



CX 4/20.2

CL 2011/1 - FH  
Février 2011

À: Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées

DE: Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie

SUJET: **APPEL À DONNÉES SUR L'IDENTIFICATION ET LA MAÎTRISE DES  
RISQUES MICROBIOLOGIQUES ASSOCIÉS AUX MELONS**

DÉLAI: **1er mai 2011**

COMMENTAIRE:

À:

**1. Division de la nutrition et de la protection  
des consommateurs**

À l'attention de: JEMRA / Sarah Cahill  
Organisation des Nations Unies pour  
l'alimentation et l'agriculture  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italie  
Téléphone: + 39 06 5705 3614  
Fax: +39 06 5705 4593  
Adresse électronique: [jemra@fao.org](mailto:jemra@fao.org)

**2. Département de la Sécurité sanitaire des  
aliments, des zoonoses et des maladies  
d'origine alimentaire**

À l'attention de: JEMRA / Kazuko Fukushima  
Organisation mondiale de la Santé  
Avenue Appia 1211  
Genève 27  
Suisse  
Téléphone: + 41 22 791 2920  
Fax: +41 22 791 4807  
Adresse électronique: [foodsafety@who.int](mailto:foodsafety@who.int)

**En copie à:**

**Secrétariat de la Commission du  
Codex Alimentarius**  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italie  
Fax: +39 06 5705 4593  
Adresse électronique:  
[codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) et

## Contexte

1. **Élaboration d'une nouvelle norme du Codex:** Suite aux activités antérieures réalisées afin d'élaborer des lignes directrices spécifiques pour les produits de base comme annexes au Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes frais, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), lors de la 42<sup>ème</sup> session, a proposé d'entreprendre de nouveaux travaux pour répondre aux problèmes spécifiques liés à la maîtrise des risques microbiologiques associés aux melons. Afin de faciliter cet effort, le CCFH a demandé à la FAO et à l'OMS d'émettre un appel à données afin d'évaluer les risques liés à l'exposition de pathogènes spécifiques associés à différents types de melons ainsi que le rôle des diverses pratiques agricoles et pratiques de fabrication dans l'amélioration ou l'atténuation de ces risques. Une telle évaluation devrait également prendre en considération la façon dont ces produits sont

commercialisés et gérés par les consommateurs ainsi que l'impact de ce phénomène sur les intoxications alimentaires.

2. **Les melons et leur relation avec les maladies d'origine alimentaire:** En 2007, et de nouveau en 2009, la FAO et l'OMS ont examiné les données disponibles afin d'établir des priorités concernant les produits de base dans le secteur des fruits et des légumes frais qui représentent une préoccupation majeure pour la santé publique dans une perspective de sécurité microbiologique. À ces deux occasions, les légumes à feuilles et les herbes ont été identifiés comme représentant la priorité maximale, en 2010 la Commission du Codex Alimentarius a élaboré puis adopté des lignes directrices spécifiques du Codex pour répondre aux risques microbiologiques associés à ce groupe de produits. Le deuxième niveau de priorités a été attribué aux melons, aux baies et aux tomates. Les melons continuent d'être associés à des foyers de maladies d'origine alimentaire dans différentes régions du monde. La production est généralisée, ce qui en facilite la disponibilité toute l'année. Plus de 100 millions de tonnes de pastèques et 27 millions de tonnes<sup>1</sup> d'autres types de melons sont produits chaque année avec une valeur d'exportation d'environ 1100 millions de dollars américains et 1400 millions de dollars américains, respectivement, en 2008<sup>2</sup>. Les melons cantaloup, les melons miel et les pastèques ont été impliqués dans des maladies d'origine alimentaire, et la plupart du temps la *Salmonella enterica* a été identifiée comme l'agent causal de ces maladies. Toutefois, *Escherichia coli* entérohémorragique et norovirus ont également été identifiés comme agent causal dans des foyers associés aux melons.
3. Des vulgarisateurs et certaines autorités nationales et régionales ont élaboré des lignes directrices pour aider à la maîtrise de ces risques, lignes souvent spécifiquement adaptées aux zones de production d'intérêt. L'élaboration d'un code de bonnes pratiques au niveau international doit prendre en considération la variété des melons qui sont produits dans le monde entier, la gamme des dangers, les pratiques de production et de post-récolte qui sont utilisées, les conditions de distribution et de vente au détail et enfin la façon dont les melons sont utilisés et consommés.

