



ORGANISATION PANAMERICAINE DE LA SANTE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE



42^e CONSEIL DIRECTEUR 52^e SESSION DU COMITE REGIONAL

Washington, D.C., 25-29 septembre 2000

Point 4.6 de l'ordre du jour provisoire

CD42/10 (Fr.)

21 juillet 2000

ORIGINAL : ESPAGNOL

INNOCUITE DES ALIMENTS

Au cours des dix dernières années, de nombreuses flambées de maladies d'origine alimentaire se sont produites dans le monde et les autorités sanitaires des pays ont réalisé qu'il était nécessaire de prendre des mesures en vue d'éviter le risque de transmission à la population. La création de l'Organisation mondiale du Commerce a incité les pays non seulement à promouvoir les échanges internationaux, mais aussi à revoir leurs politiques, normes et stratégies de salubrité des aliments pour garantir que les aliments consommés par la population bénéficient de conditions sanitaires adéquates.

Dans le présent document, on analyse la situation de la salubrité des aliments dans les pays de la Région des Amériques et les mesures qu'elles élaborent avec la coopération technique de l'Organisation panaméricaine de la Santé (OPS), Bureau régional de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), conformément aux mandats de leurs Organes Directeurs et consultatifs. Le document a été soumis au Comité exécutif lors de sa 33^e session.

Les problèmes de l'innocuité des aliments ont récemment été analysés lors de la 105^e réunion du Conseil exécutif et la Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de l'OMS qui a émis la résolution par laquelle il est établi que l'innocuité des aliments est une priorité et formule les recommandations correspondantes aux Etats Membres et au Directeur général de l'OMS.

Les membres du Comité directeur sont invités à se pencher sur le rapport et à formuler des recommandations à l'intention des pays et du Secrétariat aux fins de les mettre en œuvre dans la Région, et à adopter la résolution proposée par le Comité exécutif (CE126.R7 en annexe).

TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
1. Introduction.....	3
2. La situation de l'innocuité des aliments.....	3
2.1 Aspects épidémiologiques.....	3
2.2 Aspects sociaux et politiques.....	5
2.3 Aspects économiques.....	5
2.4 Aspects techniques.....	6
3. La réponse de l'OPS : le Programme régional de coopération technique en matière de l'innocuité des aliments.....	6
3.1 Organisation des programmes nationaux.....	7
3.2 Renforcement de la capacité analytique.....	8
3.3 Renforcement des services d'inspection.....	9
3.4 Surveillance des maladies d'origine alimentaire.....	10
3.5 Promotion de la salubrité des aliments par le biais de la participation de la communauté.....	11
4. Orientation stratégique et programmatique de la coopération technique de l'OPS en matière de l'innocuité des aliments.....	12
5. Plan stratégique d'action.....	12
5.1 Bases stratégiques du plan.....	12
5.2 Exécution du Programme régional.....	14
5.3 Stratégies.....	15
5.4 Objectifs et buts à court et à moyen terme.....	15
5.5 Objectifs et buts à long terme.....	16
Annexe A : Buts et stratégies des objectifs du programme régional de coopération technique de l'OPS en matière de l'innocuité des aliments	
Annexe B : Résolution CE126.R7	

1. Introduction

Les flambées de maladies transmises par les aliments (MTA) qui se sont produites au cours de la dernière décennie sur divers continents, y compris sur le continent américain, ont donné une dimension nouvelle aux programmes de salubrité des aliments des pays.

La fréquence des flambées et leurs conséquences pour la santé de la population et pour le commerce international ont donné lieu dans les pays à une révision des politiques de salubrité des aliments et des mesures de prévention et de lutte contre les MTA.

En réaction à la situation relative à la salubrité des aliments, l'OPS/OMS a lancé en 1986 un Programme régional de coopération technique en matière de l'innocuité des aliments dont le développement a été renforcé par la création en 1991 de l'Institut panaméricain pour la Protection des Aliments et la Lutte contre les Zoonoses (INPPAZ) en vue d'exécuter le programme régional susmentionné.

Les problèmes de l'innocuité des aliments ont récemment été analysés lors de la 105^e réunion du Conseil exécutif de l'OMS qui a émis la résolution EB105.R16 selon laquelle il est établi que l'innocuité des aliments est une priorité et formule les recommandations pertinentes à l'intention des Etats Membres et du Directeur général de l'OMS.

Les activités réalisées jusqu'à 1996 ont été analysées et revues lors de la 29^e session du Sous-Comité de planification et de programmation; les activités de 1997 à 1999 ont été étudiées lors de la 33^e session de ce même Sous-Comité.

Le présent document soumet à l'examen du Comité directeur le Programme régional de coopération technique en matière de l'innocuité des aliments qui sera mis en œuvre dans les Amériques en vue de satisfaire les besoins des pays pour ce qui est des problèmes sanitaires et économiques mondiaux.

2. La situation de l'innocuité des aliments

2.1 *Aspects épidémiologiques*

La prévention des MTA est actuellement un défi pour la Région eu égard à l'incidence de ces maladies. L'OMS a estimé qu'il y avait 1,5 milliard d'épisodes annuels de diarrhée chez les enfants de moins de 5 ans, ainsi que 3 millions de décès parmi lesquels, selon les

pays, un pourcentage important de cas de diarrhée peuvent être imputables à la consommation d'aliments contaminés.

Les données recueillies entre 1995 et 1999 par le Système régional d'information et de surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire, coordonné par l'INPPAZ à partir des rapports des systèmes nationaux des pays, indiquent que jusqu'à décembre 1999, 3 577 flambées se sont produites qui ont affecté 113 349 personnes dont 210 sont décédées.

