

SYNTHÈSE DE LA DISCUSSION DU FSN FORUM NO 39
**ÉLABORATION ET MISE EN ŒUVRE DE MÉCANISMES DE SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE**
DU 30 JUIN AU 23 JUILLET 2009

Compte rendu disponible à:

http://km.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/PROCEEDINGS_Developing_Food_Safety_Mechanisms.doc

Les participants à cette discussion ont suggéré des moyens pour relever les défis de la sécurité alimentaire et échangé des idées sur la situation actuelle de la législation et de la réglementation relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans leurs pays respectifs.

I. SUGGESTIONS GÉNÉRALES.....	1
II. RÉGLEMENTATIONS ET MÉCANISMES NATIONAUX RELATIFS À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS	2
A. Législation sur l'hygiène alimentaire et systèmes HACCP	2
B. Mécanisme de suivi de la sécurité sanitaire des aliments	4
C. Mécanismes de collecte/partage des données de sécurité sanitaire des aliments entre secteurs et organisations	5
D. Mesures prises pour sensibiliser et éduquer les consommateurs, ainsi que pour donner les moyens d'agir aux associations de consommateurs	7
E. Vendeurs de rue	8
III. RÉFÉRENCES (en anglais)	10

I. SUGGESTIONS GÉNÉRALES

- Il est essentiel de disposer d'une « politique sur la sécurité sanitaire des aliments » bien conçue et exhaustive, qui témoigne d'une volonté nationale et de l'appropriation de cette question par les responsables de l'application des politiques de divers secteurs. Un mécanisme, des structures et des dispositifs institutionnels clairs pour mettre en œuvre des plans d'actions et des activités de sécurité sanitaire des aliments sont nécessaires dans le cadre de l'application de la politique. (H. Yusuf, L. Bhattacharjee)
- Fournir aux consommateurs un système permettant de reconnaître facilement les aliments sans risque constitue une manière efficace d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments. (K. Chatterjee, E. O. Edwards) [Le numéro d'inscription à l'AFDAC sur les emballages de denrées alimentaires au Nigeria](#) ou le [programme Smileys au Danemark](#) constitue des succès en la matière.
- Au niveau international, le Codex Alimentarius (http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp) regroupe des normes, des codes de pratique, des directives et d'autres recommandations relatifs à la sécurité sanitaire des aliments et joue un rôle majeur dans sa réalisation. La commission du Codex Alimentarius travaille à la protection de la santé des consommateurs, veille à l'adoption de pratiques commerciales équitables dans le commerce alimentaire et promeut la coordination de l'ensemble du travail sur les normes alimentaires effectué par des organisations internationales gouvernementales ou autres. (S. Ghatak)
- La sécurité sanitaire des aliments est essentielle à une nutrition adéquate. (K. Chatterjee, G. Kent) Les discussions sur ce sujet doivent envisager les moyens d'appliquer le droit à une alimentation adéquate. (G. Kent)
- Pour arriver au niveau accepté de résidus de pesticides et de métaux lourds dans les aliments, il faut appliquer avec rigueur des bonnes pratiques agricoles (BPA), surtout dans les pays en développement. (S. Mehta) Le problème des résidus de pesticides et de médicaments dans les

aliments requiert un effort conjoint par les secteurs de l'agriculture et de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments. (P.C. Wasti)

- L'association de l'agriculture biologique aux connaissances locales sur la production de semences et de plants et la production à bas prix à la ferme de formules de protection des sols et des végétaux constituent une bonne stratégie pour améliorer la sécurité sanitaire des produits agricoles. (S. Mehta)
- La sécurité sanitaire des aliments est difficile à réaliser, surtout s'agissant des produits inférieurs aux normes et contrefaits, ainsi que des secteurs inorganisés qui ne se soucient pas des normes. Par conséquent, il est plus important de s'attaquer au problème des produits inférieurs aux normes/contrefaits et d'institutionnaliser les vendeurs de rues et les marchés ouverts. (E. O. Edwards)
- La sécurité sanitaire des aliments est fortement liée à l'hygiène individuelle et collective. Dans les pays en développement, les pratiques d'hygiène jouent un grand rôle pour éviter les maladies dont l'eau est le vecteur. Certaines pratiques, telles que se laver les mains avec du savon après avoir excrété et avant de manger, peuvent être répandues dans la population par l'éducation, des missions d'alphabétisation et des interventions des ONG et des médias. (S. Ghatak)
- La recherche et le développement de technologies alimentaires plus sûres sont importants pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments. (S. Ghatak)
- Des données exactes sur les maladies transmises par la nourriture pourraient constituer un indicateur utile de sécurité sanitaire des aliments. Les plaintes des consommateurs indiquent aussi les actions réglementaires nécessaires dans les secteurs de l'industrie alimentaire. (E. O. Edwards)

