

Guide pour l'élaboration et la mise en œuvre d'une politique et d'un plan stratégique nationaux en matière de sécurité sanitaire des aliments



Guide pour l'élaboration et la mise en œuvre
d'une politique et d'un plan stratégique
nationaux pour la sécurité sanitaire
des aliments

Organisation mondiale de la Santé
Bureau régional pour l'Afrique
Brazzaville . 2012

© Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique, 2012

Les publications de l'Organisation mondiale de la Santé sont protégées en vertu des dispositions du protocole 2 de la convention universelle relative à la propriété intellectuelle. Tous droits réservés. Il est possible de se procurer la présente publication auprès de la bibliothèque du Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique, P.O. Box 6, Brazzaville (République du Congo) (téléphone : +47 241 39100; télécopie : +47 241 39507; adresse électronique: afrobooks@who.int). Les demandes relatives à la permission de reproduire ou de traduire des publications de l'OMS – que ce soit pour la vente ou une diffusion non commerciale – doivent être envoyées à la même adresse.

Les appellations employées dans la présente publication et la présentation des données qui y figurent, n'impliquent de la part de l'Organisation mondiale de la Santé aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Les lignes en pointillé sur les cartes représentent des frontières approximatives dont le tracé peut ne pas avoir fait l'objet d'un accord définitif.

La mention de firmes et de produits commerciaux n'implique pas que ces firmes et ces produits commerciaux sont agréés ou recommandés par l'Organisation mondiale de la Santé, de préférence à d'autres de nature analogue. Sauf erreur ou omission, une majuscule initiale indique qu'il s'agit d'un nom déposé.

L'Organisation mondiale de la Santé a pris toutes les dispositions voulues pour vérifier les informations contenues dans la présente publication. Toutefois, le matériel publié est diffusé sans aucune garantie, fut-elle expresse ou sous-entendue. La responsabilité de l'interprétation et de l'utilisation dudit matériel incombe au lecteur. En aucun cas, l'Organisation mondiale de la Santé ne saurait être tenue responsable des préjudices subis du fait de son utilisation.

Imprimé en République du Congo

Sommaire

Abréviations.....	2
Préface	3
Remerciements	4
Chapitre 1 : Introduction.....	5
1.1 Problèmes et défis liés à la sécurité sanitaire des aliments.....	5
1.2 But.....	5
Chapitre 2 : Analyse de la situation des systèmes nationaux de contrôle des aliments	8
2.1 Conduite d'une analyse de situation.....	8
2.2 Structuration du rapport d'analyse de la situation.....	14
Chapitre 3 : Élaboration d'une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments	17
3.1 Composantes et contenu	17
3.2 Processus.....	17
Chapitre 4 : Élaboration d'un plan stratégique pour la sécurité sanitaire des aliments	20
4.1 Composantes et contenu du plan stratégique pour la sécurité sanitaire des aliments.....	20
4.2 Processus pour l'élaboration d'un plan stratégique pour la sécurité sanitaire des aliments	20
Chapitre 5 : Conclusion	24
Références	25

Liste des figures et encadrés

Figure 1 : Éléments d'un système national de contrôle des aliments.....	7
Figure 2 : Processus de conduite d'une analyse de la situation des systèmes nationaux de contrôle des aliments	9
Encadré 1 : Plan proposé pour un rapport d'analyse de la situation	15
Encadré 2 : Contenu d'une politique de sécurité sanitaire des aliments	19
Encadré 3 : Contenu d'un plan stratégique de sécurité sanitaire des aliments	23
Annexes	24
Annexe 1 : Outil pour l'évaluation d'un Programme national de sécurité sanitaire des aliments.....	26
Annexe 2 : Modèle de termes de référence pour les consultants évaluant les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments.....	56

Abréviations

FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
BPH	Bonnes pratiques en matière d'hygiène
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
ARMPC	Analyse des risques et maîtrise de contrôles critiques
IEC	Information, éducation et communication
ISO	Organisation internationale de normalisation
SPS	Mesures sanitaires et phytosanitaires
OTC	Accord sur les obstacles techniques
OMS	Organisation mondiale de la Santé

Préface

La sécurité sanitaire des aliments est un facteur essentiel au renforcement de la sécurité alimentaire, qui existe lorsque tous les individus ont un accès physique et économique à des denrées alimentaires saines, nutritives et en quantité suffisante pour satisfaire leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires, le tout dans l'optique d'une vie active et saine. L'augmentation de l'offre d'aliments sains et sûrs réduit l'impact des maladies d'origine alimentaire, lesquelles sont cause de souffrances humaines et de pertes économiques importantes pour les pays de la Région.

La mise en place de systèmes efficaces en matière de sécurité sanitaire des aliments est essentielle pour garantir la sûreté de l'offre nationale de denrées alimentaires, ainsi que celle des produits alimentaires; elle l'est aussi pour le négoce régional et international. L'élaboration de politiques et règles, pertinentes et applicables, de sécurisation sanitaire des aliments constitue une composante essentielle de tout système efficace de sécurité sanitaire des aliments. Des politiques pertinentes et applicables sont indispensables pour créer un environnement favorable et prévisible, où l'on peut élaborer et appliquer les mesures de sécurité sanitaire des aliments. Les capacités des parties prenantes impliquées dans les différents aspects de la sécurité sanitaire des aliments sont en partie dépendantes de l'efficacité de ce cadre juridique national.

Lors de sa cinquante-septième session, qui s'est tenue en 2007, le Comité régional de l'OMS pour l'Afrique a approuvé la Stratégie régionale relative à la sécurité sanitaire des aliments et à la santé, laquelle identifie les actions clés pour le renforcement des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Au nombre des interventions prioritaires, la Stratégie régionale identifie la formulation et la mise en œuvre des politiques et réglementations de sécurité sanitaire des aliments. Des efforts ont certes été faits par certains pays pour élaborer et mettre en œuvre des politiques et stratégies visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments, mais les enquêtes révèlent que la plupart des politiques et programmes nationaux comportent des faiblesses et présentent, entre les stratégies, des liens insuffisants pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Le Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique a réalisé que l'aide à la préparation de politiques et de plans d'action pour la sécurité sanitaire des aliments pourrait considérablement renforcer les progrès dans la mise en place de systèmes modernes de sécurisation sanitaire des aliments. Le présent document donne des orientations sur le processus et le contenu des politiques et plans stratégiques nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments, y compris la conduite d'une analyse de la situation, qui est la première phase du processus de formulation de politiques. Le document est destiné à être utilisé par les responsables du Ministère de la Santé ou par les organismes nationaux chargés de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que par d'autres parties prenantes et ministères concernés qui influencent la politique nationale de sécurisation sanitaire des aliments.

L'on espère que le document sera utilisé pour entreprendre des analyses de la situation des programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments et également pour élaborer des politiques et des plans de sécurité sanitaire des aliments. Les États Membres de la Région africaine de l'OMS sont invités à adapter les directives, pour tenir compte des besoins spécifiques à leur pays.

Remerciements

La préparation du présent document a bénéficié de contributions des membres du personnel du Comité de promotion de la santé, du Bureau régional de l’OMS pour l’Afrique. Nous sommes reconnaissants aux points focaux nationaux de l’OMS pour la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, qui ont participé à la réunion de Ouagadougou, au Burkina Faso, du 19 au 23 octobre 2009 et qui ont apporté des contributions techniques aux fins des outils d’évaluation.

Notre gratitude va également à l’endroit des membres du comité des publications du Bureau régional, pour leurs précieux commentaires qui ont servi à enrichir la teneur de ce document. Le document a été compilé et finalisé par Dr Patience Mensah, Gestionnaire du programme Sécurité alimentaire et nutrition et Mme Lusubilo Mwamakamba, Responsable technique de la sécurité sanitaire des aliments.

Chapitre 1 : Introduction

1.1 Problèmes et défis liés à la sécurité sanitaire des aliments

Les données disponibles sur la diarrhée due aux aliments et à l'eau contaminée estiment la mortalité à environ 700 000 personnes par an, dans toutes les tranches d'âge. Les enfants d'Afrique connaissent environ cinq épisodes de diarrhée par enfant par an. Les flambées de choléra dues aux aliments et à l'eau contaminés sont monnaie courante dans la Région et les données disponibles indiquent une tendance à la hausse (1). Il existe également des préoccupations liées aux contaminants chimiques tels que les pesticides, les toxines microbiennes, les résidus de médicaments vétérinaires, la résistance antimicrobienne, ainsi que de nouvelles menaces et des menaces émergentes, telles que la grippe aviaire.

Au nombre des défis liés à la sécurité sanitaire des aliments, auxquels la Région africaine est confrontée, l'on dénombre, entre autres, l'engagement insuffisant, les réglementations alimentaires obsolètes et la faible application de la loi, l'insuffisance de capacités susceptibles de garantir la sécurité sanitaire des aliments (1, 2). Dans de nombreux pays au sein de la Région, les responsabilités et fonctions dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sont réparties entre une kyrielle de services et d'organismes gouvernementaux. La coordination et la communication au sein de ces organismes et entre eux demeurent insuffisantes. Une mosaïque de lois et de textes sur la sécurité sanitaire des aliments aggravent le problème. Une politique et un plan d'action nationaux de sécurité sanitaire des aliments peuvent offrir un cadre dans lequel l'on pourra renforcer la coordination entre ces organismes et rassembler les initiatives et actions fragmentées dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments bien conçue décrirait clairement les rôles des différents organismes gouvernementaux, de l'industrie alimentaire et des consommateurs et mettrait également en place des mécanismes de coopération, ainsi que les moyens pour relever les défis existants et émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Des systèmes nationaux efficaces de contrôle des produits alimentaires sont essentiels pour protéger la santé et assurer la sécurité des consommateurs en garantissant la sûreté des importations et des exportations, ainsi que celle des aliments produits à des fins de consommation locale. Il est essentiel d'utiliser pour les exportations de produits alimentaires, les mêmes normes que pour les produits alimentaires destinés à la consommation locale.

1.2 But

Les présentes directives visent à fournir des procédures pratiques et graduelles pour les pays, relativement à la formulation de politiques et de plans de sécurisation sanitaire des aliments, dans le but de renforcer tous les aspects des systèmes nationaux de contrôle des aliments (Figure 1). Le document constitue un guide simple mais pratique pour permettre aux autorités nationales de conduire ces processus importants. Les directives ne sont pas prescriptives ; toutefois, elles proposent des options et des suggestions pour le processus. L'objectif est de faciliter le renforcement des systèmes nationaux de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments, y compris l'élaboration et l'adoption d'une politique et d'un plan stratégique nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments.

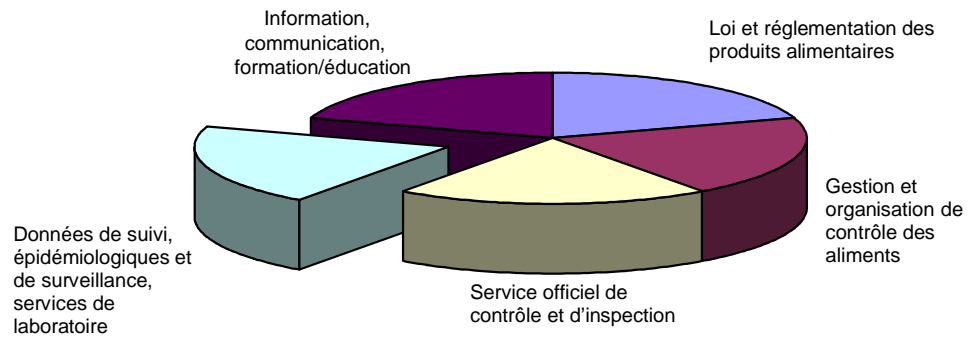
Les directives examinent la méthode pour évaluer de façon systématique l'ensemble du système de contrôle des aliments, l'élaboration d'une politique de sécurité sanitaire des aliments et celle d'un plan stratégique doté de la flexibilité nécessaire pour chaque pays. De façon spécifique, le document indique, pour la conduite d'une analyse de la situation, un processus général et des

étapes définissant les problèmes à résoudre et le type de données et d'informations qui devraient être recueillies pour sous-tendre l'analyse. Il indique également dans le détail le processus d'élaboration d'une politique et d'un plan stratégique nationaux de sécurité sanitaire des aliments et fournit des éclairages sur les considérations importantes pertinentes pour toute politique et tout plan national de sécurité sanitaire des aliments. Les présentes directives s'inspirent des documents précédents de la FAO et de l'OMS qu'elles complètent (3, 4).

Les utilisateurs cibles sont les autorités nationales concernées par la garantie de la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux politique et opérationnel et d'autres parties prenantes qui influencent la politique nationale en la matière. Ce document s'adresse également à toutes les organisations et à tous les consultants impliqués dans les activités ayant pour objectif de renforcer les capacités des systèmes de sécurisation sanitaire des aliments.

Le ministère de la santé ou tout autre organisme responsable de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays peut piloter ou assumer le rôle de chef de file dans l'élaboration de la politique et du plan stratégique nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments.

Figure 1 : Éléments d'un système national de contrôle des aliments



Chapitre 2 : Analyse de la situation des systèmes nationaux de contrôle des aliments

La conduite d'une analyse de la situation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments constitue un élément crucial et une première étape indispensable dans la formulation de politiques et de plans stratégiques nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments. L'analyse est importante pour identifier les problèmes de sécurité sanitaire des aliments et leurs causes sous-jacentes, ainsi que pour discerner les limites de l'infrastructure juridique, institutionnelle, administrative et technique existante et les contraintes significatives faisant obstacle à la résolution du problème. Fait important, une évaluation fournira des informations de base sur l'état et les performances du système de sécurité sanitaire des aliments.

