



BRIEFING DE BRUXELLES SUR LE DÉVELOPPEMENT N. 52

La sécurité des aliments : un élément essentiel du système alimentaire en Afrique

Mercredi 19 septembre 2018, 9h00 – 13h00

Secrétariat ACP, Avenue Georges Henri 451, 1200 Bruxelles

<http://bruxellesbriefings.net>

RESSOURCES

Glossaire¹

Accréditation : évaluation et agrément formel d'un programme, d'un service, etc. par une autorité compétente et reconnue.

Aliment vendu sur la voie publique/Aliment de rue : Aliment prêt à la consommation, préparé et/ou vendu par des producteurs/vendeurs, notamment dans les rues et dans d'autres lieux publics.

Aliment : Substance prise par la bouche et qui maintient la vie et la croissance, donne de l'énergie, construit et remplace les tissus.

Altération : Action de modifier en mal la nature ou l'état de quelque chose.

Analyse des dangers : processus de collecte et d'évaluation des informations relatives aux dangers et aux conditions à l'origine de leur présence dans le but d'identifier les informations pertinentes en matière de sécurité alimentaire qui devront être intégrées au plan HACCP. Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) - système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments.

Analyse des risques : points critiques pour leur maîtrise (HACCP) - voir note à Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise. L'expression anglaise "hazard analysis" a été traduite en français, lors de l'adoption de ce texte par la Commission du Codex Alimentarius en 1997, par "analyse des risques". L'évolution de la terminologie a cependant conduit par la suite à préférer la formulation "analyse des dangers", qui restitue mieux le sens originel de l'expression en langue anglaise. Ce sera donc l'expression couramment employée dans cet ouvrage, sauf dans les titres d'ouvrages et les passages cités, par souci d'exactitude. Processus comportant trois composants: l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication des risques.

Approbation Préalable: processus imposé par le gouvernement, qui repose sur les informations relatives à la vérification du produit (par ex. détails de la procédure d'échantillonnage, résultats d'analyse) à fournir au pays importateur avant l'arrivée du lot à la frontière. Les contrôles des importations alimentaires spécifient les informations qui sont exigées et qui doit les fournir (c'est-à-dire, le pays exportateur, un tiers indépendant reconnu ou l'importateur). La décision d'acceptation du lot est prise par l'autorité compétente avant son expédition, ce qui permet de réduire le plus possible la détérioration d'un produit périssable. Toutefois, les résultats de laboratoire obtenus hors d'un processus préétabli, et donc ne pouvant pas être validés, ne doivent pas être utilisés dans le cadre du processus décisionnel.

Autorité(s) Compétente(s): organismes gouvernementaux ou institutions chargés du contrôle des importations alimentaires (couvrant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments telles que définies dans la législation).

Bactérie : Voir microorganisme.

¹ FAO, OMS, Agence canadienne d'inspection des aliments

Bonnes pratiques agricoles (BPA) : dans le contexte du présent manuel, les bonnes pratiques agricoles (BPA) comprennent les pratiques qui visent à l'amélioration des méthodes classiques de production et de manutention aux champs et à la prévention et la maîtrise des dangers pesant sur l'INNOCUITÉ du produit et qui, en même temps, réduisent l'impact négatif des pratiques de production sur l'environnement, la faune, la flore et la santé des travailleurs.

Bonnes pratiques de fabrication (BPF) : elles comprennent, dans le contexte du présent manuel, les pratiques qui visent à prévenir et à maîtriser les dangers pesant sur l'innocuité du produit au cours des opérations d'après récolte, tout en ayant un impact minimal sur l'environnement, la faune, la flore et la santé des travailleurs.

Cellule : Le plus petit élément composant les êtres vivants qui puisse exister de façon autonome. L'homme est constitué de plusieurs milliards de cellules.

Certification : procédé par lequel un "tiers" apporte la garantie écrite qu'un produit, processus ou service est conforme aux spécifications d'une norme. La certification peut être considérée comme une forme de communication entre les intervenants de la chaîne (producteurs-intermédiaires; intermédiaires-consommateurs) sur la garantie des critères de qualité et d'innocuité d'un produit. Procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement agréés donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis. Les procédures de certification peuvent être des certificats sur support papier ou en format électronique.

Chaîne du froid : maintien de températures de réfrigération appropriées tout au long de la chaîne de manutention d'un produit pour assurer sa qualité et son innocuité.

Code d'usages : document à caractère non obligatoire offrant un cadre général de recommandations ayant pour objet l'adoption de mesures uniformes par le secteur auquel il s'adresse. Il contient des recommandations générales sur les pratiques et les opérations qui doivent être mises en oeuvre en vue d'atteindre des objectifs fixés.

Contaminant : Tout agent biologique ou chimique, (toute matière étrangère) qui n'est pas ajouté intentionnellement aux produits alimentaires et qui peut compromettre la sécurité ou la salubrité desdits produits. Toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.

Contamination : Introduction ou présence d'un contaminant (corps étranger pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité) dans un environnement alimentaire.