#### Appel à données

4. Le but de cet appel à données est de collecter des données et des informations provenant de sources aussi nombreuses que possible afin d'obtenir un aperçu général de l'ampleur actuelle du problème, des diverses pratiques de production et de post-récolte dans le monde et d'évaluer les risques et les avantages potentiels associés à ces pratiques. Les détails des informations spécifiques sollicitées sont décrits ci-dessous.

##### 4.1 Maladies d'origine alimentaire liées aux melons

a. Informations sur les foyers de maladies d'origine alimentaire liées aux melons au cours des 10 dernières années, indiquant le plus de détails possible:

i) la date

ii) l'agent pathogène en cause

iii) la variété de melon en cause, y compris l'origine, les détails de la production, de la transformation, de la distribution, du stockage (par exemple, s'il a été au réfrigérateur, s'il a été soumis à un processus de transformation pour ajouter de la valeur, s'il a été emballé dans des emballages spéciaux tels que le PAM, etc), de l'utilisation (par exemple, où et comment il a été rendu disponible à la consommation), où il a pu être acheté et, si possible, la source de contamination du produit de base

iv) le nombre de personnes affectées, y compris toutes les informations sur les groupes particuliers de population affectés)

v) les mesures de suivi adoptées pour stopper l'épidémie et / ou prévenir de nouveaux foyers de ce type

---

<sup>1</sup> FAOSTAT, 2011 <http://faostat.fao.org/site/567/DesktopDefault.aspx?PageID=567#ancor> À consulter à partir du 7 février 2011

<sup>2</sup> FAOSTAT, 2011 <http://faostat.fao.org/site/535/DesktopDefault.aspx?PageID=535#ancor> À consulter à partir du 7 février 2011

- vi) les détails des rapports ou des références décrivant le foyer ainsi que les enquêtes connexes (publiées ou non)
- b. Si votre pays dispose d'un système opérationnel de surveillance des maladies d'origine alimentaire qui a réussi ou qui est capable d'identifier les cas de maladies d'origine alimentaire liées aux melons. Si non, existe-t-il un système en place permettant de faciliter la détection des maladies d'origine alimentaire liées aux melons?

#### 4.2. *Pratiques de production*

- a. Description des caractéristiques des pratiques de production du melon, y compris les informations sur les sites typiques de culture (urbain, rural, proximité des systèmes de production animale, faune, terres non cultivées, plaines d'inondation, eaux usées, systèmes de contrôle des eaux usées, etc), informations sur le type de sol/substrat, les systèmes d'irrigation et les sources d'eau, l'utilisation et l'application d'engrais (inorganiques, organiques dérivés des déchets de l'homme ou des animaux), si les melons sont en contact direct avec le substrat de croissance, l'eau d'irrigation et des traitements, le cas échéant, les spécificités des eaux d'irrigation, les installations sanitaires et l'hygiène des travailleurs, le niveau de manipulation pendant la croissance par exemple en tournant les melons pour obtenir une exposition au soleil uniforme ou pour éviter la souillure de la terre, etc.
- b. Détails de la surveillance des risques microbiologiques des intrants pour la production ou la culture elle-même, y compris, si possible, une description du système, des dangers qu'il comporte, et des informations générées par le système.
- c. Toute information sur les liens entre les pratiques de production et la contamination du melon par des microorganismes pathogènes, par exemple des études sur le terrain qui pourraient contribuer à permettre de comprendre de quelle manière les différents systèmes de production pourraient influencer sur l'apparition et la survie des micro-organismes pathogènes.
- d. Détails sur toute orientation donnée aux producteurs sur les meilleures pratiques de production et / ou mesures mises en œuvre pour réduire au minimum les risques microbiens.
- e. Détails sur les variétés de melons cultivées et les différences dans les pratiques en fonction de la variété du melon cultivé.

