



ORGANISATION PANAMÉRICAINE DE LA SANTÉ  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ



## 13<sup>e</sup> RÉUNION INTERAMÉRICAINE, AU NIVEAU MINISTÉRIEL, SUR LA SANTÉ ET L'AGRICULTURE

Washington, D.C., 24-25 avril 2003

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

RIMSA13/5 (Fr.)

17 mars 2003

ORIGINAL : ESPAGNOL

### PLAN D'ACTION PROPOSÉ POUR L'INSTITUT PANAMÉRICAIN POUR LA PROTECTION ALIMENTAIRE ET LA LUTTE CONTRE LES ZONOSSES (INPPAZ), 2004-2005

Les maladies transmises par les aliments posent un problème majeur de santé publique dans la région des Amériques en raison de leur portée, de l'émergence de facteurs pathogènes et de l'impact social et économique. Compte tenu des limitations de la couverture et de la qualité des systèmes de surveillance épidémiologique et vu les différences géographiques, 6332 cas de flambées de maladies transmises par les aliments (MTA) ont été déclarés, au cours des neuf dernières années, au Système d'information régionale de surveillance des maladies transmises par les aliments (SIRVETA). Cette information provient de 22 pays de la région, selon la répartition suivante : 6% de la région andine, 63% de la Caraïbe, 4% d'Amérique centrale, 10% de l'Amérique du Nord ; et 17% du Cône Sud. Pendant ces flambées, 230 141 personnes ont été affectées et 317 personnes ont perdu la vie. Le profil épidémiologique et de risques montre l'importance croissante de nouveaux agents comme le *Escherichia coli* O157:H7, le *Salmonella enteritidis*, le *Listeria monocytogenes*, le *Norovirus*, ainsi qu'une interaction dynamique de facteurs qui créent de nouvelles niches et modes de transmission, dans un contexte d'inéquités croissantes et de réponses sociales inadéquates.

Au nombre de ces facteurs figurent le phénomène de la mondialisation, la croissance rapide de l'offre de produits alimentaires transformés, les changements technologiques et démographiques, les voyages et le tourisme, de nouveaux critères de comportement de la population et la dégradation de la qualité de l'eau potable dans plusieurs régions géographiques. Les enjeux que posent les MTA impliquent une approche axée sur des politiques intégrées qui permettent de développer des systèmes de contrôle en mettant l'accent sur le renforcement et la coordination institutionnelle en vue de la surveillance, la prévention et le contrôle, la gestion des connaissances intersectorielles pour orienter les stratégies et les mesures d'intervention, ainsi que la promotion de la participation de tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire et de la communauté. On reconnaît la nécessité d'épauler les ministères de la santé et de l'agriculture, ainsi que les organes chargés de l'hygiène du milieu en vue de renforcer le rôle directeur en matière d'innocuité des aliments en tant que fonction essentielle de santé publique.

C'est dans ce contexte qu'a été conçue la réponse de coopération émanée de l'INPPAZ qui met l'accent sur l'élaboration de politiques, la modernisation des institutions, l'éducation et la communication sociale, avec focalisation sur une forte utilisation des instruments de technologie de l'information.

## TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
Antécédents .....	3
Situation actuelle des maladies transmises par les aliments (MTA).....	6
Rapport sur les principales activités de coopération technique de l' INPPAZ.....	7
Projet de modernisation des institutions .....	8
Épidémiologie et surveillance des MTA.....	8
Services d'inspection .....	9
Services de référence.....	11
Normes alimentaires .....	12
Projet d'éducation et de communication sociale .....	13
Ressources audiovisuelles.....	13
Création de Info-PANALIMENTOS .....	14
Chaîne communautaire .....	14
Bulletin.....	14
Matériel éducatif .....	15
Population autochtone.....	15
Événements .....	15
Médias.....	15
Écoles.....	16
Projet de développement de politiques d'innocuité des aliments .....	16
Commission panaméricaine d'innocuité des aliments (COPAIA).....	16
Collaboration avec d'autres régions de l'OMS.....	16
Technologie de l'information (TI).....	16
Appui de la TI à la coopération technique. ....	17
Appui de la TI aux processus administratifs internes .....	18
Appui global à l'Organisation.....	19
Plan de coopération technique 2004-2005.....	19
Activités pour 2004-2005 .....	20

## Antécédents

1. Les conditions qui prévalent sur le plan international ont une influence déterminante sur les populations des Amériques. En ce qui a trait à l'innocuité des aliments à la lumière de la mondialisation, on assiste à un processus aux termes duquel la transformation des marchés alimentaires a connu une croissance rapide de produits transformés et de haute valeur, aux dépens des produits non transformés et des produits de base. De surcroît, on relève une intégration verticale et horizontale accélérée de l'industrie alimentaire et une internationalisation de celle-ci. Cette situation est à l'origine du phénomène selon lequel on enregistre chaque fois moins de fournisseurs d'aliments approvisionnant une population croissante. Ce fait est reflété dans un changement du modèle épidémiologique des maladies transmises par les aliments (MTA), dans lequel les flambées hétérogènes changent pour offrir un modèle où les cas sont d'origine commune, mais géographiquement épars. A titre d'exemples récents au cours de ces dernières années, citons les flambées dans plusieurs États du Canada et des États-Unis du *Escherichia coli* 0157: H7 dans la viande moulue, le virus Norwalk dans d'autres, le *Vibrio parahaemolyticus* dans les mollusques, le *Listeria* dans les salades préparées et le *Salmonella* dans les melons.

2. Cependant, dans plusieurs pays d'Amérique latine, le modèle traditionnel de concentrations hétérogènes continue de prévaloir. Par exemple, dans les rapports présentés au Système d'information régionale pour la surveillance épidémiologique des maladies transmises par les aliments (SIRVETA) géré par l'INPPAZ, au cours des quatre dernières années, 36% des flambées ont été enregistrées dans le foyer et 39% dans les cafétérias d'institutions ou les restaurants. De ce nombre, 67% des flambées proviennent de bactéries, 16% de virus, 2% de parasites et le reste, soit 15%, de contamination chimique. Un autre exemple, notamment dans les pays qui dépendent du tourisme, est illustré par les flambées dans les hôtels. Des études publiées dans les pays des Caraïbes rapportent des taux d'attaque de 11% à 20%, suite à des études par période de milliers de touristes.

3. Toutes ces nouvelles relations économiques et politiques s'inscrivent dans une matrice complexe d'interdépendances qui requièrent une nouvelle structure institutionnelle pour relever le défi de fournir des aliments sains à la population du Continent américain. En particulier, la nécessité se pose pour une nouvelle définition des rôles qui incombent aux ministères de santé et de l'agriculture en tant qu'institutions responsables de l'innocuité des aliments et du transfert croissant de fonctions du domaine public à la société civile et à de nouvelles structures de fourniture de services.