Contrôles ou Contrôles des Importations Alimentaires: actions menées par une autorité compétente ou en son nom, en matière de collecte d'informations et de gestion des risques afin d'assurer la conformité des denrées alimentaires importées. On entend par mise en œuvre des contrôles la totalité des mesures de gestion des risques utilisées pour garantir que les importations alimentaires sont conformes aux exigences du pays importateur. Ces contrôles s'effectuent avant la frontière, à la frontière et dans le pays.

Danger : Agent physique, biologique ou chimique, ou état de l'aliment, ayant potentiellement un effet nocif sur la santé du consommateur. Agent physique, chimique ou biologique présent dans un aliment, ou se présentant à l'état d'aliment pouvant causer un effet néfaste sur la santé.

Denrée périssable/fragile : Toute denrée qui, de par sa nature ou l'état dans lequel elle se trouve est susceptible de s'altérer.

Dépotage: retirer toutes les marchandises d'un conteneur, appelé aussi déchargement ou vidage du conteneur.

Désinfection : Réduction au moyen d'agents chimiques (et /ou de méthodes) du nombre de microorganismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité des aliments.

Détérioration : À l'égard des produits alimentaires dont il est question dans le présent document, le terme « détérioration » est synonyme d'altération. Toutefois, des produits non comestibles, comme les matériaux d'emballage, peuvent également faire l'objet d'une détérioration. Dans ce cas, la détérioration est une modification physique ou chimique des matériaux qui peut compromettre la salubrité de l'aliment.

Devoir de Diligence: l'obligation juridique imposée à un individu. Dans le cas des contrôles des importations alimentaires, le fait d'établir que les importateurs sont responsables en première ligne de s'assurer de la salubrité des denrées alimentaires, crée un devoir de diligence.

Eau potable : Eau conforme aux directives de l'O.M.S. Elle est définie par l'OMS comme étant une eau qui ne contient pas d'agent pathogène ou chimique à des concentrations pouvant nuire à la santé.

Eau salubre : eau ne mettant pas en péril l'innocuité des aliments dans les circonstances où elle est utilisée.

Eaux usées : Eaux sales provenant de l'activité des producteurs/vendeurs.

Écart : Non-respect des limites critiques ou d'autres exigences établies pour un facteur critique.

Équipement critique : Équipement dont la fonction dans le procédé permet d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable un danger en matière de salubrité.

Estampille : Toute marque ou cachet ainsi que toute étiquette portant cette marque ou ce cachet agréé par l'autorité compétente.

Étanche : Qui retient bien et ne permet pas le passage des fluides en général.

Évaluation des Risques: processus scientifique qui comporte les étapes suivantes: i) identification des dangers, ii) caractérisation des dangers, iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques.

Facteur critique : Propriété, caractéristique, état, aspect ou autre paramètre dont la variation peut influencer sur la salubrité du produit ou du procédé. Limite critique – Valeur qui permet de distinguer ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas. La limite critique n'est pas une limite de contrôle ou une limite de spécifications. La limite de contrôle indique ce que le procédé est capable d'assurer, et elle est plus rigoureuse que la limite de spécifications, elle-même plus rigoureuse que la limite critique.

Fournisseur : Aux fins du présent document, synonyme de vendeur.

Germe : Voir microorganisme.

Gouvernement Supranational ou Régional : organisation dont le pouvoir ou l'influence transcende les frontières ou les gouvernements nationaux.

HACCP : Système d'Analyse des dangers et de maîtrise des points critiques.

Hygiène alimentaire : Ensemble des conditions et des mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des produits à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et donc la santé des consommateurs desdits produits.

Immondices : Ordures ménagères, déchets de toutes sortes.

Importateur : l'entreprise alimentaire (par ex. consignataire, importateur officiel) qui assure la vente et la distribution des denrées alimentaires dans le pays importateur. Sont compris les denrées et ingrédients alimentaires destinés à la transformation.

Infection alimentaire : Maladie causée par les microorganismes pathogènes vivants que l'on a ingérés par la consommation d'aliments contaminés.

Innocuité (ou sécurité sanitaire) des aliments : assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Institutions: organismes ou institutions gouvernementaux (par ex. santé et bien-être des animaux) qui sont responsables des denrées alimentaires, en dehors de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.

Intoxication alimentaire : Trouble engendré par l'ingestion d'une toxine bactérienne à travers la consommation d'aliments contaminés.

Intrants agricoles : tout élément (par exemple les semences, les engrais, l'eau, les produits agrochimiques, etc.) entrant dans la production primaire des fruits et légumes frais.

L'hygiène alimentaire : comprend les conditions et mesures nécessaires pour la production, l'élaboration, l'emmagasinement et la distribution des denrées alimentaires afin d'obtenir des produits en bon état, salubres, inoffensifs et convenables pour la consommation humaine.

Maîtrise : Situation dans laquelle les méthodes suivies sont correctes et les critères sont satisfaits.

Maîtriser les risques : Prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères définis dans le plan HACCP.

