



联合国
粮食及
农业组织

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture

Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

Organización de las
Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

منظمة
الغذية والزراعة
للأمم المتحدة

COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

Seizième session

Busan (République de Corée), 4-8 septembre 2017

LE POINT SUR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET SUR LES ACTIVITÉS CONNEXES RELATIVES À L'ACCÈS AUX MARCHÉS

Résumé

Le présent document dresse un aperçu des activités menées par la FAO en matière de qualité et sécurité sanitaire des aliments dans le secteur des pêches et de l'aquaculture depuis la quinzième session du Sous-Comité du commerce du poisson (COFI:FT/XV), qu'il s'agisse de fournir des avis scientifiques au Codex Alimentarius ou de soutenir les États Membres dans la mise en œuvre des normes du Codex.

Suite que le Sous-Comité est invité à donner

- formuler des observations sur la fourniture, par la FAO, d'avis scientifiques contribuant au processus d'élaboration des normes du Codex Alimentarius, et sur l'assistance technique qu'elle apporte aux États Membres pour y renforcer les capacités afin d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et l'accès aux marchés dans le secteur des pêches et de l'aquaculture;
- fournir des orientations quant aux travaux futurs de la FAO dans le cadre des efforts conjoints FAO/Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour proposer des avis scientifiques au Codex Alimentarius; établir des directives d'application des normes et codes d'usage du Codex; et offrir une assistance technique permettant de renforcer les capacités des États Membres en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et l'accès aux marchés dans le secteur des pêches et de l'aquaculture;
- recommander des axes de travail futurs permettant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur des pêches et de l'aquaculture dans un environnement en mutation.

Le code QR peut être utilisé pour télécharger le présent document. Cette initiative de la FAO vise à instaurer des méthodes de travail et des modes de communication plus respectueux de l'environnement. Les autres documents de la FAO peuvent être consultés à l'adresse www.fao.org.



mt653

INTRODUCTION

1. À sa quinzième session, le Sous-Comité du commerce du poisson a souligné l'importance des efforts de la FAO pour renforcer les capacités dans les pays en développement et a instamment demandé à l'Organisation de les poursuivre en fournissant un soutien technique promouvant l'accès aux marchés et des systèmes de contrôle des aliments plus robustes.
2. Il a en outre appelé à faire bénéficier les communautés vivant de la pêche artisanale d'une aide technique en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, et a suggéré que le Secrétariat étudie l'adoption de procédures conformes simplifiées reconnaissant l'importance des marchés régionaux et locaux dans la protection de la santé des consommateurs.
3. D'autre part, le Sous-Comité s'est dit résolument favorable à ce que la FAO poursuive ses travaux en étroite collaboration avec l'OMS et les divers comités du Codex traitant de questions intéressant le poisson, et à ce que ces activités soient financées de manière adéquate afin d'assurer la fourniture d'avis scientifiques de qualité pour éclairer le processus d'établissement de normes du Codex.
4. Il s'est félicité de la collaboration croissante avec d'autres organismes internationaux et a souligné le rôle de coordonnateur que joue la FAO s'agissant d'améliorer le dialogue entre pays importateurs et exportateurs, et d'assurer ainsi la conformité des aliments aux exigences en matière de sécurité sanitaire, dans l'intérêt du commerce international.
5. Le Sous-Comité a noté que les normes privées pouvaient devenir des obstacles au commerce et a demandé à la FAO de poursuivre sa collaboration avec le Codex dans le cadre de l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et de veiller à ce qu'une distinction soit faite entre les normes contraignantes et celles d'application volontaire.
6. Le présent document se propose: i) de faire le point sur l'évolution des travaux de la FAO en matière de qualité et de sécurité sanitaire du poisson; ii) de décrire les activités de la FAO dans ce domaine; et iii) de demander au Sous-Comité son avis sur les moyens de renforcer ces activités.

FAITS NOUVEAUX CONCERNANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA QUALITÉ DU POISSON AU SEIN DU CODEX

7. À sa trente-quatrième session, le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche a conclu l'ensemble des points de la procédure d'établissement de normes en plusieurs étapes, les seuls nouveaux travaux restants concernant l'élaboration de lignes directrices et de plans d'échantillonnage relatifs à l'histamine. Depuis cette session, il n'a reçu aucune demande de travaux supplémentaires. Compte tenu du faible volume des travaux en cours, les sessions physiques ordinaires du Comité sur le poisson et les produits de la pêche n'étaient plus justifiées, c'est pourquoi il a été ajourné *sine die*.
8. Le Codex a décidé que les travaux restants, notamment les nouveaux travaux visant l'histamine et la poursuite des efforts autour du méthylmercure, seraient confiés aux comités appropriés, respectivement le Comité sur l'hygiène alimentaire et un groupe de travail électronique sur le méthylmercure. De même, les autres questions émergentes concernant la sécurité sanitaire des aliments seront traitées par d'autres comités compétents. C'est le cas des nouveaux travaux sur l'intoxication du poisson à la ciguatera, question actuellement discutée par le Comité sur les contaminants dans les aliments, lequel s'intéresse également à d'autres toxines présentes dans les aliments.