L'objectif général de toute analyse situationnelle est de faciliter l'élaboration des politiques et stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments et des plans d'exécution pour le renforcement des systèmes de contrôle des aliments.

Les objectifs spécifiques sont les suivants :

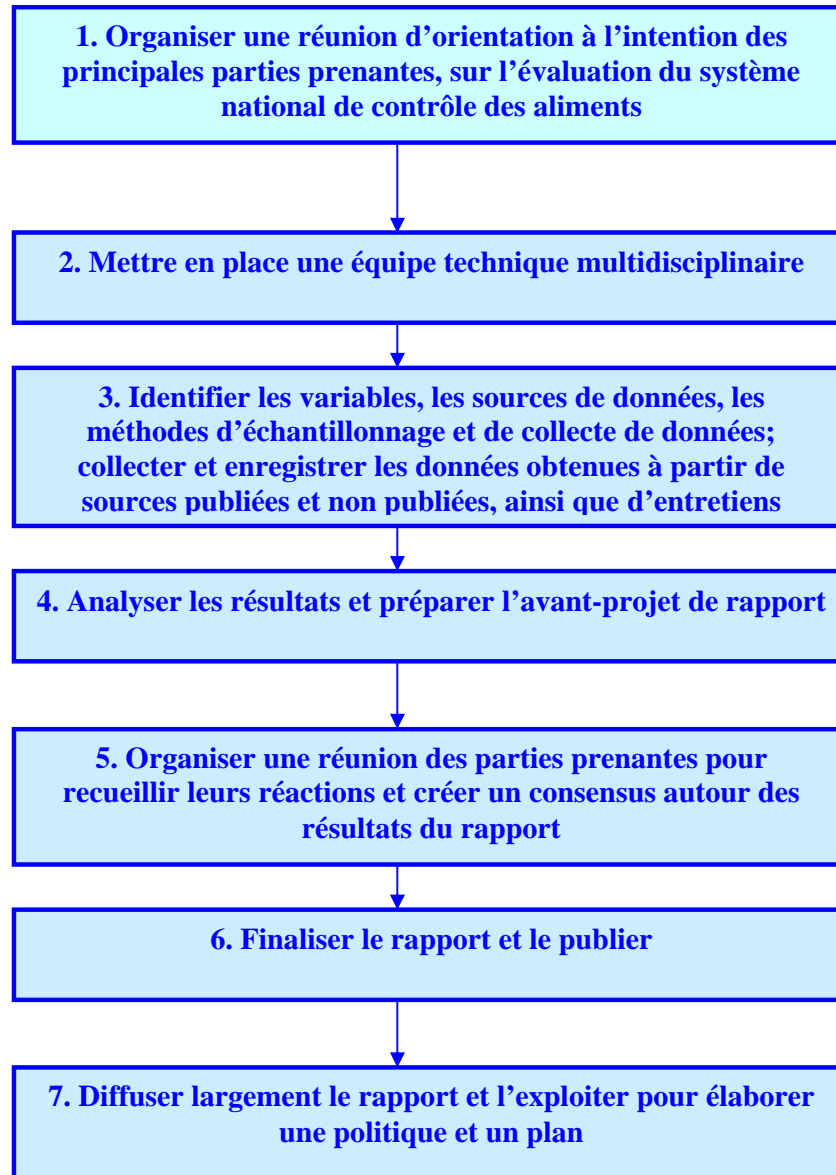
- a) analyser les performances des différentes composantes du système national de sécurité sanitaire des aliments (Figure 1);
- b) identifier les institutions et organismes impliqués dans la sécurité sanitaire des aliments, en se focalisant sur leurs rôles et mandats, sur la base juridique de leur activité et sur le niveau de collaboration et de coordination;
- c) identifier les indicateurs clés qui pourraient être mesurés par un système de suivi de la sécurité sanitaire des aliments, en vue de l'évaluation des tendances et des performances des interventions;
- d) identifier les forces et les faiblesses, en mettant un accent particulier sur les questions stratégiques à résoudre dans l'élaboration des politiques et plans d'action.

L'analyse devrait être de la plus haute qualité. En outre, le processus de conduite de l'analyse, le contrôle des résultats et la transmission de ceux-ci lors des forums publics appropriés sont importants pour établir la crédibilité de l'analyse et obtenir un consensus autour du produit final.

2.1 Conduite d'une analyse de situation

La présente partie analyse certaines étapes de base à suivre (Figure 2), lorsqu'on entreprend une analyse de la situation des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Le temps requis pour le processus variera d'un pays à un autre, en fonction de la disponibilité des ressources et de la priorité accordée à l'initiative. Il est souhaitable d'élaborer, au début du processus, un plan d'action détaillant toutes les grandes étapes, les responsabilités et les délais. Ceci pourrait servir de coup de fouet pour faciliter le processus.

Figure 2 : Processus de conduite d'une analyse de la situation des systèmes nationaux de contrôle des aliments



2.1.1 Organiser une réunion d'orientation à l'intention des principales parties prenantes sur l'évaluation du système national de contrôle des aliments

Avant de commencer la réunion, la toute première étape devrait consister à obtenir l'appui de toutes les parties prenantes clés, y compris les responsables des organismes gouvernementaux concernés, dont on espère la participation à l'évaluation. Ceci peut se faire par le biais d'une réunion d'orientation. Au cours de la réunion, la nécessité de renforcer le système national de contrôle des aliments et les avantages potentiels de la conduite d'une évaluation devraient être expliqués. Il conviendrait de parvenir à un consensus sur les objectifs de l'évaluation et le processus à suivre. Une décision pourrait être prise par rapport au délai prévu pour l'évaluation et, le cas échéant, pour l'adaptation aux conditions nationales des outils présentés dans le présent

guide. La réunion constituera également une plateforme pour identifier les personnes et entités qui seront impliquées dans l'évaluation, y compris la mise sur pied d'une équipe technique multidisciplinaire; la manière dont la coordination sera assurée; l'identification de ceux et celles qui conduiront l'évaluation (comme, par exemple, l'équipe de consultants ou les responsables des organismes gouvernementaux ou le cabinet d'études-conseils concernés); la méthodologie qui sera utilisée pour l'évaluation et la manière dont celle-ci sera administrée.

2.1.2 Créer une équipe technique multidisciplinaire

La nature multisectorielle de la sécurité sanitaire des aliments requiert l'implication, au plus haut niveau de l'administration, d'une équipe multidisciplinaire élargie et convenablement qualifiée pour entreprendre l'analyse de la situation de la sécurité sanitaire des aliments. Cette activité devrait impliquer les secteurs en charge de l'agriculture, de la santé, de la nutrition, du commerce, de l'environnement, de l'éducation, ainsi que les représentants des écoles de santé publique, des institutions nationales de recherche sur la santé, des associations d'industries formelles et informelles et des groupes de consommateurs. Une équipe technique multidisciplinaire devrait être mise en place et coordonnée par un comité de pilotage de haut niveau ayant des capacités de plaidoyer. Dans certains cas, l'évaluation peut bénéficier de l'appui de consultants (voir un modèle de termes de référence à l'Annexe 2) travaillant conjointement avec l'équipe multidisciplinaire.

Les termes de référence de cette équipe multidisciplinaire peuvent intégrer :

- a) l'identification des types d'informations à recueillir; les sources de données, les méthodes d'échantillonnage et de collecte des données;
- b) le travail, soit de façon indépendante, soit en collaboration avec des consultants, pour la collecte de données et d'informations et la préparation d'un rapport indiquant la situation actuelle du programme d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire des aliments dans le pays ;
- c) l'analyse critique des informations et le résumé des conclusions et questions de politique;
- d) l'identification des personnes-ressources clés et des partenaires qui seront impliqués dans le processus d'élaboration de la politique;
- e) la facilitation de réunions de parties prenantes visant à créer un consensus autour du rapport d'analyse de la situation;
- f) la prise de dispositions pour la production d'un rapport final, d'une politique et d'un plan d'action;
- g) la soumission d'un rapport au Comité de pilotage.

Composition

L'équipe de travail technique multidisciplinaire devrait comprendre un groupe de base, composé de membres jouissant de l'expertise et de l'expérience pertinente dans différents domaines liés à la sécurité sanitaire des aliments. Ils devraient être capables de dégager le temps requis par rapport à leurs autres engagements et responsabilités existants et disposer de l'autorité nécessaire pour entreprendre l'évaluation et assurer la participation du personnel pertinent au sein de leurs organisations respectives.

L'équipe de travail devrait avoir un président de haut rang, susceptible de donner des orientations sur les problèmes à résoudre dans le cadre du processus. Le président devrait avoir de bons

contacts avec les services, ministères et institutions pertinents. Un point focal, faisant office de Secrétariat, prendra les dispositions pour les réunions du Comité et des partenaires. De plus, il devrait y avoir des représentants issus des ministères et départements clés (tels que ceux de la santé, de l'alimentation et de l'agriculture, des pêcheries, du commerce et de l'industrie, de l'environnement et des gouvernements locaux), ainsi que des représentants d'associations de groupes de consommateurs, d'industries, etc.

Le Comité de pilotage devrait soutenir l'équipe de travail technique multidisciplinaire, apporter des contributions à l'ensemble des processus d'élaboration de la politique et du plan, faire du plaidoyer au plus haut niveau du système sanitaire. Le Comité de pilotage devrait inclure des cadres supérieurs et de haut niveau et comprendre des représentants du ministère de la santé et d'autres ministères clés, notamment de l'agriculture, de la planification et des gouvernements locaux; des représentants d'écoles de santé publique et d'institutions nationales de recherche sur la santé; d'associations d'industries alimentaires formelles et informelles, de groupes de consommateurs, etc. Le comité fera office d'organe consultatif et sera chargé de faciliter et de contrôler les processus d'élaboration de politiques et de plans, ainsi que d'assumer un rôle de plaidoyer en ce qui concerne le document de politique, la mobilisation et l'allocation de ressources.

2.1.3 Collecte de données

L'analyse de la situation devrait être exhaustive et élargie, identifiant aussi bien les tendances existantes, que les tendances émergentes, de même que les facteurs influençant la sécurité sanitaire des aliments à chaque stade de la chaîne alimentaire. Vu que la gestion et le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments sont des responsabilités partagées d'un grand nombre d'institutions et d'organismes, l'analyse devrait également prendre en compte la pertinence et les défaillances des autres politiques sectorielles. De même, elle devrait identifier les facteurs économiques, sociaux, culturels, juridiques, environnementaux et autres facteurs pertinents qui contribuent directement ou indirectement au problème et identifier les questions connexes.

Type de données et variables

Les données et informations à recueillir devraient intégrer :

- a) *les caractéristiques et tendances actuelles* relatives à la production vivrière et agricole et à sa transformation, ainsi qu'aux exportations et importations de produits alimentaires;
- b) *le profil épidémiologique* indiquant la prévalence et l'incidence des maladies d'origine alimentaire, ainsi que les procédures d'enquête et de notification desdites maladies;
- c) *les informations sur les capacités des laboratoires* pour les tests de produits alimentaires, y compris les besoins en ressources humaines, financières et matérielles des laboratoires de contrôle de produits alimentaires et des laboratoires de santé publique;
- d) *les données sur la disponibilité de politiques, lois et législations sur les produits alimentaires* et leur application, y compris le niveau de participation à la fixation des normes internationales et l'harmonisation des normes nationales;
- e) *l'analyse institutionnelle* des principales institutions et agences impliquées dans la sécurité sanitaire des aliments, en se focalisant sur leurs rôles et leurs mandats, sur la base juridique de leur travail, ainsi que sur les mécanismes de coordination inter-agences, en rapport avec l'administration et l'application de la politique de sécurité sanitaire des aliments;

f) *le profil des activités et des services d'information, d'éducation et de communication (IEC)* sur la sécurité sanitaire des aliments existant dans le pays, y compris la participation des consommateurs, les services de vulgarisation et de conseil, les besoins en ressources humaines et en formation;

g) *les capacités des services de contrôle des aliments*, notamment les besoins en ressources humaines et matérielles.

Sources de données

Différentes méthodes peuvent être utilisées pour collecter cette information, en fonction du type et de la source des informations à recueillir. Les informations peuvent être tirées des revues des documents et des études telles que les archives d'inspection, les textes juridiques directement liés aux études ou recherches universitaires à caractère toxicologique et épidémiologique sur les aliments. Elles peuvent également provenir des discussions de groupe, des enquêtes par écrit ou d'entretiens avec des personnes clés. Un outil de questionnaire générique peut également être adapté et utilisé pour la collecte des données (voir Annexe 1). De nombreuses méthodes appropriées de collecte d'informations peuvent être combinées pour donner une image claire de la situation de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays.

Les autorités chargées de la gestion du contrôle des aliments sont des sources importantes d'information. Parmi celles-ci, l'on peut citer les ministères ou organismes gouvernementaux assumant la responsabilité opérationnelle d'aspects spécifiques de la sécurité sanitaire des aliments. De même, les organismes ou ministères en charge de l'élaboration des politiques et de la définition des priorités nationales de développement peuvent être des sources utiles.

2.1.4 Analyser les conclusions et préparer l'avant-projet de rapport

L'étape suivante implique la synthèse et l'analyse des données disponibles, puis la rédaction des conclusions (Encadré 1). L'analyse des données est déterminante pour le processus d'évaluation, dans la mesure où elle identifie les faiblesses, les contraintes et les défis, de sorte que des recommandations susceptibles d'être mises en œuvre puissent être faites. Vu le large éventail des problèmes découlant d'une analyse de la situation, il n'est pas possible de les aborder de façon exhaustive dans un document de politique. En conséquence, il est nécessaire d'identifier les questions, les défis et problèmes prioritaires à résoudre.