Maladie d'origine alimentaire : toute maladie transmise aux personnes par des aliments contaminés.

Manipulateur d'aliments : Toute personne qui prépare ou vend des aliments.

Manutention : manutention proprement dite, mais aussi toutes les opérations effectuées sur un produit agricole comprises entre les étapes de production et de consommation: entreposage, transport, tri, classement, lavage, traitements divers, transformation éventuelle, contrôles, emballage, étiquetage, apposition de certificats et de labels, etc.

Matériel (Equipment) : Ustensile, mécanisme, appareil ou objet approprié de type traditionnel, artisanal ou moderne, utilisé ou destiné à être utilisé pour préparer, conserver, vendre ou livrer des denrées alimentaires.

Maximisation de la qualité : aux fins du présent manuel, l'expression maximisation de la qualité désigne les activités visant à "rehausser" les attributs de qualité du produit, par exemple en faisant appel à des techniques d'après récolte. La maximisation de la qualité est une stratégie employée pour différencier le produit et créer des débouchés commerciaux. Il est cependant évident que la qualité du produit n'est pas améliorée par rapport au moment où celui-ci est récolté, mais "conservée" et "rehaussée" au cours de l'après récolte.

Mesure corrective : Toute mesure à prendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau des points critiques indiquent une perte de maîtrise. Mesures à prendre lorsque les résultats de la vérification des points critiques à maîtriser (CCP) indiquent une perte de contrôle. Ce terme désigne également toute mesure prise pour corriger les écarts et traiter un produit défectueux lorsque les limites critiques et les autres critères n'ont pas été respectés. Les mesures sont prises rapidement et adaptées à la gravité du problème

Microbe : Ancienne dénomination de «microorganisme».

Micromètre : Unité de mesure de longueur égale à la millième partie du millimètre.

Microorganismes pathogènes : Microorganismes qui causent des maladies, souvent des infections.

Microorganismes : Etres vivants, microscopiques, qui se rencontrent partout, dans l'eau, l'air, la terre. Selon leur taille, leur forme, leur mode de vie, on distingue les bactéries, les levures, les moisissures, les virus et les protozoaires. De façon générale, ceux ayant un impact majeur sur la sécurité sanitaire des aliments sont les bactéries et les moisissures.

Microscope : Instrument d'optique qui permet d'observer les microorganismes.

Morbidité : Rapport entre le nombre de malades et celui de la population.

Mortalité : Rapport entre le nombre des décès dans une population et l'effectif moyen de cette population durant une période donnée.

Nettoyage : Elimination des souillures, des résidus d'aliments, des saletés, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

Norme de Diligence: mesure(s) que toute personne raisonnable doit prendre pour remplir son devoir de diligence. En général, la norme de diligence est une obligation juridique que les importateurs sont tenus de respecter, comme par exemple interdiction d'importer des denrées alimentaires non conformes aux normes de produit ou de transformation, ou application des bonnes pratiques d'importation, ou encore être en possession des licences ou permis d'importation obligatoires.

Notification (Officielle): information sur les importations alimentaires fournie à l'autorité compétente à leur arrivée dans le pays importateur, ou dans les 48 heures de leur arrivée.

Notification Préalable: information concernant les importations alimentaires fournie à l'autorité compétente avant leur arrivée dans le pays importateur.

Pathogène : tout agent biologique source de maladies chez les êtres humains.

Péril hydrique : Ensemble des maladies et des affections transmises à l'homme par le contact de l'eau destinée à divers usages (fabrication d'aliments, de boissons, toilette, etc.) avec des sources potentielles de bactéries (matières fécales, animaux nuisibles et domestiques).

Pesticide : Substance utilisé contre les parasites animaux et végétaux des cultures

Plan d'action : activités ou recommandations à appliquer afin de développer, améliorer ou rectifier un programme ayant pour objet d'assurer la qualité et l'innocuité d'un produit.

Polluant : Produit ou agent responsable de la dégradation de l'environnement humain.

Procédures opérationnelles standard d'assainissement (ou d'hygiène) : description détaillée des procédures de nettoyage et de désinfection, ayant pour objet d'assurer que celles-ci sont conduites correctement. Ces procédures doivent être totalement documentées.

Production primaire : étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, notamment, la récolte, l'abattage, la traite et la pêche.

Prolifération : Multiplication rapide, accroissement important du nombre de bactéries par division.

Ravageur : Animal qui commet des dégâts importants sur une plante ou sur des denrées alimentaires, le plus souvent dans le but de se nourrir. Exemple : rat, souris, criquet, chenille et charançon.

Réglementation : Ensemble des dispositions juridiques régissant (ici) le secteur des aliments de rue.

Résidu de pesticide : Toute substance déterminée présente dans les aliments, les produits agricoles ou les aliments pour animaux, par suite de l'utilisation d'un pesticide (ou de dérivés de pesticide).

Risque : fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et la gravité de cet effet, résultant d'un (ou plusieurs) danger(s) dans un aliment.

