



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### Quarante-neuvième session

Chicago, Illinois, États-Unis d'Amérique, 13 - 17 novembre 2017

#### INFORMATION EMANANT DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE ANIMALE (OIE)

1. L'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) souhaite remercier la Commission du Codex Alimentarius et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire de lui donner l'occasion d'apporter sa contribution au processus d'élaboration des normes.

2. L'OIE et la Commission du Codex Alimentarius sont deux des trois organisations internationales responsables de l'élaboration de normes reconnues par l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). D'après les termes de cet accord, l'OIE est chargée d'élaborer des normes sur la santé animale (y compris sur les zoonoses), et le Codex est investi de la même responsabilité dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. En ce qui concerne les produits alimentaires d'origine animale, les dangers pour la santé publique peuvent survenir à la ferme ou à tout stade ultérieur du continuum de la production alimentaire. Afin de les éliminer, la gestion du risque doit être adaptée de telle sorte qu'ils puissent être détectés et combattus au(x) stade(s) approprié(s). Par conséquent, la mise en œuvre d'une approche collaborative entre l'OIE et le Codex dans les travaux normatifs portant sur certains sujets clé se révèle importante pour garantir l'harmonisation des normes et des recommandations, le cas échéant, tout en évitant qu'il y ait des chevauchements, des doublons et des lacunes dans les normes.

#### Harmonisation des approches de l'OIE et du Codex en matière d'activités normatives afférentes au continuum de la production alimentaire

3. Établi en 2002, le Groupe de travail permanent sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production s'est réuni pour la seizième reprise en décembre 2016. Depuis son établissement, ce Groupe de travail a largement contribué à la mise en place d'une solide relation de travail et au développement de normes qui, lorsqu'elles sont appliquées, assurent la production d'un aliment d'origine animale dénué de risques. Les travaux menés sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production ont été facilités par la coopération entre l'OIE, la FAO et l'OMS, en s'entourant de l'avis d'experts et d'une expertise supplémentaires au sujet de la sécurité sanitaire des aliments, des maladies zoonotiques véhiculées par les aliments et de sujets connexes.

4. L'année 2016 a été marquée par une réflexion menée par l'OIE sur ses groupes de travail permanents. Il est ressorti de cette réflexion que le travail lié à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production était désormais bien ancré dans les travaux de l'OIE. Par conséquent, il a été proposé que le mandat du Groupe de travail ne soit pas renouvelé par l'Assemblée mondiale des Délégués au cours de la Session générale de l'OIE tenue en mai 2017. Toutefois, afin de préserver le besoin de poursuivre la collaboration en cours, il a été convenu qu'il serait nécessaire de s'engager dans une coopération et une collaboration étroites avec les représentants de la FAO, de l'OMS, de l'OIE et du Secrétariat du Codex dans le cadre de l'accord tripartite FAO/OIE/OMS. Cette collaboration a pour finalité de poursuivre la coordination en cours au niveau international entre ces instances dans le domaine de l'élaboration de normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments de portée internationale.

5. Grâce à une coordination soutenue et à la participation de chaque organisation aux procédures d'établissement de normes de l'autre, l'OIE et le Codex continueront à collaborer étroitement à l'élaboration de normes couvrant l'ensemble du continuum de la production alimentaire, en prenant soin d'éviter tout écart, toute duplication et toute contradiction entre les normes SPS de ces deux organisations de référence pour l'OMC.

## **Collaboration au niveau national**

6. La collaboration entre l'OIE et le Codex ne doit pas être recherchée uniquement au niveau international. L'OIE encourage ses Délégués nationaux à collaborer avec leurs homologues du Codex, en particulier pour débattre à l'échelon national de l'alignement des normes pertinentes en cours d'élaboration par l'organisation partenaire.

7. Les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments continueront de figurer parmi les thèmes d'action prioritaires de l'Organisation. L'active collaboration entre l'OIE et le Codex et ses Comités, ainsi qu'avec d'autres organismes internationaux, se poursuivra pour promouvoir la sécurité sanitaire des échanges internationaux de produits d'origine animale.

