



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



World Health
Organization

ACTIVITÉS CONJOINTES FAO/OMS EN MATIÈRE D'ÉVALUATION DES RISQUES
MICROBIOLOGIQUES DANS LES ALIMENTS

Réunion d'experts *FAO/OMS* sur les risques de *Salmonella* et *Campylobacter* dans la viande de poulet

Siège de la FAO, Rome (Italie)
4 – 8 mai 2009

Appel de données et appel de candidatures d'experts

Note: La date limite de soumission des curriculum vitae des candidats intéressés est le 10 mars 2009.

Note: La date limite de soumission des données est le 31 mars 2009.

Présentation générale

La salmonellose et la campylobactériose sont parmi les maladies d'origine alimentaire les plus fréquemment signalées dans le monde. Il existe de nombreuses voies de transmission possibles pour ces organismes, mais la viande de poulets d'élevages commerciaux a été identifiée comme l'une des plus importantes. Compte tenu de ce facteur, la FAO et l'OMS ont déjà réalisé des évaluations des risques liés à la présence de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans les poulets de chair (FAO/OMS 2002; 2008). Ces évaluations ont permis d'obtenir une vue d'ensemble des connaissances disponibles sur ces organismes et d'élaborer un cadre d'évaluation des risques pour faciliter l'évaluation des diverses mesures prises pour traiter des risques associés à ces pathogènes dans la viande de poulet au stade de la consommation.

Bien qu'il existe peu de données spécifiques sur la charge que représentent les maladies d'origine alimentaire associées à la *Salmonella* et au *Campylobacter* dans le poulet, on estime que cette charge est importante; le risque varie toutefois en fonction des mesures et des méthodes de contrôle mises en œuvre tout au long de la filière, depuis la production primaire jusqu'à la préparation finale pour la consommation. La présence de ces organismes dans le poulet se répercute également sur le commerce et des expéditions conséquentes de viande crue de poulet ont été récemment refusées suite à la détection de *Salmonella* dans des produits à base de poulet. Les mesures de cette nature ne sont pas toujours clairement justifiées d'un point de vue scientifique, mais peuvent avoir de profonds impacts économiques. L'incidence sur la santé humaine et les coûts associés, les perturbations du commerce et le coût de la mise en œuvre de mesures efficaces de contrôle ont conduit la Commission du Codex Alimentarius à convenir en 2007 que l'élaboration de directives sur la maîtrise de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans les poulets était une priorité. Plus tard, la même année, à sa 39^{ème} session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a convenu de l'approche qui serait adoptée pour élaborer un avant-projet de directives. Les directives seront essentiellement organisées en trois sections portant respectivement sur les bonnes pratiques d'hygiène, les mesures de contrôles fondées sur les dangers et les mesures de contrôle fondées sur les risques. L'an dernier, les travaux ont plus particulièrement porté sur la première section et sont pour ainsi dire achevés. Les travaux ont également commencé sur les mesures de contrôle fondées sur les dangers; la disponibilité de données sur la mise en œuvre concrète de telles mesures a toutefois des implications sur la rédaction de cette

section . Il est prévu d'utiliser la troisième section des directives conjointement à un outil convivial d'aide à la décision en matière de gestion des risques qui serait mis en ligne et développé dans le cadre de réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA). Cet outil permettra au gestionnaire des risques de saisir des données spécifiques au système de production ou de transformation dont il/elle est responsable et d'évaluer ainsi les mesures susceptibles d'être les plus efficaces pour réduire le risque dans ce contexte particulier.

Afin de poursuivre leurs travaux et de garantir qu'ils s'appuient sur les données scientifiques les plus fiables, le CCFH, à sa 40^{ème} session, a demandé à la FAO et à l'OMS de fournir des avis scientifiques. Pour répondre à cette demande, le JEMRA a décidé de convoquer une réunion d'experts dont le mandat est le suivant:

- exécution d'une évaluation indépendante et examen des données scientifiques disponibles sur la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* aux étapes pertinentes tout au long de la filière du poulet;
- évaluation des aspects quantitatifs de la réduction des dangers en termes de prévalence et de concentration, suite à des interventions spécifiques;
- évaluation des résultats probables d'interventions spécifiées sur le plan de la réduction des dangers dans l'aviculture commerciale;
- évaluation de la faisabilité du développement d'un outil en ligne d'aide à la décision en matière de gestion des risques;
- élaboration d'un cadre et identification de tout besoin de données supplémentaires pouvant être utiles au développement par le JEMRA d'un outil en ligne d'aide à la décision en matière de gestion des risques.

