de la distribution des aliments à l'échelle mondiale, la contamination peut gagner d'autres parties du monde, voire toute la planète. L'élaboration de normes alimentaires mondiales contribuera à protéger les gens, où qu'ils soient, du risque de toxi-infection alimentaire. Si la plupart des pays développés consacrent un volume considérable de ressources à la sécurité alimentaire, le principal enjeu demeure la mise en place de systèmes et d'infrastructures pour lutter contre les maladies d'origine alimentaire dans les pays en développement.

Dans sa résolution WHA53.15, l'Assemblée mondiale de la Santé a reconnu l'importance des normes, directives et autres recommandations du Codex pour protéger la santé du consommateur et assurer des pratiques commerciales loyales. L'OMS joue un rôle capital dans les travaux du Codex qui ont trait à la science et à la santé publique en faisant une évaluation scientifique des risques que les aliments peuvent présenter pour la santé à court terme et à long terme. Elle joue aussi un rôle important en faisant valoir que les normes fixées par la Commission reposent sur des considérations de santé publique et de sécurité.

L'OMS améliorera les méthodes d'évaluation des risques associés aux substances chimiques et aux micro-organismes présents dans les aliments en vue de fournir au Codex des données exactes et représentatives au niveau mondial pour établir des normes.. Les évaluations fourniront également des renseignements fiables aux instances chargées de la gestion des risques sur des questions comme l'exposition aux risques de toxi-infections alimentaires pour les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les malnutris.

L'adoption et l'application de normes nationales en harmonie avec celles du Codex contribueront à garantir la salubrité des aliments et favoriseront le commerce mondial. Il est essentiel que les pays et régions en développement participent activement à l'établissement des normes du Codex. Pour cela, ils doivent surveiller la consommation alimentaire et contrôler le degré de contamination, ou améliorer les méthodes qu'ils emploient à cette fin, et utiliser les données ainsi recueillies pour fixer des limites internationales réalistes et formuler des recommandations. L'OMS offrira localement aux pays une formation technique et scientifique et, si possible, les aidera à obtenir les données indispensables pour évaluer les risques.

L'OMS s'efforcera de faire en sorte que les préoccupations sanitaires prioritaires des consommateurs soient bien reflétées dans les priorités de la Commission du Codex Alimentarius. Dans le cadre de cette action, L'OMS privilégie un examen approfondi du fonctionnement du système du Codex afin de l'améliorer au maximum.

#### **Activités**

- Encourager et appuyer une participation plus active du secteur de la santé à l'élaboration des normes, directives et recommandations du Codex.
- Veiller à ce que les décisions du Codex soient fidèles au principe de protection de la santé du consommateur.
- Encourager et faciliter la participation active des pays en développement aux travaux du Codex.
- Promouvoir un examen approfondi et une optimisation de l'action du Codex.

#### **Approche V**

##### **Mieux informer sur les risques**

L'OMS estime important que toutes les parties concernées par les maladies d'origine alimentaire s'informent mutuellement sur les risques de manière ouverte et sous une forme intelligible et jouera un rôle de premier plan dans les initiatives mondiales et régionales. Une bonne communication favorise un dialogue fructueux entre les parties concernées (consommateurs), industrie, producteurs par l'analyse des risques et garantit leur participation au processus. Elle facilitera aussi l'échange d'informations et l'éducation des consommateurs et contribuera ainsi à l'adoption de pratiques plus hygiéniques dans les foyers.

La confiance que les Etats Membres témoignent à l'OMS confère à celle-ci des responsabilités en matière d'information. Il convient de répondre aux besoins spécifiques du public visé – Etats Membres, consommateurs, industrie agro-alimentaire et législateurs – en choisissant les mécanismes et les techniques les mieux adaptés pour délivrer le message. Il faudra peut-être aider les pays à appliquer des stratégies de communication. On veillera tout spécialement aux efforts de communication de l'OMS dans la situation de crise internationale.

