



ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE

CONSEIL EXECUTIF
Cent neuvième session
Point 3.9 de l'ordre du jour provisoire

EB109/13
6 décembre 2001

Salubrité des aliments et santé

Rapport du Secrétariat

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

PREOCCUPATIONS MONDIALES EN MATIERE DE SALUBRITE DES ALIMENTS

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

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

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

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

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

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

PROJET DE STRATEGIE POUR LA SALUBRITE DES ALIMENTS : RESUME¹

But

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

Méthodes

9. Le but sera atteint en suivant trois axes principaux :

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

¹ Le texte intégral de la stratégie sera disponible en séance.

Approches

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MESURES A PRENDRE PAR LE CONSEIL EXECUTIF

19. Le Conseil exécutif est invité à examiner et à approuver le projet de stratégie pour la salubrité des aliments.

= = =