



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



**F**

Point 9 de l'ordre du jour

CAF 05/6

## **Conférence régionale FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments en Afrique** Harare (Zimbabwe), 3-6 octobre 2005

### **COOPÉRATION NATIONALE, SOUS-RÉGIONALE, RÉGIONALE ET INTERNATIONALE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS EN AFRIQUE**

**Préparé par**

**Le Bureau régional OMS pour l'Afrique, BP 06, Brazzaville, République du Congo**

#### **Introduction**

De nombreux pays d'Afrique souffrent d'insécurité alimentaire, à cause d'une situation où au moins 60 pour cent des denrées alimentaires doit être importé pour compléter la production locale dans certain de ces pays. Assurer la sécurité sanitaire des produits importés comme des denrées produites localement est une tâche qui commence à la ferme et se poursuit d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, jusqu'à l'assiette du consommateur. Cette tâche primordiale requiert une approche pluridisciplinaire faisant intervenir notamment la production agricole, la science et la technologie alimentaires, la santé publique, la toxicologie, la microbiologie, la chimie et la réglementation des produits alimentaires. La croissance démographique a par ailleurs entraîné une mondialisation du commerce alimentaire, qui s'accompagne d'un accroissement substantiel de la production et de la circulation des denrées dans le cadre des échanges internationaux. Cette circulation massive des aliments et la menace d'une contamination à grande échelle rendent inopérantes les interventions individuelles en matière de sécurité sanitaire. Il est donc impératif que les gouvernements, le secteur privé, les consommateurs et autres parties prenantes s'emploient ensemble à assumer leur responsabilité commune, assurer la sécurité sanitaire des aliments de la ferme à la table. La coopération aux niveaux national, sous-régional, régional et international offre des possibilités de synergie et d'optimisation des résultats dans l'intérêt de la santé humaine et du développement économique.

Le présent document examine les moyens d'améliorer la coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, en décrivant la coordination entre les multiples organismes qui interviennent dans les systèmes de contrôle alimentaire dans un certain nombre de pays. Il analyse ensuite les bonnes pratiques en matière de coopération et de collaboration aux niveaux national, régional et international, et propose des recommandations à l'intention des États membres.

#### **Les contrôles alimentaires en Afrique**

En 2002, l'OMS a procédé à une évaluation des programmes de sécurité sanitaire des aliments dans la Région Afrique et rassemblé des données sur les réglementations en vigueur et leur portée, les systèmes d'inspection alimentaire, les mécanismes de suivi des importations et des exportations alimentaires, les dispositifs de surveillance des maladies d'origine alimentaire et le suivi microbiologique, le développement

des ressources humaines et l'éducation publique. Les conclusions formulées à partir des réponses de 28 pays de la Région Afrique de l'OMS ont mis en évidence d'importantes lacunes dans les législations nationales et un manque de cohérence entre les stratégies visant à assurer la sécurité sanitaire des aliments. L'étude a également montré que les réglementations en vigueur étaient souvent obsolètes et trop normatives, et qu'elles ne permettaient pas de répondre efficacement à l'ensemble des préoccupations en matière de sécurité sanitaire. D'autres études réalisées par des organisations internationales ont mis en lumière des problèmes similaires s'agissant de la législation alimentaire, des réglementations, des services d'inspection et de surveillance, de l'organisation des contrôles, du développement des ressources humaines et du financement des programmes de sécurité sanitaire. Les exemples ci-après illustrent les systèmes de contrôles alimentaires en place dans certains pays africains dans lesquels plusieurs institutions poursuivent le même objectif - protéger la santé des consommateurs - mais font bien souvent double emploi par manque de définition claire de leurs responsabilités et mandats respectifs.

Au Mozambique, le Service de la sécurité sanitaire des aliments est placé sous la tutelle de la Direction de l'hygiène de l'environnement qui dépend du Ministère de la santé; c'est ce service qui est responsable de la réglementation, des normes, etc. Les principaux partenaires du Ministère de la santé en matière de contrôle alimentaire sont les Ministères de l'agriculture, du commerce et des pêches ainsi que l'Institut national de normalisation et de qualité. Au Malawi, le Ministère de la santé et de la population, le Ministère des autorités locales, le Bureau des normes et l'Association des consommateurs du Malawi sont tous parties prenantes dans l'application de la législation alimentaire. Le Service du contrôle alimentaire au Botswana relève de la Direction des services sanitaires du Ministère de la santé, tandis qu'aux Comores, le Ministère de l'environnement et le Ministère de l'agriculture sont responsables de l'exécution de la politique alimentaire. En République démocratique du Congo, le Ministère de l'agriculture est responsable par décret de la santé animale, le Ministère de la santé des questions d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments aux frontières, le Ministère du commerce extérieur des inspections des exportations et des importations et le Ministère de la justice de la réglementation alimentaire.