4. Cette nouvelle perspective institutionnelle cherche à s'appuyer sur des organisations qui prêtent des services effectifs et de qualité, sont dotées d'un fort leadership supporté par des procédures de gestion assorties de suffisamment de

ressources (humaines, technologiques, d'infrastructure et financiers) qui soient rationnellement utilisées. Les considérations qui précèdent doivent permettre de saisir la nécessité de sensibiliser les secteurs concernés par la chaîne alimentaire à leurs responsabilités, devoirs et droits.

5. Les tribunes organisées par l'Organisation panaméricaine de la Santé (OPS) comme celui de l'Organisation de programmes nationaux d'innocuité des aliments pendant la RIMSA 12 en 2001 ont identifié plusieurs désavantages qui peuvent découler du manque d'intégration au long de la chaîne alimentaire. On peut citer entre autres :

- Les difficultés d'élaboration d'une politique nationale de contrôle des aliments.
- Les limitations qui entravent l'organisation sur le plan institutionnel, du contrôle des aliments dans le cadre d'une politique nationale, l'intégration des acteurs et la cohésion dans les mesures prises par les institutions concernées.
- L'impossibilité d'identifier clairement et de limiter les pouvoirs, les fonctions et les activités des institutions de contrôle ainsi que des acteurs de la chaîne de production.

6. La nécessité de mettre au point des politiques intégrées d'innocuité des aliments a été largement discutée à la Commission panaméricaine d'innocuité des aliments (COPALA). Les participants à la deuxième réunion tenue en février 2002 ont exprimé la volonté politique des secteurs de l'agriculture et de la santé des pays de la région de concevoir des programmes d'innocuité des aliments en tant que fonction essentielle de santé publique assurant la coordination et l'intégration entre producteurs, consommateurs et autres secteurs. Depuis sa création en 2001 (RIMSA 12), la COPAIA a souligné la nécessité d'améliorer les aspects techniques des programmes d'innocuité des aliments.

7. Au nombre des aspects techniques les plus pertinents et notamment ceux qui sont liés à la prévention, au contrôle et à la réduction des MTA, citons la surveillance épidémiologique. Ce point est confirmé dans le Plan stratégique du Bureau sanitaire panaméricain pour la période 2003-2007. Pour leur part, les représentants des pays participants à la Troisième Réunion de surveillance épidémiologique des MTA en 2001, ont identifié les principaux besoins requis pour renforcer la surveillance. Ils ont jugé que le défi le plus important à relever pour améliorer cette surveillance consiste en la formation des ressources humaines, notamment les médecins assistants, en tant que volet essentiel du dépistage et de la notification de cas et de flambées, ainsi que la nécessité de mise en place de laboratoires et leur intégration et rattachement aux systèmes de surveillance. Le Réseau interaméricain de laboratoires d'analyse des aliments (RILAA), lors de sa réunion ordinaire tenue en 2001, a également reconnu l'importance pour la santé publique et le commerce, des évaluations nationales d'exposition à des contaminants microbiologiques et à des substances chimiques, d'approvisionnement en aliments de tous les pays des Amériques. C'est pourquoi il a été décidé de caractériser par

groupes – sur la base de la réalisation d’une enquête – les laboratoires en vue d’émettre le diagnostic et identifier les points forts et les besoins de chacun des États Membres, et de promouvoir les programmes d’assurances de la qualité. Finalement, ils ont demandé la création de laboratoires sous régionaux de référence.

8. Le consommateur joue un rôle fondamental dans l’innocuité des aliments. Par conséquent, l’INPPAZ encouragé la communication des risques au consommateur. Dans le cadre de la consultation technique en vue de l’élaboration de stratégies visant à encourager l’innocuité des aliments au moyen de l’éducation et de la communication réalisée en 2000, il a été recommandé aux institutions de santé des pays de promouvoir la participation communautaire à l’innocuité des aliments et à mettre au point des stratégies de communication permettant à la communauté de se pénétrer du problème et d’incorporer dans sa culture de santé des comportements désirables qui contribuent à l’innocuité des aliments. Il a été recommandé que l’INPPAZ prenne, dans un premier temps, des mesures de portée régionale visant à motiver et à sensibiliser les niveaux de décision politique et les différents groupes cibles au sein de la communauté, en mettant l’accent sur les consommateurs.

9. Dans le but d’améliorer l’innocuité des aliments au profit du consommateur, les pays ont demandé l’incorporation dans les systèmes nationaux d’innocuité des aliments, de services d’inspection modernes basés sur des programmes tels que les Bonnes pratiques de manufacture (GMP), les Procédures normalisées d’hygiène (SSOP) et le système d’analyse des dangers et points critiques de contrôle (HACCP). Parmi les exemples récents, on cite l’Agence nationale de surveillance sanitaire (ANVISA) du Brésil, les requêtes émanées du Service national d’hygiène et de qualité agroalimentaire (SENASAG) de la Bolivie, l’Institut colombien agricole et la Commission intersectorielle d’innocuité des Aliments du Costa Rica.

10. Finalement, les aspects normatifs ont été largement discutés dans différents forums organisés par l’OPS. À la COPAIA notamment, on a discuté de la multiplicité de lois, de décrets, de règlements, de normes et de manuels issus de la conceptualisation, de la justification et de l’assignation des responsabilités et décisions concernant cette question. Ce cadre de réglementation est de plus en plus engagé et assujéti à des normes internationales suite aux compromis et accords qui régissent la production, la commercialisation et la consommation des produits alimentaires que gère l’Organisation mondiale du commerce. L’élaboration de normes et de codes de pratiques d’hygiène émanés de la Commission mixte (FAO-OMS) du CODEX Alimentarius, des consultations et groupes de l’Organisation mondiale de la santé (OMS), constitue un cadre technique de grande importance pour la qualité et l’innocuité des aliments destinés à la consommation nationale et au commerce international. Cependant, des études récentes sur la participation des pays dans différents comités horizontaux et

interdisciplinaires du Codex témoignent d'une faible collaboration des États Membres de l'OPS.

### **Situation actuelle des maladies transmises par les aliments (MTA)**

11. Environ 70% des cas de diarrhée aiguë sont causées par la consommation d'eau/d'aliments contaminés, selon les estimations de l'OPS.

12. L'intérêt manifesté à l'égard des MTA a grossi au cours de ces dernières années, en raison de l'impact du taux de morbidité et des pertes économiques qui en résultent pour la communauté.

13. Les MTA peuvent être causées par des microorganismes et leurs toxines, des organismes marins et leurs toxines et des contaminateurs chimiques.

