



COMITÉ RÉGIONAL DE LA  
MÉDITERRANÉE ORIENTALE

Octobre 2015

Soixante-deuxième Session  
Koweït, 5-8 octobre 2015

RÉUNION TECHNIQUE

PERSPECTIVES CONCERNANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS  
DANS LA RÉGION DE LA MÉDITERRANÉE ORIENTALE

**Objectifs de la réunion**

La réunion a pour objectif de souligner le rôle du secteur de la santé en ce qui concerne la direction et le lancement des initiatives multisectorielles visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans la Région.

**Contexte**

La sécurité sanitaire des aliments représente l'un des problèmes les plus cruciaux pour la santé publique et il est essentiel de la garantir tout au long de la chaîne de production et de consommation. Les aliments impropres à la consommation provoquent plus de 200 maladies différentes, des maladies transmissibles telles que le choléra et autres maladies diarrhéiques aux maladies non transmissibles, y compris divers types de cancers. La sécurité sanitaire des aliments va au-delà de la protection de la santé de la population car les maladies d'origine alimentaire ont des conséquences économiques majeures sur les individus, les communautés, les commerces et les pays. Il relève donc de la responsabilité partagée des ministères, des organisations, des industries, des commerces et des consommateurs de garantir la sécurité sanitaire des aliments.

En 2010, l'Assemblée mondiale de la Santé a souligné l'importance de la sécurité sanitaire des aliments avec la résolution WHA63.3 sur la promotion d'initiatives en faveur de la sécurité sanitaire des aliments. Afin de compléter la résolution susmentionnée et de fournir un cadre d'action sur les questions prioritaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments, l'OMS a publié un document intitulé: *Advancing food safety initiatives: strategic plan for food safety including foodborne zoonoses 2013–2022* [Promotions d'initiatives en faveur de la sécurité sanitaire des aliments: plan stratégique pour la sécurité sanitaire des aliments, y compris les zoonoses d'origine alimentaire]. Le plan susmentionné couvre tous les aspects de la sécurité sanitaire des aliments dans l'intégralité de la chaîne alimentaire, y compris les maladies d'origine alimentaire ou zoonotique. Il vise à réduire la charge des maladies d'origine alimentaire, renforçant ainsi la sécurité sanitaire et garantissant le développement durable des États Membres.

Des progrès ont été accomplis dans certains pays de la Région en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments ; toutefois, de nombreux pays continuent à être confrontés à des difficultés pour répondre aux problèmes existants ou émergents de sécurité sanitaire des aliments. Certains pays manquent de structures réglementaires adaptées, de systèmes de surveillance robustes pour les maladies d'origine alimentaire et de capacités pour l'évaluation des risques de maladies et la communication, et doivent renforcer les mécanismes de collaboration intersectorielle. La mise en œuvre des principales capacités au titre du Règlement sanitaire international dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments demeure incomplète et seuls cinq États Membres de la Région ont indiqué avoir mis en œuvre intégralement les principales capacités, la moyenne régional étant de 75 %.

Une série de mesures doivent être mises en place afin d'améliorer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, et il s'agit notamment d'examiner et de mettre à jour, au besoin, la réglementation et la législation concernant les denrées alimentaires. Une grande partie des textes de lois relatifs aux denrées alimentaires dans la Région remonte à 40 ans ou plus, alors que les approches et concepts actuels en matière de sécurité sanitaire des aliments n'avaient pas encore été élaborés.

Étant donné la nécessité d'obtenir un soutien actif de l'ensemble des acteurs impliqués dans la chaîne de production et de consommation de denrées alimentaires, l'absence d'une approche globale et multisectorielle constitue un des plus grands défis actuels pour la sécurité sanitaire des aliments dans la Région. La collaboration multisectorielle peut être renforcée par l'application du principe « Un monde, une santé », qui est une collaboration entre plusieurs disciplines œuvrant aux niveaux local, national et mondial pour assurer un niveau optimal de santé aux personnes, aux animaux et aux plantes.

Il faut renforcer le partage d'informations entre les organismes impliqués, notamment les données de surveillance de laboratoire (animal et humain), et un système d'échange des données de surveillance des denrées alimentaires doit être mis en place. Par ailleurs, il est important de déterminer les exigences minimales en matière de connaissance de la sécurité sanitaire des aliments des personnes qui manipulent les denrées alimentaires ; de lancer des programmes de formation ; et que les autorités de sécurité sanitaire des aliments instaurent une « culture de sécurité sanitaire des aliments » chez les propriétaires d'entreprises agroalimentaires et les personnes qui manipulent les aliments. Les pays doivent développer les ressources humaines au sein des systèmes de contrôle des produits alimentaires par le biais d'une formation en cours d'emploi et en proposant des formations diplômantes en sécurité sanitaire des aliments et disciplines connexes.

On a assisté à une évolution de la pensée mondiale en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments se traduisant par un abandon progressif du contrôle des produits finis au profit d'une importance accrue accordée à la prévention de l'apparition même de problèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments. Ce changement d'orientation exige une analyse des risques ; ce qui met en évidence la nécessité de renforcer les capacités en matière d'évaluation des risques dans les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.

Le Centre régional pour les activités d'hygiène de l'environnement (CEHA) de l'OMS a mené des missions d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments pour établir des profils dans ce domaine dans 15 pays de la Région, entre juillet et septembre 2015. Le but était d'évaluer les forces et les faiblesses des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments et d'identifier les actions prioritaires requises pour combler les lacunes identifiées. Un accent particulier a été mis sur les

aspects de santé publique des systèmes nationaux de sécurité sanitaire, conformément au mandat de l'OMS consistant à renforcer les capacités institutionnelles en matière de prévention, de détection et de gestion des risques sanitaires et des flambées épidémiques associés aux maladies d'origine alimentaire. Les composantes ci-après du système de sécurité sanitaire des aliments ont été abordées dans l'évaluation :

- Lois, règlements et application des politiques de sécurité sanitaire des aliments ;
- Coordination intersectorielle ;
- Surveillance de la sécurité sanitaire des aliments et inspection ;
- Surveillance des maladies et riposte aux flambées ;
- Préparation et riposte aux situations d'urgence ;
- Ressources humaines et financières ;
- Information et communication sur les risques.

Il est prévu que les conclusions des évaluations auront les effets suivants : faciliter l'élaboration d'un cadre régional pour la mise en œuvre du plan stratégique mondial sur la sécurité sanitaire des aliments ; entraîner la création d'une base de données régionales sur la sécurité sanitaire des aliments dans la Région ; et renforcer le soutien de l'OMS aux États Membres, selon des priorités identifiées.

### **Résultats escomptés**

Une sensibilisation accrue des États Membres à la nécessité et aux moyens de renforcer les capacités et la préparation nationales dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sous l'autorité du ministère de la Santé par : l'adoption d'une démarche s'inspirant du principe « Un monde, une santé » dans toute la chaîne alimentaire ; la mise en place d'une surveillance intégrée ; des capacités de laboratoire améliorées ; l'application des principes d'analyse des risques ; une planification du contrôle des produits alimentaires fondée sur les risques ; et la mise à jour de la législation alimentaire, le cas échéant.