Bien que le système n'en soit qu'à sa phase initiale et en dépit d'un pourcentage élevé de sous-notification, les chiffres témoignent de l'ampleur du problème des MTA dans les pays d'Amérique latine et des Caraïbes.

Quelques MTA, quoique déjà connues, sont considérées comme émergentes parce qu'elles se déclarent plus fréquemment et ont donné lieu à des flambées dans différents pays qui ont fait apparaître la fragilité des programmes de prévention et de lutte.

Cette situation peut être illustrée par les flambées qui se sont déclarées au Canada, aux Etats-Unis, au Japon, dans les pays de la Communauté européenne et les pays latino-américains et qui étaient causées par des bactéries telles que *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli O157:H7*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* et *Vibrio cholerae*, et par des parasites tels que *Cyclospora cayetanensis*, entre autres.

L'étude au Canada et aux Etats-Unis des flambées qui se sont produites au cours des années passées et imputables à *E. coli O157:H7* et *Listeria monocytogenes* a démontré qu'elles étaient étroitement associées aux aliments et qu'elles avaient été favorisées par l'augmentation du nombre de personnes souffrant d'un déficit immunitaire, l'expansion de l'industrie et du commerce des aliments, les changements dans les micro-organismes et les habitudes de consommation.

Aux Etats-Unis, en 1999, les Centres de contrôle et de prévention des maladies (CDC) ont compilé et analysé les informations provenant de multiples systèmes de surveillance et ils ont estimé qu'on enregistrait dans ce pays 76 millions de cas de MTA, 325 000 hospitalisations et 5 020 décès par an. Des pathogènes tels que *Listeria*, *Salmonella* et *Toxoplasma* sont responsables de 1 500 décès par an.

Dans les pays des Caraïbes, les flambées sont souvent associées à la consommation de produits de la pêche contaminés par des toxines marines ou autres contaminants tels que le *Vibrio parahaemolyticus*.

D'autres contaminants chimiques tels que les pesticides, les métaux lourds, les additifs, les médicaments vétérinaires et autres peuvent avoir des effets qui, quoique mal connus encore, causent des maladies chroniques, une résistance aux produits antimicrobiens et des problèmes d'allergie dans la population. On se souviendra de l'accident qui a eu lieu en Belgique du fait de contaminants de rations animales qui contenaient de la dioxine et qui ont montré comment les aliments passaient rapidement d'un pays à l'autre et pouvaient causer de graves problèmes en l'absence de mesures de contrôle adéquates.

2.2 *Aspects sociaux et politiques*

A quelques exceptions près, il existe dans la Région de nettes différences entre les conditions de traitement des aliments destinés à la consommation du pays ou destinés au commerce international; cela exige une coopération adaptée aux besoins particuliers des pays.

La mondialisation de l'économie et les initiatives sous-régionales d'intégration entraînent l'élargissement et la progression du commerce mondial et sous-régional. La création de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC) à la suite des négociations finales des Négociations d'Uruguay et de ses accords sur l'Application de mesures sanitaires et phytosanitaires (APSPS) et sur les Barrières techniques au commerce (BTC) ont établi un nouvel ordre mondial pour le commerce des aliments.

La situation de la protection des aliments a donné lieu à des initiatives telles que celles qui sont destinées à assurer la salubrité des aliments de la ferme au consommateur, la "Food Safety Initiative : From Farm to Table" du Président des Etats-Unis de même qu'à la création de l'Agence canadienne de l'inspection des aliments qui inclut en une seule entité tous les secteurs qui ont trait à la santé animale et végétale et aux aliments et à la mise en place d'une organisation spécialisée de la Communauté européenne.

2.3 *Aspects économiques*

Selon les statistiques de l'Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO), le commerce mondial annuel des produits alimentaires est estimé à US\$ 380 milliards. Les Etats-Unis importent \$12 milliards des pays de l'Amérique latine; les exportations de fruits du Chili vers le reste du monde représentent \$1,3 milliard, les exportations agricoles du Mexique se chiffrent à \$4 milliards et celles de l'Argentine à \$8 milliards.

Selon les statistiques de la Banque mondiale, le Brésil et l'Argentine sont parmi les 15 plus gros exportateurs de produits alimentaires au monde, les plus importants étant l'Australie, les Etats-Unis et la Nouvelle Zélande et les principaux importateurs étant le Japon, les Etats-Unis et les pays de la Communauté européenne.

En 1998, la contamination des viandes par le *E. coli O157:7* s'est soldée par le retrait du marché de plusieurs millions de livres de ces produits aux Etats-Unis.

L'épidémie de choléra au Pérou a représenté pour ce pays des pertes de plus de \$700 millions du fait des interruptions des exportations de poisson et de fruits de mer et de la baisse de la consommation de ces produits. De surcroît, la fermeture d'établissements de production alimentaire et la réduction du tourisme ont entraîné une perte de \$70 millions.

Quelques flambées de MTA dans des hôtels des Caraïbes ont causé d'importantes pertes économiques dans ce secteur du fait de la diminution du nombre de touristes.

2.4 Aspects techniques

Les flambées de MTA aux Etats-Unis et dans différents pays européens, notamment celles qui étaient causées par l'*E. coli O157:H7*, ont donné lieu à une révision et à une modernisation des programmes de gestion de la salubrité des produits alimentaires, notamment des systèmes d'inspection et de contrôle. Il a été conclu qu'un système efficace devait s'inscrire dans le contexte de la chaîne de production depuis la ferme au consommateur.