14. Depuis 1989, l'OPS, conjointement avec les États Membres, met au point un processus régional visant à améliorer les capacités nationales de surveillance des MTA. Au nombre des faits marquants de ce processus, figurent la constitution de groupes de travail, la publication du GUIDE VETA, l'organisation d'ateliers de formation et la création du SIRVETA. Cependant, des déficiences sont encore relevées dans les pays, notamment dans la couverture de la surveillance épidémiologique en général, et du volet des MTA en particulier, de même que d'autres aspects de la gestion tel que le dépistage et les enquêtes sur les flambées, la notification, l'analyse et l'utilisation de l'information. Il est donc difficile de disposer d'information permettant d'évaluer la situation des MTA dans la région. Cependant, en toute conscience des limitations de la couverture et de la qualité des systèmes de surveillance épidémiologique et en tenant compte des différences géographiques, un résumé est soumis sur les rapports présentés au SIRVETA pendant les 9 dernières années. 6 332 rapports provenant de 22 pays de la région sur des flambées de MTA ont été soumis au système. Ils sont ventilés comme suit : 6% de la région andine ; 63% de la Caraïbe) un pays a représenté plus de 58,71% du total des rapports) ; 4% de l'Amérique centrale ; 10% d'Amérique du Nord e 17% du Cône Sud. Ces flambées ont affecté 230 141 personnes et 317 ont perdu la vie. La fréquence la plus observée de maladies (mode) est de 2 personnes par flambée, observation qui est cohérente avec le résultat indiquant que 32% du nombre total de flambées se sont produits dans le foyer. 26% des flambées n'ont pas bénéficié d'un diagnostic de laboratoire pour identifier les agents étiologiques. Parmi les flambées pour lesquelles on a disposé d'information fournie par un laboratoire (4 686), 45% ont été causées par des bactéries, 21% par un virus et 20% par des toxines marines. Le reste, soit 14%, a été réparti entre des parasites, des contaminateurs chimiques et des toxines de produits végétaux. Les trois aliments associés le plus souvent aux flambées rapportées sont : l'eau qui compte pour 23% des cas, les poissons pour 18% et la viande rouge pour 12%.

15. En classant les données générales par région, on remarque des changements importants dans la répartition de la fréquence, laquelle reflète la nécessité d'une évaluation de cette information en prêtant attention aux différences de conditions sociales et économiques des pays et à la couverture de la qualité des systèmes nationaux de surveillance. Par exemple, l'eau, les poissons et la viande rouge ont été les aliments les plus associés aux flambées dans la Caraïbe (similaire au modèle général, parce la Caraïbe compte pour 63% des cas rapportés), tandis que dans la région andine (n=421 flambées), les aliments les plus rapportés ont été les produits laitiers qui comptent pour 28% des cas, les poissons, 18 % et la nourriture mixte, 11%. En Amérique centrale (n=258 flambées), dans 63% des cas, aucun aliment n'a été mentionné ; 10% font état de produits laitiers et des pourcentages inférieurs se réfèrent à d'autres aliments. Dans le Cône Sud (n=1169 flambées), aucune précision n'a été donnée pour 18% des cas ; 14 % font état d'aliments mixtes ; 11% de produits laitiers et 11% de la viande rouge. Amérique du Nord, un seul pays a rapporté un total de 722 flambées, dont 35% ne proviennent pas d'aliment spécifié : 19% proviennent de l'eau et 13% d'aliments mixtes.

16. La tendance à identifier le foyer comme le lieu de dépistage du plus grand nombre de flambées rapportées est consistante à travers toutes les sous-régions. Il faut attirer l'attention sur l'Amérique centrale, où 50% des flambées sont identifiées dans le foyer. Pour ce qui est du diagnostic étiologique, l'Amérique centrale est la sous-région dans laquelle on relève le plus fort pourcentage où l'association n'est pas faite entre l'aliment et l'agent, soit 73%. En effet, cette région rapporte les bactéries comme agent étiologique avec le plus grand dépistage dans 22% des flambées. La région andine rapporte des bactéries comme agent étiologique le plus dépisté dans 57% des cas et dans 25% des cas, l'association n'est pas faite entre agent et aliment. La Caraïbe suit la tendance générale, à savoir les flambées à base de bactéries (36%), de virus (20%) et de toxines marines (21%), les trois étiologies qui se produisent le plus souvent. La sous-région du Nord compte pour 55% de cas sans association étiologique et 26% de flambées causées par un virus et 12% par des bactéries. Finalement, le Cône Sud rapporte des bactéries dans 53% des cas et dans 39% de cas, l'association n'est pas faite entre l'agent et l'aliment.

17. Il évident qu'il est indispensable de renforcer la surveillance des MTA dans la région et à cet égard, font défaut des décisions politiques et techniques propres à rattacher la surveillance des MTA au système national de surveillance et au système d'innocuité des aliments, à encourager la participation coordonnée avec le laboratoire et à garantir un plan de formation permanente en service et la disponibilité de ressources adéquates pour assurer la durabilité.

### **Rapport sur les principales activités de coopération technique de l'INPPAZ**

18. L'Institut panaméricain de protection alimentaire et la lutte contre les zoonoses (INPPAZ) fait partie intégrante de l'Unité de santé publique vétérinaire de l'Organisation

panaméricaine de la santé (OPS), de la Région de prévention et de contrôle des maladies. Il a été créé en 1991 pour remplacer le Centre panaméricain de Zoonose (CEPANZO) à titre de composante régulière de la coopération technique en matière de santé publique vétérinaire pour le développement et le renforcement des programmes d'innocuité d'aliments des États Membres de l'OPS/OMS.

19. Le présent rapport résume les activités de coopération technique menées entre octobre 2001 et 2002, lesquelles sont groupées en quatre projets :

- Modernisation des institutions
- Education et communication sociale
- Promotion et politiques d'innocuité des aliments
- Technologie de l'information

### ***Projet de modernisation des institutions***

#### *Épidémiologie et surveillance des MTA*

- Appui à la gestion de la surveillance en santé publique des pays et organisation et développement d'expériences de surveillance des MTA sur le plan local, dans des espaces géographiques et démographiques définis, rattachés au système de surveillance nationale et à l'infrastructure de réponse pour la prévention et le contrôle adaptée aux conditions locales, dans le cadre de la préparation d'un plan d'action incluant les objectifs, les avancées techniques, le suivi, l'évaluation et les mécanismes de gestion. Des ateliers ont été organisés au Costa Rica et en Uruguay et d'autres ont eu lieu à El Salvador, au Guatemala, au Panama et au Paraguay. Ces ateliers se dérouleront jusqu'à la fin de 2003. Dans le cas des expériences avancées comme celles de l'Uruguay, la documentation relative à l'expérience est assortie de données et il a été décidé conjointement avec l'INPPAZ d'assurer la coordination des activités de formation en service. Dans ce pays, a été appuyé le lancement d'un Programme intégré de protection alimentaire du Département de Maldonado et à cette occasion, ont été identifiés les besoins de coopération technique visant à renforcer les activités de surveillance des MTA dans la région touristique la plus importante de l'Uruguay (Punta del Este).
- Le système d'information régionale pour la surveillance des MTA (SIRVETA) a été présenté à l'OMS en novembre 2001 et adopté comme modèle aux fins de mise en oeuvre dans 47 pays d'Europe et d'Asie.