APPEL DE DONNÉES

Afin de remplir le mandat ci-dessus, il est indispensable de recevoir des données supplémentaires concernant la présence de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans les poulets et la viande de poulet ainsi que des informations sur l'aviculture commerciale et les méthodes de transformation dans toutes les régions du monde. Ce n'est qu'ainsi que les avis scientifiques communiqués au Codex et les directives élaborées ultérieurement pourront s'appliquer pleinement à l'aviculture et aux systèmes de transformation dans le monde entier.

En identifiant les besoins de données, la dernière session du CCFH a noté que les informations quantitatives nécessaires devaient être surtout fournies par les autorités chargées de la réglementation et par l'industrie; ces données feront en effet ressortir les mesures clés actuellement appliquées dans le secteur de l'aviculture commerciale, dont un grand nombre est décrit dans des documents scientifiques.

L'appel concerne les données suivantes:

- des informations quantitatives sur les changements de niveaux (de prévalence et/ou de concentration) de *Campylobacter* et/ou de *Salmonella* à la suite de la mise en œuvre d'une mesure spécifique à une quelconque étape de la filière alimentaire. Par exemple:
 - production primaire (depuis les troupeaux d'élite jusqu'à l'élevage de poulets de chair),
 - transformation (depuis l'abattage jusqu'à la réfrigération/congélation),
 - stockage et distribution (transport jusqu'au consommateur);
- plus particulièrement, des informations quantitatives sur tout changement de niveaux (de prévalence et/ou de concentration) de *Campylobacter* et/ou de *Salmonella* à la suite de la mise en œuvre d'une mesure ou de mesure(s) spécifique(s) aux étapes suivantes:
 - dépeuplement et transport à l'abattoir,
 - échaudement, plumage et éviscération,
 - lavage et réfrigération,

- stockage, vente au détail et préparation par le consommateur.

Les sources de données possibles peuvent être:

- les données issues de tests réalisés pour mesurer l'efficacité d'une mesure de contrôle,
- les données utilisées pour établir les limites critiques aux points de contrôle critiques,
- les données de vérification après la mise en œuvre d'une nouvelle mesure.

2. Volailles autres que poulets de chair

Toute donnée mentionnée ci-dessus concernant les poulets autres que ceux produits et transformés dans le secteur commercial, commercialisés en fin de chaîne en tant que viande de poulet.

3. Surveillance

Il est demandé aux pays de fournir des exemples de programmes de surveillance (réglementaires ou adoptés par l'industrie) intéressant spécifiquement le *Campylobacter* et la *Salmonella* afin de fournir des informations dans les domaines où il existe des données disponibles et où l'on peut mesurer l'impact de mesures potentielles aux stades, par exemple :

- de la production primaire (depuis les troupeaux d'élite jusqu'au troupeaux destinés à l'abattage),
- de la transformation,
- du transport et de la distribution,
- de la vente au détail.

En plus de ce qui précède, il sera également indispensable de disposer d'informations sur:

- les types de production avicole (élevage confiné, en plein air, production intensive, biologique, sur parcours herbeux, âge jusqu'auquel les poulets sont élevés, mise en œuvre de mesures de biosécurité, etc.) et de systèmes de transformation (petite échelle, grande échelle, etc.) existant dans les différentes régions du monde et leur contribution relative à l'approvisionnement en poulet des marchés tant nationaux qu'internationaux (exportation);
- le niveau et le type d'intégration existant dans la filière du poulet (les unités de production et de transformation sont-elles contrôlées par la même société? Quelle est la contribution des petites unités de production aux activités de transformation commerciale? etc.),
- toute évaluation des risques réalisée pour traiter spécifiquement des problèmes liés à la présence de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans la viande de poulet.