2.1.5 Organiser une réunion des parties prenantes pour recueillir les avis et créer un consensus autour des conclusions du rapport

L'avant-projet de rapport devrait être partagé avec toutes les autorités et toutes les parties prenantes pertinentes concernées. Ceci est une étape importante dans la validation du rapport, ainsi que pour garantir l'engagement et l'appropriation par les parties prenantes. Un atelier des parties prenantes pourrait avoir pour objectif de :

- a) faire connaître l'analyse de la situation aux partenaires et aux parties prenantes;
- b) présenter et discuter des constats faits par l'analyse de la situation et obtenir des contributions spécifiques des participants à intégrer dans le rapport;
- c) parvenir à un consensus sur le rapport, quant à l'exactitude et à la validité de ses constats, conclusions et recommandations de politique;

- d) convenir des questions, des défis prioritaires et des actions stratégiques subséquentes;
- e) hiérarchiser les recommandations sur la base de la faisabilité et de l'impact et identifier les secteurs qui devraient être impliqués dans la mise en œuvre.

Pour garantir une participation significative lors de la réunion, les parties prenantes devraient être informées à l'avance - assez tôt - et une copie de l'avant-projet de document devrait leur être transmise pour examen.

2.1.6 Finaliser et publier le rapport

La sixième étape devrait conduire à la finalisation et à la production d'un rapport indiquant la situation de la sécurité sanitaire des aliments et celle du système national de contrôle des aliments. Le rapport devrait être révisé sur la base des contributions et réactions reçues de la part des diverses parties prenantes lors de l'atelier de validation, avant sa finalisation.

2.1.7 Diffuser le rapport et l'exploiter pour élaborer la politique et le plan

Après la finalisation et l'impression du rapport, il est indispensable de le diffuser aussi largement que possible. Cette diffusion devrait concerner toutes les parties prenantes et tous les partenaires nationaux pertinents. Une stratégie de diffusion devrait être élaborée, de sorte que le rapport puisse être utilisé comme outil de plaidoyer pour susciter chez les parties prenantes une prise de conscience de la situation de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays. Au nombre des mécanismes possibles de diffusion, peuvent figurer des articles de presse, les médias et les réunions.

2.2 Structuration du rapport d'analyse de la situation

Le plan proposé pour un rapport d'analyse de la situation est indiqué à l'Encadré 1. En plus de fournir des informations de base sur la situation de la sécurité sanitaire des aliments et les systèmes nationaux de contrôle des aliments, une analyse de la situation est utile pour élaborer ou réviser les politiques, plans et stratégies de sécurisation sanitaire des aliments. Elle intègre également une revue de toute la littérature scientifique, publiée ou non, sur la sécurité sanitaire des aliments et les maladies d'origine alimentaire. L'analyse devrait être actualisée au fil de l'évolution de la situation et à mesure que de nouvelles informations deviennent disponibles.

Encadré 1: Plan proposé pour un rapport d'analyse de la situation

Introduction

- Brève description du pays
- Justification et objectif de la conduite de l'analyse de la situation de sécurité sanitaire des aliments et du système national de contrôle des aliments

Méthodologie et limitation de l'analyse

- Décrire brièvement l'approche adoptée dans la conduite de l'évaluation, y compris les variables, le cadre d'échantillonnage, les méthodes de collecte de données, les sources de données, les principales faiblesses et limitations de la collecte et de l'analyse des données.

Principales constatations

Défis liés à la sécurité sanitaire des aliments, y compris les maladies d'origine alimentaire et la contamination des aliments (revue de la littérature scientifique)

- Informations épidémiologiques, y compris sur la morbidité et la mortalité, l'étiologie des maladies d'origine alimentaire, les procédures utilisées pour la notification des maladies susdites;
- Types d'aliments et niveaux de contamination, sources de contamination (bactéries, mycotoxines, autres), y compris les informations sur les aliments à haut risque et ceux relativement sûrs;
- Facteurs de risque (sources environnementales de contamination, eau, pratiques qui prédisposent à la contamination)

Situation de la gestion du contrôle des aliments

- Énumération des autorités et services gouvernementaux concernés par la sécurité sanitaire des aliments et les activités de contrôle des aliments dans le pays;
- Description des systèmes de contrôle des aliments, mettant en exergue les forces, faiblesses, opportunités et menaces pour la gestion du contrôle des aliments, y compris un aperçu des ressources, des responsabilités, des fonctions et de la coordination entre les entités.

Situation de la politique, de la législation et de la réglementation régissant la sécurité sanitaire des aliments

- Dispositions législatives actuelles régissant les aliments, y compris la politique, les réglementations, les normes et codes de pratique relatifs à la sécurité sanitaire des aliments;
- Autorités habilitées à préparer les réglementations, les normes et la manière dont elles coordonnent leurs activités;
- Niveau d'harmonisation de la législation, des réglementations et des normes avec les exigences internationales et les accords régionaux;
- Analyse des faiblesses ou incohérences dans la législation, les réglementations, les normes et codes de pratique alimentaires.

Situation des services d'inspection des aliments

- Organisation des activités d'inspection et d'application des textes dans le pays, y compris des ministères et organismes impliqués, leurs mandats et leurs rôles;
- Nombre et qualifications du personnel d'inspection;
- Ratio inspecteurs des produits alimentaires par rapport à la population couverte/établissements de services d'alimentation;
- Ressources existantes au sein de l'organisme d'inspection, évaluation des forces et des faiblesses des services d'inspection des produits alimentaires;
- Rapport sur les activités menées par les inspecteurs de produits alimentaires : échantillons recueillis pour des tests, résultats obtenus, mesures correctives prises.

Situation des laboratoires et de la surveillance du contrôle des aliments

- Situation actuelle de l'analyse des aliments dans le pays;
- Nombre de laboratoires officiels de contrôle des aliments, y compris les laboratoires de santé publique et les types d'analyses effectuées, les procédures et méthodes utilisées;
- Nombre de structures et d'équipements disponibles pour soutenir/faciliter l'analyse des aliments;
- Existence d'un programme de contrôle de la qualité.

Situation des programmes d'IEC sur la sécurité sanitaire des aliments

- Activités d'IEC sur la sécurité sanitaire des aliments existant dans le pays, y compris les services de vulgarisation et les services consultatifs pour le secteur de l'alimentation, tel qu'assuré par le gouvernement, l'industrie, les associations commerciales, les établissements d'enseignement, etc.;
- Initiatives existantes concernant l'éducation des consommateurs à l'hygiène alimentaire;
- Implication et participation des associations de consommateurs aux activités de communication sur les risques;
- Besoins en ressources humaines et en formation : catégorie de personnel impliqué dans la sécurité sanitaire des aliments, structures de carrière et qualifications du personnel chargé de la sécurité sanitaire des aliments.

Caractéristiques générales et tendances du contrôle des aliments

- Quantité/estimations de la production et de la transformation des produits agricoles dans le pays;
- Situation des entreprises de fabrication de produits alimentaires, y compris les programmes de gestion de la salubrité et de la qualité;
- Importation et exportation de denrées alimentaires : quantité et valeur des importations et exportations de produits alimentaires; données sur les détentions ou les rejets de produits alimentaires exportés; mécanismes de collecte d'informations sur les produits alimentaires rejetés par les acheteurs étrangers; mécanisme de suivi des importations de produits alimentaires; principaux problèmes que posent les importations et exportations du pays en matière de salubrité et de qualité des produits alimentaires;
- Recherche existante dans le pays en matière de salubrité et de qualité des aliments.

Recommandations

- Recommandations et solutions proposées à court, moyen et long termes, relativement aux principaux problèmes et défis de sécurité sanitaire des aliments, y compris les questions de politique.

Conclusion

- Résumé des points saillants de l'analyse de la situation, des problèmes soulevés et des perspectives.

Références

- Documents de référence.

Chapitre 3 : Élaboration d'une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments

3.1 Composantes et contenu

Une politique de sécurité sanitaire des aliments offre des opportunités hautement visibles de démontrer aussi bien l'engagement à moyen et à long terme, que les valeurs, aspirations et décisions du gouvernement pour s'assurer que les préoccupations liées à la sécurité sanitaire des aliments sont prioritaires et résolues. Elle constitue une base forte pour la définition des objectifs et des exigences nationales de sécurité sanitaire des aliments et des orientations pour l'application aux secteurs spécifiques du continuum alimentaire : la production, la transformation, la conservation, le transport et la commercialisation.

La politique de sécurité sanitaire des aliments représente un effort important pour renforcer les moyens d'améliorer les systèmes de contrôle des aliments et de créer une plateforme de discussion nationale sur les questions de sécurité sanitaire des aliments. Elle offre une importante possibilité de définir de manière concertée les priorités et de mettre en place des mécanismes pour renforcer la prise de conscience et des incitations sectorielles à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays.

Toute politique nationale de sécurité sanitaire des aliments devrait s'inscrire dans le cadre de la politique nationale de santé et être conforme aux objectifs nationaux globaux de santé. La teneur de la politique devrait être basée sur l'analyse et la revue de la situation, les preuves scientifiques et les objectifs nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Elle devrait indiquer clairement les objectifs, les principes, les mécanismes et mesures de réglementation pour résoudre les principaux problèmes et préoccupations de sécurité sanitaire des aliments. L'encadré 2 donne un exemple de politique nationale de sécurité sanitaire des aliments.

3.2 Processus

Le processus de formulation de politique devrait avoir pour but d'identifier et de recommander, pour la gestion et le contrôle à long terme de la sécurité sanitaire des aliments, une politique qui garantisse la confiance des consommateurs et protège la santé publique. Une attention particulière devrait être accordée au contenu technique des politiques de sécurité sanitaire des aliments, afin de parvenir à des résultats satisfaisants. Le processus par lequel la politique est au bout du compte formulée et mise en œuvre est tout aussi important.

Le succès de la planification et de la mise en œuvre de la politique dépendra en partie de la mobilisation et de la prise en compte des contributions des parties prenantes, ainsi que de l'obtention d'un engagement politique. Une étape très importante dans le processus d'élaboration de la politique, consiste à identifier ceux qui ont un intérêt établi dans la sécurité sanitaire des aliments et donc dans la conception, la discussion et la mise en œuvre de la politique. Les consultations devraient inclure toutes les parties prenantes, afin de renforcer l'engagement et rendre le résultat final aussi efficace et réalisable que possible. L'implication des parties prenantes devrait être perçue comme un partenariat continu qui touche à tous les aspects de l'élaboration et de la mise en œuvre de la politique.

3.2.1 Analyser la situation de la sécurité sanitaire des aliments

Sur la base du rapport de l'analyse de la situation de la sécurité sanitaire des aliments, résumez les principales constatations sur la situation de la sécurité sanitaire des aliments et les défis à résoudre, en vous focalisant sur les questions exigeant une orientation politique.

3.2.2 Rédiger la politique nationale de sécurité sanitaire des aliments

L'équipe multidisciplinaire constituée plus tôt, pendant la phase d'analyse de la situation, peut être réunie pour rédiger la politique nationale de sécurité sanitaire des aliments. Il peut être créé et confié à des comités techniques ou des groupes de travail plus restreints, composés des membres de l'équipe multidisciplinaire, la responsabilité d'élaborer différentes parties du document de politique. La politique doit être souple et adaptable aux risques émergents et aux nouveaux développements dans la chaîne alimentaire.

3.2.3 Transmettre et finaliser le document de politique

Des consultations additionnelles avec le ministère de la santé et d'autres ministères et services gouvernementaux concernés, les institutions, les universitaires, les consommateurs, etc. sont indispensables pour de plus amples contributions à l'avant-projet de document de politique, y compris l'expression des préoccupations, etc. Le document devrait être largement diffusé, garantissant ainsi la représentation de toutes les parties prenantes. L'objectivité et la transparence devraient prévaloir lors du processus d'examen. L'avant-projet de document devrait être révisé et finalisé sur la base des suggestions et des réactions recueillies lors des consultations.

3.2.4 Obtenir la validation et l'approbation formelles

Il a été noté le fait que, bien que la politique requière une expertise technique pour son élaboration, elle requiert également de la volonté politique pour être mise en œuvre. L'approbation et l'appui politiques constituent donc des éléments déterminants de l'élaboration de politiques. Un certain nombre de facteurs vont déterminer ce qui constitue le niveau le plus efficace ou le niveau souhaitable auquel la politique nationale de sécurité sanitaire des aliments est adoptée ou approuvée. L'adoption formelle implique des processus juridiques ou administratifs, y compris un référendum et un entérinement par le Parlement ou le gouvernement, afin de légitimer la politique.

3.2.5 Diffuser la politique

Après l'approbation formelle, la politique de sécurité sanitaire des aliments devrait être diffusée aussi largement que possible. Cette diffusion devrait concerner toutes les parties prenantes nationales. Une manifestation publique et une annonce par le gouvernement devraient être prévues. Au nombre des mécanismes et des possibles canaux de diffusion, l'on pourrait citer les articles de presse, les médias et les réunions avec les partenaires d'exécution spécifiques.

Encadré 2 : Contenu d'une politique de sécurité sanitaire des aliments

Avant-propos

La présente partie devrait expliquer et justifier la manière dont la politique a vu le jour et mettre l'accent sur l'engagement du gouvernement. Une autorité compétente devrait signer l'avant-propos, de sorte qu'il soit reconnu et ait du poids.