II. RÉGLEMENTATIONS ET MÉCANISMES NATIONAUX RELATIFS À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Les participants ont échangé des informations sur la législation et les mécanismes relatifs à la sécurité sanitaire des aliments dans les pays suivants : Arménie, Cameroun, Danemark, Ghana, Inde, Népal, Nigeria, Afrique du Sud et Syrie.

A. Législation sur l'hygiène alimentaire et systèmes HACCP

La plupart des pays ont inclus des systèmes HACCP dans leur législation ou travaillent à les rendre obligatoires

▪ Arménie (A. Yeghoyan)

La loi sur la sécurité sanitaire des aliments de la RA impose des exigences d'hygiène alimentaire. Elle stipule également que le Gouvernement d'Arménie est responsable du choix du délai d'introduction de systèmes HACCP dans les usines agroalimentaires. Le décret gouvernemental n° 531 fixe au 1^{er} janvier 2011 la date butoir pour l'inclusion obligatoire de ces systèmes dans la production alimentaire. Certains grands producteurs d'aliments les ont déjà inclus dans leur chaîne de production.

▪ Cameroun (A. Issi)

La législation sur l'hygiène alimentaire et le système HACCP est en cours de mise en œuvre par le Comité national du Codex Alimentarius et de la sécurité sanitaire des aliments créé par le Gouvernement. Ce comité comprend des représentants des services publics concernés par la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que de représentants du secteur privé et d'organisations de consommateurs, qui représentent la société civile.

▪ Danemark (P. Hansen)

Le Danemark respecte les réglementations de l'UE relatives à la sécurité sanitaire des aliments communes aux 27 pays membres. Au Danemark, la Danish Veterinary and Food Administration

(DVFA) <http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/forside.htm> est responsable de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé de la ferme à l'assiette.

- **Ghana (R. Omari)**

Le Food and Drugs Board (FDB) du ministère de la Santé est l'organe de réglementation responsable du suivi des licences, de l'évaluation de la qualité, de la fabrication, de l'importation, de l'exportation, de la publicité et de la distribution des denrées alimentaires.

Il aide actuellement les fabricants/transformateurs alimentaires à mettre en œuvre un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments tel que GMP et HACCP et mène des audits de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des programmes de formation à l'intention des fabricants ou des transformateurs, du personnel hospitalier, des écoles et de la restauration.

- **Inde (N. Singhal, R. Sinha)**

La loi actuelle réglementant la sécurité sanitaire des aliments est le « Food Safety and Standards Act » (2005), qui a créé la « Food Safety and Standards Authority of India ».

Le « Bureau of Indian Standards » (BIS) a élaboré un code de conditions d'hygiène pour diverses industries alimentaires et adopté comme normes pour l'Inde le Codex, le système HACCP et les Directives relatives à l'hygiène alimentaire.

En septembre 2008, dans le cadre du « Prevention of Food and Adulteration Act », le Gouvernement indien a émis une notification relative à l'étiquetage des aliments, qui inclut pour la première fois la fourniture d'informations nutritionnelles et sanitaires.

Cependant les diverses lois et réglementations votées par le gouvernement n'ont pas encore été efficacement appliquées.