Toute l'attention s'est alors concentrée sur la méthode d'analyse des risques, point critique pour leur maîtrise connue sous le sigle HACCP, sur les conditions requises des Bonnes pratiques de production et de fabrication (BPP/BPM) et sur les Procédures opérationnelles de propreté et de désinfection (SSOP). Il s'agit d'une méthode préventive qui couvre toutes les étapes d'un processus de production et qui identifie les risques et les facteurs qui causent la contamination et qui arrête aussi les mesures préventives pour les contrôler.

Le HACCP étant un système de contrôle, il a aussi facilité l'évolution du rôle de l'Etat responsable du contrôle à celui de l'Etat chargé de la vérification des programmes d'auto-contrôle de l'industrie.

La mise au point de normes et de codes de pratiques hygiéniques par la Commission conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius, les consultations et les groupes de l'OMS constituent un fonds technique important pour la qualité et l'innocuité des produits alimentaires destinés à la consommation nationale et au commerce international. C'est pour cette raison que l'OMC a utilisé les normes du Codex comme référence pour ce qui est des effets du commerce international des produits alimentaires.

3. La réponse de l'OPS : le Programme régional de coopération technique en matière de l'innocuité des aliments

Sur la base du mandat initial de la IV^{ème} Réunion interaméricaine au niveau ministériel sur la santé animale et l'agriculture (RIMSA IV) et du 31^{ème} Conseil directeur de l'OPS qui se sont tenus en 1985, et avec l'appui des recommandations de la Conférence interaméricaine de protection des produits alimentaires, l'OPS a lancé en 1986 le Programme régional de coopération technique en matière de l'innocuité des produits alimentaires. Les objectifs fixés pour le Programme, actualisés sur recommandation de la 29^e session du Sous-Comité de planification et de programmation sont les suivants :

- assurer la fourniture de produits alimentaires inoffensifs, sains, nutritifs, agréables et économiques;
- réduire la morbidité et la mortalité de l'homme causées par les MTA.

Le plan d'action du Programme régional est réalisé en cinq volets, à savoir : l'organisation de programmes nationaux sur l'innocuité des produits alimentaires, le renforcement de la capacité des laboratoires aux fins des analyses, le renforcement des services d'inspection, la surveillance des maladies d'origine alimentaires et la promotion de la salubrité des produits alimentaires par le biais de la participation de la communauté.

On trouvera ci-après un résumé des résultats obtenus au cours des dernières années.

3.1 *Organisation des programmes nationaux*

L'OPS a promu le concept de programme intégré de salubrité des produits alimentaires en vue d'harmoniser les critères techniques des programmes et de promouvoir une vision transparente de la politique sectorielle dans ce domaine. Par le biais de ces efforts de coopération, près de 60% des pays ont adopté des structures de programmes constitués par l'organisation de commissions nationales et locales. Les pays ont été encouragés et ont

reçu une assistance pour la coordination entre le secteur public et le secteur privé pour la création de programmes intégrés. L'Argentine, le Guatemala, Panama, le Paraguay et l'Uruguay ont déjà une législation qui établit des programmes avec une participation intersectorielle.

En collaboration avec le BIREME, un système d'information sur la législation alimentaire a été élaboré et distribué à tous les pays en vue de faciliter l'actualisation des normes alimentaires et de contribuer à l'harmonisation des normes de même que de faciliter le commerce des produits alimentaires. On dispose déjà de la législation de l'Argentine et partiellement de celle du Brésil, de la Bolivie, du Chili, de la Colombie, du Guatemala, du Pérou, du Paraguay, du Pérou, de l'Uruguay, du JUNAC et du MERCOSUR. L'Argentine a déjà incorporé la totalité du système dans la législation nationale et est en train de le mettre en œuvre au niveau des provinces. L'information régionale se trouve sur la page Web de l'INNPAZ à l'adresse suivante : www.inppaz.org.ar/ et la Bolivie, le Chili, le Guatemala, le Mexique, Panama, le Paraguay et l'Uruguay coopèrent en vue de l'inclure dans leurs législations respectives.

Des réunions et des ateliers se sont tenus conjointement à la FAO à l'intention de tous les pays sur l'organisation des comités et sur des sujets relatifs à la salubrité des produits alimentaires en vue de renforcer les comités du Codex dans les pays. En 1999, un atelier a été organisé à Bogota en Colombie pour les pays de la Communauté andine.

En coordination avec la Présidence du Comité régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes du Codex Alimentarius et avec la Food and Drug Administration et le Département de l'agriculture des Etats-Unis, l'OPS encourage le renforcement des comités nationaux dans les pays de la Région. Dans ce contexte, un atelier a été organisé à San Juan à Porto Rico avec les pays des Caraïbes et d'autres ateliers ont été prévus au niveau sous-régional pour appuyer cette initiative.

3.2 Renforcement de la capacité analytique

Dans ce volet, la coopération est axée sur l'organisation de programmes de contrôle des contaminants par le biais de réseaux de laboratoires associés à des systèmes de garantie de la qualité qui complètent les études épidémiologiques sur les risques de la contamination.

A la fin de 1999, 39 laboratoires dans 19 pays étaient inscrits au Réseau interaméricain de laboratoires d'analyse des produits alimentaires (RILAA) créé en 1997 pour faciliter l'harmonisation des méthodes analytiques et promouvoir les concepts

d'équivalence et de transparence de même que l'échange d'information. Un Comité exécutif du RILAA a été formé, l'INPPAZ et la FAO restant le Secrétariat *ex officio* conjoint.

Le plan d'action inclut les démarches pour obtenir le financement, l'enregistrement et l'évaluation de tous les laboratoires participants au Réseau, la promotion de l'organisation des réseaux nationaux de laboratoires et la formation des fonctionnaires.