La Loi sur les produits pharmaceutiques et alimentaires du Ghana (PNDC Law 305 B) et l'amendement 523 ont pour objet de veiller à ce que seuls des produits pharmaceutiques, alimentaires et autres, sûrs et sans danger soient proposés à la consommation. La production et la vente des produits alimentaires sont soumises à des normes alimentaires édictées et promulguées par le Conseil des produits pharmaceutiques et alimentaires du Ghana, qui est placé sous la tutelle du Ministère de la santé. Des règlements et des arrêtés régissent l'hygiène alimentaire, et le Directeur des services de santé (Metropolitan Medical Officer) est chargé de veiller à leur application. Le Conseil des normes du Ghana et les Ministères de l'agriculture et du commerce, ainsi que l'Administration des douanes et des impôts indirects ont tous des responsabilités en matière de sécurité sanitaire. Des dispositifs similaires sont en place au Bénin, en République centrafricaine, au Libéria, au Nigéria, en Tanzanie et au Zimbabwe.

En Ouganda, comme dans bien d'autres pays, les activités en matière de sécurité sanitaire et de contrôle alimentaire manquent de coordination et sont dispersées entre plusieurs ministères; leur exécution est confiée à diverses institutions et autorités dont les responsabilités sont définies par différents textes de loi et règlements. Le Ministère de la santé est responsable de la législation alimentaire et a sous son autorité deux organismes chargés de la sécurité sanitaire. La Direction de l'hygiène de l'environnement a un rôle de coordination pour les questions de sécurité sanitaire et supervise les Services locaux semi-autonomes, qui emploient des inspecteurs de l'hygiène et de l'alimentation. Le Conseil national des produits pharmaceutiques contrôle l'usage et la vente des produits pharmaceutiques et vétérinaires ainsi que l'importation de compléments alimentaires. D'autres instances, telles que le Ministère de l'agriculture, sont responsables du contrôle des semences, des questions phytosanitaires, de la commercialisation des produits alimentaires, etc. D'autres organismes encore ont la charge des questions touchant à l'OMC comme par exemple les Accords SPS (Mesures sanitaires et phytosanitaires) et OTC (Obstacles techniques au

commerce), ainsi que la promotion et la certification des exportations alimentaires. L'inspection des installations de production et leur agrément, ainsi que l'inspection de la viande dans les abattoirs sont placées sous le contrôle des autorités locales.

Le Ministère de la santé, le Ministère de l'agriculture et le Bureau sud-africain des normes sont les acteurs clés du contrôle alimentaire en Afrique du Sud. Le système du contrôle alimentaire fonctionne au quotidien de manière décentralisée aux niveaux local, provincial et national. Une évaluation du système, réalisée en 1995, a révélé qu'il était impossible d'identifier le ministère responsable de la politique de contrôle alimentaire, à l'échelle nationale. Cette étude préconisait la création d'un nouveau système de contrôle alimentaire moderne, efficace et internationalement reconnu. Cette recommandation a recueilli un large consensus, mais sa validation au plus haut niveau et le feu vert pour son exécution sont toujours en suspens.

Pour surmonter les problèmes liés à l'éclatement des systèmes de contrôle alimentaire et au manque de collaboration entre les services, certains pays se sont dotés d'une structure unique de contrôle, efficace et moderne, bénéficiant d'une reconnaissance internationale, ou d'une autorité nationale de contrôle constituée de représentants des différents ministères et départements concernés. Le Royaume du Maroc a ainsi créé une administration unique, appelée Agence du contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments (ACQSA), en lui rattachant toutes les fonctions de contrôle. La création de l'ACQSA a eu un certain nombre d'effets positifs, notamment la modernisation du système de contrôle alimentaire, l'amélioration de l'efficacité de l'analyse des risques, l'utilisation rationnelle des ressources matérielles et financières ainsi qu'une visibilité et une crédibilité accrues.