IMPORTANT: Lors de la fourniture de données sur la prévalence et la concentration des micro-organismes, nous vous demandons de bien vouloir également donner des informations concernant le plan d'échantillonnage, la méthodologie utilisée et le programme de contrôle de la qualité appliqué par le laboratoire.

Demandes d'évaluations des risques et autres informations pertinentes

La FAO et l'OMS invitent les **instances publiques, les organisations intéressées, les transformateurs de poulet, les organisations de consommateurs, les instituts universitaires et les personnes à titre privé** à soumettre toute donnée disponible sur les domaines spécifiques susmentionnés. Ces données peuvent avoir été publiées ou non. Les références concernant les études publiées s'y rattachant devront être indiquées, le cas échéant. Il est extrêmement important de recevoir ces informations pour garantir la fourniture d'avis d'experts appropriés et scientifiquement fondés concernant la présence de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans les poulets au niveau international.

Évaluations des risques confidentielles et/ou non publiées

La FAO et l'OMS sont conscients du fait qu'une partie des informations et des données pertinentes qu'elles demandent pourrait ne pas être publiée ou avoir un caractère confidentiel. Les données et les informations non publiées restent la propriété de leur auteur et peuvent être publiées, dans leur version originale, par celui-ci. Les études non publiées à caractère confidentiel seront préservées dans toute la mesure du possible sans compromettre les travaux de la FAO et de l'OMS. Les questions spécifiques relatives à la confidentialité seront traitées directement par les propriétaires des données, et par la FAO et l'OMS. Pour toutes les informations concernant ou non ces questions, nous vous demandons de bien vouloir contacter les membres de la FAO et de l'OMS dont les noms sont indiqués ci-après.

Toute information pertinente (sous forme électronique ou sur papier) doit être transmise dans l'une des langues officielles de l'ONU (anglais, français, espagnol, arabe, chinois, russe), accompagnée d'un intitulé et d'une description succincte du contenu en anglais, si possible, à l'une ou l'autre des adresses indiquées ci-après avant le **31 mars 2009**.

APPEL DE CANDIDATURES D'EXPERTS

Par ailleurs, la FAO et l'OMS recherchent actuellement des experts pour participer à la réunion sur la présence de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans les poulets qui se tiendra du 4 au 8 mai 2009 et aux travaux qui seront entrepris ultérieurement en la matière. Les candidats auront des compétences dans les domaines suivants:

- les systèmes de production avicole,
- la biosécurité dans la production avicole,
- les systèmes de transformation du poulet,
- les mesures de lutte contre la *Salmonella* et les *Campylobacter* actuellement appliquées aux stades de la production primaire et des activités de transformation, et leur efficacité,
- l'évaluation des risques liés à la présence de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans la viande de poulet.

La FAO et l'OMS sont particulièrement intéressés par la candidature d'experts provenant des pays qui sont de grands producteurs avicoles, des pays en développement et de l'industrie avicole.

Les candidats souhaitant postuler en tant qu'expert à cette réunion sont invités à soumettre leur curriculum vitae dans les plus brefs délais à l'une des adresses indiquées ci-après, en décrivant leur expérience professionnelle dans l'industrie avicole et plus particulièrement dans le domaine des problèmes liés à la présence de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans les poulets. La date limite de soumission des déclarations d'intérêt pour la réunion d'experts et des curriculum vitae est fixée au **10 mars 2009**. Les soumissions reçues après cette date seront prises en considération pour les travaux ultérieurs.

Food Quality and Standards Service
Attention: **Dr. Sarah Cahill**
Nutrition and Consumer Protection
Division
Food and Agriculture Organization
of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome (Italy)
Téléphone: + 39 06 5705 3614
Télécopie: + 39 06 5705 4593
Courriel: jemra@fao.org

ou Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
Diseases
Attention: **Dr. Peter Ben Embarek**
World Health Organization
Avenue Appia 1211
Geneva 27
(Switzerland)
Téléphone: +41 22 791 4204
Télécopie : +41 22 791 4807
Courriel: foodsafety@who.int