Salubrité des aliments : assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Salubrité des aliments : Assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Sécurité sanitaire des aliments : Assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et / ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Souillure : Ce qui tache, ce qui salit, ce qui constitue un réservoir de microbes pathogènes, source de contamination.

Surveillance : Série préétablie d'observations ou de mesures permettant de vérifier si un point critique à maîtriser (CCP) ou une autre activité satisfait toujours aux exigences.

Toxi-infection : Absorption massive de bactéries et de substances toxiques produites par ces bactéries qui se sont multipliées dans l'aliment.

Toxine : Poison, substance toxique élaborée par un organisme vivant (bactérie, champignon vénéneux) auquel elle confère son pouvoir pathogène.

Traçabilité/traçage des produits : la capacité à suivre le mouvement d'une denrée alimentaire à travers une (des) étape(s) spécifiée(s) de la production, de la transformation et de la distribution.

Transbordement: action par laquelle certaines ou toutes les denrées importées dans un pays, qui ne font pas l'objet d'une transformation ultérieure et qui sont stockées dans les conditions voulues, sont exportées vers un pays tiers.

Transit: les denrées alimentaires destinées à un pays peuvent être appelées à «transiter» ou à traverser un autre pays (par ex. produits destinés à la Russie, pouvant transiter par un État membre de l'UE) mais ne sont en aucun cas importées ou mises en vente dans le pays de transit. Le pays de transit peut établir des exigences spécifiques, relevant souvent de la santé animale ou de la protection des végétaux, et demander un certificat de transit.

Vérification : Examen de l'exactitude, de la justesse ou de l'efficacité du procédé validé ou des mesures de contrôle du procédé de fabrication par des tests, une enquête ou une comparaison avec la norme.

Acronymes

Accord MSP	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires
Accord OTC	Accord sur les obstacles techniques au commerce
Accord SPS	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires
ACR	Accord commercial régional
AFE	Accord sur la facilitation des échanges
ALARA	Niveau de risque le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre
AQ	Assurance qualité
BAP	Bonnes pratiques agricoles
BPE	Bonnes pratiques d'élevage
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BPH	Bonnes pratiques d'hygiène
BPL	Bonnes pratiques de laboratoire
BPR	Bonne pratique réglementaire
BRC	Consortium britannique des détaillants
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMH	Comité du Codex sur l'hygiène de la viande
CCP	Point critique à maîtriser/ Points critiques pour la maîtrise
CCP	Certifié Conformité Produit
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CCRVDF	Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
CGR	Cadre de gestion des risques
CEN	Comité Européen de Normalisation
CM	Critères microbiologiques
COLEACP	Comité de liaison Europe-Afrique-Caraïbes-Pacifique
DAR	Dose aiguë de référence
DG SANTE	Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire Commission européenne
DHTP	Dose hebdomadaire tolérable provisoire
DJA	Dose journalière admissible
DJT	Dose journalière tolérable
DLC	Date limite de consommation
DPA	Degré de protection approprié
DR	Dose de référence
DSEIO	Dose sans effet indésirable observé
DSEO	Dose sans effet observé
E. coli	Escherichia coli (bactérie intestinale)
EFSA	Service européen d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
EMPRES	Système de prévention des situations d'urgence pour la sécurité sanitaire des aliments
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FDA	Agence de contrôle alimentaire et pharmaceutique des États-Unis (Food and Drug Administration)
FSA	Food Standards Agency (Royaume-Uni)
FSSC 22000	Food Safety System Certification ou Certification en systèmes de sécurité alimentaire
GCCI	Généralement considéré comme inoffensif
GCII	Groupe de coordination inter-institutions
GEMS	Système mondial de surveillance de l'environnement
GFSI	Global Food Safety Initiative (Initiative Mondiale de la Sécurité Alimentaire)
GFSP	Partenariat mondial pour la sécurité sanitaire des aliments
GM	Génétiquement modifié

HACCP	Analyse des risques et maîtrise des points critiques / Système d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise
IEC	Information, éducation et communication
IMS	Système de gestion des renseignements
INFOODS	Réseau international de systèmes de données sur l'alimentation
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments ()
ISO	International Organization for Standardization (Organisation internationale de normalisation)
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JEMRA	Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques
JMPR	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides
LLP	Présence à faible niveau
LM	Limite maximale
LMR	Limite maximale de résidus (microbiologiques)
MNT	Maladies non transmissibles
MSP	Mesures sanitaires et phytosanitaires
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
OGM	Organisme génétiquement modifié
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
ONG	Organisation non gouvernementale
ONN	Organismes nationaux de normalisation
ORAN	Organisation africaine de normalisation
OSA / OSSA	Objectif de sécurité sanitaire des aliments
OTC	Obstacles techniques au commerce
PCS	Problème/préoccupation commercial(e) spécifique
PEMD	Petites entreprises et/ou entreprises moins développées
PIB	Produit intérieur brut
PIP	Programme Initiative Pesticides
PMA	Pays les moins avancés
PME	Petites et moyennes entreprises
PNUD	Programme des Nations Unies pour le développement
RIA	Évaluation d'impact des réglementations
RSI	Règlement sanitaire international
SQF	Qualité et sécurité des aliments
SPS	Normes Sanitaires et PhytoSanitaires (Accord sur les)
SSOP	Procédures d'assainissement normalisées
SWOT	Forces, faiblesses, opportunités, menaces
UE	Union européenne
USDA	Département de l'agriculture des Etats-Unis

Ressources

En italique les documents disponibles en français

Centre Technique de Coopération Agricole et Rurale (CTA)

Kuit, M. and Waarts, Y. 2014. Small-scale farmers, certification schemes and private standards: Is there a business case?