La stratégie de communication de l'OMS doit associer les résultats des évaluations, les données provenant des systèmes d'alerte et de riposte et les risques perçus par l'opinion. Il importe de signaler les points encore incertains comme d'évaluer et de gérer les risques de manière plus transparente ; l'OMS devrait chercher à rendre les échanges plus constructifs entre les évaluateurs et les instances chargées de gérer les risques, et faire des évaluations claires et concises qu'elle rendra rapidement publiques.

L'un des principaux obstacles à une plus grande salubrité des aliments dans le monde est le peu d'importance que de nombreux pays en développement accordent à cette question dans leur programme de santé publique. L'OMS plaidera pour que la salubrité des aliments devienne prioritaire. Elle sensibilisera les responsables politiques des Etats Membres en faisant valoir les nombreux avantages pour la santé publique et l'économie qu'offre une action intensifiée dans ce domaine : moins de souffrances humaines, vies épargnées, soulagement de la misère, réduction des dépenses médicales et des coûts afférents aux congés maladie, meilleurs débouchés pour les denrées

alimentaires, avec tous les avantages que cela implique pour le développement économique, et promotion du tourisme.

L'OMS continuera à jouer un rôle directeur en mettant au point une stratégie d'information sur les risques ainsi qu'une série de matériels destinés à promouvoir la salubrité des aliments dans les Etats Membres.

#### **Activités**

- Militer pour que la salubrité des aliments soit considérée comme une priorité de santé publique.
- Militer pour que les résultats des analyses de risques soient communiqués sous une forme facilement compréhensible autorisant un dialogue entre les parties concernées, y compris les consommateurs.
- Mettre au point et fournir des matériels et des documents sur la salubrité des aliments adaptés au public visé.
- Engager un dialogue et concevoir des méthodes favorisant la participation, tout en veillant à cibler l'information et à évaluer son impact.

### **Approche VI**

#### **Resserrer la coopération internationale et nationale**

Une vaste coopération s'impose pour garantir la salubrité des aliments aux niveaux national et international. L'OMS doit collaborer avec d'autres organisations internationales pour faire de la salubrité des aliments une fonction essentielle de santé publique. Le but d'une telle collaboration est de mettre en place des systèmes intégrés et viables pour réduire les risques sanitaires à tous les stades de la chaîne alimentaire, depuis le producteur initial jusqu'au consommateur. L'OMS a créé un réseau de centres collaborateurs qui se consacrent à différents aspects de la salubrité des aliments et apportent une contribution notable aux travaux de l'Organisation.

Le domaine de compétence de l'OMS au sein du Codex, qui couvre les questions scientifiques et les questions de santé publique – les travaux étant effectués conjointement avec la FAO au titre de leur Programme commun sur les normes alimentaires – sera étendu pour tenir compte des nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire et pour veiller à ce que les normes tendent à protéger la santé publique. L'OMS continuera également à collaborer avec l'OMC pour amener les Etats Membres à prendre en compte les considérations sanitaires dans le commerce mondial. L'OMS collabore avec le PNUE, le PNUD, l'OIT, l'OCDE et nombre d'organisations non gouvernementales, y compris l'Organisation internationale des Consommateurs, l'International Association of Consumer Food Organizations, le Conseil de l'Industrie pour le Développement, l'Institut international des Sciences de la Vie, les banques de développement et le milieu universitaire. Cette collaboration doit être basée sur la connaissance que chaque organisme a de la question.

Au niveau des pays, l'OMS s'attachera à mieux coordonner les activités en faveur de la salubrité des aliments afin de faire prendre conscience des enjeux de santé publique, d'éviter que les initiatives ne se recoupent et que les rôles des différents secteurs concernés ne se confondent. Le projet de guide pour le renforcement des systèmes de contrôle des aliments rédigé par l'OMS et la FAO et les principes directeurs qu'il est prévu d'élaborer pour orienter la législation nationale sur l'alimentation sont des exemples de l'aide apportée aux Etats Membres.

