

Organisations internationales chargées des questions de sécurité des aliments

Organisations	OMS Institution spécialisée des Nations Unies Traité, 1948 Organisation mondiale de la santé Genève	FAO Institution spécialisée des Nations Unies Traité, 1945 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture Rome	OIE Organisation mondiale Traité, 1924 Office international des épizooties Paris
Pays Membres	191	180 + CE	155
Missions	Santé humaine Art.2(u) de la Constitution : « développer, établir et encourager l'adoption de normes internationales en ce qui concerne les aliments, les produits biologiques, pharmaceutiques et similaires. »	Accroître le niveau de nutrition des populations, et améliorer la production et la distribution des produits agricoles Encourager les échanges internationaux de produits alimentaires en coopérant à l'élaboration de normes, directives et recommandations internationales	Santé animale et zoonoses Établit des normes internationales dans le domaine de la santé animale, fournit des informations sur l'incidence et la prophylaxie des maladies animales, y compris celles qui peuvent être transmises à l'homme par la chaîne alimentaire ; et harmonise les réglementations relatives aux échanges internationaux d'animaux et de <u>produits d'origine animale</u> . Commission du Code zoosanitaire international : Garanties sanitaires minimales exigées des partenaires commerciaux. Commission des normes : Harmonise les méthodes de diagnostic des maladies animales ainsi que de contrôle des produits biologiques utilisés dans la prophylaxie de ces maladies. Commission pour les maladies des poissons : Collecte des informations sur les maladies des poissons, crustacés et mollusques et sur les méthodes de lutte contre ces maladies. A élaboré un Code sanitaire international pour les animaux aquatiques. (Mentionné dans l'Accord SPS de l'OMC)
Programmes mixtes FAO/OMS relatifs à la sécurité des denrées alimentaires	<p>Programme mixte FAO/OMS relatif aux normes alimentaires : La Commission du Codex Alimentarius établit des normes et directives internationales pour les produits alimentaires (FAO/OMS) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Additifs alimentaires, produits agrochimiques et médicaments vétérinaires, contaminants, niveaux maximums autorisés et LMR. • Critères d'homologation des pesticides : limites maximales de résidus (LMR). • Évaluation des risques alimentaires - précaution et sécurité des aliments. • Harmonisation des mesures relatives à l'innocuité et la qualité des aliments. • Inspection et certification des produits alimentaires importés et exportés : équivalence ; • Nouveaux aliments et aliments issus des biotechnologies ; aliments du bétail et sécurité alimentaire. • Principes généraux d'hygiène alimentaire ; analyse des risques points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ; bonnes pratiques agricoles ; bonnes pratiques de fabrication. • Allergies alimentaires. • Étiquetage des produits alimentaires. (Mentionné dans l'Accord SPS de l'OMC) <p>Évaluation des risques sanitaires posés par les aliments : JECFA (additifs alimentaires, contaminants, médicaments vétérinaires) ; JMPR (résidus de pesticides) ; consultations ad hoc d'experts (risques microbiologiques, biotechnologies, aliments du bétail, etc.)</p>		
Activités relatives à la sécurité des aliments	<p>Programme sur la sécurité des denrées alimentaires : Évaluation de l'exposition aux substances chimiques (GEMS) Évaluation de la sécurité des technologies alimentaires ; ESB ; Réglementations sanitaires internationales. Maladies d'origine alimentaire : Surveillance et gestion ; Suivi de la résistance aux antimicrobiens ; manutention des produits alimentaires. Programme international sur la sécurité des substances chimiques : Pesticides, substances chimiques toxiques - classification et étiquetage ; Évaluation des risques posés par les additifs alimentaires ; Produits de départ pour les perturbateurs endocriniens.</p>	<p>FAO & OMS Assistance technique et renforcement des capacités : Soutien aux pays en développement ; Formation aux niveaux appropriés de protection, à l'hygiène, et à l'établissement de l'équivalence ; Assistance pour la construction d'infrastructures ; législation ; développement de ressources dans le domaine de la réglementation et de l'application des principes scientifiques, de l'inspection et de leur mise en œuvre ; Formation aux conditions de sécurité pour la manutention des produits alimentaires, aux bonnes pratiques de fabrication, aux processus de production alimentaire et aux bonnes pratiques agricoles. Développement de ressources en analyse des risques ; Formulation de conseils sur tout un éventail de questions liées à la sécurité des aliments.</p>	<p>- ESB - zoonose, brucellose - résistance aux antibiotiques et utilisation des médicaments vétérinaires - évaluation des autorités de contrôle</p>
Sites Web	http://www.who.org	http://www.fao.org	http://www.oie.org