Pour renforcer la capacité analytique relative aux contaminants microbiens, avec le soutien scientifique et technique du Centre collaborateur de l'OMS de l'Université du Missouri, un projet est actuellement en cours d'élaboration en vue de standardiser dans les laboratoires de la Région les techniques d'isolement et d'identification de quelques pathogènes émergents d'origine alimentaire, en insistant plus particulièrement sur *E. coli O157:7*, *Listeria monocytogenes*, *Campilobacter jejuni* et *Yersinia enterocolitica*. Des cours ont été mis au point à l'intention des fonctionnaires de tous les pays latino-américains.

Les activités de formation à l'appui de cette initiative englobent la formation en 1999 de 80 laboratoires de 24 pays à des méthodes rapides de microbiologie avec la collaboration de l'Université du Kansas.

En vue de la diffusion des connaissances et des informations sur la résistance des microbes aux antibiotiques, un projet d'étude a été mis au point sur ce sujet sur la base de spécimens humains et animaux; parallèlement, il a été prévu de réaliser en 2000, conjointement à l'OMS, un cours international sur les essais de résistance à la *Salmonella*, auxquels ont participé 18 pays de la Région

S'agissant des contaminants chimiques, on a réalisé à partir de 1996 des essais interlaboratoires pour analyser les résidus de pesticides chlorés avec la participation de 19 laboratoires nationaux de 8 pays ce qui, conjointement à la création d'une banque d'échantillons de pesticides, répond aux besoins des pays pour ce qui est des programmes de garantie de la qualité des laboratoires et résout le déficit d'échantillons et de réactifs critiques qui ne sont pas disponibles dans les catalogues commerciaux pour la réalisation des essais. Trente-six de ces échantillons ont été distribués qui incluent les familles des pesticides chlorés et phosphorés.

Les pays sont directement appuyés pour l'organisation de programmes de détection de contaminants chimiques. En 1996, un accord a été signé avec le Service d'agriculture et d'élevage du Chili en vue d'une coopération pour l'organisation d'un programme de détection des résidus dans les produits alimentaires. Des plans et des directives pour le contrôle des

résidus dans les viandes et les légumes ont ensuite été arrêtés et des fonctionnaires ont été formés à divers aspects de la protection des produits alimentaires; des conseils techniques directs ont également été dispensés dans le cadre des programmes de cette institution.

3.3 Renforcement des services d'inspection

Eu égard à la tendance actuelle en matière de salubrité et de contrôle des produits alimentaires, les ressources associées à ce volet ont été axées sur la coopération avec les pays en vue de l'adoption des Bonnes pratiques de fabrication (GMP), des Normes relatives aux procédures opérationnelles de propreté et de désinfection (SSOP) et du système HACCP par le biais d'activités de formation, de diffusion de l'information et de conseils techniques directs. La coopération a été établie avec tous les pays de la Région, certains d'entre eux étant privilégiés tels que l'Argentine, le Brésil, le Mexique, le Paraguay, la République dominicaine et l'Uruguay en vue de les inciter à respecter leurs engagements relatifs aux normes internationales qui régissent le commerce des produits alimentaires et le tourisme. En juin 1999, 946 fonctionnaires avaient reçu une formation.

De 1996 à 1999, quatre cours d'inspection des viandes rouges, de la volaille et des produits de la pêche ont été organisés dans les pays des Caraïbes anglophones; ils reposaient sur la méthode HACCP et ont permis la formation de 120 inspecteurs de cette sous-région.

En vue de faciliter les programmes de formation et la diffusion des informations dans ce contexte, un guide d'application de la méthode HACCP a été mis au point.

Des cours de formation des instructeurs à la méthode HACCP ont été dispensés afin de satisfaire les demandes de coopération technique pour ce qui est de la formation des fonctionnaires des pays en collaboration avec l'Alliance internationale HACCP et la HACCP Seafood Alliance et avec la participation de trois fonctionnaires du Programme de Santé publique vétérinaire. Ces fonctionnaires sont chargés d'organiser des cours standardisés dans tous les pays de la Région.

En coordination avec la FAO et INFOPESCA, la IIème Réunion panaméricaine des services nationaux et des institutions d'inspection et de contrôle de la qualité des produits de la pêche s'est tenue à l'INPPAZ; ses participants ont révisé et actualisé tous les aspects de l'inspection de ces produits pour le marché interne, de même que l'utilisation et de la vérification de la méthode HACCP dans l'industrie halieutique.

Si l'on se souvient que l'essentiel est d'intégrer la méthode HACCP en tant que système pour assurer la salubrité des produits alimentaires, les activités de formation ont été axées sur le renforcement du rôle de l'Etat dans la vérification des plans HACCP. Sur la base des résultats de la Consultation FAO/OMS qui a eu lieu à Genève en juin 1998, un atelier a été réalisé à ce sujet à l'intention des Amériques avant la réunion du Comité coordinateur régional du Codex Alimentarius pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

En vue d'incorporer la formation dans ce domaine dans le secteur universitaire et de l'institutionnaliser, les universités bénéficient d'un soutien pour l'organisation des activités de formation en matière de salubrité des produits alimentaires qui insistent plus particulièrement sur l'application de la méthode HACCP. Une coopération a également été établie avec des programmes de troisième cycle des universités de Buenos Aires en Argentine, de San Marco au Pérou, de l'UNAM au Mexique et aux Antilles dans les Caraïbes anglophones.

3.4 Surveillance des maladies d'origine alimentaire

En vue de contribuer à orienter les politiques nationales pour la prévention et le contrôle des MTA, les pays ont bénéficié d'une assistance dans l'intégration du volet de la surveillance épidémiologique des MTA dans leurs systèmes nationaux de surveillance épidémiologique des maladies. L'OPS coordonne également depuis 1995 le Système régional d'information pour la surveillance épidémiologique des MTA qui recueille les informations transmises par les systèmes nationaux susmentionnés.