Contexte de la politique

Cette partie devrait brièvement résumer l'analyse de la situation, en insistant sur les principales constatations et les conclusions clés exigeant une orientation politique. Elle peut également inclure les principales réalisations, les défis et les processus impliqués dans l'élaboration de la politique.

Déclarations de vision, de mission et des objectifs de politique

La teneur du document de politique devrait indiquer la vision, la mission et les objectifs de la politique. Elle devrait également définir les principes clés qui orientent la politique. Au nombre des exemples, pourraient figurer la coopération intersectorielle, la résolution de la question du continuum allant du champ à la table, la participation des parties prenantes, la définition des priorités sur la base de l'analyse des risques, l'intégration des politiques sectorielles, la sécurité des consommateurs, l'équité sociale, etc.

Détails de la politique

Cette partie constitue le corps du document de politique. Traitant de tous les aspects du contrôle et de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, elle couvre un éventail complet de problèmes qui constituent un corpus holistique de politique. Vous trouverez ci-après des exemples de détails de politique (la liste n'est pas exhaustive) : i) orientation pour promouvoir des activités appropriées du secteur, relatives à la recherche, au suivi et à la surveillance des maladies d'origine alimentaire; ii) perfectionnement des ressources humaines qui vise à s'assurer que les compétences sont en place pour assumer les fonctions essentielles du secteur et garantir la cohérence entre les besoins nationaux de sécurité sanitaire des aliments et le nombre d'agents qui sont formés, leurs compétences et leurs fonctions; iii) contrôle réglementaire et législatif de la sécurité sanitaire des aliments; iv) orientation pour la promotion de l'éducation, de l'information et de la communication du public.

Cadre d'exécution

Cette partie intégrera une définition des stratégies, suivie de mesures visant à s'assurer de l'application des principes et de la prise de mesures pour réaliser les objectifs spécifiés. Elle définira le processus d'élaboration d'un plan national global de sécurité sanitaire des aliments comme instrument principal pour la mise en œuvre.

Mécanismes institutionnels pour la réalisation des objectifs de la politique

Cette partie définira à grands traits les arrangements institutionnels nationaux et les structures susceptibles d'assurer la mise en œuvre réussie de la politique. Les structures institutionnelles doivent assurer une bonne coordination interministérielle, afin d'apporter un appui idoine à la politique nationale de sécurité sanitaire des aliments.

Suivi et évaluation

La politique devrait intégrer des mécanismes pour évaluer son efficacité et sa performance.

Mécanismes de financement

Cette partie devrait décrire la manière dont la mise en œuvre de la politique sera financée.

Chapitre 4 : Élaboration d'un plan stratégique pour la sécurité sanitaire des aliments

4.1 Composantes et contenu du plan stratégique pour la sécurité sanitaire des aliments

L'on élabore un plan stratégique de la sécurité sanitaire des aliments, dans le but de mettre en œuvre la politique de sécurité sanitaire des aliments et de déterminer les mesures à prendre pour atteindre les objectifs énoncés dans le document de politique. Le plan tente de définir ce que la politique va réaliser et la manière dont cette politique sera mise en œuvre. Le plan stratégique décrit les interventions prioritaires requises, le moment où ces interventions sont nécessaires, les personnes ou entités qui en sont responsables, les besoins budgétaires et le délai assorti d'étapes importantes clairement définies, ainsi que les mécanismes d'établissement de rapports, de sorte que les progrès puissent faire l'objet de suivi. Le renforcement des capacités et la formation devraient être pris en compte pour la mise en œuvre rapide et efficace du plan.

Le plan proposé dans l'Encadré 3 devrait indiquer le contenu de chaque section du plan d'action. De façon générale, le plan stratégique devrait s'efforcer :

- a) de développer les ressources humaines pour la promotion de la sécurité sanitaire des aliments et l'application des réglementations afférentes;
- b) d'élaborer ou de réviser les normes et directives réglementaires;
- c) de renforcer la surveillance des maladies d'origine alimentaire, y compris les capacités de recherche et les capacités scientifiques du système national de contrôle des aliments;
- d) de promouvoir les systèmes pour l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments tout le long de la chaîne alimentaire;
- e) de concevoir et d'organiser des programmes de formation à l'intention des producteurs primaires, des manipulateurs d'aliments, des inspecteurs et des analystes de denrées alimentaires;
- f) de promouvoir l'éducation des consommateurs et les initiatives de sensibilisation des communautés;
- g) de combler toute lacune dans le système de sécurité sanitaire des aliments existant.

4.2 Processus

Le processus d'élaboration du plan stratégique pour la sécurité sanitaire des aliments est aussi important que le plan lui-même. Les parties suivantes fournissent des détails sur les mesures à prendre lors de l'élaboration d'un plan stratégique pour la sécurité sanitaire des aliments.

L'équipe multidisciplinaire constituée plus haut pour l'analyse de la situation et la phase d'élaboration de la politique devrait être réunie pour définir le cadre nécessaire aux activités de promotion et de coordination, afin de préparer le plan stratégique. Ces activités intègrent :

- a) si cela est approprié, la collaboration, avec les donateurs, pour évaluer et obtenir une assistance technique et financière aux fins de la formulation et de la mise en œuvre du plan stratégique;
- b) la facilitation d'une large participation et de larges consultations avec les parties prenantes et organisations clés en vue de l'élaboration du plan;
- c) la préparation d'un plan stratégique comportant les besoins en ressources pour les différentes composantes du plan.

4.2.1 Rédiger le plan stratégique

Le plan stratégique indiquera les mesures requises et les actions prioritaires susceptibles de résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments identifiés dans l'analyse de la situation et de satisfaire les attentes de la politique. Un calendrier réaliste devrait être défini et les organisations et parties prenantes responsables de la mise en œuvre devraient être également identifiées. La structuration proposée pour un plan stratégique de sécurité sanitaire des aliments est indiquée dans l'Encadré 3.

4.2.2 Adopter le plan

Après l'achèvement du premier avant-projet du plan, des consultations régulières seront requises avec l'ensemble des parties prenantes clés pour recueillir leurs contributions et points de vue sur les principaux aspects du plan. Ces consultations peuvent être, soit des réunions formelles, soit des réunions informelles ayant pour objectif de forger un consensus entre toutes les parties prenantes autour du plan d'action national. Les suggestions et commentaires faits lors de ces consultations devraient être notés avec soin pour être intégrés dans le document. Suite aux consultations, il est utile d'organiser une réunion finale de création nationale de consensus avec toutes les parties prenantes clés, les donateurs potentiels et les autres partenaires. Les objectifs de la réunion de création de consensus sont les suivants :

- a) élargir le champ des consultations et étendre l'appropriation du plan stratégique;
- b) obtenir un consensus autour du plan et veiller à ce qu'il soit pleinement compris et accepté;
- c) convenir d'un calendrier et des responsabilités pour la mise en œuvre du plan;
- d) obtenir l'engagement, la coopération et la collaboration de toutes les parties prenantes, tous les partenaires et tous les organismes concernés.

4.2.3 Finaliser et imprimer le plan

Après un examen idoine des suggestions et des réactions recueillies auprès de différentes parties prenantes lors de l'atelier de création de consensus, l'équipe multidisciplinaire de rédaction devrait réviser l'avant-projet et préparer le plan final.

4.2.4 Diffuser le plan stratégique pour la sécurité sanitaire des aliments

Après la finalisation et l'impression du plan d'action, il devrait être largement diffusé à toutes les parties prenantes clés. Un lancement officiel du plan pourrait être organisé en vue de faciliter sa

diffusion. L'on pourrait avoir recours à d'autres moyens tels que les communiqués de presse, les entretiens dans les médias, l'intégration dans les articles de presse populaire.

4.2.5 Assurer le suivi et l'évaluation du plan

Un comité multidisciplinaire devrait être mis en place dans l'optique d'assurer le suivi de la mise en œuvre du plan, en s'appuyant sur les indicateurs convenus. Les termes de référence du comité et la fréquence des réunions devraient être déterminés au préalable.

Encadré 3 : Contenu d'un plan stratégique de sécurité sanitaire des aliments

- *Sommaire*
- *Avant-propos*
- *Remerciement à ceux et celles qui ont contribué au plan*
- *Résumé analytique mettant en exergue les principaux éléments du plan*
- *Abréviations utilisés dans le plan*

Introduction

Cette partie devrait indiquer la motivation du plan. Une référence devrait être faite au document de politique, en mettant en exergue les principales déclarations de politique, les cibles fixées et la manière dont l'élaboration et la mise en œuvre du plan vont permettre de réaliser les objectifs de la politique. Cette section devrait faire référence au lien du plan avec les objectifs globaux du plan économique et de développement national. Le profil socioéconomique, démographique et épidémiologique du pays devrait être décrit afin de préciser le contexte général du système sanitaire du plan.

Situation de la sécurité sanitaire des aliments et du système national de contrôle des aliments

Cette section contient un résumé de la situation du système de salubrité et de contrôle des aliments existant dans le pays. Elle comporte des analyses de chaque problème prioritaire identifié dans le document national de politique de sécurité sanitaire des aliments, y compris les principaux défis et contraintes rencontrés dans la garantie de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays.

Interventions et cibles stratégiques

Cette partie va définir les principales interventions que le plan entend mettre en œuvre afin de résoudre les problèmes posés dans l'analyse de la situation et, fait important, satisfaire aux attentes de la politique. Elle va également indiquer les objectifs spécifiques, les principales actions, les indicateurs et les cibles.

Implications financières

Un budget bien élaboré est l'une des composantes les plus importantes du plan. Le budget doit intégrer toutes les ressources qui seront requises pour la réussite de la mise en œuvre du plan. Le budget devrait prendre en compte les éléments ci-après : l'évaluation des coûts des intrants nécessaires à l'exécution des interventions, l'estimation des ressources disponibles pour la sécurité sanitaire des aliments et provenant de toutes les sources, l'estimation de tout déficit de ressources et l'identification des stratégies pour combler le déficit de ressources.

Cadre d'exécution

Cette section indique les arrangements institutionnels, y compris les structures, les institutions et autres acteurs clés impliqués dans la mise en œuvre du plan, les rôles spécifiques et le ministère assurant la coordination. Le cadre devrait intégrer un calendrier pour la mise en œuvre du plan.

Suivi et évaluation

La présente section propose des mécanismes de suivi et évaluation de la mise en œuvre du plan, y compris les indicateurs et les fréquences d'établissement de rapports.

Conclusion

Référence

Cette partie comporte une liste des documents auxquels il est fait référence ou qui sont utilisés lors de l'élaboration du plan.

Annexes

Toutes les informations pertinentes qui sont utiles pour le plan.

Chapitre 5 : Conclusion

La sécurité sanitaire des aliments constitue de plus en plus une importante préoccupation de santé publique à travers le monde. Dans la Région africaine, les capacités administratives et réglementaires, ainsi que les structures institutionnelles défailtantes ou inexistantes aggravent la situation. Les avancées significatives en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la Région nécessiteront des systèmes de sécurité sanitaire des aliments intégrés et durables, comportant des politiques et des plans d'action stratégique nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments. Une politique de sécurité sanitaire des aliments définit les politiques, les valeurs, les priorités et stratégies nécessaires pour permettre l'élaboration de mesures visant à résoudre les principales préoccupations du secteur.

L'objectif principal du présent document est d'apporter un appui aux pays afin qu'ils puissent entreprendre des analyses situationnelles de leurs programmes nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments et développer des politiques et des plans de sécurité sanitaire des aliments dans le but de renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Les conditions spécifiques d'élaboration d'une analyse de la situation, de la politique et du plan de sécurité sanitaire des aliments peuvent considérablement varier d'un pays à un autre. Les présentes directives ont été préparées pour être utilisées par les pays. Elles sont souples, pratiques et peuvent être adaptées par les États Membres, selon qu'il convient, pour leur permettre de renforcer leurs systèmes de salubrité et de contrôle des aliments.

Références

1. OMS. Food safety and health: a strategy for the WHO African Region (AFR/RC57/4). Bureau régional de l'Organisation mondiale de la Santé pour l'Afrique, Brazzaville, 2008.
2. FAO. National food control systems in Africa—a situation analysis. Document présenté lors de la Conférence régionale de la FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments pour l'Afrique, Harare, Zimbabwe, du 3 au 6 octobre 2005. Bureau régional Afrique de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Accra, 2005.
3. FAO/OMS. Assuring food safety and quality: guidelines for strengthening national food control systems. Étude FAO : Alimentation et nutrition n°76. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et Organisation mondiale de la Santé, Rome, 2003.
4. OMS. Directives pour l'élaboration de politiques et de plans nationaux en matière de santé. Bureau régional pour l'Afrique de l'Organisation mondiale de la Santé, Brazzaville, 2005.

Annexe 1 : Outil pour l'évaluation d'un Programme national de sécurité sanitaire des aliments

Le but principal de l'évaluation des programmes nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments est l'appréciation de la situation des programmes de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments dans le pays.

Objectifs :

De façon spécifique, l'évaluation vise à :

1. identifier les institutions et organismes impliqués dans la sécurité sanitaire des aliments, tout en se concentrant sur les questions suivantes :
 - i) leurs rôles et mandats;
 - ii) la base juridique de leur travail;
 - iii) le niveau de coopération, de collaboration et de coordination.
2. recueillir les données sur la disponibilité de politiques, lois et textes législatifs régissant les produits alimentaires et leur application;
3. évaluer le niveau de participation à la fixation et à l'harmonisation des normes internationales avec les normes nationales;
4. évaluer les capacités d'inspection des aliments, les capacités des laboratoires pour les tests de produits alimentaires;
5. évaluer la production, les importations et exportations de denrées alimentaires et les services consultatifs;
6. identifier la base de recherche et la base scientifique pour la sécurité sanitaire des aliments;
7. évaluer les activités d'information, d'éducation et de communication, ainsi que la participation des consommateurs;
8. identifier les indicateurs clés qui pourraient être mesurés à travers un système de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments, afin d'évaluer les changements de tendances.