- Publication de matériel de formation à l'intention des médecins et du personnel des services de soins de santé primaire, avec 12 modules de nature technique, d'autoévaluation et de références bibliographiques.
- Le Réseau d'épidémiologistes des maladies transmises par des aliments, EPI-MTA, un effort commun avec les Centres de contrôle et de prévention des maladies (CDC) ([www.epi-eta.org](http://www.epi-eta.org)) est entré en fonction en juillet 2002. Actuellement, on enregistre 192 usagers inscrits dans toutes les sous-régions des Amériques. Des discussions ont été encouragées sur les questions techniques en tant que risques pour la santé publique liés à la consommation de fromages à pâte molle et de botulisme.
- Dans le cadre de la collaboration avec le CDC, il a été dispensé un cours d'épidémiologie des MTA et de systèmes de surveillance en coordination avec le Centre d'épidémiologie de la Caraïbe (CAREC) (octobre 2002) à l'intention des pays de la Caraïbe. Un deuxième cours est en voie d'organisation avec l'Institut Malbrán en Argentine (mai 2003) à l'intention des pays d'Amérique latine.
- Est également en cours d'approbation final d'un projet mené avec la Banque interaméricaine de développement (BID) pour le Bassin de la Plata, "Système régional de contrôle de la fièvre aphteuse dans le MERCOSUR élargi". Ce projet a été élaboré par l'INPPAZ, en collaboration avec PANAFTOSA.

### *Services d'inspection*

20. Dans cette rubrique, les ressources de coopération technique ont été allouées de manière préférentielle pour donner suite aux priorités identifiées par les pays, en harmonie avec les stratégies identifiées dans le plan de travail et les besoins qui se posent dans les pays en raison de changements institutionnels, politiques et économiques. Dans cette perspective, le traitement des priorités découlant de la situation d'urgence créée par la crise économique et politique en Argentine a accaparé une grande partie des activités pendant l'année en cours, afin de mettre en pratique des stratégies de gestion et de communications des risques dans la chaîne de production et de commercialisation des aliments dans ce pays. La crise économique a facilité l'apparition et l'expansion de d'activités de production et de commercialisation d'aliments sur le marché informel, ce qui a créé de nouveaux enjeux pour les autorités nationales pour ce qui est des stratégies visant à assurer l'innocuité des aliments dans ces conditions.

21. Le Réseau global de troc est une nouvelle modalité d'échange de produits entre les populations des pays. Selon les estimations, ce système comprend entre 5 et 7 millions de personnes qui échangent des produits, dont des aliments. Cela signifie une proportion importante du total. Ces aliments sont, dans un fort pourcentage, le résultat d'une production locale et artisanale et leur commercialisation se fait dans des espaces ouverts ou trop peu adéquats pour éviter la contamination, d'où le risque de transmission de

maladies que l'on suppose. En tant que stratégie prioritaire de coopération, l'INPPAZ a prêté des services consultatifs aux autorités de l'Institut national d'aliments en matière de planification de stratégies pour la formulation d'un programme intégré de gestion hygiénique d'aliments dans les clubs de troc.

22. Les principaux résultats de cette coopération technique ont été les suivants :

- Préparation et édition d'un Manuel de gestion hygiénique dans les clubs de trocs qui a déjà été diffusé entre le Réseau global et les réseaux associés.
- Coopération pour l'organisation d'une réunion nationale avec les clubs de trocs en vue de la discussion de stratégies communes visant à assurer l'innocuité d'aliments dans ce genre d'échange.

23. Dans ce volet de la modernisation des services, une autre priorité a été accordée à l'élaboration du projet avec les autorités de l'Agence nationale de surveillance sanitaire du Brésil (ANVISA), grâce auquel a été mis au point un programme de formation du personnel fédéral, des États et des municipalités, en vue de renforcer leurs capacités dans la perspective du processus de mise en oeuvre et de vérification des programmes de Bonnes pratiques de manufacture (GMP) et de procédures normalisées d'hygiène opérationnelle (SSOP) et le Système d'analyse des risques et de contrôle de points critiques (HACCP), en ce qui concerne la création de la chaîne de production d'aliments sous la responsabilité de cette agence. Cette phase du projet a pour objectif entre autres de former le capital humain destiné à assurer l'inspection des aliments, et de former une masse critique de formateurs qui puissent maintenir le processus de formation dans le long terme. Pendant la première phase (2001-2002, la formation de 761 inspecteurs a été achevée.

24. Pour donner suite à une demande formulée par les autorités de la Colombie, un projet de modernisation intégrale des services d'inspection a été mis en route. Parmi ses activités, figure l'octroi de services consultatifs pour la formulation d'une politique nationale d'innocuité des aliments, le développement d'une stratégie et un jeu de normes pour l'authentification officielle et par des particuliers de programmes de GMP, SSOP et HACCP, le développement de programmes de formation d'entraîneurs dans ces domaines et la fourniture de matériel normalisé pour la formation.

25. En vue d'épauler le processus de mise en place de la nouvelle institution nationale de contrôle de l'innocuité des aliments en Bolivie, le Service national d'hygiène et de qualité agro-alimentaire (SENASAG), le Centre a aidé à la préparation et à la discussion du Programme national de protection et d'innocuité des aliments (PROINAL) et de ses documents techniques. Le processus s'est poursuivi avec la formation des ressources humaines récemment engagées par le Programme, le GMP, le SSOP et le HACCP, ainsi

que la constitution d'un noyau d'inspecteur en qualité de vérificateurs de ces programmes.

26. L'appui à des associations scientifiques latino-américaines constitue une autre rubrique importante de la coopération pour diffuser les approches modernes d'inspection entre les membres oeuvrant dans les domaines de la science et de la technologie et de microbiologie des aliments. Ces activités incluent la gestion des risques, les activités nationales et régionales, notamment les congrès et les cours de formation.

27. Dans le cadre des activités de coopération en vue du renforcement des programmes municipaux d'inspection des aliments, l'INPPAZ a appuyé le développement de programmes de cette nature en Uruguay et dans plusieurs provinces de l'Argentine.