De 1995 à 1999, 22 pays ont envoyé des informations au système qui indiquent que 3 577 flambées se sont produites et que 113 349 cas et 210 décès ont été enregistrés.

L'aliment associé à ces flambées a été identifié pour 2 540 cas (74,5%). Les produits alimentaires d'origine animale se retrouvent le plus souvent (1 457 flambées) ce qui représente 61,7% du total.

L'agent responsable a été identifié dans 1 939 flambées et l'on a observé une prédominance des agents bactériens pour 51,4% d'entre elles. Les flambées associées à la *Salmonella spp* et au *Staphylococcus aureus* ont été les plus fréquentes.

Les systèmes de surveillance des pays, bien que naissants, n'ont pas la sensibilité nécessaire pour détecter les agents étiologiques et ne sont pas suffisamment spécifiques pour une identification précise.

Dans le but d'optimiser le fonctionnement des systèmes nationaux de surveillance des MTA et d'obtenir de meilleures informations sur le déclenchement des flambées, une réunion d'évaluation a eu lieu en 1999 avec les pays participants et à la fin de mars 2000, une consultation technique d'experts a été organisée pour procéder à l'examen des stratégies de coopération dans ce domaine.

3.5 *Promotion de la salubrité des aliments par le biais de la participation de la communauté*

En vue d'encourager le lancement des activités de ce volet, l'INPPAZ, en coordination avec la FAO, a appuyé en 1994 la réalisation du Séminaire latino-américain sur le contrôle des produits alimentaires vendus sur la voie publique et de l'Atelier sur l'intégration des intérêts des consommateurs en matière de production et de contrôle des produits alimentaires qui a eu lieu en Equateur en 1996 en vue de renforcer la coopération entre les consommateurs, les producteurs et les organismes officiels de contrôle des produits alimentaires dans le but de réaliser un travail commun pour assurer la protection des produits alimentaires.

L'objectif étant de diffuser largement les informations disponibles sur la protection des produits alimentaires, une page Web a été créée sur Internet à l'adresse suivante : www.inppaz.org.ar/ et la bibliothèque virtuelle de l'INPPAZ qui présente des informations pour les différents niveaux de la communauté est actuellement en cours de préparation.

4. Orientation stratégique et programmatique de la coopération technique de l'OPS en matière de l'innocuité des aliments

La planification des stratégies de coopération technique de l'OPS en matière de salubrité des produits alimentaires repose sur l'élaboration d'actions générales basées sur les cinq axes stratégiques susmentionnés conformément aux instruments de programmation et d'évaluation de l'OPS (AMPES) qui englobent le programme et le budget biennal (BPB) et les plans semestriels de travail (PTS).

Eu égard à l'évolution rapide et aux changements dynamiques dans le domaine de la salubrité des produits alimentaires ces dernières années, le Programme régional en matière de l'innocuité des produits alimentaires est composé de différents organes consultatifs au niveau politique et technique. L'INPPAZ compte trois organes consultatifs, à savoir : le Conseil de coordination international (CCI), le Comité scientifique et technique (CCT) et le Comité des

programmes pour l'Argentine. Ces organes ont pour fonction de conseiller le Directeur de l'Organisation sur l'orientation des priorités et des stratégies d'action des activités de l'Institut en tant que centre d'excellence scientifique et technique des produits alimentaires pour les Amériques, sur l'évaluation périodique de ses activités de même que sur le contrôle du respect de l'accord de base entre l'OPS et le gouvernement argentin qui a créé l'Institut.

Au niveau politique, la Réunion RIMSA, convoquée par le Directeur de l'OPS tous les ans avec la participation des Ministres de l'agriculture et de quelques Ministres de la santé des Etats Membres de l'Organisation, analyse le budget pour les programmes de coopération technique en matière de santé publique vétérinaire, y compris la salubrité des produits alimentaires, les zoonoses et la fièvre aphteuse. Ses recommandations et les mandats des Organes Directeurs de l'OPS servent de base à la formulation des plans d'action pour la coopération technique de l'OPS en matière de salubrité des produits alimentaires.

5. Plan stratégique d'action

5.1 Bases stratégiques du plan

Les Organes Directeurs ont recommandé que la coopération technique en matière de salubrité des produits alimentaires tienne compte des informations sur la situation mondiale et régionale des maladies d'origine alimentaire, de l'expérience acquise dans l'exécution du programme régional de coopération technique au cours des années précédentes et des orientations techniques émanant des organes consultatifs de l'INPPAZ; un plan stratégique a donc été élaboré qui est décrit dans le présent document et qui repose sur la définition des postulats stratégiques suivants :

- La salubrité des produits alimentaires qui garantit leur innocuité et leur qualité constitue un thème central qui revêt une grande importance au niveau national, régional et mondial du fait de ses effets sur la santé publique et le commerce international.
- Les problèmes de salubrité des produits alimentaires ont donné lieu à des progrès très sensibles dans les méthodes d'inspection et de contrôle des produits alimentaires et ont fait intervenir des mesures préventives qui couvrent la chaîne de production.
- Les pays devront moderniser leurs programmes de salubrité des produits alimentaires en vue de réduire les risques de maladie pour la population et faciliter le commerce international.