## Activités

- En coopération avec l'OMC, inciter les Etats Membres à prendre en compte les considérations sanitaires dans le commerce mondial des denrées alimentaires.
- Créer un groupe international de coordination qui veille à la cohérence et à l'efficacité de l'approche préconisée pour garantir la salubrité des aliments.
- Coordonner les activités entreprises par les organismes internationaux dans les pays.
- Etablir des relations constructives et assurer la coordination entre les organismes chargés de veiller à la salubrité des aliments dans les Etats Membres.

## Approche VII

### Renforcer les capacités des pays en développement

C'est principalement par l'intermédiaire de ses bureaux régionaux et bureaux de pays que l'OMS s'efforce d'améliorer la salubrité des aliments dans les Etats Membres. Malgré les nombreux progrès accomplis grâce à la coopération technique dans le but de mettre en place des programmes de salubrité des aliments dans les pays et de développer leur potentiel, il reste encore beaucoup à faire.

Dans sa résolution sur la salubrité des aliments (WHA53.15), la Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de la Santé a prié le Directeur général de contribuer au renforcement des capacités des Etats Membres, surtout dans les pays les moins avancés, et de favoriser leur pleine participation aux travaux du Codex et de ses différents comités, y compris aux activités liées à l'analyse des risques.

Le manque de moyens dans les pays en développement reste un obstacle majeur à la réalisation des objectifs de l'OMS en matière de salubrité des aliments. Le sous-développement rend difficile la production d'aliments sains, qu'ils soient destinés au marché local ou à l'exportation. Les pays qui acquièrent le potentiel voulu sont à même d'améliorer la santé aux niveaux national et international. Les pays doivent impérativement avoir davantage de moyens de surveillance et de contrôle pour évaluer les risques d'origine alimentaire, se fixer des priorités et gérer ces risques efficacement.

Beaucoup de pays en développement envisagent d'adopter de nouvelles lois sur les produits alimentaires et de nouveaux systèmes de réglementation. Ils peuvent s'inspirer de l'expérience des Etats Membres plus avancés et concevoir des programmes fondés sur la prévention, principe de base en santé publique, plutôt que sur des mesures de sanction. Leurs programmes doivent comprendre des lois qui les investissent d'un mandat bien défini et les habilite à prendre des mesures préventives et à adopter une démarche globale pour combattre les maladies d'origine alimentaire.

Les activités entreprises au titre du renforcement des capacités vont de l'action de sensibilisation à la collaboration technique avec les ministères de la santé (et d'autres partenaires) des Etats Membres, en passant par le développement des ressources humaines. Le développement du potentiel national en matière de salubrité des aliments fait intervenir de nombreux acteurs, notamment les secteurs de la santé, de l'agriculture et du commerce ainsi que les autorités provinciales et municipales et les ONG, qui tous doivent collaborer et coordonner leurs activités. Les autorités sanitaires sont souvent, mais pas toujours, les mieux placées pour prendre la tête des opérations au niveau national.

On commencera par recenser les lacunes et les besoins afin que les activités soient bien adaptées et comblent les lacunes, notamment l'absence de plans nationaux de sécurité alimentaire, l'obsolescence des lois et des réglementations, l'absence d'enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire, le manque de ressources et la mauvaise organisation des corps d'inspection, ainsi que le manque de matériels de formation et d'éducation. Le développement du potentiel technique et scientifique et la mise au point d'outils et de programmes éducatifs efficaces sont des étapes cruciales.

Les bureaux régionaux de l’OMS ont élaboré ou sont en train d’élaborer des stratégies régionales pour la salubrité des aliments. La stratégie mondiale s’inspire des projets régionaux. Pour réussir à développer le potentiel des pays, les bureaux régionaux doivent participer de près au recensement des besoins et à l’établissement des priorités. La formation occupe comme toujours une place importante. On devrait davantage faire appel aux centres collaborateurs de l’OMS pour former le personnel à la surveillance des maladies d’origine alimentaire ou aux techniques de laboratoire. Ils pourraient aussi aider à coordonner les activités régionales et, de manière plus originale, contribuer à la réalisation des objectifs en matière de salubrité des aliments.