ACTIVITÉS DE LA FAO

9. Depuis la dernière réunion du Sous-Comité du commerce du poisson, le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO a poursuivi ses travaux de normalisation d'ordre technique et scientifique.

10. Exercice de prévision: De nombreux facteurs, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des systèmes de production alimentaire, peuvent directement ou indirectement conduire à l'émergence d'enjeux importants en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments. Il est essentiel de percevoir ces enjeux assez tôt pour pouvoir y répondre et y apporter des solutions de manière proactive et efficace. Le Département des pêches et de l'aquaculture, en coopération avec l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments du Département de l'agriculture et de la protection des consommateurs, s'est montré proactif en effectuant un exercice de prévision pour cerner les enjeux émergents essentiels qui touchent le secteur des pêches et de l'aquaculture (et d'autres filières). Cette initiative a pris la forme d'un questionnaire d'enquête qui permettra d'établir les priorités des futurs domaines de travail du Département des pêches et de l'aquaculture et de la FAO. Il s'agit de la première phase vers l'établissement d'un système de prévision plus complet auquel participeront davantage de parties intéressées des secteurs public et privé afin de renforcer les connaissances permettant de comprendre les enjeux critiques qui se font jour. Des premiers résultats de cet exercice ressortent trois priorités: les biotoxines marines, en raison de l'incidence du changement climatique, les microplastiques dans les organismes aquatiques, étant donné la situation actuelle de la pollution de la mer, ainsi que la résistance aux antimicrobiens (RAM) et l'utilisation d'agents antimicrobiens, phénomènes qui compromettent l'efficacité de la prévention et du traitement contre un nombre croissant d'infections causées par des bactéries, parasites, virus et champignons.

11. Résistance aux antimicrobiens: La FAO collabore étroitement avec l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et l'OMS pour apporter une réponse tripartite à la menace que représente la RAM à l'échelle mondiale. Le Département des pêches et de l'aquaculture est un membre actif du Groupe de travail interdépartemental de la FAO sur la RAM qui contribue aux initiatives mixtes FAO/OIE/OMS visant à établir et coordonner les activités internationales de lutte contre la RAM en se fondant sur l'interaction entre les hommes, les animaux et les écosystèmes.

12. Directives de la FAO pour l'inspection du poisson fondée sur les risques: La FAO s'emploie actuellement à réviser les chapitres pertinents en vue d'inclure la RAM comme risque potentiel dans les produits halieutiques issus de l'aquaculture et d'intégrer au texte les dispositions des Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire (CAC/GL 77-2011).

13. Intoxication du poisson à la ciguatera: À la onzième session du Comité sur les contaminants dans les aliments, la FAO a partagé des avis concernant l'intoxication du poisson à la ciguatera, soulignant l'importance de proposer des options en matière de gestion des risques aux États Membres, en particulier ceux où ces intoxications entraînent des mortalités considérables. Le Comité a approuvé l'élaboration de lignes directrices pour la gestion des risques et l'établissement de limites maximales (LM) visant les ciguatoxines des Caraïbes et du Pacifique. Pour aller dans ce sens, la FAO et l'OMS vont, dans la limite de leurs financements, offrir des avis scientifiques appuyant l'évaluation des risques des ciguatoxines en vue de définir des LM, et examiner les méthodes d'analyse en place pour détecter et quantifier ces ciguatoxines afin de recommander celles qui sont utiles pour les analyses et la surveillance de routine. Dans le cadre des travaux sur la ciguatera, le Département des pêches et de l'aquaculture a participé pour la première fois à la session conjointe de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO), de la Commission océanographique intergouvernementale (COI) et du groupe d'experts chargé de la prolifération d'algues nuisibles (IPHAB), qui s'est tenue à Paris en mai 2017, afin de faire état des activités de la FAO et de discuter avec les partenaires internationaux des progrès approuvés en vertu de la stratégie mixte UNESCO-COI-Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA)/FAO/OMS sur la ciguatera mise au point lors de la réunion interinstitutionnelle organisée par la FAO en décembre 2015.

14. Travaux du Codex sur l'histamine: La FAO a fourni des avis à la quarante-huitième session du Comité sur l'hygiène alimentaire, qui traite désormais de certaines des questions auparavant à la charge du Comité sur le poisson et les produits de la pêche. C'est notamment le cas des travaux sur la lutte contre l'histamine et sur les plans d'échantillonnage pour cette substance. Donnant suite aux recommandations du Comité sur l'hygiène alimentaire, la FAO a commandé une étude qui évalue l'incidence mondiale de l'intoxication à l'histamine (ou substances de type histamine) imputée à des espèces de saumon, afin de permettre au Comité de statuer sur l'inclusion de ces espèces dans un tableau récapitulatif des poissons associés à ces intoxications.