28. Dans le cadre des activités communes menées avec d'autres institutions internationales sous cette rubrique, il a été organisé, de concert avec l'Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) et INFOPECSA, la IV<sup>e</sup> Réunion panaméricaine des services officiels et des institutions d'inspection et de contrôle de la qualité des produits halieutiques.

#### *Services de référence*

29. **Enquête des laboratoires membres de la RILAA.** L'enquête qui définit les capacités et les besoins de coopération des laboratoires qui font partie de la RILAA a été réalisée par 50 laboratoires dans 27 pays. Le Groupe d'évaluation s'est réuni en décembre 2002 et a soumis le rapport pertinent.

30. **Épreuves entre laboratoires.** Pour ce qui est des épreuves entre laboratoires pour le dépistage de *Salmonella* spp sous la coordination du Canada, les échantillons ont été distribués en septembre 2002 et 41 laboratoires y ont pris part. L'INPPAZ a organisé conjointement avec l'INTI d'Argentine 3 épreuves : 1) des pesticides chlorurés et phosphorés ; 2) des spécimens physico-chimiques de viande et 3) du *Listeria monocytogenes* en lait et en poudre. La répartition des épreuves a eu lieu en janvier 2002. 18 laboratoires ont pris part aux deux premières épreuves et 23 laboratoires à la troisième, soit 19 pays. Les résultats sont en cours d'évaluation et le rapport sera publié pendant la première semaine d'avril.

31. **Centres d'excellence en appui à la coopération technique.** Dans le cadre de la stratégie susmentionnée, ont été tracées les grandes lignes pour la désignation des centres d'excellence et des démarches ont été menées auprès de 15 laboratoires dans 10 pays pour qu'ils prêtent leur appui à la coopération technique de l'INPPAZ en matière

d'innocuité des aliments. À cette date, 4 laboratoires ont été désignés comme centres d'excellence et ils prendront en charge environ 300 analyses.

32. **Régimes alimentaires complets.** Du 8 au 13 juillet 2002, il s'est tenu à notre siège à Martinez (Argentine), un atelier latino-américain sur les études des régimes alimentaires complets, conjointement avec l'OMS. Y ont assisté 19 participants de 9 pays. Au Chili et en Argentine, on travaille déjà à l'organisation de ces études, Le Ministère de la santé de l'Argentine a fait état de la réalisation de ces études comme l'une des priorités de la coopération technique de l'INPPAZ.

33. **En appui à la RILAA, il a été conçu un "site" consacré exclusivement au projet.** Ce "site" est disponible en anglais et en espagnol et il est en train d'être traduit dans les deux autres langues officielles de l'OPS. Il dispose d'un espace moderne d'échange d'information entre les membres de l'Assemblée et le Comité exécutif de la RILAA. Il offre un vaste forum de discussion doté de cinq salles virtuelles de travail et de trois chaînes de diffusion d'information et de consultations techniques : RILAA News (bilingue), RILAA SOS (en espagnol) et INFAL SOS (en anglais). La 2<sup>e</sup> Assemblée générale de la RILAA se tiendra du 9 au 13 juin 2003.

#### *Normes alimentaires*

34. Le réseau informatisé de législation alimentaire est installé depuis 2002 au Costa Rica, au Nicaragua, au Venezuela. Ces pays se sont joints aux autres pays qui se sont déjà incorporés. Au cours des prochains, viendront se joindre au réseau régional le Guatemala, le Panama et la République dominicaine dans les prochains mois : L'INPPAZ a fourni un appui aux pays en installant le système de serveurs nationaux ou en offrant le système "d'accueil" sur ses serveurs. Cette base de données a pour objectif de servir de point de départ à un travail d'analyse de la législation des pays dans le but de contribuer à l'établissement de l'équité dans les processus d'harmonisation et de réglementation liés à l'innocuité des aliments. En vue d'assurer la coordination des projets, ce système s'inscrit dans la Bibliothèque virtuelle de santé (BVS) pour l'innocuité des aliments et est un volet essentiel de la législation BVS de santé. Une coopération technique a été aussi fournie à l'Argentine, au Brésil, à la Bolivie, à Cuba, au Guatemala, au Paraguay, à l'Uruguay et au Venezuela. On procède à une compilation de l'information aux États-Unis et au Canada en vue de compléter la base de données régionale. De surcroît, en novembre 2001, des activités de coopération technique ont été lancées dans la Caraïbe anglophone pour l'installation du réseau dans ces pays.

35. La participation s'est révélée fructueuse à la réunion du Comité de principes généraux du Codex Alimentarius. A cette réunion, ont été examinées des questions de dépistage et d'analyse des risques en tant que mécanismes fondamentaux requis pour atteindre les objectifs d'innocuité des aliments et de modification du Code d'éthique

régissant le commerce international des aliments. Dans cette perspective, l'INPPAZ a épaulé les positions adoptées par les pays de la région au sujet de ces questions.

36. Un appui a été fourni au Comité coordinateur du Codex Alimentarius pour l'Amérique latine et la Caraïbe (CCLAC) avec l'établissement de forums de discussions sur le site Web de l'INPPAZ. Pour le moment, il existe cinq forums actifs de discussion sur les thèmes suivants : additifs et pesticides ; questions d'intérêt spécifique du CCLAC : Commission du CODEX, Comité sur l'importation et l'exportation et Comité d'hygiène des aliments. Il est prévu pour ce semestre d'élargir cet appui au Comité régional, en ajoutant au forum de discussion toute l'information relative au CCLAC, c'est-à-dire les documents de travail, les positions des pays, le stade d'examen des questions à soulever au sein des réunions, etc...

37. Suivant la ligne d'appui au CCLAC, il a été établi un calendrier de travail et la participation de ces pays a été financée en collaboration avec la FAO, en vue de la réunion technique du Comité en décembre 2002 à Santo Domingo (République dominicaine).

38. Un document stratégique a été élaboré en appui aux pays de la région pour une participation active et effective au Codex Alimentarius, qui a été présenté à l'Atelier préalablement à la 13<sup>e</sup> Réunion du CCLAC. A cette occasion, il a été décidé que la FAO se joigne à la tâche en formulant des suggestions à incorporer au document. De même, dans le rapport de cette réunion, il a été établi que l'INPPAZ collaborera avec quelques pays de la région à la révision du document intitulé : "Directives à suivre pour l'innocuité des aliments dans les zones touristiques".

39. Suite à une demande émanée du Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique (FRO), des travaux de coopération technique ont été menés en Mozambique, où des propositions ont été faites pour la révision de l'harmonisation de la législation alimentaire de ce pays. Il est prévu en 2003 d'élargir cette tâche à la législation sur les additifs et les pesticides et d'apporter dans la mesure des possibilités techniques, une couverture du Système régional de législation à ce pays.