- **Népal (P.C.Wasti)**

Le Népal a compris l'importance de l'intégration des principes du système HACCP, bien qu'ils ne soient encore obligatoires dans aucun secteur. Dans un premier temps, des domaines à très haut risque (lait, eau et autres) devraient appliquer des réglementations basées sur le système HACCP. Sinon, les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication devraient déjà être rendues obligatoires pour certains secteurs prioritaires, avant d'avancer progressivement vers un système HACCP.

La législation népalaise est basée sur l'inspection et les tests des aliments vendus sur le marché. On s'est aperçu qu'il est important d'inspecter aussi les systèmes.

- **Nigeria (S. Denloye, E. Edward)**

La mise en œuvre de la sécurité sanitaire des aliments est assurée par les trois niveaux du gouvernement : fédéral, États et local.

Le ministère fédéral de la Santé est responsable de la formulation de la politique nationale relative à l'hygiène alimentaire et à la sécurité sanitaire des aliments (dans le cadre de la politique de santé nationale nigériane) et du contrôle des maladies transmises par la nourriture, ainsi que d'autres questions nationales et internationales en rapport avec l'alimentation.

L'Agence nationale de gestion et de contrôle des denrées alimentaires et des médicaments (NAFDAC), une organisation paraétatique dépendant du ministère fédéral de la Santé, est responsable de l'élaboration de directives et de réglementations concernant l'hygiène alimentaire, la sécurité sanitaire des aliments et la valeur nutritive de la nourriture, ainsi que, désormais, de la production des produits laitiers, des produits de la mer, de l'eau et des boissons.

Le Bureau des normes du Nigeria (SON) définit les normes et les codes de pratiques d'hygiène relatifs à l'alimentation et aux produits alimentaires du pays.

Les autorités des États et du gouvernement local (LGA), en collaboration avec l'Agence nationale de soins primaires, sont responsables de la restauration de rue, des restaurants et des marchés traditionnels, de l'assainissement, de la prévention et de la surveillance des environnements et des personnes qui manipulent des aliments, ainsi que de la qualité de l'eau publique.

Le ministère de l'Agriculture et des ressources en eau est responsable des bonnes pratiques agricoles, ainsi que du suivi et du développement de nouvelles technologies.

- **Afrique du Sud (D. Pretorius, V. De Klerk)**

L'Afrique du Sud est membre du Codex Alimentarius. Le ministère de la Santé publique est responsable de l'élaboration de la législation relative à l'hygiène alimentaire, du système HACCP et des bonnes pratiques de fabrication (BPF). Ces réglementations sont appliquées par les municipalités au niveau du gouvernement local.

Le ministère de la Santé a publié des réglementations relatives à l'hygiène alimentaire et au système HACCP. Il a le pouvoir de lister des secteurs/entreprises qui manipulent certains aliments et de leur imposer le recours au système HACCP. Les premières listes sont en cours de finalisation. Les détails de l'application du HACCP en Afrique du Sud sont accessibles à http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/HACCP.doc.

La manipulation de denrées alimentaires dans les établissements alimentaires requiert l'obtention d'un Certificat d'acceptabilité.

- **Syrie (A. Baroudi)**

La Syrie a voté une nouvelle loi sur la sécurité sanitaire des aliments (n° 19 du 28.10.2008) qui entrera en vigueur le 28.10.2009. Elle a été rédigée en collaboration avec des experts juridiques de la FAO afin de respecter les exigences internationales. Elle traite tous les aspects de l'hygiène alimentaire.

Les systèmes HACCP sont mis en œuvre par certaines usines agroalimentaires, mais ce point sera géré par une autorité spéciale après la création du Conseil national de la qualité, qui sera décrétée par acte présidentiel et qui relèvera du secteur public. Il réglementera l'infrastructure de la qualité alimentaire (normalisation, métrologie, accréditation, évaluation de conformité et surveillance de la commercialisation, dont suivi de la procédure de certification).

B. Mécanisme de suivi de la sécurité sanitaire des aliments

- **Arménie (A. Yeghoyan)**

L'ONG Protection des droits des consommateurs (PCR) effectue indépendamment le suivi des magasins et des supermarchés pour y identifier les produits alimentaires dangereux. Son travail consiste à contrôler les conditions de température, la présence ou l'absence d'étiquettes et les produits dont la date a expiré.