Certains pays comme par exemple l'Éthiopie, le Sénégal et la Gambie sont en passe de se doter d'une autorité nationale unique de contrôle alimentaire. En Éthiopie, les principales institutions responsables de la sécurité sanitaire des aliments sont, notamment, le Ministère de la santé, le Ministère de l'agriculture et du développement rural, le Conseil des normes et de la Qualité, le Ministère du commerce et de l'industrie et l'Association éthiopienne des industries manufacturières. Ces institutions collaborent entre elles pour l'organisation d'ateliers de formation, l'élaboration de normes et la préparation de textes de loi. Depuis 2002, elles ont mis en place un Comité technique chargé de mettre en œuvre les systèmes d'assurance de qualité et de sécurité sanitaire des aliments conformes aux exigences des marchés mondiaux, avec l'appui de l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI). Toutefois, la coordination des activités aux échelons inférieurs de la hiérarchie reste à réaliser et consolider. Les responsabilités et les attributions ne sont pas clairement définies, délimitées ou rationalisées, ce qui se traduit par un manque de coordination et un chevauchement des activités, des ressources humaines mal employées et un gaspillage des maigres ressources financières allouées aux secteurs. Pour surmonter ces problèmes, le Comité technique existant a créé le Conseil national de la sécurité sanitaire des aliments, composé de représentants des organismes de tutelle, des institutions de recherche, de la filière alimentaire, des consommateurs et d'établissements d'enseignement supérieur directement concernés par ces questions. De même en Gambie, un Conseil de la nutrition a été créé: il regroupe toutes les agences concernées par la sécurité alimentaire des aliments et rend compte directement au Bureau du Président. En Sierra Leone, le Bureau des normes du Ministère de la santé est le point de contact national du Codex; il collabore avec toutes les parties prenantes par le biais d'un certain nombre de comités techniques (animaux et produits d'origine animale, végétaux et produits végétaux, comités généralistes et comités spécialisés). Toutes les administrations concernées par la sécurité sanitaire des aliments collaborent avec les services de police dans le cadre d'une campagne nationale sur les produits périmés.

## **La coopération à l'échelle locale et nationale**

### ***La collaboration et la coordination entre les laboratoires chargés de la sécurité sanitaire***

Les laboratoires sont le pivot de tous les systèmes de contrôle alimentaire. Pour satisfaire aux exigences des normes internationales, ils doivent disposer d'équipements modernes et d'opérateurs bien formés et qualifiés, sachant se servir de ces équipements. Les laboratoires utilisés pour les contrôles alimentaires, en particulier pour les inspections et la délivrance de certificats à l'exportation, doivent être accrédités selon des normes et procédures internationales. Ils doivent également être dotés d'un personnel suffisant et compétent dans un certain nombre de domaines: science de l'alimentation, technologie, biochimie, microbiologie, chimie et disciplines connexes.

La mise à niveau des laboratoires et autres systèmes implique par ailleurs des investissements importants, impensables pour nombre d'économies africaines sans aide extérieure. Le Ministère du développement international du Royaume-Uni (DFID) a évalué le coût d'un programme de surveillance et de recherche d'aflatoxines dans les aliments pour un laboratoire à 125 000 \$EU par an. Cato (1998)<sup>1</sup> a quantifié le coût de la conformité aux mesures sanitaires et phytosanitaires pour les pays en développement et montré que la mise à niveau du système sanitaire au Bangladesh coûterait 17,6 millions de dollars EU, avec un budget annuel d'entretien de 2,2 millions de \$EU. Ces coûts pourraient être réduits si les laboratoires spécialisés réalisaient des synergies en collaborant et en coordonnant leurs activités. Malheureusement, les exemples sont extrêmement rares. Pour faciliter l'utilisation en commun des équipements, il serait utile d'évaluer les installations existantes afin d'en déterminer les capacités et de les consolider dans l'optique d'une coopération nationale et régionale. Le Conseil de la recherche sur le tabac au Zimbabwe, par exemple, offre des services d'analyse de l'eau et des produits alimentaires; il a la capacité de détecter les modifications génétiques dans les aliments. Les États membres de la région pourraient partager ces moyens pour garantir la nature des aliments proposés aux consommateurs africains.

En Sierra Leone, comme dans de nombreux États membres, certains laboratoires privés comme par exemple, les laboratoires de chimie et de sciences biologiques de l'Université de Sierra Leone effectuent des analyses pour le compte du Ministère de la santé. Ces laboratoires et leur personnel technique pourraient recevoir une accréditation internationale qui leur permettrait de continuer à remplir cette importante fonction. Au Zimbabwe, la coopération entre les Ministères de l'hygiène de l'environnement, de l'intérieur et des affaires vétérinaires garantit la limitation des déplacements du bétail lorsque se déclarent des foyers de charbon ou autres zoonoses. De même, les alertes au choléra sont rapidement diffusées aux autres provinces en cas d'épidémies.

### ***La communication entre les laboratoires de contrôle alimentaire, les ministères, le secteur alimentaire, les ONG, les consommateurs et les associations de consommateurs***

Les laboratoires de contrôle alimentaire doivent communiquer efficacement avec toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire, notamment les organismes gouvernementaux, les institutions d'enseignement supérieur et de recherche, les entreprises de production et de transformation et les consommateurs. Un public averti et actif et une filière alimentaire bien informée sont les pierres angulaires d'une gestion efficace des risques. La communication et l'information sont les seuls moyens de répondre efficacement aux inquiétudes et aux craintes des consommateurs. Il est indispensable de mettre en place des procédures et des systèmes transparents afin que les consommateurs et autres parties prenantes soient

---

<sup>1</sup> Cato, JC. 1998. Economic issues associated with seafood and implementation of seafood HACCP programmes. Rome, FAO

correctement informés des cas sporadiques de maladies d'origine alimentaire comme des situations de crise sanitaire. Les procédures de réponse à des risques de cette nature doivent impliquer toutes les parties concernées. Cette condition vaut également pour les questions courantes de sécurité sanitaire des aliments, qui appellent des communiqués clairs et intelligibles en direction du public.