- Du point de vue de la promotion de l'équité en matière de santé, il sera nécessaire de privilégier la coopération technique en vue d'améliorer la salubrité des produits alimentaires produits par la petite et moyenne industrie alimentaire, ce qui signifie généralement que les conditions d'hygiène d'un pourcentage important de la production des produits alimentaires destinés à la consommation interne devront faire l'objet d'une amélioration.
- S'agissant du secteur de la production destinée à l'exportation, des mécanismes d'assistance technique privée ont été mis en place; diverses organisations internationales de coopération technique collaborent avec la FAO, l'IICA, le Office international des Epizooties (OIE) et des organismes bilatéraux en vue de moderniser les réglementations, les systèmes d'inspection et de contrôle de la qualité, entre autres.
- La technologie des communications s'est largement développée et facilite les programmes de pratique, de formation, d'éducation et de communication sociale.
- Les informations disponibles sur l'incidence des MTA indiquent que celles-ci se déclarent le plus souvent dans les foyers; c'est pourquoi il est nécessaire de faire une large campagne de communication et d'éducation sanitaire.
- Tous les pays de la Région ont entamé des réformes de l'Etat et sont en train de réduire la fonction publique et tendent à la privatisation de certains services de l'Etat.
- Grâce à la coopération technique de l'OPS et d'autres organismes internationaux, certains pays disposent déjà d'infrastructures de base pour les programmes de salubrité des produits alimentaires.
- L'OPS a joué un rôle très important dans l'exécution des mesures visant le maintien de l'orientation programmatique de prévention des maladies, mais à l'avenir il est nécessaire que ces mesures encouragent dans les pays la volonté politique de mettre au point des programmes qui tendent à modifier la situation des MTA.
- L'OPS s'appuie sur une large infrastructure dans la Région qui est constituée par ses Représentations, les Centres panaméricains, des programmes techniques et des ressources humaines spécialisées dans les pays ce qui, conjointement à une coordination adéquate dans le cadre des programmes et entre eux et au Programme d'innocuité des produits alimentaires de l'OMS, permettra de renforcer la coopération technique en matière de salubrité des produits alimentaires.

- Il existe une infrastructure de Centres collaborateurs de l'OMS et d'organismes internationaux et nationaux de salubrité des aliments auxquels on peut éventuellement avoir recours par le biais d'activités coordonnées et d'alliances visant à renforcer la coopération technique entre les pays.

5.2 Exécution du Programme régional

Le Programme régional de coopération technique en matière de l'innocuité des produits alimentaires de l'OPS/OMS est réalisé par son Centre spécialisé, l'Institut panaméricain pour la Protection alimentaire et la Lutte contre les Zoonoses (INPPAZ) en coordination avec le Programme de santé publique vétérinaire et les Représentants de l'OPS/OMS dans les pays.. La mission de l'INPPAZ a été définie comme suit :

Fournir aux pays membres de l'OPS et à leurs initiatives d'intégration une coopération technique pour résoudre les problèmes qui ont trait à la salubrité des produits alimentaires et à la prévention et au contrôle des maladies transmises par ces produits alimentaires à la population.

Pour accomplir sa mission, l'INPPAZ bénéficie de l'orientation technique du Programme de Santé publique vétérinaire, de l'appui des ressources techniques des Représentants OPS/OMS dans les pays, des autres Centres panaméricains de l'OPS de même que des mesures interprogrammatiques. Un réseau de Centres collaborateurs de l'OMS, d'autres organisations internationales et des groupes d'institutions nationales favorisent les alliances en vue de la réalisation de sa mission en dynamisant le principe du panaméricanisme et l'utilisation des ressources techniques des pays formées en grande partie par l'OPS.

5.3 Stratégies

Les principales stratégies de la coopération technique sont les suivantes :

- utilisation des axes stratégiques de l'OPS pour ce qui est de l'établissement de normes, diffusion de l'information, formation des ressources humaines, coordination de la recherche et assistance technique directe;
- élargissement du potentiel de coopération technique par le biais du réseau de centres collaborateurs de l'OPS/OMS, de groupes d'institutions spécialisées dans la salubrité

des produits alimentaires et d'alliances avec d'autres organismes internationaux et bilatéraux de coopération technique;

- utilisation des résultats et des orientations des Groupes consultatifs de l'OMS et du Codex en vue de coopérer avec les pays à la mise en place des bases scientifiques des normes et des procédures des services de salubrité des produits alimentaires des pays;
- mobilisation de la communauté pour motiver sa participation en tant qu'agent de changement;
- promotion de la coopération technique entre les pays et du panaméricanisme.

5.4 Objectifs et buts à court et à moyen terme

Pour le court et le moyen terme, qui inclut 2000 et 2001, on se propose d'offrir une coopération technique aux pays sur la base des cinq volets du Programme régional tel qu'il a été prévu dans le système de programmation et d'évaluation de l'OPS (AMPES) :

- *Coopérer avec les pays à l'organisation de programmes nationaux et locaux de salubrité des produits alimentaires et à la mise en place de mécanismes de coordination et d'évaluation sous-régionale et régionale des programmes.*

Les activités prioritaires de ce volet sont les suivantes : La coordination intersectorielle, le renforcement du Codex, la gestion de la qualité et de l'équivalence et le soutien à la reconnaissance mutuelle.

- *Coopérer avec les pays à la révision et au renforcement des services analytiques pour la détection et le contrôle des contaminants microbiens et chimiques.*

Les activités prioritaires de ce volet sont les suivantes : l'organisation de réseaux de laboratoires, l'harmonisation des méthodes, la référence internationale et l'analyse des risques.

Le suivi des contaminants couvrira les agents microbiens et les agents chimiques tels que les pesticides, les métaux lourds et les résidus des médicaments vétérinaires. Seront utilisés les mécanismes de surveillance recommandés par le Codex Alimentarius et les groupes spécialisés de l'OMS et de la FAO tels que le Comité d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA), la réunion des résidus de pesticides

(JMPR) et le Système de suivi de l'environnement mondial/Programme de suivi et d'évaluation de la contamination alimentaire (GEMS/Food).