- **Cameroun (A. Issi)**

Le Comité national du Codex Alimentarius et de la sécurité sanitaire des aliments compte plusieurs groupes de travail thématiques. Les principaux mécanismes de suivi de la qualité sont les dispositifs de contrôle du gouvernement. Des indicateurs de sécurité sanitaire des aliments sont en cours de développement.

- **Danemark (P. Hansen)**

Le mécanisme de sécurité sanitaire des aliments danois repose sur le principe de l'*autocontrôle*. Les entreprises et les producteurs doivent disposer de programmes d'autoinspection dotés de plans d'action systématiques pour garantir le respect des réglementations portant sur la manipulation des produits alimentaires et du bétail. Les autorités alimentaires du gouvernement vérifient le respect des réglementations HACCP pertinentes.

- **Ghana (R. Omari)**

Le Food and Drugs Board (FDB) a mis en place des directives à suivre par les personnes pratiquant des activités alimentaires formelles. Il existe des directives ou des obligations en matière d'importation, d'enregistrement et d'étiquetage des aliments préemballés, de réglementation de l'alimentation animale, d'enregistrement des produits du bétail, d'exportation de l'huile de palme, des abattoirs et des plaques d'abattage, de réglementation des marchés de la viande/boucheries, de falsification alimentaire et de publicité alimentaire.

Le FDB délivre des numéros aux produits qu'il enregistre. Le non respect de ces obligations le contraint à prendre des mesures.

- **Inde (N. Singhal, R. Sinha)**

Le Comité central pour les normes alimentaires (Central Committee for Food Standards) et des sous-comités thématiques du ministère de la Santé et du bien-être des familles approuvent et supervisent la mise en œuvre globale de la réglementation alimentaire. Le mécanisme de suivi a été défini par la loi et les règlements PFA. Dans le cadre de cette législation, le gouvernement indien a créé des laboratoires de test des aliments, baptisés « Public Analyst (PAs) Laboratories » dans chaque État, qui peuvent entamer des poursuites en cas d'irrégularités.

Les inspecteurs alimentaires vérifient si un secteur d'activité donné respecte les réglementations obligatoires. Les inspecteurs du Bureau of Indian Standards (BIS) ne contrôlent que les personnes qui détiennent un certificat de cet organisme.

- **Népal (P.C.Wasti)**

Le Népal a mis en place une inspection des marchés, une inspection des industries et une inspection des importations pour assurer la sécurité sanitaire.

Il est très difficile de fixer des indicateurs de suivi pour déterminer l'efficacité des programmes mis en œuvre. Il reste à identifier des indicateurs par procuration et à mettre en place un système national.

- **Nigeria (S. Denloye, E. Edward)**

L'enregistrement est une obligation pour produire, distribuer, vendre et utiliser des produits alimentaires emballés importés et locaux. L'inspection constitue une obligation de l'enregistrement. Par conséquent, la possession d'un numéro d'enregistrement du NAFDAC constitue un bon indicateur de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires emballées.

L'État et les autorités locales ont encore beaucoup de mal à assurer un suivi adéquat et le ministère de la Santé et le secteur agricole rencontrent des difficultés à mettre en œuvre des programmes de développement.

- **Afrique du Sud (D. Pretorius, V. De Klerk)**

Le suivi de la sécurité sanitaire des aliments, principalement l'inspection des locaux/denrées alimentaires et l'échantillonnage de denrées alimentaires vendues localement, relève de la responsabilité des Services de santé municipaux (MHS). Les neuf départements provinciaux de la santé sont responsables des aliments importés par l'intermédiaire de leurs Services de santé portuaires (PHS).

Le suivi repose principalement sur le respect des réglementations. Le prélèvement d'échantillons d'aliments pour garantir la conformité aux dispositions du Foodstuffs Act n'est pas mené avec toute l'efficacité souhaitable. Si des micro enquêtes ont lieu, leurs résultats ne sortent pas du ministère.