15. Avis fournis ponctuellement au Codex: La FAO a proposé des avis au groupe de travail électronique du Codex sur le méthylmercure dans le poisson, qui se penche actuellement sur les limites maximales. En amont de la onzième session du Comité sur les contaminants dans les aliments¹, la FAO a communiqué au groupe de travail électronique des recommandations découlant des conclusions d'une consultation d'experts FAO/OMS. À sa onzième session, le Comité sur les contaminants dans les aliments s'est accordé sur la poursuite des efforts d'élaboration de propositions de LM et des plans d'échantillonnage connexes. Ces propositions doivent être diffusées au sein du Comité qui les examinera et formulera des observations. Le groupe de travail électronique continuera son travail. Le Secrétariat du Codex émettra une lettre circulaire sollicitant des données supplémentaires sur le mercure total et le méthylmercure dans le poisson.

16. Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP): La FAO a épaulé plusieurs États Membres dans l'établissement d'objectifs politiques, et aidé le secteur privé à mettre ses pratiques de fumage en conformité avec certaines directives du Codex relatives aux teneurs en HAP dans le poisson fumé à chaud. Ces initiatives sur les produits de la pêche fumés s'expliquent par la nécessité de respecter les règlements de l'Union européenne sur les teneurs en HAP. En ont bénéficié les petits producteurs de poisson fumé d'Afrique de l'Ouest, région dans laquelle la nouvelle technologie de fumage introduite a été conçue de manière à permettre aux secteurs artisanaux de la pêche et de l'aquaculture de l'adopter, tout en ayant des effets positifs en termes de sécurité sanitaire des aliments grâce à la baisse des teneurs en HAP. Des gestionnaires et évaluateurs des risques d'Afrique de l'Ouest ont été formés à manipuler des données compilées sur l'apport alimentaire et la teneur en HAP de façon à mettre en place un cadre robuste pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

17. Évaluation des risques des espèces de *Vibrio*: De concert avec l'OMS, la FAO a continué à soutenir l'évaluation des risques de *Vibrio* spp. dans les produits de la mer, afin d'aider les pays à mettre en œuvre les normes internationales du Codex relatives à la lutte contre ces espèces dans ces aliments. Les évaluations ont porté sur les risques posés par *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres crues et les palourdes rouges ainsi que par *Vibrio vulnificus* dans les huîtres crues. Dernièrement, la FAO et l'OMS ont élaboré des recommandations sur la sélection et l'application d'une méthodologie ainsi que sur les prochaines étapes du programme d'évaluation des risques de *Vibrio* spp.

18. Facteur de conversion de l'azote: Un nouveau tableau de facteurs de conversion de l'azote pour certains produits de la pêche a été mis au point. Il regroupe les données de la norme CODEX STAN 166-1989 ainsi que d'autres renseignements statistiques accessibles dans des revues scientifiques rigoureuses. Le facteur de conversion de l'azote est la teneur en azote moyenne dans les tissus des produits de la mer dégraissés; il peut servir à calculer la proportion de produits de la mer dans divers autres produits. En réponse à une demande du Comité sur le poisson et les produits de la pêche, le site Web de la FAO offre aux utilisateurs des renseignements sur les facteurs de conversion de l'azote pour le poisson publiés dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, des facteurs provisoires devant être confirmés ainsi qu'une méthodologie pour déterminer ce type de facteurs².

¹ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/detail/fr/?meeting=CCCF&session=11>

² www.fao.org/3/a-bq792e.pdf (en anglais)

19. Programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves: Un document de projet de directives techniques pour l'élaboration de programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves (les «Directives») conformes au Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche a été mis au point. Ces Directives concernent surtout la production primaire de mollusques destinés à la consommation de bivalves vivants ou crus. Elles visent donc la Section 7.2 du Code d'usages ainsi que l'évaluation et la surveillance des zones de reparcage (Section 7.4). Les zones servant au dégorgeage et à l'entreposage (Section 7.6.2) en environnement naturel peuvent également faire l'objet d'une évaluation et d'une surveillance fondées sur les mêmes principes. Les Directives s'intéressent en priorité aux exigences générales et aux risques microbiologiques. Pour ce qui a trait aux risques chimiques, au phytoplancton producteur de toxines et aux biotoxines, les Directives renvoient aux normes et autres publications pertinentes de la FAO. Pour valider l'utilité du projet de Directives, le document est piloté par l'Angola, Madagascar, le Mozambique et la Namibie. Des essais pilotes contribuent à l'applicabilité des concepts définis dans les Directives pour les pays en développement où la mise en œuvre des programmes de contrôle sanitaire des bivalves a diversement progressé. Après ces essais, les Directives seront révisées, regroupées et mises à disposition des utilisateurs sur le site Web de la FAO.