<https://publications.cta.int/en/publications/publication/1823/>

Kuit, M. et Waarts, Y. 2014. « Petits producteurs, systèmes de certification et normes privées : Le système est-il rentable ? »

<https://publications.cta.int/en/publications/publication/1824/trade/>

Spore Magazine. 2018. "Agricultural Trade: Transforming the informal economy" No. 188 March 20, 2018 CTA

<http://spore.cta.int/images/188/Spore-188-EN-WEB.pdf>

Magazine Spore. 2018. « Commerce Agricole : Transformer l'économie informelle » Mars 20, 2018 CTA

<http://spore.cta.int/images/188/Spore-188-FR-WEB.pdf>

Comité de liaison Europe-Afrique-Caraïbes-Pacifique (COLEACP)

COLEACP. 2011. PIP « Principes d'Hygiène et de Management de la Qualité Sanitaire et Phytosanitaire »

https://www.sustainabilityxchange.info/filesagri/COLEACP_Manuel_1_FR.compressed.pdf

COLEACP. 2009. "Position paper on the potential impact of proposed changes to EU pesticide regulations on ACP countries" PIP Report.

https://www.coleacp.org/en/system/files/file_fields/2018/08/29/positionpaperonthepotentialimpactof.pdf

Institut international de recherche sur les politiques alimentaires (*International Food Policy Research Institute / IFPRI*)

Badiane, Ousmane, Odjo, Sunday, and Collins, Julia (Eds). 2018. Africa Agriculture Trade Monitor Report 2018. Washington, DC: International Food Policy Research Institute (IFPRI).

<http://www.resakss.org/sites/default/files/AATM-Web-Final-28-08-18.pdf>

Brown, Lynn R. 2018. Aflatoxins in food and feed: Impacts risks, and management strategies. GCAN Policy Note 9. Washington, DC: International Food Policy Research Institute (IFPRI).

<http://cdm15738.contentdm.oclc.org/cdm/ref/collection/p15738coll2/id/132734>

Hoffmann, Vivian; and Jones, Kelly M. 2018. Improving food safety on the farm: Experimental evidence from Kenya on agricultural incentives and subsidies as public health investments. IFPRI Discussion Paper 1746. Washington, DC.: International Food Policy Research Institute (IFPRI).

<http://ebrary.ifpri.org/cdm/ref/collection/p15738coll2/id/132768>

Grace, Delia; Alonso, Silvia; Mutua, Florence; Hoffmann, Vivian; Lore, Tezira; and Karugia, Joseph. 2018. Food safety in Kenya: Focus on dairy. Project Note. Washington, D.C.: International Food Policy Research Institute (IFPRI).

<http://ebrary.ifpri.org/cdm/ref/collection/p15738coll2/id/132372>

International Food Policy Research Institute (IFPRI). 2018. Food Industries for People & Planet: A new research agenda.

<http://ebrary.ifpri.org/cdm/ref/collection/p15738coll2/id/132349>

Yen, Eric; Hoffman, Vivian; Grace, Delia; Karugia, Joseph; and Aguda, Rikki. 2018. Food safety in Kenya: Focus on fruits and vegetables. Project Note. Washington, DC: International Food Policy Research Institute (IFPRI).

<http://ebrary.ifpri.org/cdm/ref/collection/p15738coll2/id/132321>

Hoffmann, Vivian; and Jones, Kelly M. 2017. Incentives and subsidies for farmer adoption of food safety technologies. Project Note. Washington, D.C.: International Food Policy Research Institute (IFPRI).

<http://ebrary.ifpri.org/cdm/ref/collection/p15738coll2/id/131126>

Hoffmann, Vivian; and Moser, Christine. 2017. You get what you pay for: the link between price and food safety in Kenya. *Agricultural Economics* 48(4): 449-458.

<https://doi.org/10.1111/agec.12346>

Ragasa, Catherine; Thornsbury, Suzanne; and Joshi, Satish. 2017. Dynamics of EU food safety certification: a survival analysis of firm decisions. *Agricultural and Food Economics* 5(1): 11

<https://doi.org/10.1186/s40100-017-0080-2>

Unnevehr, Laurian J. and Ronchi, Loraine. 2014. Food safety and developing markets: Research findings and research gaps. IFPRI Discussion Paper 1376. Washington, D.C.: International Food Policy Research Institute (IFPRI).