On trouvera une description du système de contrôle des aliments à http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/SA_Food_control_system.doc

Indicateurs de sécurité sanitaire des aliments : les indicateurs du contrôle alimentaire destinés aux MHS et aux PHS figurent à http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/EHSIndicators.xls. Ils sont en cours d'application dans le cadre du District Health Information System (DHIS) du département de la Santé.

- **Syrie**

Plusieurs ministères ont mis en place des mécanismes de suivi : économie et commerce, santé, affaires locales, industrie et administration des douanes.

Un nouveau mécanisme sera appliqué et dirigé par la Syrian Food and Drug Administration ou par deux ministères (Économie et commerce pour les produits transformés et semi-transformés et Agriculture pour les produits agricoles bruts).

Les indicateurs clés de sécurité sanitaire des aliments utilisés pour le suivi sont des limites maximales de contaminants (chimiques, microbiologiques, fiscaux).

C. Mécanismes de collecte/partage des données de sécurité sanitaire des aliments entre

secteurs et organisations

L'absence de coordination et d'un mécanisme clair de collecte/partage des données relatives à la sécurité sanitaire des aliments constitue une difficulté courante dans la plupart des pays concernés. Les participants reconnaissent la nécessité d'un point central national qui recueille les données, puis les partage et effectue également un travail de recherche sur la sécurité sanitaire des aliments.

- **Arménie (A. Yeghoyan) :**

Les informations de première main que reçoit l'association de protection des droits des consommateurs (PCR) proviennent des consommateurs eux-mêmes. Cette ONG travaille aussi avec l'inspection de la sécurité alimentaire et vétérinaire du ministère arménien de l'Agriculture. Elle fournit périodiquement des informations sur les résultats de son suivi. Elle effectue indépendamment le suivi de boutiques et de supermarchés afin d'identifier les aliments dangereux et notifie l'Inspection de ses résultats. Elle participe aussi, avec l'Inspection, à la destruction des aliments dangereux rappelés du marché arménien.

- **Cameroun (A. Issi)**

Ces mécanismes sont en cours de développement. Les premières réunions du Comité national du Codex Alimentarius et de la sécurité sanitaire des aliments élaboreront le manuel de procédures. Des mécanismes de collecte et de partage des données sur la sécurité sanitaire des aliments entre les secteurs et les organisations seront bientôt mis en œuvre.

- **Ghana (R. Omari)**

L'absence de coordination et de collaboration a constitué un inconvénient majeur. Au Ghana, plusieurs autres organismes sont concernés. Tous relèvent de ministères différents et jouent un rôle ou un autre dans la sécurité sanitaire des aliments. Le groupe de travail consacré à ce sujet réunit des membres de diverses organisations et départements. Il a élaboré un plan national d'action pour la sécurité sanitaire des aliments et proposé, entre autre, que le FDB devienne l'agence centrale de sécurité sanitaire des aliments et coordonne toutes les activités de réglementation en la matière. La proposition n'est pas encore acceptée officiellement.

- **Inde (D. A. Jani)**

Un exemple du Rapport de travail annuel de divers laboratoires de santé publique du pays est diffusé aux services gouvernementaux concernés et aux associations de consommateurs.

- **Népal (P.C.Wasti)**

Le système de suivi de la sécurité sanitaire des aliments et de la qualité du Népal relève du mandat du ministère de l'Agriculture et des coopératives, tandis que les données épidémiologiques sont fournies par le ministère de la Santé et de la population, ce qui pose des problèmes de coordination. Dans l'intervalle, des problèmes comme la grippe aviaire ont conduit à regrouper certains secteurs (la santé et l'agriculture, par exemple). Une approche intégrée de la sécurité sanitaire des aliments et un mécanisme de suivi constitueraient la solution idéale.

- **Nigeria (S. Denloye, E. Edward)**

Des projets de centralisation de toutes les données et de tous les travaux de recherche sur la sécurité sanitaire des aliments sont en cours afin de faire passer l'ensemble de ces informations par un point national central, qui les diffuserait à toutes les parties prenantes.

- **Afrique du Sud (D. Pretorius, V. De Klerk)**

Aucun mécanisme spécifique n'est actuellement en place pour collecter/partager les données sur la sécurité sanitaire des aliments des différents secteurs/organisations. La collecte et le partage ont lieu au coup par coup, en fonction du problème.