#### **Activités**

- Encourager les donateurs à soutenir les activités visant à garantir la salubrité des aliments en tant que priorité de santé publique dans les pays les moins avancés.
- Concevoir des stratégies régionales fondées à la fois sur les éléments communs définis dans la stratégie mondiale de l’OMS et sur les besoins propres à chaque Région.
- Créer un réseau de centres collaborateurs de l’OMS participant au renforcement des capacités.
- Fournir une aide technique et des matériels éducatifs à l’appui des initiatives visant à garantir la salubrité des aliments.

## Annex

### **Résolution WHA53.15 sur la salubrité des aliments adoptée par la cinquante-troisième Assemblée mondiale de la Santé (Mai 2000)**

*La Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de la Santé,*

*Profondément préoccupée par le fait que les maladies d'origine alimentaire associées à des germes pathogènes, des biotoxines et des contaminants chimiques présents dans les aliments font peser une grave menace sur la santé de millions de gens dans le monde ;*

*Reconnaissant que les maladies d'origine alimentaire affectent beaucoup la santé des gens et leur bien-être et qu'elles ont des conséquences économiques pour les individus, les familles, les communautés, les entreprises et les pays ;*

*Consciente de l'importance de tous les services – y compris les services de santé publique – responsables de la salubrité des aliments pour garantir la salubrité des denrées alimentaires et harmoniser les efforts de tous les partenaires tout au long de la chaîne alimentaire ;*

*Sachant que les consommateurs sont de plus en plus préoccupés par la salubrité des aliments, surtout depuis les récentes flambées de maladies d'origine alimentaire de portée internationale et mondiale et l'apparition de nouveaux produits alimentaires dérivés des biotechnologies ;*

*Reconnaissant l'importance des normes, principes directeurs et autres recommandations de la Commission du Codex Alimentarius pour la protection de la santé du consommateur et la garantie de pratiques commerciales équitables ;*

*Notant qu'il est nécessaire d'établir des systèmes de surveillance pour évaluer l'impact des maladies d'origine alimentaire et élaborer des stratégies de lutte nationales et internationales reposant sur des bases factuelles ;*

*Considérant que les systèmes visant à garantir la salubrité des aliments doivent tenir compte de la tendance à l'intégration de l'agriculture et de l'industrie alimentaire et des changements qui en découlent, dans les pays développés comme dans les pays en développement, dans les pratiques agricoles, la production, la commercialisation et les habitudes des consommateurs ;*

*Considérant l'importance croissante des agents microbiologiques dans les flambées de maladies d'origine alimentaire observées au plan international, ainsi que la résistance croissante de certaines bactéries transmises par les aliments aux traitements courants, particulièrement du fait de l'utilisation généralisée des antibiotiques en agriculture et dans la pratique clinique ;*

*Consciente des améliorations qu'un renforcement des activités de l'OMS en matière de salubrité des aliments pourrait apporter à la protection de la santé publique et au développement durable des secteurs de l'alimentation et de l'agriculture ;*

*Reconnaissant que les pays en développement dépendent essentiellement, pour leur approvisionnement en produits alimentaires, de l'agriculture traditionnelle et de petites et moyennes entreprises alimentaires et que, dans la plupart d'entre eux, les systèmes visant à garantir la salubrité des aliments restent précaires ;*