<http://ebrary.ifpri.org/cdm/ref/collection/p15738coll2/id/128359>

Institut international de recherche sur l'élevage (*International Livestock Research Institute / ILRI*)

Grace, D., Alonso, S., Mutua, F., Roesel, K., Lindahl, J. and Amenu, K. 2018. Food safety investment expert advice: Burkina Faso, Ethiopia, Nigeria. Nairobi, Kenya: ILRI.

<https://cgspace.cgiar.org/bitstream/handle/10568/91963/Food%20safety%20investment%20Mar%20%20General.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Grace, D. 2017. Food safety in developing countries: research gaps and opportunities. White paper. Nairobi, Kenya: ILRI.

<https://bit.ly/2x4VZ4A>

Roesel, K., Grace, D., (eds). 2015. Food safety and informal markets- animal products in sub-Saharan Africa. 2015. Routledge Taylor & Francis Group, earthscan from Routledge ILRI

<http://hdl.handle.net/10568/42438>

Roesel, K. et Grace, D. 2016. « Sécurité sanitaire des aliments et marchés informels: les produits d'origine animale en Afrique Subsaharienne »

https://cgspace.cgiar.org/bitstream/handle/10568/79976/PR_FoodSafety_fr.pdf?sequence=5

Organisation des Nations Unies Pour l'Alimentation et l'Agriculture

FAO. 2017. "Food Safety Risk Management: Evidence-Informed Policies and Decisions, Considering Multiple Factors" FAO Guidance Materials. FAO, Rome.

<http://www.fao.org/3/i8240en/I8240EN.pdf>

FAO and PAHO. 2017. Food Handlers Manual. Instructor. Washington, DC : PAHO, 2017.

<http://www.fao.org/3/a-i5896e.pdf>

FAO and WTO. 2017. Trade and Food Standards. FAO, Rome

<http://www.fao.org/3/a-i7407e.pdf>

FAO et OMC. 2017. « Le Commerce et les Normes Alimentaires » FAO, Rome

<http://www.fao.org/3/i7407fr/I7407FR.pdf>

FAO Regional Conference for Africa "Trends and issues in food and agriculture for national and regional action in the context of the SDGs" 29th Session, March 2016 ARC/16/3 (Abidjan, Côte d'Ivoire, 4-8 April 2016)

http://www.afdb.org/fileadmin/uploads/afdb/Documents/Generic-Documents/Keynote_Speech_delivered_by_Dr._Akinwumi_A._Adesina_President_of_the_African_Development_Bank_Group_at_the_Africa_Green_Revolution_Forum_Nairobi_8_September_2016.pdf

FAO and WHO. 2016. Codex AI “Understanding Codex”
<http://www.fao.org/3/a-i5667e.pdf>

FAO. 2016. “Influencing food environments for healthy diets”. FAO, Rome
<http://www.fao.org/3/a-i6484e.pdf>

FAO and WHO. 2016. “Risk communication applied to food safety handbook” FAO. Rome
<http://www.fao.org/3/a-i5863e.pdf>

FAO. 2013. “Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems”
<http://www.fao.org/docrep/006/y8705e/y8705e00.htm>

FAO. 2007. Guidelines “Good Agricultural Practices for Family Agriculture”
<http://www.fao.org/3/a-a1193e.pdf>

FAO and WHO. 2006. “FAO/WHO Guidance to Governments on the Application of HACCP in Small and/or Less-Developed Food Businesses”
http://www.fao.org/tempref/AG/agn/food/haccp_061031_.pdf

FAO. 2006. “Food Safety Certification” FAO, Rome
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/ag067e/ag067e00.pdf>

FAO and WTO. 2003. “Assuring Food Safety and Quality. Guidelines for Strengthening National Food Control Systems”
<http://www.fao.org/3/a-y8705e.pdf>

OMS et FAO. 2003. « *Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire* »
http://www.wpro.who.int/foodsafety/documents/docs/French_Guidelines_Food_control.pdf

Organisation internationale de normalisation (ISO)

ISO. 2018. “Food safety management - ISO 22000:2018”
<https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/store/en/PUB100430.pdf>

ISO. 2017. “ISO and food”
https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/archive/pdf/en/iso_and_food_en.pdf

Organisation mondiale de la santé

WHO. 2015. “WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: Foodborne diseases burden epidemiology reference group 2007-2015”
http://www.who.int/iris/bitstream/10665/199350/1/9789241565165_eng.pdf?ua=1

WHO. 2012. Guidelines for Developing and Implementing a National Food Safety Policy and Strategic Plan. World Health Organization, Geneva
<https://afro.who.int/sites/default/files/2017-06/developing-and-implementing-national-food--main-english-final.pdf>

OMS. 2012. « *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* »
<https://afro.who.int/sites/default/files/2017-06/guide-d%27elaboration.pdf>

Union européenne

Commission Notice on the implementation of food safety management systems covering prerequisite programs (PRPs) and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses (C/2016/4608)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A52016XC0730%2801%29>
Communication de la Commission relative à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire du secteur alimentaire applicable aux programmes prérequis (PRP) et aux procédures fondées sur les principes HACCP, y compris la flexibilité accordée à certaines entreprises
C/2016/4608
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A52016XC0730%2801%29>

