



ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE

REUNION DES PARTIES INTERESSEES

GENEVE, 18-29 JUIN 2001

Domaine d'activité : salubrité des aliments

Rapport d'activité 2000

1. SALUBRITE DES ALIMENTS : APERCU DE LA SITUATION MONDIALE EN 2000

La morbidité due aux toxi-infections alimentaires est élevée tant dans les pays développés que dans les pays en développement. Des milliards de personnes souffrent chaque année de maladies liées à l'absorption d'une nourriture contaminée et insalubre. Alors que pas moins de deux millions d'enfants meurent tous les ans de maladies diarrhéiques provoquées par des micro-organismes pathogènes contaminant la nourriture ou l'eau, jusqu'à 30 % de la population des pays industrialisés serait touchée par des maladies d'origine alimentaire chaque année.

Depuis quelques années, de graves flambées de maladies d'origine alimentaire se produisent sur presque tous les continents, ce qui démontre l'importance de ces maladies du point de vue de la santé publique et sur le plan social.

Dans les pays à économie émergente, ces maladies ont des conséquences particulièrement graves, qui viennent s'ajouter aux souffrances humaines. La charge de morbidité dont elles sont responsables pèse lourdement sur les systèmes de soins de santé et affecte la productivité économique en général, tandis que la contamination non contrôlée des aliments se répercute sur le développement de systèmes de production alimentaire durables.

2. BUTS ET OBJECTIFS

Le but des activités de l'OMS dans ce domaine est de réduire la morbidité due aux toxi-infections alimentaires.

L'objectif de l'OMS dans ce domaine est de créer un environnement qui permette au secteur de la santé, en coopération avec d'autres secteurs et partenaires, d'évaluer et de prendre en charge les maladies d'origine alimentaire et d'informer le public au sujet de celles-ci, le tout de manière efficace et rapide.

3. SECTEURS PRIORITAIRES

Dans le domaine d'activité « salubrité des aliments », l'accent est mis sur cinq secteurs prioritaires :

- les toxi-infections alimentaires,
- les risques chimiques d'origine alimentaire,
- les produits alimentaires dérivés de la biotechnologie,
- la Commission du Codex Alimentarius,
- les activités de coopération technique.

4. REALISATIONS EN 2000

4.1 Toxi-infections alimentaires

A côté des activités de routine effectuées par l'OMS au cours de l'an 2000 dans le domaine de la salubrité des aliments, deux nouvelles initiatives importantes ont démarré cette année.

En coopération avec la FAO, l'OMS a mis en place une **évaluation des risques microbiologiques** au niveau international. Il s'agit d'une nouvelle méthode scientifique qui permet d'évaluer l'ampleur et la nature des risques d'origine alimentaire, ainsi que les facteurs qui prédisposent à ces risques tout au long de la chaîne alimentaire. Alors qu'un petit nombre de pays ont mis en place des activités d'évaluation des risques microbiologiques, la plupart des pays développés et des pays en développement sollicitent une aide internationale. L'OMS développera cette technique en collaboration active avec la communauté scientifique de toutes les Régions et veillera en particulier à garantir la participation des pays en développement.