Un groupe de travail agriculture/santé a néanmoins été mis en place pour traiter la question d'un nouveau système intégré de contrôle alimentaire pour l'Afrique du Sud. Il est en train d'effectuer un profil du pays.

Voici des exemples de canaux formels : groupe consultatif sur la législation alimentaire (FLAG), qui compte des représentants de toutes les parties prenantes (dirigé par le département de la Santé), Southern African Association of Food Science and Technology, associations sectorielles telles que la South African Chamber of Milling, l'association des abattoirs de viande rouge, la South African Poultry Association et la Food safety Initiative, dont les membres sont principalement des commerçants et des gros producteurs du pays.

- **Syrie (A. Baroudi)**

Il n'existe aucun mécanisme spécial de collecte/partage des données relatives à la sécurité sanitaire des aliments commun à plusieurs secteurs, car chaque institution recueille ses propres données. En cas de contamination alimentaire, les organisations qui repèrent les produits non conformes préviennent le ministère de l'Économie, qui est l'autorité compétente pour confisquer les produits qui ne donnent pas satisfaction et les retirer du marché.

La nouvelle législation prévoit un échange de données électronique organisé entre les secteurs et les ministères.

D. Mesures prises pour sensibiliser et éduquer les consommateurs, ainsi que pour donner les moyens d'agir aux associations de consommateurs

- **Arménie (A. Yeghoyan)**

Le PCR a publié des manuels et des prospectus sur les droits élémentaires des consommateurs, l'étiquetage des aliments, ainsi que les droits et les responsabilités des opérateurs de services publics et des consommateurs. Il passe des publicités et organise régulièrement des formations, des séminaires et des conférences de presse. Il reçoit aussi les consommateurs concernés sur sa hot line et à son centre de ressources.

- **Cameroun (A. Issi)**

Des programmes de renforcement des capacités des consommateurs et d'autres parties prenantes sont prévus et soutenus par le gouvernement et la FAO. Ils seront bientôt mis en œuvre.

- **Danemark (P. Hansen)**

Les consommateurs danois disposent du système des *Smileys* pour les aider à choisir les magasins d'alimentation ou les restaurants. Ce système, aussi apprécié des consommateurs que des entreprises, s'est avéré utile pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments. Les *Smileys* figurent en haut des rapports officiels d'inspection alimentaire. Ces rapports doivent être affichés de manière à ce que les clients puissent les lire de l'extérieur avant de décider d'entrer dans l'établissement.

- **Ghana (R. Omari)**

Le Consumer Protection Bill n'est toujours pas voté. Mais le FDB et d'autres organisations font parfois participer les associations de consommateurs à leurs activités. Le FDB manque actuellement du personnel pour éduquer efficacement les consommateurs. Les associations de consommateurs ne reçoivent pas un soutien financier et logistique suffisant.

- **Inde (N. Singhal, R. Sinha, D. A. Jani)**

Les consommateurs ne sont pas sensibilisés à la sécurité sanitaire des aliments et n'expriment pas de demande à ce sujet.

Plusieurs lois ont été votées pour reconnaître explicitement le rôle des organisations de consommateurs. Celles-ci passent souvent par les médias pour éduquer les consommateurs. La publication d'informations relatives aux produits et aux services attire l'attention du public.

Le ministère de la Consommation, de l'alimentation et de la distribution au public est chargé du bien-être des consommateurs, tandis que le Consumer Protection Act protège les droits des consommateurs, qui font l'objet de plusieurs lois.

Le Central Consumer Protection Council du ministère de la Consommation regroupe des représentants des consommateurs, du gouvernement et de l'industrie et étudie les questions de

consommation. Des tribunaux de la consommation ont été créés au niveau des districts, des États et de la nation pour traiter les doléances des consommateurs.

Le ministère de la Consommation organise des campagnes dans les médias, qui sont également largement utilisés par les associations de consommateurs. Le Consumer Education & Research Centre (CERC) a effectué des tests comparatifs de produits pour apprendre aux consommateurs à choisir le plus judicieusement possible parmi les marques testées.