### ***Projet d'éducation et de communication sociale***

#### *Ressources audiovisuelles*

40. Actuellement, on dispose de diverses annonces contenant des messages éducatifs qui font la promotion d'un traitement adéquat des aliments. Les "spots" développés pour la télévision sont disponibles en anglais, en espagnol, en portugais et en français. Ils contiennent des messages de base et des images didactiques au sujet de mesures concrètes d'hygiène des aliments. Un autre volet, développé conjointement avec le DPI,

est constitué de spots de radio qui sont distribués régulièrement à plus de 140 stations de radio dans les Amériques. D'autres institutions comme « L'institut Pasteur en Argentine », les utilisent pour la formation de personnes handicapées visuellement. De même, ils ont été aussi distribués à d'autres organismes oeuvrant dans le domaine de la santé, comme l'Institut national d'aliments du Ministère de santé d'Argentine et du Ministère de la santé de Cuba.

#### *Création de Info-PANALIMENTOS*

41. L'objectif de cet Institut est d'informer des nouveaux développements en matière d'innocuité des aliments et de diffuser les activités et les grandes lignes stratégiques de l'Institut. Grâce à ce service spécialisé d'information, l'INPPAZ se met en communication chaque semaine avec plus de 2 000 cadres, qu'ils exercent une fonction politique ou technique, privée ou publique, régionale ou locale. Dans divers organismes comme l'Agence nationale de surveillance sanitaire (ANVISA), du Ministère du Brésil, l'information est renvoyée à ses employés. Les principaux destinataires de ce "Bulletin" sont de l'Amérique latine, mais il existe aussi des utilisateurs dans divers endroits de la planète comme par exemple : Les Émirats arabes unis, les États-Unis, l'Égypte, la Lettonie, la Thaïlande entre autres. Les sources d'information de Info-PANALIMENTOS excèdent actuellement les 6 000 et proviennent de médias à travers le monde entier. Pendant le cours de 2002, 382 nouvelles ont été diffusées, 52 éditions ont été réalisées et 4 éditions spéciales ont été préparées. La principale source de nouveaux utilisateurs se trouve sur notre site Web.

#### *Chaîne communautaire*

42. En 2002, L'INPPAZ a créé un site Web consacré au consommateur ([www.panalimentos.org/comunidad](http://www.panalimentos.org/comunidad)) et offrant des renseignements scientifiques rédigés dans une langue facilement compréhensible. Il s'agit d'un site qui propose des tâches interactives et encourage la participation à la discussion du thème au moyen de jeux, d'épreuves de connaissance et d'autres ressources éducatives. A travers les épreuves, il est possible d'évaluer le niveau de compréhension des questions présentées. Tout le matériel et toutes les ressources sont disponibles à travers le site. Il existe instructions pour le téléchargement (*downloads*).

#### *Bulletin*

43. Le bulletin *Inocuidad de Alimentos*, une publication officielle de l'Institut a fait paraître à ce jour trois éditions et son objectif est de maintenir un contact plus étroit avec les représentations et contreparties, ainsi que d'informer tous les cadres qui s'intéressent à l'innocuité des aliments.

### *Matériel éducatif*

44. Différents matériels éducatifs ont été préparés à l'intention de l'enfant d'âge scolaire et du consommateur en général. Il faut souligner la tâches réalisées avec les "5 éléments clés pour l'innocuité des aliments" élaborés par l'OMS. Ces éléments ont été adaptés et convertis en instrument interactif de formation. Entre autres matériels produits, on peut citer les livres à colorer (4-7 ans), les jeux de table (8-12 ans), les affiches et les jeux interactifs. Ont été également préparés des calendriers éducatifs en 2002 et 2003. Des travaux ont été également effectués dans le cadre de l'adaptation de matériels techniques destinés aux consommateurs, comme par exemple le Manuel de recommandations pour la manutention des aliments dans les Clubs de troc en Argentine.

### *Population autochtone*

45. En 2002, trois missions ont été envoyées à Tartagal, Province de Salta (Argentine), conjointement avec des fonctionnaires de la Représentation de l'OPS/OMS en Argentine, en vue de prêter une coopération technique aux membres de la communauté autochtone de Chorote. L'INPPAZ a collaboré à la création, au développement et à la production de matériel éducatif traitant de l'innocuité des aliments et il a participé à la formation aux fins d'utilisation des cuisines et des latrines adaptées à la population autochtone. De surcroît, il a ajusté les "5 éléments clés pour l'innocuité des aliments" aux us et coutumes des autochtones, en fonction de leurs régimes alimentaires, aux produits qu'ils consomment et aux conditions environnementales dans lesquelles ils vivent.

### *Événements*

46. Des activités ont été menées pour promouvoir l'innocuité des aliments à partir d'une perspective intégrée. À titre d'exemple, citons la Journée municipale de l'aliment sain, réalisée en Uruguay. À cette occasion, la représentation de l'OPS/OMS a bénéficié d'un appui pour la création de matériels et d'activités.

### *Médias*

47. Diverses activités on été menées à l'intention des grands médias de communication, en sus de l'envoi périodique de gazettes pour les événements et les conférences, un matériel d'information de base a été élaboré pour la presse. Actuellement, est en cours d'exécution un projet avec le Secrétariat de l'agriculture, du bétail, de la pêche et de l'alimentation en Argentine (SAGPYA) en vue de promouvoir les connaissances dans les milieux au sujet de l'innocuité des aliments ; les articles techniques sont déjà à leur sixième édition et les réactions ont été positives.

### *Écoles*

48. Actuellement, des efforts sont déployés pour l'élaboration d'un programme d'études interdisciplinaires en matière d'innocuité des aliments à l'intention des écoles, avec des ressources destinées aux enseignants et aux étudiants.

### ***Projet de développement de politiques d'innocuité des aliments***

#### *Commission panaméricaine d'innocuité des aliments (COPAIA)*

49. La deuxième Réunion de COPAIA s'est déroulée avec succès et à cette occasion ont été approuvés les termes de référence, en même temps qu'a été consolidé cet important organe pour la promotion de politiques nationales portant sur l'innocuité des aliments. La recommandation de créer un "campus" virtuel et d'offrir une maîtrise en gestion des programmes d'innocuité des aliments est en cours de mise en oeuvre. De même, on a participé à la Série exécutives en leadership pour l'innocuité des aliments et un appui direct est prêté aux projets universitaires soumis par les représentants d'Antigua-et-Barbuda, du Belize, de la Bolivie, de la Colombie, de l'Equateur et le Guatemala. Finalement on a participé à des réunions de coordination interinstitutionnelle avec la FSIS, la FDA la FAO, l'Université de Puerto Rico, l'Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture (IICA) et le CDC, en vue de la description des activités de coopération technique dans le Continent américain. Un appui a été fourni au CAREC pour le recrutement sous contrat d'un cadre appelé à servir de point de contact central pour le développement de la surveillance épidémiologique des MTA dans la Caraïbe anglophone.