La communication avec les consommateurs est une responsabilité particulièrement importante du secteur alimentaire. Les entreprises font largement appel à des programmes de communication intégrée qui incluent publicité, marketing et promotion des produits. L'étiquetage est un autre moyen de communication qui permet au consommateur de se déterminer en connaissance de cause. Il convient donc d'éviter toute allégation fautive ou mensongère en rapport avec la santé. La publicité et l'étiquetage ne doivent pas être des systèmes de communication à sens unique; ils doivent aussi faciliter un retour d'informations du consommateur aux producteurs et distributeurs de produits alimentaires.

## **La coopération aux niveaux sous-régional et régional**

### ***La collaboration et la coordination entre les laboratoires de contrôle alimentaire et les laboratoires de santé publique***

Outre la coopération indispensable aux niveaux local et national entre les laboratoires de contrôle alimentaire, leur collaboration à l'échelle sous-régionale et régionale permettrait d'identifier des centres d'excellence en vue d'encourager un partage des installations et des compétences.

Une coopération efficace a été instituée entre les membres de la Communauté du développement de l'Afrique australe (SADC) dans les situations d'urgence liées à une contamination alimentaire. Un bon exemple en est l'altération de denrées alimentaires par un colorant reconnu comme cancérigène, le rouge Soudan: une information a été communiquée par le Botswana, invitant tous les États membres de la région à retirer les produits concernés des rayons. Le Forum consultatif de la SADC sur les questions de sécurité sanitaire/SPS, réuni à Windhoek, en novembre 2002, a pris note des disparités entre les États membres en termes de capacités de laboratoire et recommandé la mise à niveau des laboratoires existants pour les transformer en centres d'excellence régionaux. Plusieurs États pourraient ainsi se partager ces installations, solution d'un meilleur rapport coût-efficacité à terme pour remédier au manque de moyens de certains pays.

Une réunion d'experts de l'OMS sur les aflatoxines et la santé (2005) a préconisé le renforcement des laboratoires de santé publique pour les équiper de moyens de détection des aflatoxines sur des échantillons humains et alimentaires grâce à une collaboration plus étroite entre l'agriculture et d'autres secteurs. Il serait effectivement possible de réaliser une évaluation des laboratoires dont l'activité touche à la sécurité sanitaire des aliments en vue d'identifier les points forts et les faiblesses des laboratoires existant dans la région. Les résultats de cette évaluation pourraient être transmis aux États membres, afin qu'ils sachent où s'adresser en cas de besoin. En outre, ces informations pourraient être utilisées pour préparer les plans d'action destinés à renforcer les laboratoires dans la région.

Ce système pourrait fonctionner efficacement avec la création de Centres OMS de collaboration pour la sécurité sanitaire des aliments dans la région. Ces centres ont des attributions clairement définies, qui incluent i) la collecte, la compilation et la diffusion de l'information, ii) la formation, y compris dans le domaine de la recherche et iii) la coordination des activités réalisées par plusieurs institutions.

### ***La collaboration dans le domaine de la normalisation internationale***

La Commission du Codex Alimentarius a pour finalité de protéger la santé des consommateurs et de veiller au respect de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires, à travers son activité de normalisation. L'Accord SPS de l'OMC reconnaît les normes du Codex comme référence pour le

commerce international, et l'Accord OTC mentionne également l'application de normes internationales. La participation individuelle des pays africains aux travaux du Codex s'est avérée difficile en raison de contraintes de coûts et de moyens. La reconnaissance plus large des normes du Codex, ainsi que la création du Fonds FAO/OMS pour améliorer la participation au Codex, ont suscité un regain d'intérêt pour les activités de la Commission. La préparation et la présentation des positions nationales sur les questions traitées exigent souvent énormément d'efforts; la FAO et l'OMS ont donc élaboré un module de formation sur les travaux et les procédures du Codex afin d'aider les États membres. Les pays de la région doivent être physiquement présents aux réunions du Codex, mais ils ont aussi besoin d'assistance pour fournir au système du Codex des données pertinentes et prendre une part active au processus d'élaboration des normes. Le renforcement des capacités régionales et la coordination des efforts sont absolument essentiels pour promouvoir la cohésion régionale qui permettra à tous les pays de la région de s'exprimer d'une même voix et de se faire mieux entendre. Dans la mesure où les normes appliquées aux exportations de denrées produites dans la région sont souvent imposées par les partenaires commerciaux internationaux et qu'elles sont en général plus strictes que celles du Codex, les États membres devraient envisager la possibilité d'élaborer et d'appliquer aux denrées alimentaires des normes régionales, fondées sur les Textes du Codex.