Le présent questionnaire est destiné à être utilisé comme un cadre souple pour les entretiens ou un guide en vue de vous éclairer sur les questions clés, afin d'obtenir des informations et structurer les discussions. Les questions sont classées par sujets principaux et devraient être adaptées aux types spécifiques d'institutions (Association des consommateurs, Bureau de normalisation, par exemple, etc.). Il conviendrait de garder à l'esprit qu'un entretien ne peut reposer exclusivement sur une liste de questions, étant donné que la personne interrogée pourrait vouloir mettre l'accent sur certains aspects spécifiques. Chaque fois que cela est possible ou approprié, les entretiens devraient être complétés par une brève visite des installations.

Institutions et organismes impliqués dans la sécurité sanitaire des aliments

Cette partie du questionnaire peut être administrée aux autorités ou organismes compétents chargés de la gestion du contrôle des aliments, y compris d'autres ministères ou organismes gouvernementaux assumant la responsabilité opérationnelle d'aspects spécifiques de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que les organismes chargés de définir les politiques et priorités nationales de développement.

1. Existe-t-il un organisme national de contrôle des aliments ?

Oui Non

Si oui, veuillez le préciser _____

2. Quels institutions/ministères et organismes sont en charge des activités de salubrité et du contrôle de la qualité des aliments ?

- Santé
- Agriculture
- Pêcheries
- Environnement
- Commerce
- Autres, veuillez préciser _____

3. Leurs mandats sont-ils définis dans la législation/la politique ? (Veuillez cocher Oui ou Non)

Institutions	Leurs mandats sont-ils définis dans la politique ?	
Santé	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Agriculture	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Pêcheries	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Environnement	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Commerce	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Autres, veuillez préciser _____	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
_____	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
_____	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>

4. Existe-t-il quelques chevauchements ou lacunes dans leurs rôles et responsabilités ?

- Oui Non

Si oui, veuillez les indiquer _____

5. Quels sont leurs rôles, responsabilités et mandats spécifiques ?

6. Existe-t-il quelques chevauchements ou lacunes dans leurs rôles et responsabilités ?

- Oui Non

Si oui, veuillez les indiquer _____

TABLEAU I : Modèle pour l'analyse des parties prenantes (remplir le Tableau I, collecter les documents comportant des informations détaillées sur les rôles, responsabilités et mandats de ces institutions)

Parties prenantes	Rôles/intérêts actuels (Quels sont leurs mandat/rôle/intérêt actuels dans la législation des produits alimentaires ?)	Besoins/attentes futurs (Qu'aimeraient-ils voir intégré dans la législation des produits alimentaires et pourquoi ?)
Organismes gouvernementaux (centraux, régionaux et locaux)		
Services d'inspection des produits alimentaires (indépendants ou faisant partie intégrante d'un organisme gouvernemental)		
Laboratoires de produits alimentaires (centraux, régionaux et locaux ; laboratoires officiels ou indépendants de contrôle des produits alimentaires)		
Entreprises de produits alimentaires		
Consommateurs		
Système judiciaire/tribunaux		
Autres parties prenantes		

Législation alimentaire

Les informations sur la législation alimentaire peuvent être obtenues par collecte des textes juridiques directement relatifs aux produits alimentaires, y compris les lois, règles et normes. En plus des textes législatifs eux-mêmes, le questionnaire peut être administré aux ministères/services et organismes gouvernementaux impliqués dans l'élaboration, la mise en œuvre et l'application des lois et réglementations alimentaires.

7. Existe-t-il une politique nationale de la salubrité et de la qualité des aliments (avec un engagement des autorités de haut rang, basé sur une analyse des risques, c'est-à-dire l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication des risques) ?

Oui Non

8. Existe-il un organe de coordination des activités de contrôle des aliments ?

Oui Non

Si oui, fonctionne-t-il ?

Oui Non

9. Quel est le cadre juridique pour le contrôle des aliments ?

Existe-t-il une loi nationale axée sur les produits alimentaires ou plusieurs lois différentes ?

Une loi nationale

Plusieurs lois

10. Quelles sont les lois actuellement en vigueur sur les produits alimentaires et quand ont-elles été promulguées/amendées ?

11. Quelles sont les autorités d'exécution :

a) Au niveau central/national ?

b) Au niveau provincial/régional ?

c) Au niveau local (urbain/district) ?

12. La législation actuellement en vigueur couvre-t-elle le frelatage des aliments lors :

a) du stockage ?

b) de la distribution ?

c) de la fabrication/transformation ?

d) de la préparation ?

e) de la vente ?

TABLEAU II : Modèle pour la collecte d'informations sur la/les loi(s) régissant les produits alimentaires

Dénomination de la loi	Couverture/champ des sections traitant des produits alimentaires	Date de promulgation (et des amendements, le cas échéant)	Organisme responsable

Règles et normes

Les informations sur les règles et normes peuvent être obtenues par la collecte des documents juridiques existants, relatifs aux produits alimentaires. En plus des documents véritables, le questionnaire peut être administré aux ministères, départements et organismes gouvernementaux impliqués dans l'élaboration et la fixation de règles et de normes.

13. Existe-t-il des règlements et des normes concernant la salubrité et la qualité des aliments ?

- a. Oui
b. Non

Si oui, énumérez-les.

14. Quelle autorité est habilitée à élaborer des règles et des réglementations en vertu des lois régissant les produits alimentaires ?

a) Au niveau central/national?

b) Au niveau provincial/régional ?

c) Au niveau local (urbain/district) ?

15. Ces autorités consultent-elles les consommateurs, les intérêts commerciaux et organisations non gouvernementales dans la préparation des règles et réglementations ?

Consommateurs Intérêts commerciaux ONG

16. Existe-t-il des contraintes à leur mise en œuvre ?

Oui Non

Si oui, énumérez-les :

17. Les éléments suivants ont-ils été pris en compte dans la préparation des règles et réglementations relatives :

Aux additifs alimentaires

- a) Recommandations internationales (FAO/OMS) ?
b) Autres règles et réglementations nationales ?
c) Procédures d'approbation ?
d) Structures et expertise toxicologiques ?

Aux résidus de pesticides

- a) Les seuils internationaux de tolérance (FAO/OMS) ?
- b) Autres règles et réglementations nationales ?
- c) Structures et expertise toxicologiques ?
- d) Procédures d'enregistrement ?

Aux résidus de médicaments vétérinaires

- a) Les seuils internationaux de tolérance (FAO/OMS) ?
- b) Autres règles et réglementations nationales ?
- c) Structures et expertise toxicologiques ?

Aux métaux lourds

- a) Les recommandations internationales (FAO/OMS) ?
- b) Autres règles et réglementations nationales ?
- c) Structures et expertise toxicologiques ?

Aux installations sanitaires au niveau des services de transformation d'aliments et des services de restauration

- a) Adduction d'eau ?
- b) Plomberie ?
- c) Maintenance ?
- d) Lutte contre les insectes ?
- e) Commodités de toilettes ?
- f) Élimination des déchets ?
- g) Ventilation ?

À l'élimination des déchets

- a) Élimination des déchets en mer
- b) Élimination des expéditions de produits alimentaires rejetés
- c) Élimination des déchets dans les établissements de services de restauration

18. Les règles et réglementations prévoient-elles

- a) L'étiquetage des aliments, y compris leur composition ?
- b) Le marquage de la date et le marquage des poids et des mesures ?
- c) Les procédures d'échantillonnage ?
- d) L'importation et l'exportation de denrées alimentaires ?
- e) Le contrôle-qualité en cours de transformation ?
- f) L'autorisation et l'enregistrement des locaux utilisés pour les denrées alimentaires ?
- g) La fermeture des locaux non hygiéniques pour les denrées alimentaires ?
- h) Le contrôle sanitaire des manipulateurs de produits alimentaires comme, par exemple, l'hygiène personnelle ?
- i) Les examens médicaux, etc. ?
- j) La publicité des aliments ?
- k) L'utilisation, pour le conditionnement des aliments, de matières ne présentant pas de risque ?
- l) L'examen, *ante* et/ou *post-mortem*, des animaux destinés à la consommation humaine ?
- m) La prise et l'adéquation de mesures sanitaires à bord des aéronefs, des trains, des navires, des terminaux en exploitation et lors du transport par voie terrestre ?
- n) Des mesures à mettre en œuvre en cas de catastrophes naturelles nationales telles que les inondations, les cyclones, les séismes, etc. ?
- o) L'irradiation des aliments ?
- p) La certification de la qualité par une autorité appropriée ?
- q) Les mesures de quarantaine ?
- r) Les mesures de garantie ?
- s) Les pénalités ?

19. Existe-t-il une politique nationale pour le contrôle de la qualité dans les entreprises de fabrication des produits alimentaires, y compris les micro-entreprises ?

- Oui Non

20. Existe-t-il des règles d'autoréglementation d'ARMPC et de contrôle de la qualité dans certaines entreprises de fabrication de produits alimentaires ?

Oui Non

TABLEAU III : Modèle pour la collecte de réglementations relatives aux produits alimentaires

Titre	Indication de la couverture/du champ	Date de promulgation (et d'amendement, le cas échéant)	Organisme responsable

Directives, codes de pratique, normes conseillées

Les informations sur les directives, les codes de pratiques et les normes peuvent être obtenues par la collecte des documents existants (directives, codes de pratique et normes). Des informations additionnelles peuvent être obtenues auprès des ministères, des services et organismes gouvernementaux impliqués dans la formulation des directives, des codes de pratique et des normes.

21. Existe-t-il des codes nationaux de pratiques hygiéniques pour (veuillez cocher Oui ou Non) :

- La production de produits alimentaires ? Oui Non
- La transformation des produits alimentaires ? Oui Non
- Le stockage de denrées alimentaires ? Oui Non
- La distribution de denrées alimentaires ? Oui Non

22. Les codes couvrent-ils (veuillez cocher Oui ou Non) :

L'élevage d'espèces de poissons d'eau douce et d'eau salée ?

Oui Non

L'interdiction de la récolte commerciale de crustacées dans les eaux contaminées ?

Oui Non

Les conditions spécifiques de conservation, telles que la température dans les ports et les stations pour le transport par voie terrestre, fluviale ou aérienne, des produits alimentaires périssables ?

Oui Non

Le conditionnement sain des aliments ?

Oui Non

La manipulation des aliments par les vendeurs ambulants ?

Oui Non

Les matières en contact avec les aliments, telles par exemple les assiettes, les verres et ustensiles de cuisine ?

Oui Non

23. Énumérez ou listez les codes nationaux de pratiques hygiéniques existants.

24. Quelle est la fréquence de révision de ces codes en vue de leur modification ?

TABLEAU IV : Modèle pour la collecte d'informations sur les directives, les codes de pratique et autres documents connexes

Titre	Indication de la couverture/du champ	Organisme responsable

Harmonisation des normes nationales et internationales

Les informations sur les normes alimentaires nationales peuvent être obtenues par la collecte des documents juridiques existants. En plus des documents, le questionnaire peut être administré aux ministères, services et organismes gouvernementaux impliqués dans l'élaboration et la fixation des normes (le Bureau de normalisation, par exemple). La collecte des normes pourrait être limitée à celles qui ont été harmonisées avec les normes Codex.

25. Les normes nationales sont-elles harmonisées avec les normes Codex ?

Oui Non

Si oui, dressez la liste des normes :

TABLEAU V : Modèle pour la collecte des normes alimentaires

Titre	Indication de la couverture/du champ	Date (préciser la date de promulgation, si elles sont juridiquement contraignantes et les amendements, le cas échéant)	Organisme responsable

26. Le pays participe-t-il aux activités du Codex ?

Oui Non

Si oui, qui finance votre participation ?

27. Existe-t-il un Comité national du Codex ou un forum multisectoriel pour formuler les positions nationales ?

Oui Non

28. Quelle est la position de votre pays relativement aux normes SPS, OTC et ISO ?

29. Combien de personnes formées y a-t-il pour la formulation des normes alimentaires ?

30. Indiquez leurs rôles et niveaux d'instruction

31. Le pays est-il membre d'un quelconque groupement régional ?

Oui Non

Si oui, précisez _____

a) Existe-t-il une certaine collaboration/coordination régionale relativement au contrôle alimentaire ?

Oui Non

Si oui, énumérez les domaines de collaboration/coordination

b) Les réglementations alimentaires sont-elles harmonisées avec les exigences régionales ?

Oui Non

Si oui, énumérez-les _____

Inspection des produits alimentaires

Les informations sur les inspections de produits alimentaires peuvent être obtenues par administration du questionnaire au personnel clé, comme les chefs d'organismes d'inspection et les responsables d'autres ministères impliqués dans l'inspection des produits alimentaires. En plus des entretiens, l'information peut être obtenue à partir de la collecte des documents disponibles relatifs à l'inspection des produits alimentaires (les règles et procédures des organisations, leurs mandats, les règles et procédures opérationnelles, les comptes rendus de rapports annuels, etc.).

32. Énumérez les institutions impliquées dans l'inspection des aliments et les catégories de personnes y prenant part.

33. Existe-t-il des institutions de formation pour les inspecteurs des produits alimentaires dans le pays ?

Oui Non

34. Quel est le ratio des inspecteurs des produits alimentaires par rapport à la population desservie ?

35. Indiquez le nombre d'inspecteurs des produits alimentaires par institution et leur couverture.

36. Des inspections de produits alimentaires sont-elles entreprises de façon constante par les agents en différents lieux ?