- **Népal (P.C.Wasti)**

Au Népal, les associations de consommateurs sont très actives et fortement investies dans l'étude des problèmes généraux des malversations économiques. Elles pourraient s'avérer utiles pour des activités conjointes de sensibilisation des consommateurs, mais des restrictions budgétaires restreignent fortement leur travail.

- **Nigeria**

Le Programme d'éducation élémentaire universelle de l'État fédéral a introduit l'éducation gratuite et obligatoire jusqu'au lycée. Il a également mis en place une formation pour les jeunes qui quittent l'école afin de les préparer à l'emploi et à la création de petites entreprises. Le gouvernement a également créé la Consumer Protection Agency pour protéger les droits des consommateurs.

Le NAFDAC organise régulièrement des activités publiques et scolaires de sensibilisation, de la publicité dans les médias, des publications d'alertes et des réunions consultatives avec les parties prenantes.

Au Nigeria, l'homme de la rue sait qu'il faut toujours chercher le numéro d'enregistrement du NAFDAC sur les denrées alimentaires emballées, parce qu'il prouve que le produit peut se consommer sans risque.

- **Afrique du Sud (D. Pretorius, V. De Klerk)**

Le Consumer protection Act promulgué récemment confère de nombreux droits aux consommateurs et prévoit des Conseils de consommateurs.

Il existe plusieurs associations de consommateurs telles que le National Consumer Forum (NCF), le South African Consumer Union (SANCU) et le Food advisory consumer service (FACS).

Une direction de liaison coordonne la collaboration entre ces organisations. Elle effectue de multiples activités d'information, d'éducation et de communication, telles que la participation à des programmes de sensibilisation des consommateurs à la télévision et l'élaboration et la distribution d'affiches et de prospectus sur différents sujets en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments.

- **Syrie (A. Baroudi)**

Certaines clauses de la loi sur la protection des consommateurs n° 2 de 2008 portent sur la marche à suivre pour sensibiliser les consommateurs, les éduquer et leur donner les moyens d'agir. Ces activités sont menées par des associations de protection des consommateurs, que des ministères doivent parrainer à l'aide d'un budget spécial, comme stipulé dans la loi.

E. Vendeurs de rue

Dans la plupart des pays concernés, la vente de nourriture dans la rue est très peu réglementée ou surveillée. Il s'agit de l'aspect le plus difficile en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les femmes constituent la majorité des vendeurs de rue.

- **Arménie (A. Yeghoyan)**

La vente de rue étant rare en Arménie, elle n'est pas institutionnalisée.

- **Cameroun (A. Issi)**

Au Cameroun, la vente de nourriture dans la rue est informelle. Elle a lieu dans un désordre inacceptable et un contexte de mauvaises conditions sanitaires et de manque d'hygiène. Les vendeurs de rue sont majoritairement des femmes.

- **Danemark (P. Hansen)**

La vente de rue est institutionnalisée conformément aux réglementations sur la sécurité sanitaire des aliments communes aux 27 membres.

- **Ghana (R. Omari)**

La vente de nourriture dans la rue n'est pas encore institutionnalisée, mais il y a des efforts en ce sens. Les assemblées municipales et l'Office du tourisme du Ghana disposent d'arrêtés municipaux et de directives pour régir la création et le fonctionnement des entreprises alimentaires, dont la vente de rue. Le problème vient du fait que la plupart des vendeurs ignorent ces exigences et que les autorités de réglementation ne sont capables, ni de sensibiliser les populations, ni d'appliquer les lois.

Certaines études ont montré que 70 à 90 % des vendeurs de nourriture dans la rue du Ghana sont des femmes. Mais un phénomène émergent montre que des jeunes hommes entrent dans ce métier, surtout pour vendre du « fast food » (riz frit, poulet frit et légumes hachés). Baptisée « check-check » au Ghana, leur nourriture est omniprésente, en particulier à Accra et à Kumasi.

- **Inde (N. Singhal, R. Sinha, D. A. Jani)**

Le système de vente de nourriture dans la rue n'a pas été institutionnalisé en Inde, bien que des efforts soient faits pour que ces échoppes vendent au public des en cas sans risque, hygiéniques, nutritifs et économiques.