- *Coopérer avec les pays à la révision et à la modernisation des méthodes d'inspection et de contrôle des produits alimentaires.*

Les activités prioritaires de ce volet sont les suivantes : étudier la consommation nationale et la petite et moyenne industrie, l'intégration de la méthode HACCP, du BPM, des SSOP et de l'évaluation et de la vérification pour les marchés locaux et les marchés d'exportation. La coopération sera assurée avec les pays pour que l'inspection et le contrôle des produits alimentaires couvre les groupes vulnérables dont les populations indigènes et marginalisées.

- *Coopérer avec les pays à l'organisation de systèmes nationaux d'information et de surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire.*

Les activités prioritaires de ce volet sont les suivantes : relever l'efficacité au niveau local, incorporer les facteurs de risque, la surveillance active et la connexion du Système régional avec d'autres réseaux internationaux de surveillance.

- *Promouvoir la salubrité des produits alimentaires par le biais de la participation communautaire.*

Les activités prioritaires de ce volet sont les suivantes : l'élaboration de programmes de formation et de campagnes d'éducation sur la protection des aliments aux différents niveaux de la communauté, fondamentalement au sein des foyers, l'amélioration de la salubrité des aliments vendus par les marchands ambulants et la diffusion d'informations pour la protection du consommateur.

5.5 Objectifs et buts à long terme

L'objectif fondamental du plan stratégique est la définition de ce que devra faire l'OPS pour satisfaire les postulats stratégiques et se préparer au niveau millénaire. Dans ce but, l'OPS tentera de réaliser les objectifs suivants d'ici 2004 (Annexe).

- a) L'OPS sera reconnue dans la Région comme le principal organisme de coopération technique et la principale source d'informations et de formation sur les sujets qui ont

trait à la salubrité des produits alimentaires puisqu'il a été reconnu que le problème de prévention des MTA était essentiellement une question de santé publique.

- b) L'OPS élargira son potentiel de coopération technique sur la base de la coordination inter-programmatique et par le biais d'alliances avec d'autres organismes internationaux, bilatéraux et nationaux de coopération technique et servira de référence régionale pour la salubrité des produits alimentaires.
- c) L'OPS développera sa capacité de coopération avec les pays pour ce qui est de la mise au point de programmes d'éducation sanitaire et de communication sur la salubrité des produits alimentaires en vue d'assurer la participation de la communauté, essentiellement des consommateurs et de ceux qui assurent le traitement et la manipulation.
- d) L'INPPAZ assurera le développement complet de son infrastructure et de ses ressources humaines en vue d'offrir une coopération technique aux pays en matière de salubrité des produits alimentaires.
- e) L'OPS élaborera et réalisera les plans bilatéraux de coopération technique adaptés aux besoins des pays.
- f) L'INPPAZ aura une situation financière stable et sera en mesure de mettre en œuvre sa programmation de manière continue.

Les avantages comparatifs de l'OPS par rapport aux autres organismes de coopération qui interviennent dans le domaine de l'innocuité des produits alimentaires sont évidents puisque l'Organisation s'appuie sur les Représentants OPS/OMS dans les pays et sur un personnel technique dans tous les pays, qu'elle bénéficie du soutien d'autres centres panaméricains et qu'elle reçoit l'appui des Centres collaborateurs de l'OMS et dispose d'une large capacité de mobilisation des ressources techniques des pays dont beaucoup ont été formées par l'OPS ce qui lui permet d'encourager la coopération technique entre les pays de la Région. C'est ainsi que l'OPS sera en mesure de donner des conseils à d'autres bureaux régionaux de l'OMS dans le domaine des stratégies de gestion de la coopération technique en matière de salubrité des produits alimentaires.

Annexe A : Buts et stratégies des objectifs du programme régional de coopération technique de l'OPS en matière de l'innocuité des aliments

Annexe B : Résolution CE126.R7

**BUTS ET STRATEGIES DES OBJECTIFS DU PROGRAMME REGIONAL
DE COOPERATION TECHNIQUE DE L'OPS EN MATIERE
DE L'INNOCUITE DES ALIMENTS**

Objectif A

- Aider les pays à perfectionner les systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire, à coordonner le système régional et à diffuser les informations épidémiologiques des MTA.
- Mettre au point des bases de données sur la salubrité des produits alimentaires avec des informations scientifiques et techniques actualisées et créer une bibliothèque virtuelle sur la page Web de l'INPPAZ sur Internet.
- Elaborer des programmes de formation et des cours à distance sur la salubrité des produits alimentaires à l'intention des responsables officiels et de la communauté en général.
- Participer au titre d'organisme de consultation à des réunions qui ont trait à la salubrité des produits alimentaires.
- Préparer des campagnes de promotion sur la coopération de l'OPS en matière de salubrité des produits alimentaires.

Objectif B

- Compléter la base de données sur les ressources des programmes de salubrité des produits alimentaires dans le monde et la Région qui peuvent favoriser la coopération technique en matière de salubrité des produits alimentaires.
- Négocier des alliances avec d'autres organismes de coopération technique (AOAC, CDC, UE, FAO, FDA, IICA, ILSI, OIE, USDA).
- Promouvoir la coordination inter-programmatique.
- Identifier les entités nationales et régionales qui peuvent mettre au point des activités de référence en matière de salubrité des produits alimentaires et promouvoir l'organisation de regroupements pour offrir une coopération technique.