Oui Non

Si oui, indiquez le nombre de fois par mois _____

37. L'inspection des commerces de produits alimentaires couvre-t-elle les suivants :

a) les usines de transformation de denrées alimentaires ?

- b) les lieux de restauration ?
- c) les marchés ?
- d) les boulangeries ?
- e) les commerces de vente ou les étals de poissons ou de viande?
- f) les magasins d'alimentation ?
- g) les magasins de produits laitiers ?
- h) les abattoirs ?

38. Les éléments suivants sont-ils intégrés dans le formulaire d'inspection prescrit pour les inspecteurs ? (Faire référence aux documents)

- a) les certificats de manipulateurs d'aliments ?
- b) les permis/licences d'établissements de produits alimentaires ?
- c) les certificats médicaux de manipulateurs d'aliments ?

39. Des procédures et/ou des directives spécifiques sont-elles consignées par écrit par rapport aux éléments suivants : (se procurer une copie des directives)

- a) procédures d'échantillonnage ?
- b) scellage d'entrepôts et transport d'échantillons ?
- c) calendrier d'établissement de rapports ?
- d) collecte de preuves de non-conformité ?
- e) avis à l'industrie et au commerce d'aliments ?
- f) plaintes des consommateurs ?
- g) inspections des importations/exportations ?
- h) inspections d'usines de transformation d'aliments?

40. Quels sont les équipements actuellement disponibles pour l'inspection des aliments ? Veuillez les énumérer :

41. Quelles sont les qualifications minimums requises pour les inspecteurs d'aliments ?

42. Les inspecteurs de produits alimentaires ont-ils des possibilités de perfectionnement continu ?

- Oui Non

Si oui, veuillez donner les détails : _____

TABLEAU VI : Modèle pour la collecte d'informations sur l'inspection d'aliments

Autorités impliquées dans l'inspection des produits alimentaires, d'animaux et de pêcheries (niveau central, niveau régional et niveau local)	Termes de référence	Existe-t-il des besoins quelconques de renforcement des capacités ? Si oui, précisez le niveau de qualification requis

Les laboratoires de contrôle alimentaire, y compris les laboratoires de santé publique

Les informations sur les laboratoires de contrôle alimentaire peuvent être obtenues par consultation des responsables chargés des laboratoires de contrôle alimentaire (analystes, techniciens et responsables), y compris les laboratoires de santé publique. De plus, les informations peuvent également être obtenues à travers la collecte et l'examen des documents disponibles concernant les laboratoires de contrôle alimentaire (publications de laboratoires, mandats des organisations, etc.).

43. Existe-t-il des installations de laboratoire pour : i) l'analyse chimique et ii) l'analyse microbiologique des aliments ?

i) Oui Non

ii) Oui Non

44. Quelles institutions disposent de laboratoires de contrôle alimentaire ?

45. Combien de laboratoires sont équipés pour l'analyse des aliments :

a) Pour l'analyse des produits chimiques ? _____

b) Pour les bio-toxines ? _____

c) Pour la contamination microbiologique ? _____

46. Les laboratoires effectuent-ils des travaux réglementaires ?

Oui Non

47. Les laboratoires participent-ils aux programmes nationaux de surveillance des contaminants tels que les résidus de pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines ?

Oui Non

48. Les laboratoires microbiologiques disposent-ils des commodités suivantes :

a) Équipement pour la collecte d'échantillons ?

b) Système pour la collecte et l'acheminement d'échantillons ?

49. Les examens microbiologiques :

a) Sont-ils effectués de façon systématique ?

Oui Non

b) À quel intervalle sont-ils effectués ?

c) Quels types d'aliments font l'objet de tests microbiologiques ?

d) Quels types d'examens microbiologiques sont effectués ?

e) Existe-il des données statistiques sur les résultats analysés ?

Oui Non

f) Quelles analyses sont effectuées et par qui ?

g) Existe-t-il un système d'établissement de rapports sur la surveillance microbiologique ?
(prière décrire)

h) Décrivez le système de rétroaction, y compris les délais de rétroaction.

50. Des tests sont-ils effectués pour les agents suivants ayant un lien avec les maladies d'origine alimentaire ?

- Bactéries*
- Bacillus anthracis*
- Bacillus cereus*

Brucellose bovine
Campylobacter jejuni

- Clostridium botulinum
- Clostridium perfringens
- Escherichia coli
 - entérotoxigènes (ETEC)
 - entérotoxigènes (EPEC)
 - entéroinvasives (EIEC)
 - autres, veuillez préciser _____

Listeria monocytogenes

- Mycobacterium bovis
- Salmonella typhi
- Salmonella (non-typhi)
- Shigella
- Staphylococcus aureus (entérotoxines)
- Vibrio cholerae 01
- Vibrio cholerae non-01
- Vibrio parahaemolyticus
- Yersinia enterocolitica

Virus

- Virus de l'hépatite A
- Agent de Norwalk
- Rotavirus
- Autres, veuillez préciser : _____

Protozoaires

- Entamoeba histolytica
- Giardia lamblia

Helminthes

- Taenia saginata et T. solium
- Trichinella spiralis
- Trichuris trichiura

Autres, veuillez préciser _____

51. Les laboratoires chimiques sont-ils équipés pour effectuer les tests de :

- a) résidus de pesticides ?
- b) Additifs ?
- c) Métaux lourds ou autres éléments chimiques tels que le zinc, le cuivre, le plomb le mercure ?
- d) Les toxines de poissons et de crustacés ?
- e) Les plantes et champignons toxiques ?
- f) Les mycotoxines ?
- g) les antibiotiques ?
- h) Les hormones ?
- i) Les contaminants radioactifs ?
- j) Autres, veuillez préciser _____

52. Ces laboratoires disposent-ils de systèmes de contrôle de la qualité et/ou d'enregistrement ?

Oui Non

53. Ces laboratoires sont-ils accrédités ?

Oui Non

54. Votre pays participe-t-il à l'Étude sur l'alimentation totale ?

Oui Non

55. Existe-t-il des directives pour la manipulation des matières dangereuses ?

Oui Non

TABLEAU VII – i : Inventaire des laboratoires officiels de contrôle des produits alimentaires

	Laboratoire 1	Laboratoire 2	Laboratoire 3
Nom			
Situation géographique (y compris le nom et l'emplacement des sous-laboratoires, le cas échéant)			
Statut (gestion publique ou privée)			
Affiliation (ministère ou autorité responsable)			
Champ (types d'analyses effectuées, comme par exemple l'analyse des mycotoxines, des pesticides et des métaux lourds, etc.)			
Date de création			
Situation d'accréditation (Oui/Non)			

TABLEAU VII – ii : Inventaire des laboratoires officiels de contrôle des produits alimentaires

Nom du laboratoire :				
Date de l'inventaire :				
Instrument/ Équipement	Quantité	Utilisation (pour quelles analyses)	Qualité (âge, état, etc.)	Remarques (appui technique, calibrage, entretien, etc.)
Chimie alimentaire (exemple, MS/GC, CLHP, GC etc.)				
Microbiologie				
Incubateurs				
Centrifugeuses				
Équipement pour l'analyse des propriétés physiques des aliments (par exemple : couleur, texture, corps étrangers)				
Équipement de préparation d'échantillons				

Équipement informatique et de communication				
Ordinateur				
Imprimante				
Modem (type et débit d'accès : accès commuté, DSL, sans fil, réseau fixe, etc.)				
Appareil photo numérique				
Fax				
Téléphone				
Autre (indiquer)				

TABLEAU VII – iii : Capacité des laboratoires officiels de contrôle des produits alimentaires

	Analystes d'aliments			Gestionnaires de laboratoires		
	Effectif du personnel	Nombre d'années d'expérience en moyenne	Fourchette des salaires (mensuels)	Effectif du personnel	Nombre d'années d'expérience en moyenne	Fourchette des salaires (mensuels)
Chimie alimentaire						
Niveau doctorat						
Niveau maîtrise						
Niveau licence						
En dessous du niveau licence						
Microbiologie						
Niveau doctorat						
Niveau maîtrise						
Niveau licence						
En dessous du niveau licence						
Autre (préciser)						

Épidémiologie et surveillance des maladies d'origine alimentaire

Les informations sur l'épidémiologie et la surveillance des maladies d'origine alimentaire peuvent être obtenues par consultation des ministères en charge du contrôle de la contamination des aliments, ainsi que par le biais de la collecte et de la revue des documents disponibles liés à la contamination des aliments et des études sur la prévalence des maladies d'origine alimentaire.

56. Une notification des cas de maladies d'origine alimentaire est-elle effectuée ?

- Oui Non

57. La notification des cas de maladies d'origine alimentaire est-elle requise ?

- Oui Non

a) Si oui, par qui et à qui les notifications devraient-elles être faites ?

b) Énumérez la liste des maladies d'origine alimentaire pour lesquelles une notification est requise.

58. Les statistiques sur les maladies d'origine alimentaire sont-elles compilées au niveau national ?

- Oui Non

59. Investigation sur les maladies d'origine alimentaire

i) La cause est-elle identifiée par :

- a) un médecin/les cliniciens ?
- b) un agent de santé publique ?
- c) un agent de contrôle des aliments ?
- d) Autre (préciser) ? _____

- ii) La source est-elle identifiée par :
- a) l'autorité de santé publique ?
 - b) l'autorité chargée du contrôle des aliments ?
 - c) Autre (préciser) _____

- iii) Les examens de laboratoire sont-ils effectués par :
- a) le laboratoire de santé publique ?
 - b) le laboratoire de contrôle des aliments ?
 - c) le laboratoire vétérinaire ?
 - d) s'il existe d'autres laboratoires, veuillez préciser _____

- iv) Le suivi est-il effectué par :
- a) l'autorité de santé publique ?
 - b) l'autorité de contrôle des aliments ?
 - c) l'autorité vétérinaire ?
 - d) autre, veuillez préciser _____

- v) Qui est responsable des mesures correctives ?
- a) l'autorité de santé publique ?
 - b) l'autorité de contrôle des aliments ?
 - c) l'autorité vétérinaire ?
 - d) autre, veuillez préciser _____

- vi) Qui reçoit les informations et les rapports ?
- a) l'autorité de santé publique ?
 - b) l'autorité de contrôle des aliments ?
 - c) l'autorité vétérinaire ?
 - d) autre, veuillez préciser _____

60. Existe-t-il un laboratoire de santé publique qui est impliqué dans l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments ?

Oui, veuillez préciser _____ Non

Si oui, passez à la question 59. Si non, passez à la question 60.

61. Votre pays est-il impliqué dans le programme mondial sur les infections alimentaires (Global Salm-surv)

Oui Non

62. Des tests sont-ils effectués pour ?

Bactéries

- Bacillus antiracis*
- Brucellose bovine*
- Bacillus cereus*

Campylobacter jejuni

- Clostridium botulinum
- Clostridium perfringens
- Escherichia coli
 - entérotoxinogènes (ETEC)
 - entérotoxigènes (EPEC)
 - entéroinvasives (EIEC)

Listeria monocytogenes

- Mycobacterium bovis
- Salmonella typhi
- Salmonella (non-typhi)
- Shigella
- Staphylococcus aureus (entérotoxines)
- Vibrio cholerae 01
- Vibrio cholerae non-01
- Vibrio parahaemolyticus
- Yersinia enterocolitica

Virus

- Virus de l'hépatite A
- Agent de Norwalk
- Rotavirus

Protozoaires

- Entamoeba histolytica
- Giardia lamblia

Helminthes

- Taenia saginata et T. solium
- Trichinella spiralis
- Trichuris trichiura

Produits chimiques

- Résidus de pesticides
- Résidus de médicaments vétérinaires
- Métaux lourds et autres produits chimiques, comme par exemple le plomb, le mercure, le zinc, le cuivre, etc.
- Additifs
- Autres, veuillez préciser _____

Mycotoxines

- Aflatoxines
- Fumonisines
- Ochratoxine
- Zéaralenone
- Autres, veuillez préciser _____

Besoins en ressources humaines et formation

Les informations sur les besoins en ressources humaines et en formation peuvent être obtenues par consultation des principaux responsables des ministères et organismes clés impliqués dans le contrôle des produits alimentaires.

63. Quelles catégories de personnel sont impliquées dans la salubrité et le contrôle des aliments ?

a) Inspection alimentaire

- Inspecteurs de la santé
- Inspecteurs des aliments
- Agents vétérinaires

- Inspecteurs de la viande
- Personnel de supervision
- Agents de santé environnementale
- Autres, veuillez préciser _____

b) Services de laboratoire :

- Chimistes
- Techniciens chimistes
- Microbiologistes
- Autres (veuillez préciser) _____

c) Services épidémiologiques

- Épidémiologistes
- Agents de contrôle des maladies
- Infirmières de santé publique
- Médecins de santé publique
- Agents de santé environnementale
- Autres (veuillez préciser)

d) Éducation à la santé :

e) Responsables des normes

Quels sont les exigences d'instruction et de formation attendues d'eux ?

Catégories de personnel impliqué dans la salubrité et le contrôle des aliments	Exigences d'instruction et de formation
Inspecteurs des aliments Inspecteurs de santé Inspecteurs des produits alimentaires Agents vétérinaires Inspecteurs de la viande Agent de supervision Autres :	
Services de laboratoire Chimistes Technicien chimistes Microbiologistes Autres :	
Services épidémiologiques Épidémiologiste Agents de contrôle des maladies Infirmières de santé publique Médecins de santé publique Autres :	
Éducation à la santé	
Responsables des normes	

64. Existe-t-il des dispositions pour la formation continue et l'évaluation périodique des besoins de renforcement des capacités de votre pays ?