#### 4.3. *Pratiques de récolte*

- a. Détails sur la façon dont les melons sont récoltés, les pratiques d'abattage lors de la récolte, s'ils sont emballés immédiatement (et si oui, comment) ou transportés dans un hangar de conditionnement, le type de système de transport.
- b. Détails sur les récolteurs habituels, si ce sont des travailleurs migrants, des travailleurs saisonniers ou des employés de la ferme à plus long terme. Est-ce que des membres de la famille des récolteurs (par exemple de jeunes enfants) sont souvent présents lors de la récolte? Est-ce que les récolteurs ont la possibilité de se laver les mains ou d'accéder à des toilettes?

#### 4.4. *Pratiques post-récolte*

- a. Design d'emballage et installations post-récolte.
- b. Les melons sont-ils lavés ou refroidis? Si oui, comment cela est-il fait? L'utilisation de l'eau et sa qualité; d'autres traitements sont-ils appliqués?(fongicides, par exemple); détails sur l'emballage, l'utilisation de l'entreposage réfrigéré; sur toute autre pratique employée à ce stade .
- c. Détails sur toutes les mesures prises pour réduire les risques microbiologiques, tels que l'utilisation de traitements de désinfection, et l'impact de ces mesures.
- d. Hygiène des travailleurs.
- e. Détails et résultats de tout système de détection des dangers microbiens à ce stade

#### 4.5. *Traitement/Elaboration*

- a. Les melons sont-ils soumis à tout autre traitement à valeur ajoutée tels que le tranchage, le pelage, la découpe, le conditionnement, etc? Comment cela est-il effectué? Détail sur les mesures pour réduire au minimum la contamination microbienne, le conditionnement et les conditions de stockage.

#### 4.6. *Distribution*

- a. Extension de la chaîne de distribution.
- b. Volume des melons qui pénètrent sur le marché national par rapport au marché d'exportation et les différences concernant les melons fournis à ces différents marchés.

#### 4.7. *Vente au détail et utilisation des consommateurs*

- a. État dans lequel les melons sont vendus.
- b. Détails de toute transformation à valeur ajoutée entreprise au niveau du détail.
- c. Détails des lignes directrices fournies aux détaillants et / ou aux consommateurs.

#### 4.8. *Documentation et traçabilité des produits*

- a. Dans quelle mesure la production et les étapes post-récolte sont-elles documentées ?
- b. Existe-t-il ou non un système de traçabilité des produits ? Si oui, jusqu'à quel moment de la chaîne remonte-t-il ?

4.9. Dans l'ensemble, en tenant compte de l'expérience de votre pays, les données ont-elles montré quels sont les maillons de la chaîne alimentaire qui sont les plus vulnérables en termes d'entrée des agents pathogènes ? Y a-t-il certaines pratiques ou activités à plus haut risque que d'autres ?

**5. IMPORTANT:** Lorsque cela est possible, veuillez fournir des lignes directrices, de la documentation et des publications pertinentes décrivant toutes les informations disponibles sur les sujets mentionnés ci-dessus. Si vous fournissez des données quantitatives, veuillez également fournir, si possible, des informations sur le plan d'échantillonnage et la méthodologie utilisés.

#### **6. Qui est susceptible de fournir des données ?**

Les appels à données de la FAO et de l'OMS sont ouverts à toutes les parties intéressées. La FAO et l'OMS invitent les gouvernements, les organisations intéressées, les producteurs, les exportateurs, les distributeurs, les associations professionnelles, les prestataires de soins de santé, les universités, les laboratoires et les particuliers à soumettre toutes les données disponibles sur les aspects spécifiques indiqués ci-dessus. Ces données peuvent être publiées ou inédites. Veuillez vous référer aux études publiées, le cas échéant.

#### **7. Evaluation des risques confidentiels et/ou inédits**

La FAO et l'OMS reconnaissent que certaines des informations et des données pertinentes sollicitées peuvent être inédites ou de nature confidentielle. En ce qui concerne les informations et les données non publiées, elles restent propriété de l'auteur pour une publication ultérieure par le propriétaire du matériel original. Les études confidentielles non publiées qui seront soumises seront protégées dans la mesure où il est possible de le faire sans compromettre le travail de la FAO et l'OMS. Les questions spécifiques relatives à la confidentialité doivent être examinées directement par les propriétaires d'informations et de données et la FAO et l'OMS. Concernant ces sujets et toute autre question veuillez s'il vous plaît contacter la FAO et l'OMS aux coordonnées indiquées ci-dessus.