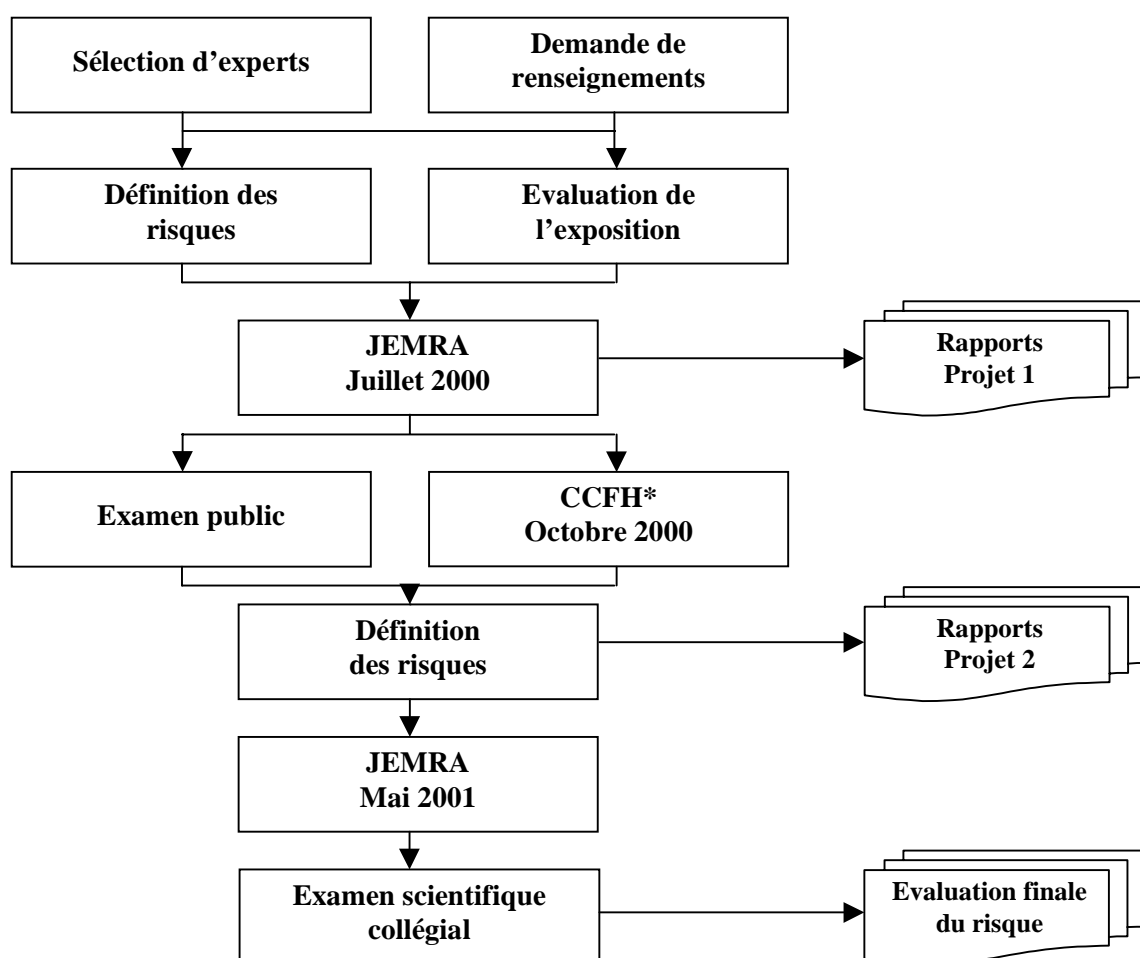
En outre, une part importante des ressources consacrées en 2000-2001 à la salubrité des aliments sera affectée à la **surveillance des maladies d'origine alimentaire** qui sera mise en place en 2001, en étroite coopération entre les Groupes. Si l'OMS s'occupe depuis longtemps de la surveillance des maladies, les maladies d'origine alimentaire ne faisaient pas l'objet d'une surveillance complète et détaillée ; des efforts doivent donc être faits pour évaluer précisément la charge de morbidité dans toutes les Régions et recueillir des données destinées à l'évaluation des risques microbiologiques.

- ***Evaluation du risque microbiologique de Salmonella dans les oeufs et la viande de poulets élevés en batterie, ainsi que de Listeria dans les aliments prêts à consommer***

Un nouveau schéma de distribution des activités internationales a été élaboré (voir figure ci-après) et plusieurs documents OMS devraient être publiés dans le cadre des travaux d'évaluation du risque microbiologique à l'intention de la communauté scientifique, des responsables de la gestion des risques ainsi que du grand public.

- Deux **réunions d'un groupe de rédaction international** sur *Salmonella* spp. dans la viande de poulets élevés en batterie et dans les oeufs.

- Deux **réunions d'un groupe de rédaction international** sur *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer.
- La **première consultation d'experts** sur l'évaluation du risque microbiologique (JEMRA) s'est tenue en juillet 2000.
- Les résultats de cette consultation seront publiés après la **prochaine réunion d'experts** qui se tiendra du 30 avril au 4 mai 2001.



* Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

- ***Vibrio dans les fruits de mer et Campylobacter dans la viande de poulets élevés en batterie***

La FAO et l'OMS ont mis en place en 2000 de nouvelles activités d'évaluation des risques dans le cadre de la JEMRA sur ces agents pathogènes, qui seront achevées au cours de l'année 2002.