20. Biotoxines marines: Un document technique sur les facteurs d'équivalence de toxicité pour les biotoxines marines associées aux mollusques bivalves³ a été débattu et achevé par un groupe d'experts lors de la consultation mixte d'experts FAO/OMS tenue à Rome du 22 au 24 février 2016. Il répond à une demande du Comité sur le poisson et les produits de la pêche formulée auprès de la FAO et de l'OMS en vue de faire le point sur les connaissances scientifiques concernant les biotoxines marines associées aux mollusques bivalves, leurs toxines analogues et leur activité biologique. Un article scientifique sur l'obtention de facteurs d'équivalence de toxicité associés aux mollusques bivalves a également été publié⁴.

21. Microplastiques marins: La FAO collabore étroitement avec des partenaires majeurs comme le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) et le Groupe mixte d'experts chargé d'étudier les aspects scientifiques de la protection de l'environnement marin (GESAMP), ainsi que le monde académique, pour formuler une réponse internationale à la menace que fait peser la contamination des écosystèmes marins par les plastiques, qui entraîne la présence de microplastiques et nanoplastiques dans les produits comestibles de la mer. En décembre 2016, la FAO a organisé un atelier sur les microplastiques afin de réviser un projet de rapport élaboré par des experts techniques. Le rapport sur les microplastiques dans la pêche et l'aquaculture fait le point sur les connaissances relatives à la présence de microplastiques dans l'environnement aquatique et sur leurs conséquences pour les organismes aquatiques et en termes de sécurité sanitaire des aliments. Les experts ont mis au point une série de recommandations et de pratiques optimales visant à réduire l'effet potentiel des microplastiques sur les populations et les stocks halieutiques, ainsi que les problèmes de sécurité sanitaire liés à la consommation de produits de la mer.

22. La FAO continue de diffuser des informations sur les exigences réglementaires pour faciliter les échanges, et a relancé la rubrique consacrée aux règlements qui encadrent le commerce du poisson dans son site Web FAO GLOBEFISH⁵. Cette rubrique présente des données et des analyses concernant les rejets à la frontière ainsi que les alertes émises par les grands pays et régions importateurs, un résumé des réglementations pertinentes en matière de sécurité sanitaire des aliments dans ces pays et régions, et d'autres renseignements sur les marchés et les échanges.

³ www.fao.org/3/a-i5970e.pdf (en anglais)

⁴ www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224416303697 (en anglais)

⁵ www.fao.org/in-action/globefish/fr

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

23. La FAO a poursuivi ses activités de renforcement des capacités dans les États Membres en y soutenant la mise en œuvre des directives, codes d'usages et normes du Codex afin d'aider ces pays à satisfaire les principales exigences du marché et respecter les obligations sur le plan sanitaire, phytosanitaire et de la traçabilité. L'Organisation a ainsi prêté son concours à la Gambie, au Ghana, au Nigéria et à la Sierra Leone pour réaliser des évaluations des risques de certains produits de la pêche en matière de sécurité sanitaire des aliments, et pour prendre des décisions cohérentes dans la gestion de ces risques.

24. Le Bangladesh, l'Érythrée, les Philippines, la Thaïlande et l'Ukraine ont été ou sont soutenus dans la mise en œuvre de normes de sécurité sanitaire et de systèmes de contrôle des aliments dans le secteur des pêches par le biais de programmes de formation et/ou ateliers visant à faire connaître les exigences en termes de qualité, sécurité sanitaire, traçabilité et étiquetage des aliments qui facilitent l'accès aux marchés.

25. La FAO a en outre contribué à l'organisation de cours et de conférences internationaux. Une formation avancée de cinq jours intitulée «*Advanced course on safety assessment of seafood products*» a eu lieu en avril 2017 à Bilbao en Espagne, en collaboration avec l'Institut agronomique méditerranéen de Saragosse, qui fait partie du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM). Plusieurs États Membres du bassin méditerranéen et au-delà ont été parrainés pour participer à l'atelier. Le Congrès mondial des produits de la mer, qui se tient deux fois par an, aura lieu du 10 au 13 septembre 2017 à Reykjavik (Islande) et réunira les autorités de réglementation des principaux pays importateurs, des organismes de certification des produits de la pêche et de l'aquaculture ainsi que des représentants du secteur de la transformation du poisson et des services de certification et d'inspection du poisson de divers pays. Là encore, plusieurs États Membres bénéficient d'une aide pour assister à cette manifestation. La FAO participe depuis longtemps au Congrès, dont la première édition date de 1969.