Oui Non

Services de vulgarisation et de conseils auprès de l'industrie et du commerce de produits alimentaires

Les informations sur les services de vulgarisation et de conseils peuvent être obtenues par consultation des principaux responsables issus des ministères et organismes clés impliqués dans le contrôle des aliments

65. Le gouvernement assure-t-il des services de vulgarisation et de conseil à l'industrie alimentaire :

- a) Producteurs d'aliments Oui Non
- b) Transformateurs Oui Non
- c) Détaillants Oui Non
- d) Transporteurs Oui Non

66. Les organisations non gouvernementales assurent-elles des services de vulgarisation et de conseil à l'industrie alimentaire ?

- a) Producteurs d'aliments Oui Non
- b) Transformateurs Oui Non
- c) Détaillants Oui Non
- d) Transporteurs Oui Non

67. Des cours de formation sont-ils assurés pour :

- a) Les gestionnaires/propriétaires d'établissements de produits alimentaires ?
- b) Les gestionnaires de champs ?
- b) Les manipulateurs d'aliments ?
- c) Les distributeurs ?
- e) Autres, veuillez préciser _____

Production d'aliments de base

Les informations sur les aliments de base peuvent être obtenues par la collecte de documents clés sur la production et la consommation d'aliments.

68. Quelle est la production totale estimative des aliments suivants ?

- i) Céréales : _____ (T)
- ii) Matières grasses/huiles : _____ (T)
- iii) Viande, volaille, œufs : _____ (T)
- iv) Poisson : _____ (T)
- v) Tubercules et légumes : _____ (T)
- vi) Sucre : _____ (T)
- vii) Fruits et légumes : _____ (T)
- viii) Lait et produits laitiers : _____ (T)
- ix) Autres, veuillez préciser : _____ (T)

69. Quel est le volume de la production nationale affectée aux exportations de ?

- i) Céréales : _____ (T)
- ii) Matières grasses/huiles : _____ (T)
- iii) Viande, volaille, œufs : _____ (T)
- iv) Poisson : _____ (T)
- v) Tubercules et légumes : _____ (T)
- vi) Sucre : _____ (T)
- vii) Fruits et légumes : _____ (T)

- viii) Lait et produits laitiers : _____ (T)
ix) Autres, veuillez préciser : _____ (T)

70. Quels sont les principaux problèmes de production ?

71. Existe-t-il des associations de producteurs primaires ?

72. Les producteurs primaires reçoivent-ils une assistance technique en matière de sécurité sanitaire des aliments ?

- Oui Non

Entreprises de fabrication de produits alimentaires

Les informations sur les entreprises de fabrication de produits alimentaires peuvent être obtenues par la collecte des documents clés, ainsi que par des entretiens avec les agents clés en charge des entreprises de fabrication.

73. Indiquez les entreprises de fabrication d'aliments de votre pays comme ci-après :

a) Nombre : _____

b) Propriété :

- Nationalisées
Locales
Propriété étrangère

c) Distribution par taille, en termes de nombre d'employés et de chiffre d'affaires : _____

d) Caractéristiques des principales entreprises exportatrices : _____

e) Proportion d'employés disposant de connaissances techniques pertinentes en rapport avec la salubrité et la qualité des aliments : _____

e) Participation aux programmes de formation :

- Oui Non

L'industrie alimentaire a-t-elle connaissance des normes GHP, BPF, ARMPC, du contrôle de la qualité, de la certification et autres exigences de sécurité sanitaire des aliments ?

- i) Les producteurs d'aliments observent-ils les GHP Oui Non
Autres exigences de sécurité sanitaire des aliments Oui Non
- ii) Les transformateurs se conforment-ils à la BPF Oui Non
GHP Oui Non
ARMPC Oui Non
Certification du contrôle de la qualité Oui Non
Autres exigences de sécurité sanitaire des aliments Oui Non
- iii) Les détaillants se conforment-ils à l'ARMPC Oui Non
Autres exigences de sécurité sanitaire des aliments Oui Non
- iv) Les transporteurs se conforment-ils aux GHP Oui Non
ARMPC Oui Non
Autres exigences de sécurité sanitaire des aliments Oui Non

74. Quels sont les incidents récents/courants en matière de sécurité sanitaire des aliments ?

75. Quelles sont les caractéristiques et les principaux problèmes de sécurité liés aux micro-entreprises de produits alimentaires ?

76. Quelles sont les caractéristiques et les principaux problèmes de sécurité liés aux aliments vendus dans la rue ?

77. Quelles sont les relations entre les entreprises de fabrication/transformation et les autorités nationales de réglementation et autres organismes/ONG concernant la salubrité et la qualité des aliments ?

78. Les entreprises de fabrication/transformation d'aliments bénéficient-elles de quelque formation et d'assistance

- Oui Non

79. Quelles sont les principales préoccupations des entreprises de produits alimentaires en ce qui concerne le système national de contrôle des aliments (tels que les coûts de la conformité à la législation, l'inspection des aliments, etc.) ?

80. Décrire la relation entre les entreprises de fabrication d'aliments et les producteurs primaires, en ce qui concerne la qualité et la salubrité des approvisionnements en denrées alimentaires

81. Décrire les relations entre les entreprises de fabrication d'aliments et le secteur du transport, le secteur de la vente au détail, ainsi que d'autres parties prenantes dans la chaîne alimentaire, en ce qui concerne les questions de salubrité et de qualité des aliments

Importations et exportations d'aliments

Les informations sur les importations et exportations d'aliments peuvent être obtenues par la collecte des documents clés, ainsi que par des entretiens avec les agents clés des ministères et organismes gouvernementaux en charge des importations et exportations de produits alimentaires.

82. Quel est le volume des aliments suivants importés dans votre pays ?

- i) Céréales : _____ (T)
- ii) Matières grasses/huiles : _____ (T)
- iii) Viande, volaille, œufs : _____ (T)
- iv) Poisson : _____ (T)
- v) Tubercules et légumes : _____ (T)
- vi) Sucre : _____ (T)
- vii) Fruits et légumes : _____ (T)
- viii) Lait et produits laitiers : _____ (T)
- ix) Autres, veuillez préciser : _____ (T)

83. Quelles sont les principales importations de denrées alimentaires, en termes de quantité et de valeur, et les pays d'où sont effectuées les importations ?

Produit	Quantité (T)	Valeur (US\$)	Pays

84. Quel mécanisme existe-t-il pour la surveillance des importations de produits alimentaires ?

85. S'agissant des importations de votre pays, quels sont les principaux problèmes rencontrés en termes de salubrité et de qualité des aliments ?

86. Quels sont, pour les importations et exportations de produits alimentaires, les contrôles liés à la salubrité et à la qualité des aliments en place et quels ministères, services et organismes en ont la charge ?

87. Existe-t-il des tests d'analyse concernant ces aliments importés ?

- Oui Non Si oui, donner les détails _____

88. Quelles sont les normes utilisées pour l'acceptation/le rejet de ces aliments importés ?

89. Quelle est la quantité d'aliments rejetés par les pays importateurs et quelle en est la valeur ?

Produit	Quantité (T)	Valeur(USD)

90. Comment les produits alimentaires rejetés sont-ils éliminés ?

91. De quelle manière les produits alimentaires importés font-ils la concurrence, au plan économique, aux produits alimentaires produits au niveau local ?

- i) Riz _____
- ii) Viande crue _____
- iii) Fruits et légumes _____

92. Pourquoi font-ils la concurrence aux denrées alimentaires produites localement ?

93. Quelles sont les principales exportations de denrées alimentaires en termes de quantité et de valeur et les principaux pays vers lesquels elles sont exportées ?

Produit	Quantité (T)	Valeur (US\$)	Pays

94. Quelles sont les normes actuelles de salubrité et de qualité des aliments appliquées aux exportations existantes ?

95. Quels sont les problèmes actuels de salubrité et de qualité des aliments rencontrés par les acheteurs étrangers par rapport aux exportations de denrées alimentaires provenant de votre pays ?

96. Existe-t-il actuellement des problèmes importants de rejet de produits ?

Oui Non

97. Au cours des deux dernières années écoulées, quelle est la quantité de produits alimentaires qui a été rejetée et quelle en est la valeur ?

Produit	Quantité (T)	Valeur (US\$)

98. Des études économiques ont-elles été entreprises en ce qui concerne ces obstacles et la façon de les surmonter ?

Oui Non Si oui, énumérez les études _____

99. Quel est le mécanisme pour la collecte et la diffusion des informations sur les exportations de produits alimentaires rejetés par les acheteurs étrangers ?

100. Quelles sont les normes et exigences de salubrité et de qualité des produits alimentaires (Codex, normes internationales, nationales, normes pour détaillants, normes pour ONG) susceptibles d'être exigées dans le futur ?

101. Les secteurs exportateurs ont-ils connaissance des normes ?

Oui Non

102. Les secteurs exportateurs ont-ils une stratégie proactive pour satisfaire les normes requises ?

Oui Non

103. Quels sont les principaux problèmes faisant obstacle à la satisfaction des exigences futures, en termes de connaissances, de commodités, de fonds d'investissement, de formation, de charges de fonctionnement, d'appui gouvernemental et budgétaire ?

Recherche

Les informations sur la recherche peuvent être obtenues à travers des entretiens avec les responsables clés des institutions de recherche, y compris les universités. **Pour chacun des éléments énumérés ci-après, collectez des exemplaires de rapports et de publications, si ceux-ci sont disponibles :**

104. Existe-t-il, sur les techniques de préparation/transformation traditionnelle des aliments, des études indiquant les effets bénéfiques/néfastes sur la salubrité et la qualité des aliments (en particulier la recherche sur les méthodes saines de conservation des aliments) afin de réduire les pertes et d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments ?

Oui Non

105. Des travaux de recherche sont-ils en cours sur la sécurité sanitaire des aliments non préparés, des aliments préparés, y compris les aliments vendus dans la rue et ceux vendus dans les restaurants ?

i) Aliments non préparés Oui Non
ii) Aliments préparés, y compris ceux vendus dans la rue Oui Non
iii) Aliments vendus dans les restaurants Oui Non

106. Des recherches sont-elles menées sur le fardeau des maladies d'origine alimentaire ?

Oui Non

107. Existe-t-il une base nationale, régionale et/ou internationale de collaboration en matière de recherche alimentaire ?

Oui Non

108. Les structures et ressources humaines des universités sont-elles utilisées par les institutions nationales en charge de la salubrité, de la qualité et du contrôle des aliments ?

Oui Non

Éducation et participation des consommateurs

Les informations sur l'éducation et la participation des consommateurs peuvent être obtenues par le biais d'entretiens avec les responsables et personnes clés, tels que les dirigeants d'organismes de contrôle des aliments, ceux des ministères de l'agriculture, de la santé, de l'éducation; et des organisations de consommateurs. Des informations additionnelles peuvent être recueillies par la collecte des supports d'IEC existants, ainsi que par la collecte d'études sur l'IEC.

111. Existe-t-il une politique d'information et de communication sur la salubrité et la qualité des aliments ?

Oui Non

112. Quels sont les programmes spécifiques pour l'éducation du public ?

113. En quoi la communauté est-elle impliquée dans les activités de sécurité sanitaire des aliments et comment ces activités sont-elles financées ?

114. Existe-t-il un système de plaintes concernant la sécurité sanitaire des aliments et les fraudes économiques ?

Oui Non

Si oui, veuillez préciser _____

115. La sécurité sanitaire des aliments est-elle inscrite dans les programmes scolaires :

Au niveau de l'enseignement primaire/de base ?

Oui Non

ii) Au niveau de l'enseignement secondaire ?

Oui Non

iii) Au niveau de l'enseignement tertiaire ?

Oui Non

116. Existe-t-il des organisations de consommateurs au niveau national, régional, des districts ?

Oui Non

Si oui, quel rôle ces groupes jouent-ils relativement à la salubrité et à la qualité des aliments ?

117. Quelles sont les structures de groupes de consommateurs pour le suivi de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments ?

118. Existe-t-il des études quelconques sur le niveau général de prise de conscience et de connaissance chez les consommateurs, quant à la salubrité et à la qualité des aliments ?

119. Quelles sont les principales préoccupations des consommateurs en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments et la qualité des aliments produits au niveau local, des aliments importés, etc. ?

120. Dans quelle mesure ces préoccupations sont-elles prises en compte par le gouvernement et/ou l'industrie alimentaire ?

121. Quels sont les organismes publics impliqués dans la production d'activités et de supports d'IEC ?

122. Quels sont les organismes publics impliqués dans l'exécution d'activités et la confection de supports d'IEC ?

123. Quels types de supports d'IEC ayant trait à la salubrité et à la qualité des aliments sont actuellement produits et diffusés dans le pays ?

TABLEAU VIII : Inventaire des supports d'IEC relatifs à la salubrité et à la qualité des aliments

Type de supports d'IEC (dépliants, vidéos, affiches, par exemple)	Centre d'intérêt (sujets traités)	Public cible	Organisations chargées de la préparation et/ou de l'exécution	Date de production

TABLEAU VIII – i : Analyse des parties prenantes portant sur l’IEC en matière de salubrité et de qualité des aliments

Fournisseurs d’informations *	Public cible/utilisateurs potentiels **

Note : * Les fournisseurs d’informations pourraient inclure, aux niveaux central, régional et local, les organisations telles que les ministères et services hiérarchiques gouvernementaux (agriculture, santé, commerce, etc.); les services d’inspection de produits alimentaires; les universités, les écoles et les instituts; les instituts de recherche; les laboratoires, les ONG; les projets de développement, etc.