European Commission. 2014. "Food safety From farm to fork : safe and healthy food for everyone"
<https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/946e612c-6b31-4805-89bc-b0c90fa881cf/language-en>
Commission européenne, 2014. « Sécurité alimentaire De la ferme à la table : des aliments sûrs et sains pour tous »
<https://publications.europa.eu/fr/publication-detail/-/publication/946e612c-6b31-4805-89bc-b0c90fa881cf>

Autres ressources

African Union Commission. 2018. "First progress report of the Chairperson of the Commission on Food Safety"
<http://www.peaceau.org/uploads/paca-report-to-the-prc-food-safety.pdf>

Brookings Institute. 2016. "Foresight Africa: Top priorities for the continent in 2016"
https://www.brookings.edu/wp-content/uploads/2016/01/foresightafrica2016_ch6-3.pdf

Calder, P.C. and Jackson, A.A. 2000. "Undernutrition, infection and immune function." Nutrition Research Reviews, 2000. 13:3-29.
<https://doi.org/10.1079/095442200108728981>

Compendium - Final Report Zero Hunger Challenge Working Groups
<http://www.un.org/en/zerohunger/pdfs/Renewed%20ZHC%20ANs-3%20Systems-Ebook.pdf>

Cunningham-Rundles, S. et al. 2005. "Mechanisms of nutrient modulation of the immune response". The Journal of Allergy and Clinical Microbiology, 2005. 115(6): 1119-1128.
<https://doi.org/10.1016/j.jaci.2005.04.036>

Egorov, A.I. et al., 2010. "The effect of Helicobacter pylori infection on growth velocity in young children from poor urban communities in Ecuador". International Journal of Infectious Diseases, 2010. 14(9):788-791.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1201971216311304>

Fernandes TH., et al. "Nutrition, Food Safety and Quality in Sub-Saharan Africa". EC Nutrition 9.6 (2017): 243-255.
<https://www.ecronicon.com/ecnu/pdf/ECNU-09-00322.pdf>

Global Panel. 2016. Assuring Safe Food Systems: Policy Options For a Healthier Food Supply. Policy Brief. London, UK: Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition.
<http://glopan.org/sites/default/files/Food-Safety-Policy-Brief.pdf>

Grace, D., Dominguez-Salas, P., Alonso, S., Fahrion, A., Haesler, B., Heilmann, M., Hoffmann, V., Kang'ethe, E., Roesel, K. and Lore, T. 2018. Food safety metrics relevant to low and middle income countries: Working paper. Agriculture, Nutrition and Health Academy, Food Safety Working Group. London, UK: Innovative Methods and Metrics for Agriculture and Nutrition Actions programme.
<http://hdl.handle.net/10568/92507>

Grace, D. . 2015. "Food Safety in Developing Countries: An Overview" Agrilinks

https://www.agrilinks.org/sites/default/files/resource/files/EoD_Learning_Resource_Food%20Safety_updFeb2016-1.pdf

Grace, D. 2015. Food Safety in Low and Middle Income countries. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 2015. 12(9):10490-10507.
<http://www.mdpi.com/1660-4601/12/9/10490/pdf>

Gregor, M.F. and Hotamisligil, G.S. 2011. "Inflammatory Mechanisms in Obesity". *Annual Review of Immunology*, 2011. 29: 415-445.
<https://doi.org/10.1146/annurev-immunol-031210-101322>

Groop, L.C., et al. 1992. "Effect of insulin on oxidative and nonoxidative pathways of free fatty acid metabolism in human obesity". *American Journal of Physiology- Endocrinology and Metabolism*, 1992. (263) 1.
<https://doi.org/10.1152/ajpendo.1992.263.1.E79>

IFAD, 2016. "Rural-urban linkages and food systems in sub-Saharan Africa The rural dimension"
<https://www.ifad.org/documents/10180/b9021802-e3f7-4bd5-b0ea-760a8fbaabc2>

International Trade Centre. 2011. " The Impacts of Private Standards on Global Value Chains." Geneva: ITC, 2011. x, 41 p. (Literature Review Series on the Impacts of Private Standards; Part I) Doc. No. MAR-11-198.E
<http://www.intracen.org/WorkArea/DownloadAsset.aspx?id=37609>

M. Uyttendaele, L. Jacxsens, S. Van Boxtael. 2014. "4 - Issues surrounding the European fresh produce trade: a global perspective", Editor(s): J. Hoorfar, *Global Safety of Fresh Produce*, Woodhead Publishing, 2014, Pages 33-51
<https://doi.org/10.1533/9781782420279.1.33>.