- ***Elaboration de directives pour la définition du risque microbiologique – agents pathogènes transmis par les aliments et par l'eau de boisson***

Ces directives ont été mises en route lors d'un **atelier international de l'OMS** organisé sous les auspices de l'Institute for Public Health and Environment, aux Pays-Bas, du 13 au 18 juin 2000.

- ***Interaction entre les responsables de l'évaluation et de la gestion des risques microbiologiques liés à l'alimentation***

Une **consultation d'experts OMS/FAO** a été accueillie par le German Institute for Hygiene and Food Safety.

4.2 Risques chimiques dans les produits alimentaires

- ***Comités d'experts et réunions mixtes FAO/OMS***

L'OMS prend part à ces activités par des évaluations toxicologiques et des évaluations des risques. Ces évaluations sont utiles pour la gestion des risques chimiques dans l'alimentation.

- Deux réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des Additifs alimentaires (JECFA)
- Une session de la réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR).

- ***GEMS/Food (Système mondial de surveillance continue de l'environnement)***

GEMS/Food continue à recueillir, confronter et évaluer des données soumises par les institutions participantes concernant les niveaux et tendances des contaminants chimiques dans les aliments et dans la ration totale.

- La page d'accueil WHO SIGHT est devenue opérationnelle et permet d'accéder par l'Internet à la base de données de GEMS/Food.
- Un document a été publié par GEMS/Food sur des études portant sur la ration totale.
- Un document a été publié par GEMS/Food sur une étude de l'assurance de qualité des analyses de certains pesticides présents dans la poudre de tomate.
- Une étude de l'assurance de qualité des analyses des métaux lourds présents dans les graines de tournesol a été coordonnée.
- Un manuel a été réalisé pour la présentation électronique de données sur les contaminants présents dans les aliments.
- Le programme OPAL I, qui vise à rassembler des données pour les laboratoires d'analyse, a été passé en revue par les laboratoires collaborateurs.

- **Problèmes chimiques d'ordre général**
 - Contribution à un aide-mémoire de l'OMS sur les eaux en bouteille
 - Contribution à une monographie de l'OMS sur l'arsenic
 - Une étude mondiale de l'exposition aux mycotoxines dans les aliments
 - Un article et plusieurs missions consacrés à l'initiative « marchés-santé ».

4.3 Produits alimentaires dérivés de la biotechnologie

L'OMS a décidé, en collaboration avec la FAO, d'organiser une série de consultations d'experts sur la salubrité des aliments génétiquement modifiés, compte tenu de l'intérêt croissant que les États Membres portent à cette question. Ces activités constitueront en outre une contribution scientifique à celles du groupe spécial du Codex sur les aliments dérivés de la biotechnologie dont le mandat s'étend de 2000 à 2003.

- La **première consultation mixte FAO/OMS sur la biotechnologie**, qui s'est tenue à Genève du 29 mai au 2 juin 2000, a été consacrée aux **caractéristiques nutritionnelles et de salubrité des aliments génétiquement modifiés**.
- Préparatifs de la **deuxième consultation mixte FAO/OMS sur la biotechnologie**, censée se dérouler à Rome du 22 au 25 janvier 2001 et consacrée à l'évaluation du **potentiel allergène des aliments dérivés de substances végétales génétiquement modifiées**.

4.4 Commission du Codex Alimentarius

- Participation accrue à la **gestion du Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius** par de nouvelles mesures administratives et appui au Secrétariat par détachement de personnel de l'OMS.
- **Atelier conjoint FAO/OMS sur les méthodes d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments**, afin de fixer des limites maximales dans les produits alimentaires.
- Poursuite des **avis scientifiques** en rapport avec les décisions du Codex relatives aux **risques chimiques, microbiologiques et biotechnologiques**, dans le cadre de réunions d'experts indépendants : JECFA, JMPR et JEMRA.
- Participation aux travaux des organes subsidiaires pertinents du Codex :
 - Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
 - Comité du Codex sur les résidus de pesticides
 - Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

- Comité du Codex sur les principes généraux
- Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur les aliments dérivés de la biotechnologie
- Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche
- Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments
- Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
- Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires
- Comité régional de coordination du Codex pour l'Europe
- Comité régional de coordination du Codex pour l'Afrique
- Comité exécutif de la Commission du Codex.