### ***Le partage des expériences en matière de contrôle alimentaire***

Il n'existe pas dans la région de mécanisme régulier d'échange d'informations techniques sur les SPS et les enjeux de sécurité sanitaire. La situation n'est pas meilleure à l'échelle nationale, les informations dont dispose une agence étant rarement partagées ou accessibles à d'autres. Il serait plus efficace et plus rentable de pouvoir accéder à ces informations au niveau régional, et pour cela de commencer à l'échelle nationale et sous-régionale en vue d'alimenter un système régional. Il est donc important d'établir un réseau régional d'échange d'informations incluant un site Internet, des publications régulières et tout autre outil de communication dont disposent les États membres.

### ***Partenariats public/privé pour le développement des capacités à l'échelle sous-régionale et régionale en matière de sécurité sanitaire des aliments***

Assurer la sécurité sanitaire des aliments d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire implique de développer des partenariats et d'engager un effort d'éducation à tous les niveaux, en particulier en direction du secteur privé et des consommateurs. La formation et la coordination sont des éléments essentiels de la mise en œuvre d'un système HACCP et de toutes les autres activités qui concourent à la production d'aliments sains. Dans cette optique, tous ceux qui interviennent dans cette production doivent recevoir une formation approfondie quant aux moyens d'assumer leurs responsabilités. Les dirigeants d'entreprises en particulier doivent avoir une conscience claire des risques associés à la production de denrées alimentaires et adopter les mesures qui s'imposent pour les atténuer. Les représentants de l'administration devraient encourager les entreprises du secteur privé à adopter les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en s'appuyant sur le Code des principes d'hygiène alimentaire du Codex ainsi que sur les directives spécifiques du Codex visant certains aliments. Le Ministère de l'agriculture ou le personnel de vulgarisation pourraient également proposer au secteur privé des formations pour l'application des BPH et des textes du Codex ainsi que l'utilisation sans risque des pesticides, herbicides, antibiotiques, etc.

L'éducation est aussi fondamentale pour le secteur informel du commerce alimentaire. La vente d'aliments sur la voie publique exige une attention particulière sachant que ce secteur emploie plus de 20 pour cent de la population, population qui serait sinon au chômage. Une étude réalisée à Accra, au Ghana, a montré que ce secteur comptait 15 000 vendeurs et employait 60 000 personnes, pour un chiffre d'affaires de 114 millions \$EU et un bénéfice de 24 millions \$EU (Obeng-Asiedu, 2000)<sup>2</sup>. Éduquer les vendeurs en leur inculquant des principes d'hygiène applicables au traitement des aliments et d'hygiène

---

<sup>2</sup> Obeng-Asiedu, Socioeconomic survey of street-vended foods in Accra, 2000.

personnelle permettrait d'améliorer la sécurité sanitaire des produits vendus sur la voie publique, de protéger ce secteur important de l'économie des pays pauvres et de renforcer la protection des consommateurs. La formation des vendeurs à travers des programmes d'information organisés par le secteur public et les ONG pourrait faciliter ce processus.

Les entreprises privées pourraient aussi, dans les pays en développement, mettre en oeuvre des programmes d'information dans une perspective de service public, en adressant des messages efficaces aux consommateurs, aux éducateurs, aux personnels de santé, etc. Cet appui sous la forme de diffusion de brochures et autres matériels de promotion viendrait compléter les efforts des pouvoirs publics. Des campagnes médiatiques et des actions concertées avec les autorités locales et les écoles pourraient être utilisées pour éduquer le consommateur à la sécurité sanitaire des aliments. Ce type d'actions pourrait être engagé en collaboration par les gouvernements, les organisations professionnelles et les associations de consommateurs. Le secteur alimentaire pourrait également aider les pouvoirs publics à mettre en place des formations sur le traitement des aliments en utilisant la stratégie des Cinq clés de l'OMS et autres outils similaires préparés par la FAO, l'OMS et d'autres institutions.

Les organisations non gouvernementales, en particulier celles qui s'occupent de la protection du consommateur, devraient s'intéresser aux activités touchant à l'assurance qualité des aliments, celles-ci visant en dernier ressort à protéger le consommateur des effets préjudiciables d'une contamination. Ces ONG pourraient donc siéger dans les comités nationaux de sécurité sanitaire des aliments pour prendre part au débat sur ces questions, contribuer à l'établissement des programmes de recherche nationaux et fournir aux autorités sanitaires des avis indépendants. Elles pourraient également participer aux consultations sur les questions de sécurité sanitaire pour orienter le processus en fonction des préoccupations des consommateurs. Elles pourraient ainsi s'assurer que toutes les données et informations nécessaires sont communiquées au consommateur en toute transparence. Les consommateurs pourraient ainsi être informés des pratiques sûres de traitement des aliments et de la gestion des maladies d'origine alimentaire à l'aide de messages clairs et intelligibles.