Selon les disposition du Code for Hygienic Conditions for Food Hawkers (Bureau of Indian Standards, 1984), tous les vendeurs seront vaccinés contre toutes les maladies, conformément aux prescriptions des autorités sanitaires concernées et doivent toujours porter sur eux un certificat obligatoire à cet effet. Ces mesures sont rarement appliquées.

La participation des femmes est limitée, bien qu'il existe plusieurs groupes d'entraïdes de femmes.

- **Népal (P.C.Wasti)**

Il s'agit du domaine le plus négligé. Le Népal est en train d'améliorer la technologie et les pratiques d'hygiène des vendeurs, d'institutionnaliser ce secteur avec certaines normes d'hygiène et autres et de donner un pouvoir suffisant aux municipalités.

- **Nigeria (S. Denloye, E. Edward)**

La vente de rue n'est pas institutionnalisée au sens où elle n'est, ni organisée, ni réglementée. Les femmes sont les principales concernées.

Bien qu'un enregistrement soit obligatoire pour toute production et distribution de denrées alimentaires, la surveillance des aliments vendus dans la rue et sur les marchés traditionnels n'a pas été très efficace jusqu'ici.

- **Afrique du Sud (D. Pretorius, V. De Klerk)**

L'Afrique du Sud considère le secteur informel comme une composante très importante de son économie et en soutient le développement. Le secteur de la santé y contribue, entre autre, en veillant à ce que la législation sur l'hygiène soit applicable à toutes les situations où de la nourriture est manipulée/préparée par des vendeurs.

Plusieurs publications sud-africaines ont été consacrées à des micro enquêtes sur la nourriture de rue.

De plus, un projet de la division TCP de la FAO sur l'amélioration des aliments de rue est en cours d'application en Afrique du Sud.

- **Syrie (A. Baroudi)**

Les systèmes de vente de rue ne sont pas institutionnalisés, mais réglementés par des lois émises par les ministères de l'Économie et du commerce et des Affaires locales, ainsi que par la nouvelle loi

sur la sécurité sanitaire des aliments. Le conseil de la sécurité sanitaire des aliments est chargé d'en surveiller le respect.

III. RÉFÉRENCES (EN ANGLAIS)

Good Agriculture Practices

http://www.fao.org/prods/gap/index_en.htm

Codex Alimentarius

http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

Armenian Protection of Consumers' Rights NGO

www.consumer.am

Danish Veterinary and Food Administration (DVFA)

<http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/forside.htm>

Danish Inspections of Food and Animals

<http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Inspection/forside.htm>

Danish Smiley-Scheme

<http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Inspection/Smiley/forside.htm>

EU Food Hygiene Legislation

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/europeleg/eufoodhygieneleg/>

Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)

www.fssai.gov.in

Bureau of Indian Standards

<http://www.bis.org.in/>

Indian Ministry of Health & Family Welfare

www.mohfw.nic.in

Indian Food Safety Standards Bill

http://www.prsindia.org/uploads/media/1167478283/legis1167478357_legislative_brief_food_safety_standards_bill_2005.pdf

Consumer Education & Research Centre, India

<http://www.cercindia.org/>

South African Department of Health

<http://www.doh.gov.za>

South African Department of Agriculture, Forestry and Fisheries

<http://www.daff.gov.za/>

South African National Development Agency

<http://www.nda.org.za/>

South African Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act

http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/HACCPregs.pdf

http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/HACCPlistingdraft.pdf.

Overview of HACCP in South Africa

http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/HACCP.doc.

South African Food Safety Indicators

http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/EHSindicators.xls.

Information Document on Food Control Functions in South Africa

http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/ehservices.doc

Role and Responsibility of the Public Health Sector in South Africa, Regarding the Control of Imported Foodstuffs

http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/rolerespons.doc

Short Summary of the Current Food Control System in South Africa

http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/SA_Food_control_system.doc.

The Five Keys to Safer Food Training Programme

http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/The_Five_Keys_to_Safer_Food_Training_Programme.doc