



REGIONAL OFFICE FOR THE WESTERN PACIFIC
BUREAU RÉGIONAL DU PACIFIQUE OCCIDENTAL

COMITÉ RÉGIONAL

WPR/RC68/10

Soixante-huitième session
Brisbane (Australie)
9-13 octobre 2017

22 août 2017

ORIGINAL : ANGLAIS

Point 15 de l'ordre du jour provisoire

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

En 2011, le Comité régional du Pacifique occidental a approuvé la *Stratégie régionale du Pacifique occidental en matière de sécurité sanitaire des aliments (2011-2015)*. Elle proposait des mesures à prendre en priorité pour obtenir des produits alimentaires sûrs et sains en renforçant les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. L'évaluation de la mise en œuvre de la Stratégie a fait apparaître des progrès satisfaisants en ce qui concerne ce dernier objectif et montré que la Stratégie avait aidé les pays à se doter des principales capacités requises en la matière, au titre du Règlement sanitaire international (2005).

Toutefois, le contexte dans lequel s'inscrit la sécurité sanitaire des aliments évolue, aussi la gestion des risques qui y sont associés est-elle devenue plus complexe et demande-t-elle davantage de rigueur. Face à cette nouvelle réalité, le public est aujourd'hui plus exigeant et les conditions dans lesquelles les aliments sont produits, commercialisés, distribués et consommés ont changé. C'est pourquoi l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique occidental requiert une nouvelle approche, reposant notamment sur une nouvelle orientation stratégique propre à renforcer les systèmes nationaux. Des consultations ascendantes menées de manière approfondie avec les États Membres, des experts et les partenaires ont permis de trouver de nouveaux moyens de renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments, de façon à faire face plus efficacement aux problèmes qui se font jour.

Le Comité régional du Pacifique occidental est prié d'examiner pour approbation le projet de *Cadre d'action régional pour la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique occidental*.

1. SITUATION ACTUELLE

L'incidence des maladies d'origine alimentaire sur la santé publique et l'économie est considérable : chaque année, à l'échelle mondiale, plus de 600 millions de personnes en sont atteintes et 420 000 y succombent. Dans la Région du Pacifique occidental, ce sont chaque année quelque 125 millions de personnes qui tombent malades et plus de 50 000 qui décèdent après avoir consommé des aliments insalubres. La sécurité sanitaire des aliments représente donc davantage qu'un enjeu clef dans le domaine de la santé ; elle a également des répercussions sur le commerce et sur le développement économique.

En octobre 2011, le Comité régional du Pacifique occidental a approuvé la *Stratégie régionale du Pacifique occidental en matière de sécurité sanitaire des aliments (2011-2015)*. Y étaient définies plusieurs mesures stratégiques à prendre en priorité pour que les produits alimentaires soient sûrs et sains. La Stratégie a contribué au renforcement des éléments constitutifs des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Elle a également aidé les États Membres à se doter des principales capacités requises en la matière au titre du Règlement sanitaire international (2005), d'où un taux de conformité passé de 69 % à 85 % entre 2010 et 2015. De plus, la Stratégie a permis d'asseoir la coopération entre les pays et les partenaires de développement et de faire mieux comprendre l'importance que revêt la sécurité sanitaire des aliments en tant qu'enjeu de santé publique. On enregistre certes des progrès satisfaisants dans la mise en œuvre de la Stratégie, mais qui sont inégaux d'un pays à l'autre.

La sécurité sanitaire des aliments demeure une priorité pour la Région. Elle est un gage de bonne santé et une condition préalable au développement durable. Les objectifs de développement durable (ODD) préconisent des mesures visant à éliminer la pauvreté et la faim et à améliorer la nutrition, tout en assurant la promotion de l'agriculture durable dans l'optique de la sécurité alimentaire. Pour que le but principal des objectifs de développement durable – ne laisser personne de côté à mesure que progresse le développement – soit atteint, tous les individus devront avoir accès à une alimentation saine, nutritive et suffisante en toutes circonstances.

En 2015, le Comité régional du Pacifique occidental a souligné que la *Stratégie régionale du Pacifique occidental en matière de sécurité sanitaire des aliments (2011-2015)* demeurait pertinente. Parallèlement, il a reconnu la nécessité d'une approche nouvelle pour renforcer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments et d'un programme d'action commun définissant des mesures prioritaires.

Le projet de Cadre d'action régional pour la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique occidental est le fruit de consultations participatives menées avec les États Membres, des experts et les partenaires pendant 18 mois en vue d'établir un document technique solide qui tienne compte des nouveaux problèmes de sécurité sanitaire des aliments et qui puisse s'appliquer aux niveaux tant national que régional. Le projet de Cadre d'action fait fond sur les accomplissements rendus possibles par la Stratégie précédente ainsi que sur les enseignements qui en ont été tirés. Il va plus loin, toutefois, en ce qu'il vise à renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments pour en faire des entités intégrées et homogènes.