#### *Collaboration avec d'autres régions de l'OMS*

50. Suite aux demandes de collaboration faites après la réunion de conseillers régionaux, les Bureaux régionaux de l'OMS pour la Méditerranée orientale (EMRO) et l'Afrique (AFRO) ont été appuyés par des experts de l'INPPAZ. Des activités sont coordonnées avec EMRO dans le domaine de la technologie de l'information, des questions liées à l'élaboration d'un manuel sur la législation relative à l'innocuité des aliments et au développement du portail "Food Safety World" (FS-World), pour lequel a été désignée une équipe de planification. Une coordination des aspects spécifiquement réglementaires est effectuée avec AFRO en Mozambique.

### ***Technologie de l'information (TI)***

51. Cette rubrique a été créée en octobre 2000 et jouit de l'appui permanent du secteur de technologie de l'information de l'OPS (ITS). Elle s'inspire de trois directives principales depuis sa création : épauler la coopération technique en matière d'innocuité

des aliments, appuyer les processus administratifs internes et appuyer l'Organisation dans son ensemble.

*Appui de la TI à la coopération technique*

52. L'objectif principal du secteur de la technologie de l'information est d'appuyer et de renforcer les activités de coopération technique de l'Institut, et de rendre plus performantes les activités internes, grâce au recours à l'utilisation intensive de nouvelles technologies. Depuis sa création, ce secteur a eu pour défi de se développer constamment en recourant à de nouvelles technologies en vue de les appliquer à l'amélioration de la qualité de la coopération technique fournie à l'Institut et à l'amélioration des procédures internes.

53. C'est pourquoi peu à peu, on procède au perfectionnement des techniques de développement de systèmes en vue de créer des instruments qui assurent un service mieux adapté à tous les besoins des différents volets de la coopération technique. Des normes types ont été conçues pour que les produits élaborés puissent être utilisés et mieux adaptés à tous les besoins. C'est pourquoi les produits sont conçus pour fonctionner sur un site INTERNET ; pour qu'on y ait facilement accès et pour qu'ils puissent être consultés où que l'on se trouve.

Principaux produits

- Sites Web à gestion autonome :
  - Réseau d'information régionale pour la surveillance des maladies transmises par les aliments (SIRVETA)
  - EPI-ETA
  - Campus virtuel mis au point pour appuyer des carrières universitaires et post-universitaires en matière d'innocuité des aliments
  - Réseau interaméricain de laboratoires d'analyse des aliments (RILAA)
  - Portail "The Food Safety World" (FS-WORLD)
  - Bibliothèque virtuelle d'innocuité des aliments
  - Nouvelle page initiale (*Home Page*) de l'INPPAZ
- Campus virtuel d'innocuité des aliments
- Innocuité

- Forums de discussion utilisés dans les projets pertinents ci-après de coopération technique :
  - Appui aux discussions (virtuelles) des membres du Comité de coordination du Codex Alimentarius pour l'Amérique latine et la Caraïbe
  - Campus virtuel d'innocuité des aliments
  - Discussions avec plus de 600 fonctionnaires de ANVISA formés par l'INPPAZ
  - Appui aux discussions (virtuelles) des membres du Réseau interaméricain de produits en appui à l'Accord intervenu entre ANVISA et l'OPS/INPPAZ
  - Page Web de l'Accord
  - Intranet de l'Accord
- Activités de conception graphique destinées à la communication avec les différents publics : communauté, secteur scientifique et secteur éducatif

*Appui de la TI aux processus administratifs internes*

54. Tous les processus d'appui interne sont répartis en deux approches : la première porte sur le recours complet aux instruments du système AMPES/OMIS pour la gestion et le second traite de l'établissement du projet « Bureau sans papier » qui fonctionne dans le cadre du réseau Intranet de l'Institut qui a été mis sur pied à partir d'octobre 2000. Ci-après une description détaillée :

Projet "Bureau sans papier"

55. Le projet dénommé "Bureau sans papier" a pour objectif principal d'optimiser les procédures administratives et de réduire les coûts grâce au recours à des instruments modernes de technologie de l'information basés sur des procédures officielles de l'Organisation panaméricaine de la Santé.

56. Les systèmes de gestion de l'information qui font partie du Projet « Bureau sans papier » sont les suivants :

- Gestion à distance
- Soumission de rapport de voyage à travers l'Internet
- Aide à l'utilisateur (*Poste d'assistance*)
- Autorisations de voyage

- Sisdoc (disque virtuel)
- Contrôle et calcul des heures supplémentaires
- Contrôles des stocks
- Traduction
- Commande de matériel et d'équipement
- Demande de chauffeur

#### *Appui global à l'Organisation*

57. Ces produits ont été mis au point à titre de contribution à l'Organisation dans son ensemble. Ils peuvent être incorporés par les représentations ou les Centres qui le jugent nécessaires. C'est ainsi que nous appuyons les bureaux au siège de l'OPS, les représentations de l'Argentine, de la Bolivie, de la Colombie, du Mexique du Costa Rica, le Centre latino-américain et de la Caraïbe pour l'information concernant les sciences de la santé (BIREME), CAREC et le Centre latino-américain de périnatalogie et de développement humain (CLAP).

#### **Plan de coopération technique 2004-2005**

58. L'organisation de l'INPPAZ a été conçue de telle sorte qu'elle puisse répondre aux besoins aux échelons continental, régional et national. Elle doit démontrer son action face aux pays et plus concrètement, face aux membres qui forment la chaîne alimentaire, à savoir, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les consommateurs. Cela suppose un travail harmonieux qui se focalise sur les utilisateurs finals du processus. A ces fins, l'INPPAZ mène des projets continentaux qui contribuent aux questions générales d'intérêt commun des pays, mais sont plus rattachées aux aspects conceptuels, de politiques et d'appui aux régions et aux États Membres, par exemple au développement de politiques d'innocuité des aliments au moyen de la COPAIA. En deuxième lieu, l'INPPAZ mène des projets régionaux qui sont davantage liés aux problèmes et débouchés plus spécifiques et de chaque région, par exemple des projets sous-régionaux avec les pays du MERCOSUR. Finalement, l'INPPAZ appuie dans chaque pays des projets nationaux, de concert avec les bureaux des représentants de l'OPS/OMS, les unités qui sont les plus proches des utilisateurs et des bénéficiaires dans chaque pays.