Malte Ehrich, Fatima Kareem, Dr. Amjad Masood, Dr. Anna Müller. 2015. "Obstacle or opportunity? Food safety standards as a challenge for developing countries". *GlobalFood Policy Brief* Nr. 1 2015
<https://bit.ly/2CDMxL3>

Manning, L and Soon, JM .2016. "Food Safety, Food Fraud, and Food Defense: A Fast Evolving Literature" Vol. 81, Nr. 4, 2016 *Journal of Food Science*.
<https://doi.org/10.1111/1750-3841.13256>

Michigan State University "Regulating the Quality and Safety of Foods"
<https://msu.edu/course/fsc/421/Powerpoints/Food%20Safety%20and%20Quality.ppt>

Morse, Tracy D. and Masuku, Humphreys and Rippon, Sarah and Kubwalo, Hudson (2018) Achieving an integrated approach to food safety and hygiene—meeting the sustainable development goals in Sub-Saharan Africa. *Sustainability*, 10 (7). ISSN 2071-1050
https://strathprints.strath.ac.uk/64746/1/Morse_etal_Sustainability_2018_Achieving_an_integrated_approach_to_food_safety_and_hygiene.pdf

OECD. 2009. Interaction of Public and Private Standards in the food Chain
<http://www.oecd.org/tad/agricultural-trade/45013504.pdf>

Oliver von Hagen, Joseph Wozniak, Mathieu Lamolle. 2014. « Normes privées relatives à la sécurité et à la qualité des aliments dans le commerce international »
16pg
http://www.iamm.ciheam.org/ress_doc/opac_css/doc_num.php?explnum_id=11370

Pinstrup-Andersen, P. 2011. "The food system and its interaction with human health and nutrition". 2020 Conference Brief 2011, No.13. Washington, D.C.:IFPRI.
<http://ebrary.ifpri.org/utils/getfile/collection/p15738coll2/id/124820/filename/124821.pdf>

PwC. 2016 "Food Fraud Vulnerability Assessment and Mitigation: Are you doing enough to prevent food fraud?"

<https://www.pwc.com/gx/en/services/food-supply-integrity-services/assets/pwc-food-fraud-vulnerability-assessment-and-mitigation-november.pdf>

Robinson, E. and Humphrey, J. 2015. "Better Nutrition for the Poor through Informal Markets" IDS Policy Briefing 89 Publisher IDS

http://opendocs.ids.ac.uk/opendocs/bitstream/123456789/5866/1/PB89_AGID14_BetterNutrition_online.pdf

Smith, L.E. et al. 2012. "Food chain mycotoxin exposure, gut health, and impaired growth: A conceptual framework". *Advances in Nutrition*, 2012. 3:526-531.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3649721/>

Staatz, J. and F. Hollinger (2016), "West African Food Systems and Changing Consumer Demands", *West African Papers*, No. 04, OECD Publishing, Paris.

<http://dx.doi.org/10.1787/b165522b-en>

Townsend, Robert; Jaffee, Steven M.; Hoberg, Yurie Tanimichi; Htenas, Aira Maria; Shekar, Meera; Hyder, Ziauddin; Gautam, Madhur; Kray, Holger A.; Ronchi, Loraine; Hussain, Sarwat; Elder, Leslie K.; Moses, Eugene. 2016. *Future of food : shaping the global food system to deliver improved nutrition and health (English)*. Washington, D.C. : World Bank Group.

<http://documents.worldbank.org/curated/en/474831468186561685/Future-of-food-shaping-the-global-food-system-to-deliver-improved-nutrition-and-health>

Sites Web

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (Belgique)

<http://www.afsca.be/consommateurs/>

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (France)

<https://www.anses.fr/fr>

Food Standards Agency (UK FSA)

<https://www.food.gov.uk/>

ISO 22000 - Management de la sécurité des denrées alimentaires

<https://www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html>

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (France)

<http://agriculture.gouv.fr/alimentation/securite-sanitaire>

Nations unies

Codex Alimentarius

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/fr/>

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/fr/>

Organisation mondiale de la Santé – Sécurité sanitaire des aliments

<http://www.who.int/foodsafety/fr/>

Union européenne

Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC)

<https://ecdc.europa.eu/en/home>

Commission européenne

https://ec.europa.eu/food/overview_en

Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire Commission européenne (DG SANTE)

https://ec.europa.eu/food/safety_en

Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu/fr>

Partenariat mondial pour la sécurité alimentaire (GFSP, AN)

<https://www.gfsp.org/>

Qualité et sécurité des aliments (publication, AN)

<https://www.foodqualityandsafety.com/>

Réseau de sécurité alimentaire africain (AFoSaN)

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

Sécurité sanitaire des aliments et assurance qualité - Département de l'agriculture, des forêts et des pêches (Afrique du Sud, AN)

<http://www.daff.gov.za/daffweb3/Branches/Agricultural-Production-Health-Food-Safety/Food-Safety-Quality-Assurance>

Safe Food, Fair Food in Africa – ILRI (AN)

<https://safefoodfairfood.ilri.org/>

US Food and Drug Administration (AN)

<https://www.fda.gov/>

US Department of Agriculture – Food Safety and Inspection Service (AN)

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/home>

Other websites

Consumer Goods Council of South Africa (CGCSA)

<https://www.cgcsa.co.za/>

Food Navigator (news)

<https://www.foodnavigator.com/tag/keyword/Food/Food%20safety>