** Les publics cibles et les publics potentiels d’activités et de supports d’IEC pourraient inclure les consommateurs et leurs organisations; les groupes de base, les organisations communautaires, les groupes de femmes, les agents de santé, les agents de vulgarisation agricole; les associations d’industries alimentaires et industrielles; les producteurs de denrées alimentaires, les transformateurs, les négociants, les détaillants, les tenanciers d’étals; les lieux de restauration et les vendeurs de produits alimentaires dans les rues; les médias, etc.

Annexe 2 : Modèle de termes de référence pour les consultants évaluant les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments

INTRODUCTION

La sécurité sanitaire des aliments fait partie intégrante de la sécurité alimentaire et elle est définie comme étant la protection de l'approvisionnement en denrées alimentaires contre les risques microbiens, chimiques et physiques qui peuvent se produire à toutes les phases de la production des aliments, y compris lors de la culture, de la récolte, de la transformation, du transport, de la vente au détail, de la distribution, de la préparation, de la conservation et de la consommation, dans le but de prévenir les maladies d'origine alimentaire.

Dans la Région africaine, la majorité des consommateurs ne sont préoccupés que par la satisfaction de la faim et n'accordent pas une attention idoine à la sécurité sanitaire des aliments. Les flambées de choléra, les maladies zoonotiques d'origine alimentaire et la contamination chimique des aliments par les pesticides constituent des sujets de haute préoccupation. L'insuffisance de la coordination entre les ministères et les organismes, le chevauchement des mandats des autorités de réglementation des produits alimentaires et le manque de politique nationale relative à la sécurité sanitaire des aliments ont aggravé le problème.

L'élaboration et la mise en œuvre de la politique réduiraient le fardeau des maladies d'origine alimentaire dans le pays. En conséquence, une politique nationale de salubrité alimentaire constituerait une base pour la définition d'exigences et d'objectifs nationaux de sécurité sanitaire et l'exposition des orientations, pour application aux secteurs spécifiques de la chaîne alimentaire, c'est-à-dire la chaîne allant du champ à la fourchette. Au regard de ce qui précède, le ministère de la santé est le chef de file dans l'élaboration d'une politique nationale de la salubrité alimentaire avec les ministères, services, organismes et partenaires pertinents. Le processus de formulation de politique a pour but d'identifier et de recommander, pour la gestion et le contrôle à long terme de la sécurité sanitaire des aliments, une politique qui force la confiance des consommateurs et garantit la santé publique.

L'élaboration et la mise en œuvre d'une politique nationale est un processus complexe qui doit reposer sur une analyse solide et éclairée des problèmes qui se posent. La première phase du processus de formulation de politique impliquera donc une analyse détaillée des programmes d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire des aliments dans le pays.

L'analyse de la situation devrait être holistique et élargie, tenant compte, tant des tendances existantes et émergentes, que de la dynamique et influençant la sécurité sanitaire des aliments à chaque stade de la chaîne alimentaire. Compte tenu du fait que la gestion de la salubrité et du contrôle des aliments relève des responsabilités partagées d'un grand nombre d'institutions et d'organismes, l'analyse devrait prendre en compte la pertinence et les faiblesses des autres politiques sectorielles. Les objectifs spécifiques de l'analyse de la situation sont définis ci-dessous :

OBJECTIFS

- a. Analyser la situation de la sécurité sanitaire des aliments;
- b. Définir à grands traits le fardeau des maladies d'origine alimentaire et le système de surveillance mis en place pour son suivi;

- c. Identifier et décrire les systèmes et la capacité en place pour la production d'aliments sains;
- d. Réviser les lois et réglementations, ainsi que leur application;
- e. Identifier toutes les parties prenantes qui jouent un rôle dans la garantie de la sécurité sanitaire des aliments;
- f. Identifier les faiblesses, chevauchements et faire des recommandations pertinentes en vue de l'élaboration d'une politique alimentaire nationale.

ÉQUIPE DE CONSULTANTS

L'équipe de consultants comprendra quatre consultants : i) un chercheur de haut rang pour entreprendre la revue théorique de toute la littérature existante sur la sécurité sanitaire des aliments; il sera le chef de file pour la préparation du document sur l'analyse situationnelle; ii) un microbiologiste, un biochimiste ou un technicien similaire pour évaluer l'infrastructure de laboratoire; iii) un spécialiste des produits alimentaires, un technologue des aliments ou technicien similaire pour évaluer le cadre institutionnel de la sécurité sanitaire des aliments; iv) un juriste pour examiner les lois, législations et règlements intérieurs existant dans le pays.

L'équipe de consultants est tenue de travailler en collaboration avec l'équipe de travaux techniques, afin de produire une analyse de la situation de l'hygiène alimentaire et de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays. Les consultants seront chargés d'effectuer les tâches spécifiques définies dans les paragraphes ci-après.

Tâches spécifiques

1. Chercheur de haut rang, chef d'équipe

Agissant en qualité de chef d'équipe, le chercheur de haut rang assumera les tâches suivantes :

- a. entreprendre une revue théorique de toutes les études précédentes et l'exercice d'évaluation des maladies d'origine alimentaire sur les problèmes d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire des aliments dans le pays. L'accent devrait être mis sur la microbiologie et les laboratoires officiels de contrôle des produits alimentaires, y compris les laboratoires de santé publique, les normes alimentaires, les cadres législatifs et institutionnels, les services d'inspection des aliments, l'information sur la sécurité sanitaire des aliments, l'éducation et la communication et toute autre question liée à la contamination des aliments;
- b. valider les données/informations recueillies par les autres consultants et compiler le travail;
- c. analyser les informations recueillies, identifier les forces et faiblesses, en mettant un accent particulier sur les questions de politique et les présenter sous une forme qui peut être aisément comprise par tous;
- d. préparer un avant-projet de rapport sur la situation des programmes d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire des aliments dans le pays et le soumettre à l'équipe de travail pour examen;

- e. réviser l'avant-projet pour intégrer les commentaires faits par l'équipe chargée des tâches;
- f. présenter les conclusions de l'avant-projet lors d'un atelier de validation par les parties prenantes. L'atelier aura pour objectif :
 - i) d'orienter les partenaires et parties prenantes sur le rapport d'analyse de la situation;
 - ii) de présenter et discuter les constatations de l'avant-projet du rapport d'analyse de la situation;
 - iii) d'obtenir des contributions spécifiques des participants;
 - iv) de parvenir à un consensus sur le rapport, ses constatations, ses conclusions et ses recommandations de politique;
- g. réviser et finaliser l'avant-projet de rapport en exploitant les commentaires faits par l'atelier de validation par les parties prenantes;
- h. faire des recommandations et identifier les problèmes clés pour la formulation de politiques.

Qualifications :

- a. diplôme de troisième cycle en sciences et technologies alimentaires et/ou en nutrition, en microbiologie, en chimie et biochimie alimentaire; ou en sciences médicales ou vétérinaires et au moins un diplôme d'études supérieures dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments;
- b. avoir au moins 15 années d'expérience professionnelle dans le domaine de la salubrité et de l'hygiène alimentaires;
- c. le postulant devrait, de préférence, avoir une expérience professionnelle spécifique dans les questions définies dans le cadre des obligations/tâches susmentionnées.

Aptitudes et compétences :

- a. un grand intérêt et une immense expérience pratique en matière de sécurité sanitaire des aliments et de santé publique;
- b. de bonnes compétences en communication, en négociation, en planification et en coordination d'équipe;
- c. d'excellentes compétences de rédaction et d'analyse.

2. Microbiologiste ou biochimiste ou technicien similaire

Le microbiologiste ou biochimiste effectuera les tâches suivantes :

- a. recueillir les données et rassembler les informations pertinentes sur les capacités des laboratoires à pratiquer les tests des produits alimentaires dans le pays à l'aide de l'outil

prévu pour la conduite d'évaluations de la situation de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays;

- b. évaluer les ressources humaines, financières et matérielles et identifier les faiblesses connexes, ainsi que les besoins des laboratoires de contrôle des aliments, y compris les laboratoires de santé publique;
- c. préparer et soumettre au chef d'équipe, sur les capacités et l'efficacité des laboratoires de contrôle des produits alimentaires, un rapport et une analyse synthétisés comprenant un volet relatif aux aspects épidémiologiques et à la surveillance des maladies d'origine alimentaire;
- d. collaborer avec d'autres consultants au sein de l'équipe pour résoudre les problèmes complexes et majeurs;
- e. exécuter les tâches additionnelles telles qu'elles peuvent être requises par le chef d'équipe, en vue de la préparation d'un atelier de validation par les parties prenantes, sur les constatations du rapport préliminaire/de l'avant-projet de rapport d'analyse situationnelle.

Qualifications :

Le postulant devrait de préférence avoir une expérience professionnelle et spécifique dans les questions définies dans le cadre des attributions/tâches susmentionnées; avoir un diplôme de troisième cycle en microbiologie, en biochimie, en chimie alimentaire ou dans un domaine connexe et avoir au moins dix années d'expérience professionnelle dans le domaine.

Aptitudes et compétences :

- a. un intérêt et une expérience pratique considérables en matière de sécurité sanitaire des aliments et de santé publique;
- b. de bonnes compétences en communication, en négociation, en planification et une aptitude à travailler en équipe;
- c. d'excellentes compétences de rédaction et d'analyse constitueront un atout.

3. Spécialiste des produits alimentaires, technologue des aliments ou technicien similaire

Les tâches spécifiques du spécialiste des produits alimentaires incluront les suivantes :

- a. Utiliser l'outil pour la conduite d'évaluations de la situation de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays, entreprendre une analyse institutionnelle sur les institutions et organismes clés impliqués dans la sécurité sanitaire des aliments, en mettant l'accent sur :
 - leurs rôles et mandats;
 - les mécanismes de coordination inter-agences, relativement à l'administration de la sécurité alimentaire et à l'application des textes;
- b. Collecter les données et évaluer la situation actuelle sur la sécurité sanitaire des aliments dans le pays en matière d'information, d'éducation et de communication (IEC), y compris les ministères, organismes et institutions impliqués dans les activités d'IEC et les principales

faiblesses, ainsi que les besoins des programmes existants d'IEC sur la sécurité sanitaire des aliments.

- c. Évaluer les ressources humaines et matérielles et identifier également les besoins connexes d'inspection des aliments dans le pays, y compris le cadre institutionnel et les organisations impliquées dans l'inspection des aliments;
- d. Préparer et soumettre au chef d'équipe un rapport synthétisé décrivant le cadre institutionnel actuel pour le contrôle des aliments existants dans le pays, y compris les capacités d'IEC et d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays;
- e. Collaborer avec d'autres consultants au sein de l'équipe pour résoudre les problèmes complexes et transversaux ;
- f. Assumer les tâches additionnelles telles qu'elles peuvent être requises par le chef d'équipe dans le cadre de la préparation de l'atelier de validation par les parties prenantes sur les constatations et le rapport préliminaire/l'avant-projet de rapport d'analyse situationnelle.

Qualifications :

Le postulant devrait de préférence avoir une expérience professionnelle spécifique dans les questions définies dans le cadre des attributions/tâches susmentionnées ; avoir un diplôme en sciences et technologies des aliments et/ou en nutrition et avoir au moins dix années d'expérience professionnelle dans le domaine.

Aptitudes et compétences :

- a. un grand intérêt et une expérience pratique vaste en matière de sécurité sanitaire des aliments et de santé publique;
- b. de bonnes compétences en communication, en négociation, en planification et une aptitude à travailler en équipe;
- c. d'excellentes compétences de rédaction et d'analyse constitueront un atout.

4. Juriste ayant de l'expérience en matière de législation, de politique et de normes alimentaires

Les tâches spécifiques du juriste intégreront les suivantes :

- a. utiliser l'outil pour l'évaluation de la situation de la sécurité sanitaire des aliments dans le pays, entreprendre un inventaire des politiques, lois et réglementations existantes et d'autres directives relatives à la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que les normes allant de pair;
- b. passer en revue et analyser les documents juridiques existants, identifier les faiblesses et les chevauchements et le niveau auquel les lois, réglementations et normes satisfont ou manquent de satisfaire aux besoins, les défis et les exigences actuels en rapport avec la salubrité et le contrôle des aliments;

- c. préparer et soumettre au chef d'équipe un rapport et une analyse synthétisés sur les cadres réglementaires et législatifs existants, relatifs à la sécurité sanitaire des aliments dans le pays, y compris leur application;
- d. collaborer avec les autres consultants au sein de l'équipe pour résoudre les problèmes complexes et transversaux;
- e. exécuter les tâches additionnelles telles qu'elles peuvent être requises par le chef d'équipe, en vue de la préparation d'un atelier de validation par les parties prenantes sur les constatations du rapport préliminaire/de l'avant-projet de rapport d'analyse situationnelle.

Qualifications :

Le postulant devrait de préférence avoir de l'expérience professionnelle dans le secteur de l'alimentation et de l'agriculture ou dans les problèmes définis dans le cadre des attributions/tâches susvisées; il doit avoir un diplôme de droit et au moins dix années d'expérience professionnelle, de préférence dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture.

Aptitudes et compétences :

- a. un intérêt et une expérience pratique considérables en matière de réglementation et de législation sur la sécurité sanitaire des aliments et de lois sur les produits alimentaires;
- b. de bonnes compétences en communication, en négociation, en planification et une aptitude à travailler en équipe;
- c. d'excellentes compétences de rédaction et d'analyse constitueront un atout.