2. ENJEUX

Il demeure nécessaire de disposer d'un cadre régional commun pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique occidental, notamment en actualisant l'approche adoptée pour renforcer les systèmes nationaux.

2.1 Le contexte de la sécurité sanitaire des aliments évolue

Ces dernières années, les progrès technologiques, les changements démographiques et l'évolution de la situation socioéconomique ont eu des répercussions sur l'action menée dans la Région du Pacifique occidental au titre de la sécurité sanitaire des aliments. Cette évolution de la conjoncture rend plus complexe la gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments et demande plus de rigueur. En raison de l'utilisation accrue de l'informatique, ainsi que des médias sociaux et d'autres moyens de communication en ligne, l'accès à l'information (officielle ou non) liée à la sécurité sanitaire des aliments n'a jamais été aussi aisé. La perception par les consommateurs des risques liés à la consommation alimentaire a donc changé et ils se montrent désormais plus critiques et exigeants. Les nouvelles techniques de production alimentaire et le perfectionnement des méthodes d'analyse des produits alimentaires requièrent une adaptation et des investissements continus dans la mise en œuvre de mesures de contrôle de ces produits. En outre, au gré du développement du commerce international des produits alimentaires et agricoles, le risque de propagation rapide de produits insalubres à l'intérieur des frontières d'un pays et au-delà va s'aggravant. L'évolution du contexte de la sécurité sanitaire des aliments rend plus complexes la gestion des risques qui y sont associés, ainsi que les ripostes à des situations d'urgence et à des incidents liés à la salubrité de certains aliments. Face à cette réalité, il est désormais nécessaire de trouver de nouveaux moyens de garantir la sécurité sanitaire des aliments.

2.2 Les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments ne peuvent pas être éliminés

Tout un chacun peut produire et vendre des produits alimentaires et nous mangeons tous – ce qui veut dire que nous sommes tous susceptibles d’être exposés à des aliments insalubres. On ne peut éliminer les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, seulement les réduire. Il n’est pas possible de contrôler la sécurité sanitaire de tous les produits alimentaires à la disposition des consommateurs. Il faut plutôt se concentrer sur les conditions à respecter pour produire des aliments sûrs, déterminer à quels stades les risques sont les plus élevés et instaurer en réponse des outils de contrôle. Les pays ne disposent tous que de ressources limitées pour garantir la sécurité sanitaire des aliments. Le recours à une approche fondée sur les risques en la matière contribue à une meilleure utilisation des ressources existantes. Plutôt que de se consacrer exclusivement à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, il faut accorder une attention accrue à la gestion des risques en mettant en œuvre des mesures de contrôle appropriées tout au long de la chaîne alimentaire. Il s’agit, pour ce faire, de réunir les conditions suivantes : les politiques et la législation en matière d’alimentation sont concordantes et cohérentes ; l’information et les données factuelles sont de meilleure qualité ; les parties prenantes sont à même – par leurs connaissances, leurs compétences, leur attitude et leur comportement - de gérer la sécurité sanitaire des aliments ; la confiance en la sécurité sanitaire de l’approvisionnement alimentaire s’améliore au fil du temps.

2.3 Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments en sont à divers stades de développement

Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments sont gérés par diverses parties prenantes corrélées et interdépendantes et comportent un certain nombre de composantes de base, notamment les politiques et la législation, l’inspection et l’application des règles, les informations et données factuelles, les ripostes aux incidents et aux situations d’urgence, et la communication et l’éducation. Dans la Région du Pacifique occidental, les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments ont atteint divers stades de développement. Les pays n’ont pas les mêmes priorités ni les mêmes moyens pour faire face aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments. Partant, il faut adopter une approche par étapes du renforcement des systèmes nationaux dans la Région, en tenant compte de la situation, des besoins et des priorités de chaque pays. Les interventions axées sur la sécurité sanitaire des aliments doivent placer au premier plan le renforcement de ces systèmes et prendre en compte l’interdépendance des efforts déployés. Quelles que soient les capacités initiales d’un pays, cette approche fondée sur les systèmes vise à instaurer des systèmes de sécurité sanitaire des aliments, intégrés et homogènes, qui permettent de suivre les produits alimentaires depuis l’exploitation agricole jusqu’à l’assiette du consommateur.

3. MESURES PROPOSÉES

Le Comité régional du Pacifique occidental est prié d'examiner pour approbation le projet de *Cadre d'action régional pour la sécurité sanitaire des aliments dans le Pacifique occidental*.