## **La coopération entre la FAO, l'OMS, d'autres institutions et les États membres**

### ***Les activités en matière de développement des capacités***

Nombre d'organisations internationales participent à des activités engagées à l'échelle nationale dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. La FAO, l'OMS, le PNUE, l'ONUD, l'UNESCO et diverses ONG figurent parmi les plus importantes. Ces organisations ont la plupart du temps des mandats différents. Étant donné la complexité de la chaîne alimentaire et les problèmes rencontrés à chaque niveau, travailler seule pour une organisation risque d'aboutir à des solutions boiteuses. Il est donc impératif d'établir entre tous les acteurs une étroite collaboration au niveau national pour éviter de disperser les efforts. Au niveau national, la FAO, l'OMS, l'ONUDI et le PNUE ont réalisé ensemble un certain nombre de projets dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et de la surveillance de l'environnement, et organisé des séminaires et des formations. Les représentants de ces organisations pourraient resserrer encore leurs liens en signant des protocoles d'accord pouvant servir de plate-forme pour l'établissement de systèmes d'alerte rapide sur toutes les questions touchant à la sécurité sanitaire des aliments et en mobilisant des fonds auprès des pays donateurs et des institutions financières.

La FAO et l'OMS travaillent depuis toujours à améliorer la sécurité sanitaire des aliments d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire. Un rapport sur les activités entreprises dans le domaine du développement des capacités et de la fourniture d'avis scientifiques a été présenté à la Commission de coordination pour l'Afrique du Codex, à sa seizième session, en janvier 2005, sous les points 3 et 4 de son ordre du jour. Le développement des capacités, y compris la fourniture d'une assistance technique, repose sur la collaboration entre organisations internationales, gouvernements nationaux, institutions financières nationales et

internationales et ONG. Les activités réalisées à ce jour incluent une évaluation des structures institutionnelles du contrôle alimentaire, l'élaboration de recommandations pour le perfectionnement et la formation des fonctionnaires, des inspecteurs et des personnels de laboratoire chargés du contrôle alimentaire dans le cadre de séminaires, d'ateliers et de voyages d'étude. La FAO et l'OMS préparent aussi ensemble des manuels de formation et des directives, apportent leur soutien à l'établissement et au renforcement des Comités nationaux du Codex et fournissent des avis sur les politiques et une assistance en matière de développement des cadres réglementaires. De même, elles fournissent une assistance technique aux États membres pour l'établissement des demandes d'intervention adressées au Fonds fiduciaire du Codex.

La FAO et l'OMS s'efforcent d'être complémentaires pour utiliser au mieux les ressources. Elles ont organisé avec succès les deux Forum mondiaux pour les responsables de la sécurité sanitaire des aliments, le premier à Marrakech (Maroc), en 2002 et le deuxième à Bangkok (Thaïlande), en 2004. En juin 2005, elles ont apporté leur appui à une réunion des organisations non gouvernementales de consommateurs, qui a préparé les Lignes directrices à l'intention des organisations de consommateurs pour promouvoir les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Nombre d'autres activités réalisées conjointement sont détaillées dans le document CAC/28 INF.5, document d'information distribué à la vingt-huitième session du CAC<sup>3</sup>. La présente Conférence sur la sécurité sanitaire des aliments en Afrique est une nouvelle illustration de la coopération entre les deux organisations-soeurs.

Les deux organisations s'emploient à améliorer en permanence leurs mécanismes de communication et de coordination, en particulier au niveau du siège ainsi qu'à l'échelle nationale et régionale. Ce besoin ne s'est jamais autant fait sentir, en particulier pour la désignation des représentants invités à participer aux réunions internationales. L'information n'est pas toujours exacte ni transmise en temps utile aux parties concernées, ce qui se traduit par une représentation insuffisante des pays aux réunions FAO/OMS. L'expérience des pays qui demandent un soutien au Fonds fiduciaire du CODEX témoigne aussi de cette nécessité.

### ***Les normes alimentaires internationales***

La FAO et l'OMS travaillent ensemble, par le biais de la Commission du Codex Alimentarius, à l'élaboration de normes alimentaires internationales et des textes s'y rapportant, et elles fournissent des avis scientifiques aux pays membres du Codex par l'intermédiaires de groupes d'experts tels que le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA), les réunions conjointes FAO/OMS d'experts sur les résidus de pesticides (JMPPR), les Consultations mixtes FAO/OMS d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA). Pour faciliter la participation efficaces des États membres aux activités de normalisation de la Commission du Codex Alimentarius, la FAO et l'OMS accordent des aides pour financer la participation et la formation à travers le Fonds fiduciaire FAO/OMS du Codex.