Objectif C

- Créer un groupe consultatif permanent sur les stratégies visant à développer des actions régionales en matière de communication et d'éducation sur la salubrité des produits alimentaires.
- Identifier les entités spécialisées et les experts en communication et éducation sanitaire.
- Former les fonctionnaires de l'INPPAZ et des pays aux principes fondamentaux de la communication sociale et de l'éducation sanitaire appliqués à la salubrité des produits alimentaires.
- Organiser une unité de communication sociale et d'éducation sanitaire au sein de l'INPPAZ.
- Créer une base de données sur les programmes de communication sociale et d'éducation sanitaire pour les programmes de salubrité des produits alimentaires.
- Coopérer pour la préparation de zones de démonstration dans les pays sur les campagnes de communication sociale et d'éducation sanitaire.

Objectif D

- Nommer les fonctionnaires nécessaires à la composition du personnel de l'INPPAZ.
- Encourager un programme de développement des ressources humaines.
- Participer aux manifestations techniques et scientifiques.
- Assurer la coordination avec les Centres d'excellence et les universités de projets de recherche sur la salubrité des produits alimentaires.

Objectif E

- Utiliser le système AMPES de planification de l'OPS.

- Consulter régulièrement les institutions nationales des pays qui interviennent dans les programmes de salubrité des produits alimentaires.
- Promouvoir et créer une commission régionale de salubrité des produits alimentaires afin qu'elle joue le rôle d'organisme d'évaluation des programmes nationaux et consultatifs.
- Accorder la priorité à la coopération technique aux petites et moyennes industries alimentaires.

Objectif F

- Promouvoir les accords avec les pays pour des projets hors budget sur la salubrité des produits alimentaires qui mobilisent des ressources supplémentaires en vue de renforcer la coopération technique.
- Elaborer et négocier avec des organismes financiers et avec les industries productrices de produits alimentaires des projets capables de financer les activités de pratique et de recherche.



ORGANISATION PANAMERICAINE DE LA SANTE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE



126^e SESSION DU COMITE EXECUTIF

Washington, D.C., 26-30 juin 2000

CD42/10 (Fr.)
Annexe B

RESOLUTION

CE126.R7

INNOCUITE DES ALIMENTS

LA 126^e SESSION DU COMITE EXECUTIF,

Ayant examiné le document CE126/12 qui décrit les problèmes liés à l'innocuité des aliments dans le monde et dans la Région des Amériques en particulier ainsi que les mesures que l'Organisation panaméricaine de la Santé est en train de prendre pour prêter de la coopération technique aux pays en vue de démarrer des programmes d'innocuité des aliments; et

Tenant compte du fait que la 33^e session du Sous-Comité de planification et de programmation a considéré le document et approuve les activités de coopération technique que réalise l'Organisation,

DECIDE :

De recommander que le Conseil directeur adopte une résolution formulée dans les termes suivants :

LE 42^e CONSEIL DIRECTEUR,

Ayant considéré le document sur l'innocuité des aliments dans les Amériques (document CD42/___) qui décrit les problèmes actuels provenant des maladies transmises par les aliments et les mesures que prend l'Organisation panaméricaine de la Santé pour aider

les pays à résoudre ces problèmes par le biais de la coopération technique en vue d'organiser des programmes pour l'innocuité des aliments;

Tenant compte du fait que la 53^e Assemblée mondiale de la Santé a adopté la résolution WHA53.15 sur l'innocuité des aliments, soulignant l'importance de la question comme une activité essentielle de santé publique;

Considérant que, selon les rapports préparés par l'Organisation panaméricaine de la Santé par le biais de l'INPPAZ, un nombre très important de flambées de cas de maladies transmises par les aliments a été observé avec un nombre élevé de cas et de décès liés à cette cause; et

Se rappelant que le commerce international crée un risque élevé de flambée de cas de maladies transmises par les aliments à moins que des mesures techniques ne soient prises pour prévenir la contamination des aliments,

DECIDE :

1. De prier instamment les Etats Membres de :
 - a) organiser les programmes pour l'innocuité des aliments en tant que fonction essentielle de santé publique, encourageant une coordination active entre les secteurs de la santé et de l'agriculture et l'industrie;
 - b) mettre à jour et moderniser leurs systèmes d'inspection et de salubrité des aliments en tenant compte des normes du Codex Alimentarius, ainsi que des mesures sanitaires comprises dans les Accords sur les normes sanitaires et phytosanitaires;
 - c) tenir compte, lors de l'application des mesures pour l'innocuité des aliments, tant les aliments pour la consommation nationale que pour le marché d'exportation ainsi que les petites et moyennes entreprises;
 - d) renforcer les systèmes de surveillance pour les maladies transmises par les aliments afin que l'information obtenue soit utilisée afin d'orienter les mesures destinées à la prévention et le contrôle de ces maladies;

- e) encourager la participation active des producteurs, des responsables de la transformation alimentaire, des manutentionnaires d'aliments et des consommateurs par le biais de programmes pour la communication et l'éducation sanitaire;
 - f) fournir les ressources nécessaires pour la mise en place de programmes pour l'innocuité des aliments.
2. De remercier le Gouvernement de l'Argentine pour son soutien continu concernant l'entretien et le fonctionnement de l'INPPAZ et de prier instamment le reste des pays de contribuer à son financement.
3. De demander que le Directeur :
- a) continue les activités liées à la formulation et à l'exécution du plan stratégique pour l'innocuité des aliments;
 - b) étudie le bien-fondé d'établir une commission régionale sur l'innocuité des aliments, pour traiter les questions concernant la formulation des politiques régionales dans la matière;
 - c) mette en place des mécanismes de coordination avec d'autres organismes internationaux de coopération technique pour offrir la coopération technique nécessaire aux pays, éviter le double emploi des efforts et faire une meilleure utilisation des ressources.

(Sixième séance, 28 juin 2000)