59. L'INPPAZ a examiné pour la planification pour 2004-2005 le modèle de coopération requis pour relever les enjeux décrits dans l'analyse de situation. Pour relever ces nouveaux enjeux, il est indispensable d'utiliser une approche systémique à tous les échelons dans les domaines thématiques (modernisation des institutions, éducation, communication sociale et promotion de politiques).

60. Cette stratégie suppose une série d'éléments au sein desquels sont mis en exergue : les orientations des politiques émanées de la COPAIA, les orientations du Plan stratégiques de l'OPS pour 2003-2007, la vision de l'INPPAZ, les alliances et les coopérations.

61. La vision de l'INPPAZ : parvenir à l'innocuité des aliments dans les États Membres en vue de protéger le consommateur et améliorer l'accès aux marchés internationaux des aliments produits dans les Amériques. La responsabilité de développer cette capacité est partagée tout au long de la chaîne alimentaire.

62. Alliés stratégiques : Les besoins des pays tout spécialement face à la mondialisation et aux politiques d'intégration ont créé de nouveaux profils de risques aux MTA. De même, les capacités des États Membres en général se sont améliorées et un organisme comme l'INPPAZ doit s'adapter. Le caractère complémentaire avec d'autres programmes de l'OPS, d'autres centres panaméricains et d'autres institutions internationales comme l'OIRSA, la FAO et l'IICA est une façon de faire face à ce nouvel éventail de scénarios. Ces alliances permettront de remédier en partie aux limitations des ressources financières et de personnel en vue de renforcer cette capacité de réponse de l'INPPAZ.

63. Utilisation de la technologie de l'information : L'INPAZZ continuera d'y recourir en vue de se transformer en un centre de gestion des connaissances qui encourage une sensibilisation nationale à l'innocuité des aliments.

64. La coopération entre pays est un instrument de coopération que l'INPPAZ souhaite utiliser en identifiant des groupes de travail aux échelons national et sous-régional dans les différents domaines thématiques.

### **Activités pour 2004-2005**

65. Continuer à promouvoir l'inclusion de l'innocuité des aliments dans l'agenda politique est un effort que l'INPPAZ déploiera pendant l'exercice biennal 2004-2005. Cependant, cet effort devra être accompagné du renforcement de la capacité institutionnelle et technique permettant d'appliquer une politique intégrée depuis la production primaire jusqu'au consommateur.

66. C'est pourquoi les directives à suivre par l'INPPAZ pour l'exercice 2004-2005 en ce qui concerne le renforcement de cette capacité sont basées sur l'appui aux États Membres pour prévenir l'exposition aux contaminants chimiques, microbiologiques et physiques ; en l'appui à l'évaluation, à la gestion et la communication des risques associés aux aliments ; et à renforcer le caractère institutionnel des systèmes d'innocuité des aliments, spécifiquement en ce qui a trait aux éléments suivants :

- La surveillance épidémiologique – dans cette perspective, le plus grand défi à relever pour l'améliorer consiste à assurer la formation des ressources humaines en tant que facteur essentiel à la détection et la notification de cas et de flambées.
- La mise en place de laboratoires et leur intégration et rattachement aux systèmes de surveillance.
- Les services modernes d'inspection basés sur des programmes comme les Bonnes pratiques de manufacture (GMP), notamment les procédures sanitaires normalisées de (SSOP) et le système d'analyse de dangers et de points critiques de contrôle (HACCP). Ces programmes ont pu réduire les risques de contamination et préviennent ces risques pendant le traitement des aliments.
- L'amélioration de la capacité à effectuer des évaluations de risques assorties de données exactes.
- L'éducation et la communication sociale en vue de promouvoir la participation communautaire pour l'innocuité des aliments et développer des stratégies de communication qui facilitent l'identification avec le problème et incorporent dans sa culture de santé les comportements souhaitables qui contribuent à l'innocuité des aliments.
- Les aspects normatifs qui sont chaque jour de plus en plus appliqués et sont assujettis aux normes internationales, suite aux engagements et aux accords qui régissent la production, le commerce et la consommation des produits alimentaires, sous la gestion de l'Organisation mondiale du commerce. L'élaboration de normes et de codes de pratiques hygiéniques par la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius et des consultations et groupes de l'OMS , constitue un fondement technique de grande portée pour la qualité et l'innocuité des aliments destinés à la consommation nationale et pour le commerce international.

67. Le Tableau qui suit résume les résultats souhaités et les indicateurs des activités programmées pour l'exercice biennal 2004-2005.

<b>Résultat souhaité</b>	<b>Indicateur</b>
Renforcer la capacité nationale de surveillance épidémiologique des maladies transmises par les aliments en incorporant l'identification des dangers tout au long de la chaîne.	<p>Nombre de pays dotés d'indicateurs de base sur les maladies transmises par les aliments.</p> <p>Nombre de pays qui enregistrent périodiquement des épisodes de maladies transmises par des aliments.</p> <p>Nombre de centres d'excellence collaborant avec les laboratoires nationaux.</p>
Capacité nationale renforcée en matière d'analyse de risques chimiques et microbiologiques.	<p>Nombre pays participant activement à des évaluations de risques microbiologiques et chimiques.</p> <p>Nombre de pays participant à des études de régimes alimentaires complets.</p>
États Membres dotés de la capacité de participer scientifiquement au Codex.	<p>Nombre de normes, grandes lignes et recommandations au Codex avec la participation des pays.</p> <p>Nombre de participations effectives des pays au déroulement des travaux du Codex.</p> <p>Propositions des pays concernant la révision exhaustive et l'organisation des travaux du Codex.</p>
Communication améliorée et diffusion de la question de l'innocuité des aliments.	<p>Nombre de messages produits pour garantir que l'innocuité des aliments soit une priorité de santé publique.</p> <p>Nombre de messages produits pour garantir que les résultats des évaluations et les analyses de risque soient communiqués en termes facilement compréhensibles.</p> <p>Nombre de produits et de publications distribuées sur l'innocuité des aliments à l'intention du public objectif (membres de la chaîne alimentaire).</p> <p>Elaboration de méthodes pour encourager la participation du consommateur.</p>
Coopération accrue entre les pays au sujet de la question de l'innocuité des aliments.	<p>Rapports du Réseau interaméricain de laboratoires et d'analyse des aliments.</p> <p>Rapports du Réseau d'épidémiologie en matière de maladies transmises par des aliments.</p> <p>Rapports adressés au Système régional de surveillance de maladies transmises par des aliments.</p> <p>Projets de coopération technique entre les pays au sujet de l'innocuité des aliments.</p>
Capacité institutionnelle renforcée.	<p>Nombre de cours dans des systèmes modernes d'inspection.</p> <p>Evaluation et harmonisation de lois et de normes alimentaires.</p> <p>Nombre de diplômés du cours de maîtrise professionnelle en gestion de programmes d'innocuité des aliments.</p>