### ***La surveillance de la contamination alimentaire et des maladies d'origine alimentaire***

Le Programme de surveillance de la contamination alimentaire (GEMS/Aliments)/ Système mondial de surveillance de l'environnement de l'OMS a démarré en 1976. Ce programme collecte et fournit des informations sur les contaminants chimiques présents dans les aliments et leur absorption dans l'alimentation, en vue d'en évaluer l'impact sur la santé publique et le commerce. Il a rassemblé des données sur les niveaux de certains contaminants prioritaires, tels que les pesticides organochlorés et organophosphatés, les métaux toxiques et les aflatoxines, observés dans certains aliments et dans un régime

---

<sup>3</sup> Disponible à l'adresse suivante: [ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28\\_05e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28_05e.pdf)

alimentaire global. Ces données sont utilisées pour estimer l'apport alimentaire applicable à l'évaluation du risque et fixer des limites pour ces agents contaminants dans les aliments, dans le cadre des processus nationaux et internationaux de normalisation. Le programme entretient et utilise un réseau de Centres de collaboration OMS, de points focaux nationaux et d'institutions participant à ces activités. En Afrique, le Bénin, le Burkina Faso, le Cameroun, Djibouti, l'Égypte, le Kenya, Madagascar, le Sénégal, l'Afrique du Sud et la Tunisie prévoient de réaliser des études sur les régimes alimentaires. GEMS/Aliments a des liens avec un certain nombre d'organisations internationales comme la FAO, l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) et des organisations non gouvernementales comme l'Union internationale de science et de technologies alimentaires (IUFOST) et l'Union internationale de chimie pure et appliquée (UICPA). L'OMS travaille actuellement sur des régimes alimentaires plus représentatifs et plus pertinents pour les intégrer au programme. Les pays africains sont invités à collaborer à cet effort en fournissant les données nécessaires.

Global Salm-Surv est le fruit d'une collaboration entre l'OMS, l'Institut danois pour la recherche alimentaire et vétérinaire, les Centres for Disease Control and Prevention des États-Unis, le Réseau international des Instituts Pasteur, Health Canada, le Groupe de zootechnie des Pays-Bas, la Food and Drug Administration des États-Unis, Enter-net- réseau de surveillance des agents pathogènes entériques, Europe, et OzFoodNet, Réseau de surveillance améliorée des maladies d'origine alimentaire, Australie. Le programme vise à réduire les maladies d'origine alimentaire à travers le monde en développant les capacités pour renforcer la surveillance à partir des laboratoires et améliorer la détection et la réponse aux épidémies. Le programme a pour but de faciliter la collaboration et la communication entre épidémiologistes et microbiologistes au niveau national et international. Dans la région africaine, des formations ont été organisées pour dix pays francophones. Les projets nationaux et régionaux permettent d'encourager la collaboration et de promouvoir le perfectionnement continu et l'application des compétences ainsi que des concepts. Dans la région Afrique, le projet *Salmonella hadar* actuellement exécuté par les pays participants et l'Institut Pasteur a permis d'identifier sur des isolats des souches multiples résistantes aux antibiotiques. Afin que les données utilisées pour la surveillance des maladies soient efficaces, il convient de les intégrer avec les données de surveillance des produits alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire, pour améliorer la capacité à établir un lien entre des agents pathogènes présents dans les aliments et des facteurs étiologiques de maladies touchant l'être humain.

### ***La coopération en matière de partage d'informations***

La mondialisation rapide de la production et du commerce des denrées alimentaires a accru la probabilité d'incidents internationaux de contamination microbienne et/ou chimique des aliments. Une contamination survenant dans une région du monde a de fortes chances de se propager rapidement au reste du monde par l'intermédiaire du transport aérien. L'échange régulier d'informations sur la sécurité sanitaire des aliments et l'accès rapide à l'information dans les situations d'urgence sont donc vitaux. La mise en œuvre de mécanismes appropriés pour promouvoir l'échange d'informations et améliorer la coopération entre les autorités sanitaires au niveau national comme international sera un facteur déterminant pour la bonne gestion des risques alimentaires. Il existe plusieurs systèmes d'alerte rapide, et les systèmes permettant l'échange rapide d'informations entre les États membres ont prouvé leur efficacité. L'un d'eux est le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) qui a diffusé aux États membres les informations concernant *Salmonella agona* associée aux préparations en poudre pour nourrissons, notamment. Il a été possible grâce à ces informations de retrouver la trace du produit dans la région africaine. Le réseau dispose dans les États membres de points de contact INFOSAN et INFOSAN Emergency qui reçoivent et transmettent l'information selon les besoins. De plus amples détails sur ce projet, financé par les gouvernements de l'Australie, l'Irlande, l'Espagne, le Royaume-Uni et les États-Unis d'Amérique, sont disponibles sur le site Internet de l'OMS:

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/). Mais ces systèmes de communication ne seront pleinement efficaces que s'ils sont combinés à des systèmes renforcés de surveillance des produits alimentaires et des maladies d'origine alimentaire ainsi que de traçage et de rappel des aliments contaminés.

