



ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE

CONSEIL EXECUTIF
Cent huitième session
Point 7 de l'ordre du jour provisoire

EB108/7
27 avril 2001

Salubrité des aliments

Rapport du Secrétariat

QUESTIONS ET ENJEUX

1. Les maladies d'origine alimentaire représentent une lourde charge de morbidité dans les pays développés comme dans les pays en développement. Chaque année dans le monde, des dizaines de millions de gens tombent malades après avoir consommé des aliments contaminés ou dangereux. Les Centers for Disease Control and Prevention aux Etats-Unis d'Amérique estiment que jusqu'à 30 % de la population des pays industrialisés pourrait être touchée chaque année par des maladies d'origine alimentaire et l'on pense qu'environ 1,7 million d'enfants de moins de 15 ans meurent chaque année des suites de diarrhée provoquée par des micro-organismes présents dans l'eau ou dans les aliments.

2. Ces dernières années, l'apparition de graves flambées de maladies d'origine alimentaire dans presque toutes les régions du monde a fait ressortir l'importance que revêtent ces maladies pour la santé publique et sur le plan social. Mises à part les souffrances qu'elles entraînent, elles ont des conséquences particulièrement graves pour l'économie des pays émergents : la charge de morbidité pèse très lourd sur les systèmes de santé et sape la productivité économique, tandis que la contamination des aliments, en l'absence de contrôles, compromet le développement de systèmes durables de production alimentaire.

3. Pour endiguer les maladies d'origine alimentaire, il faut notamment rassembler et évaluer l'information tant sur les risques présents dans les aliments que sur l'incidence de ces maladies. Si l'on veut réduire au niveau mondial la charge qu'elles représentent, il faut que tous les pays reconnaissent l'importance de la salubrité des aliments pour la santé publique et lui accordent un rang de priorité élevé. L'aptitude des pays en développement à maîtriser les risques liés à l'alimentation est déterminante pour la réduction de l'incidence des maladies d'origine alimentaire dans le monde entier. La stratégie proposée par l'OMS pour la salubrité des aliments tiendra compte des stratégies régionales pertinentes ainsi que des résolutions adoptées dans ce domaine par les comités régionaux.

REUNION DE PLANIFICATION STRATEGIQUE

4. La Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de la Santé, dans la résolution WHA53.15 adoptée en mai 2000 dans laquelle elle reconnaissait que la salubrité des aliments constituait un domaine prioritaire, a prié le Directeur général de convoquer une réunion de planification stratégique regroupant des experts de la salubrité des aliments. Leurs avis sur les questions mondiales de salubrité des aliments devraient aider à formuler la stratégie de l'OMS dans ce domaine.

5. La réunion OMS de planification stratégique pour la salubrité des aliments s'est tenue à Genève du 20 au 22 février 2001. Les experts invités ont dégagé les principaux problèmes et recommandé des stratégies propres à réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire. L'analyse des risques est apparue comme l'approche pertinente pour repérer les risques alimentaires et établir le rang de priorité des activités destinées à faire reculer l'incidence des maladies d'origine alimentaire. Il faut créer ou renforcer, le cas échéant, les systèmes de contrôle de la salubrité des aliments, en particulier dans les pays en développement. La réunion a débouché sur plusieurs recommandations concernant diverses questions, notamment la salubrité microbiologique et chimique des aliments, l'évaluation des risques, la surveillance des maladies d'origine alimentaire et le renforcement des capacités.

6. Les experts ont reconnu que la confiance accordée par la communauté à l'Organisation en fait tout naturellement l'instance dirigeante pour les initiatives mondiales en matière de salubrité des aliments. Même si ce problème figure au premier rang des préoccupations de nombreux Etats Membres et institutions internationales, il est indispensable que l'OMS continue à insister sur ce rôle directeur en santé publique.

ELABORATION DE LA STRATEGIE POUR LA SALUBRITE DES ALIMENTS

7. Les conclusions de la réunion de planification stratégique ont été prises en considération et, après des consultations approfondies, la stratégie pour la salubrité des aliments est maintenant en cours de rédaction. Il s'agira de repérer les orientations qui pourraient être suivies au niveau mondial afin de réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire. Il s'agira également de trouver des moyens de développer les stratégies actuelles, axés essentiellement sur les risques présents dans les aliments, afin de prendre en compte les risques d'origine alimentaire pour la santé humaine à tous les stades de la chaîne de production alimentaire, tout en reconnaissant la nécessité de mettre en place des systèmes de production agricole durables dans toutes les régions du monde.

8. On peut résumer comme suit les grands axes de la stratégie de l'OMS :

- plaider en faveur de l'inscription de la salubrité des aliments parmi les priorités de la santé publique ;
- mettre au point des méthodes pour évaluer la charge que font peser les maladies d'origine alimentaire et définir des moyens de la réduire ;
- promouvoir une approche globale de l'élaboration, de la production et de la sécurité d'utilisation des aliments préparés selon des méthodes traditionnelles ou nouvelles, y compris les biotechnologies ;
- formuler et diffuser des approches fondées sur le risque en tant que base de la réglementation relative à la salubrité des aliments et des initiatives prises tout au long de la chaîne de production alimentaire ;
- mettre au point de nouvelles approches de l'évaluation des risques d'origine alimentaire afin de disposer d'une base solide pour prendre les décisions en matière de gestion des risques ;
- promouvoir l'adoption de normes alimentaires internationales fondées sur une évaluation fiable des risques et sur des considérations de santé ;

- définir de nouveaux moyens d'encourager la collaboration interdisciplinaire pour la gestion de la salubrité des aliments ;
- renforcer les capacités en matière de salubrité des aliments dans toutes les régions, particulièrement dans les pays en développement ;
- trouver des moyens novateurs de mettre en commun les données d'expérience des différents pays sur la salubrité des aliments, dans le but de concevoir des systèmes de réglementation et des options gestionnaires adaptés précisément aux besoins nationaux.

MESURES A PRENDRE PAR LE CONSEIL EXECUTIF

9. Le Conseil exécutif est invité à prendre note du rapport.

= = =