1. *PRIE INSTAMMENT les Etats Membres :*

- 1) *de faire de la salubrité des aliments l'une des fonctions essentielles de santé publique et de nutrition publique et de dégager des ressources suffisantes pour établir des programmes de salubrité des aliments et renforcer ceux qui existent en collaboration étroite avec leurs programmes appliqués de surveillance nutritionnelle et épidémiologique ;*
- 2) *d'élaborer et d'appliquer des mesures de prévention systématiques et durables pour réduire sensiblement l'incidence des maladies d'origine alimentaire ;*
- 3) *de créer et d'entretenir des mécanismes nationaux et, le cas échéant, régionaux pour surveiller les maladies d'origine alimentaire et pour détecter et éliminer les micro-organismes et produits chimiques présents dans les aliments ; de mettre l'accent sur la responsabilité principale des producteurs, des fabricants et des commerçants en la matière ; et de renforcer la capacité des laboratoires, surtout dans les pays en développement ;*
- 4) *d'intégrer, dans leurs politiques de garantie de la salubrité des aliments, des mesures visant à prévenir l'apparition d'agents microbiens antibiorésistants ;*
- 5) *d'aider à développer des moyens scientifiques pour l'évaluation des risques liés aux aliments, y compris l'analyse des facteurs de risque concernant les maladies d'origine alimentaire ;*
- 6) *d'intégrer la salubrité des aliments dans les programmes d'éducation et d'information des consommateurs sur la santé et la nutrition, notamment dans les programmes scolaires aux niveaux primaire et secondaire, et de mettre en place des programmes d'éducation sanitaire et nutritionnelle tenant compte des spécificités culturelles à l'intention des personnels qui manipulent les aliments, des consommateurs, des agriculteurs, des producteurs et du personnel des industries agro-alimentaires ;*
- 7) *d'élaborer des programmes de proximité pour le secteur privé afin d'améliorer la salubrité des aliments au niveau des consommateurs, l'accent étant mis sur la prévention des risques et les conseils en matière de bonnes pratiques de fabrication, notamment sur les marchés des villes, compte tenu des besoins et caractéristiques spécifiques des micro-industries et petites industries alimentaires, et d'étudier les possibilités de coopération avec l'industrie alimentaire et les associations de consommateurs afin d'appeler l'attention sur le respect de bonnes pratiques d'agriculture, d'hygiène et de fabrication ne nuisant pas à l'environnement ;*
- 8) *de coordonner les activités en matière de salubrité des aliments de tous les secteurs nationaux concernés, en particulier les activités qui ont trait à l'évaluation des risques d'origine alimentaire, y compris l'influence du conditionnement, de l'entreposage et de la manutention ;*
- 9) *de participer activement aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités, y compris aux activités dans le domaine nouveau de l'analyse des risques pour la salubrité des aliments ;*
- 10) *de veiller à ce que l'étiquetage des produits alimentaires fournisse des informations appropriées, complètes et exactes, y compris des mises en garde et la date de péremption, s'il y a lieu ;*
- 11) *d'imposer par voie législative le contrôle de la réutilisation des récipients alimentaires et l'interdiction des allégations fallacieuses ;*