4.5 Coopération technique

L'OMS préconise la mise en place de nouvelles stratégies plus efficaces pour garantir la salubrité des aliments, reposant sur l'analyse des risques (à savoir évaluation, gestion et communication) et l'application de systèmes de contrôle fondés sur les risques (tels que l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP)). Plusieurs activités ont été lancées à cette fin :

- En collaboration avec le Natural Resources Institute du Royaume-Uni et le Bureau régional de l'Asie du Sud-Est, une **formation HACCP** est à l'étude en aquaculture dans les pays en développement.
- En coopération avec l'OPS, la FAO et le Pan American Institute for Food Protection and Zoonoses, des cours de **formation à l'analyse des risques** ont été élaborés et organisés en Argentine.
- En collaboration avec l'International Life Sciences Institute du Royaume-Uni et la FAO, un atelier a été organisé sur l'évaluation du risque microbiologique à Manille en novembre 2000.
- Des matériels de formation sur la **salubrité des aliments pour les nutritionnistes et autres professionnels de la santé**, adaptables au contexte et aux intérêts locaux, ont été publiés avec l'Industry Council for Development du Royaume-Uni.
- Publication d'un guide intitulé **Foodborne Disease: A Focus for Health Education**.
- Publication d'un aide-mémoire sur **La salubrité des aliments et les maladies d'origine alimentaire**.

5. ORGANES DIRECTEURS

- ***Rapport du Directeur général au Conseil exécutif sur la salubrité des aliments***

Ce rapport, qui a été élaboré pour la session de janvier 2000 du Conseil, met l'accent sur la nécessité d'apprécier la charge de morbidité et d'évaluer et de proposer des méthodes propres à réduire cette charge. Il réclame en outre une planification stratégique à long terme des initiatives sur la salubrité des aliments à l'échelle mondiale, régionale et nationale.

- ***Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé sur la salubrité des aliments***

La résolution WHA53.15 adoptée à la Cinquante-Troisième Assemblée mondiale de la Santé, en mai 2000, demande instamment aux Etats Membres de faire de la salubrité des aliments l'une des fonctions essentielles de santé publique et de nutrition publique, et prie le Directeur général de mettre au point des systèmes intégrés et durables de salubrité des aliments afin de réduire les risques pour la santé dans toute la chaîne alimentaire.

6. AMELIORATIONS DE LA COLLABORATION ET DE LA TRANSPARENCE

- ***Collaboration entre Départements et entre Groupes***

Le programme Salubrité des aliments a mis en place une collaboration améliorée avec les autres services clés s'occupant de salubrité des aliments au Siège, et notamment: nutrition, eau et assainissement, sécurité chimique et maladies transmissibles (surveillance et action).

- ***Collaboration accrue entre les Régions et le Siège***

Une série de réunions annuelles et des contacts supplémentaires entre le personnel des Régions et du Siège spécialisé dans la salubrité des aliments ont eu lieu en 2000, et ont débouché sur des améliorations de la communication et des processus de planification.

- ***Collaboration interinstitutionnelle***

Tout en coopérant directement avec la FAO, tant dans le cadre qu'à l'extérieur du Programme mixte FAO/OMS sur les Normes alimentaires, l'OMS coopère aussi avec plusieurs autres organisations internationales comme l'AIEA, la Banque mondiale, l'Office international des Epizooties, l'OMC, le PNUD, le PNUE, des institutions de développement et des organisations non gouvernementales internationales.

- ***Amélioration de la transparence dans la sélection d'experts***

L'OMS et la FAO ont élaboré des listes d'experts en microbiologie et en biotechnologie auxquelles on fait appel pour rechercher des experts pour des consultations. Toutes les candidatures sont évaluées par un groupe de discussion à participation extérieure. Les listes sont affichées sur les sites Web de l'OMS et de la FAO.

- *Nouvelles mesures favorisant la communication*

Compte tenu de la nécessité que l’OMS adresse des messages plus simples et plus faciles à comprendre dans le domaine de la salubrité des aliments, une série d’affiches a été élaborée, dont l’une a été traduite dans les six langues officielles et comporte la question « **Nos aliments sont-ils sans danger ?** ».

7. CENTRES COLLABORATEURS

L’OMS travaille avec les centres collaborateurs dans les domaines ci-après :

- Salubrité des aliments
- Surveillance de la contamination des aliments
- Analyse des pesticides et formation
- Surveillance des maladies transmises par les aliments
- Recherche et formation dans le domaine de l’hygiène alimentaire
- Virologie des aliments
- Listériose transmise par les aliments.

= = =