Le Portail international de sécurité sanitaire des aliments et de santé animale et végétale ([www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org)) - initiative conjointe de la FAO, du CODEX, de la CIPV, de l'OIE, de l'OMS et de l'OMC – donne accès aux normes internationales et autres informations officielles provenant d'institutions internationales partenaires. Le Portail donne également accès aux législations nationales et textes connexes de l'UE, des États-Unis, ainsi qu'à des ensembles de données, plus restreints mais en expansion, concernant un groupe pilote de pays en développement (21 000 fichiers en mai 2005). La dernière version du portail inclut des informations récentes sur les limites maximales des résidus (LMR) établies par le Codex pour les produits vétérinaires et les pesticides, ainsi que les évaluations de ces substances réalisées par le JECFA et les JMPR; un service d'assistance aux usagers y est incorporé pour répondre aux questions que pourraient se poser les utilisateurs. Grâce à un financement accordé par le Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce, le travail se poursuit avec des partenaires des pays en développement pour exploiter ce qui a déjà été réalisé sur ce projet. Les activités en cours sont menées à la fois avec les détenteurs nationaux des données, sur les questions de gestion de l'information et de normes pour les métadonnées, et avec les utilisateurs des informations du portail. Les premiers ateliers régionaux de démonstration devraient se tenir bientôt.

## **Conclusions**

L'assurance de la sécurité sanitaire des aliments est la responsabilité commune de toutes les parties prenantes, notamment gouvernements, société civile, consommateurs et industrie; une vision commune est indispensable pour réussir dans ce domaine. En Afrique, la sécurité sanitaire des aliments fait intervenir différentes administrations et institutions dont les attributions sont souvent mal définies. D'où la fragmentation des systèmes de contrôle alimentaire et l'utilisation inefficace des ressources. La coopération et la coordination des activités au niveau national, sous-régional, régional et international sont indispensables pour améliorer l'efficacité des dispositifs de contrôle sanitaire des aliments, et donc mieux protéger la santé des consommateurs, à l'échelle nationale comme dans les pays importateurs.

## **Recommandations**

Au moment de formuler des recommandations à l'intention des gouvernements et de la FAO comme de l'OMS sur cet important sujet, la conférence est invitée à prendre note des observations ci-après.

### ***Les États membres sont instamment invités à:***

- Établir, à l'échelle nationale, sous-régionale et régionale, des comités scientifiques et des dispositifs techniques permanents sur les questions de sécurité sanitaire des aliments, qui seront chargés de réunir les données et de réaliser les analyses de risque pertinentes.
- Rechercher les synergies entre les différents laboratoires spécialisés par le biais de la coordination et de la collaboration.
- Développer des réseaux régionaux de laboratoires de contrôle alimentaire accrédités et des mécanismes d'accréditation des systèmes d'inspection.
- Établir un cadre pour promouvoir la coopération et la collaboration en matière de contrôle des importations non officielles d'aliments dues à la porosité des frontières.
- Envisager, à l'échelle nationale, l'établissement d'une agence unique de contrôle alimentaire, efficace et moderne, et bénéficiant d'une reconnaissance internationale, ou deuxième possibilité, des

autorités nationales au sein desquelles seraient représentés tous les ministères et départements concernés.

- Mettre en place des procédures et des systèmes transparents pour le partage des informations afin de garantir une bonne information des consommateurs et autres parties prenantes sur les cas sporadiques de maladies d'origine alimentaire comme sur les situations de crise alimentaire.
- Identifier des centres d'excellence pour encourager le partage des équipements et de l'expertise en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Consolider les efforts de développement des capacités et de coopération pour promouvoir la cohésion régionale et permettre ainsi à tous les pays de la région d'arrêter une position commune dans les processus de normalisation internationaux.
- Établir un réseau régional de partage des informations incluant notamment un site Internet, des publications périodiques et tout autre moyen de communication existant.
- Impliquer dans l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments toutes les parties prenantes, en particulier les secteurs public et privé, les consommateurs et les ONG.

***L'OMS et la FAO devraient:***

- Continuer d'appuyer les efforts engagés par les États membres pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments.
- Consolider les activités menées conjointement en matière de développement des capacités, de normalisation internationale, de surveillance des contaminations alimentaires, de partage des informations, etc.
- Continuer de mobiliser les partenaires internationaux et les ONG dont les activités se rapportent à la sécurité sanitaire des aliments.