2. *PRIE le Directeur général :*

- 1) *d'accorder plus d'importance à la salubrité des aliments, compte tenu du rôle de chef de file mondial de l'OMS dans le domaine de la santé publique, et en collaboration et en coordination avec d'autres organisations internationales, notamment l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), et dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius, et de s'attacher à en faire une des fonctions essentielles de santé publique de l'OMS, 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, depuis le producteur primaire jusqu'au consommateur ;*
- 2) *de fournir un appui aux Etats Membres pour qu'ils puissent répertorier les maladies d'origine alimentaire, évaluer les risques liés aux aliments et faire face aux problèmes de stockage, de conditionnement et de manipulation ;*
- 3) *de fournir un soutien aux pays en développement pour une formation de leurs personnels qui prenne en compte le contexte technologique de production dans ces pays ;*
- 4) *de mettre l'accent sur les problèmes nouveaux liés à l'apparition de micro-organismes résistant aux antimicrobiens du fait de l'utilisation de ces médicaments dans la production alimentaire et la pratique clinique ;*
- 5) *de mettre en place une stratégie mondiale pour la surveillance des maladies d'origine alimentaire ainsi que pour la collecte et l'échange d'informations dans et entre les pays et les Régions, tenant compte de la révision en cours du Règlement sanitaire international ;*
- 6) *de convoquer, aussitôt qu'il le sera possible, une réunion initiale de planification stratégique regroupant des experts de la salubrité des aliments des Etats Membres, des organisations internationales et des organisations non gouvernementales concernées ;*
- 7) *de fournir, en collaboration étroite avec les autres organisations internationales travaillant dans ce domaine, en particulier la FAO et l'Office international des Epizooties (OIE), un appui technique aux pays en développement pour évaluer les répercussions des maladies d'origine alimentaire sur la santé, établir des priorités dans les stratégies de lutte contre la maladie par la mise en place de systèmes de surveillance en laboratoire des principaux germes pathogènes transmis par les aliments, y compris les bactéries antibiorésistantes, et surveiller les contaminants présents dans l'alimentation ;*
- 8) *en collaboration avec la FAO et, le cas échéant, d'autres organisations, de renforcer l'application de moyens scientifiques pour évaluer les risques aigus et à long terme que les aliments peuvent entraîner pour la santé et, plus précisément, d'appuyer la création d'un organe consultatif d'experts chargé de l'évaluation des risques microbiologiques, de renforcer les organes consultatifs d'experts qui fournissent des avis scientifiques sur les questions touchant à la sécurité chimique des aliments, et de tenir à jour une banque de ces données scientifiques pour aider les Etats Membres à prendre des décisions d'ordre sanitaire sur ces questions ;*
- 9) *de veiller à ce que les procédures de désignation d'experts et de préparation d'avis scientifiques soient de nature à garantir la transparence, l'excellence et l'indépendance des avis donnés ;*
- 10) *d'encourager la recherche à l'appui de stratégies fondées sur des bases factuelles pour lutter contre les maladies d'origine alimentaire, et en particulier la recherche sur les risques liés à l'émergence et au développement des maladies d'origine alimentaire et sur des méthodes simples de gestion et de réduction des risques liés à l'alimentation ;*

*11) d'examiner les relations de travail actuelles entre l'OMS et la FAO, afin d'accroître la participation et l'appui de l'OMS aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités ;*

*12) de soutenir les Etats Membres en leur fournissant des bases scientifiques pour la prise de décisions liées à la santé en ce qui concerne les aliments génétiquement modifiés ;*

*13) d'oeuvrer pour que les considérations sanitaires soient prises en compte dans le commerce international des denrées alimentaires et dans les dons de denrées alimentaires ;*

*14) d'utiliser le plus largement possible l'information provenant des pays en développement dans l'évaluation des risques aux fins de l'établissement de normes internationales, et de renforcer la formation technique dans ces pays en mettant à leur disposition un document exhaustif dans les langues de travail de l'OMS, dans toute la mesure possible ;*

*15) de continuer à agir de façon dynamique au nom des pays en développement afin que le niveau des progrès technologiques de ces pays soit pris en compte lors de l'adoption et de la mise en oeuvre des normes internationales sur la salubrité des aliments ;*

*16) d'intervenir immédiatement en cas de situation d'urgence nationale ou internationale liée à la salubrité des aliments et de coopérer avec les pays pour maîtriser la crise ;*

*17) d'en appeler à toutes les parties intéressées – spécialement le secteur privé – pour qu'elles assument la responsabilité qui leur incombe de préserver la qualité et la salubrité de la production alimentaire, et notamment d'assurer la protection de l'environnement tout au long de la chaîne alimentaire ;*

*18) de contribuer au renforcement des capacités des Etats Membres, spécialement des pays en développement, et de faciliter leur pleine participation aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses différents comités, y compris les activités liées aux processus d'analyse des risques pour la salubrité des aliments.*

*(Huitième séance plénière, 20 mai 2000 –  
Commission A, deuxième rapport)*