## **Travaux de l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production**

### Salmonelles dans les systèmes de production de porcs et de bovins

8. L'OIE a élaboré des recommandations pour la prévention et la maîtrise des salmonelles chez les porcs et les bovins qui viennent compléter les Directives du Codex Alimentarius sur la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (CAC/GL 87-2016) et dans le but d'assurer une approche complète de la chaîne alimentaire dans le cadre de la gestion des risques que représentent les salmonelles chez ces espèces.

9. Après avoir été distribués aux Pays Membres de l'OIE au cours de plusieurs cycles de commentaires, les projets de nouveaux chapitres sur la prévention et la maîtrise des salmonelles dans les systèmes de production commerciale de bovins (chapitre 6.12.) et sur la prévention et la maîtrise des salmonelles dans les systèmes de production commerciale de porcs (chapitre 6.13.) ont été adoptés à l'unanimité à l'occasion de la Session générale de l'OIE en mai 2017. Ces chapitres ont pour objet de prévenir et de maîtriser les salmonelles chez les porcs et les bovins et par conséquent de réduire leur poids sanitaire chez ces espèces et le risque d'affection chez l'homme par contamination alimentaire aussi bien qu'à la suite d'un contact direct ou indirect avec des animaux infectés.

10. Ces chapitres sont publiés dans l'édition 2017 du Code terrestre qui est disponible sur le site Internet de l'OIE ([www.oie.int](http://www.oie.int)).

11. L'OIE reconnaît le haut niveau de collaboration démontré entre l'OIE et le Codex durant l'élaboration des normes sur les salmonelles par chacune des deux organisations, ce qui permettra d'assurer une approche intégrée de la chaîne alimentaire dans le cadre de la maîtrise de cet agent pathogène chez les porcs et les bovins ainsi que dans la viande de porc et de bœuf.

### Infection par le complexe *Mycobacterium tuberculosis*

12. L'Assemblée de l'OIE a adopté le nouveau projet de chapitre sur l'infection par le complexe *Mycobacterium tuberculosis* (chapitre 8.11.) dans lequel sont exposées des mesures de gestion du risque s'appliquant à toutes les espèces concernées du complexe affectant les bovins, les cervidés et les caprins. L'inclusion de *M. bovis*, *M. caprae* et *M. tuberculosis* dans ce chapitre était destinée à gérer les risques sanitaires pour la santé publique et la santé animale qui sont liés à la présence de l'agent pathogène. Ce chapitre remplace ceux traitant de la tuberculose bovine et de la tuberculose bovine chez les cervidés d'élevage.

13. Ce chapitre est publié dans l'édition 2017 du Code terrestre qui est disponible sur le site Internet de l'OIE ([www.oie.int](http://www.oie.int)).

### Le rôle des Services vétérinaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (chapitre 6.1.)

14. Le Groupe de travail est convenu que les rôles et responsabilités des vétérinaires et des Services vétérinaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments se sont considérablement développés depuis l'adoption du chapitre 6.1. du Code terrestre relatif à ce sujet en 2008. Par conséquent, il a entrepris un examen et une révision du chapitre pour y inclure toutes les zones d'intervention des vétérinaires dans ce domaine, de même qu'une approche de la fourche à la fourchette pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. Dans le projet de chapitre révisé ont également été insérées des références croisées renvoyant vers les normes pertinentes du Codex. Celui-ci a été distribué à plusieurs reprises aux Pays Membres pour recueillir leurs observations et sera revu par la Commission du Code à l'occasion de sa réunion de septembre 2017.

15. Le rapport de la réunion de septembre 2017 de la Commission du Code sera mis en ligne sur le site Internet de l'OIE courant octobre 2017.

Maîtrise des dangers biologiques significatifs pour la santé animale et pour la santé publique par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes (chapitre 6.2.)

16. La Commission du Code est également convenue que le chapitre 6.2. relatif à la maîtrise des dangers biologiques significatifs pour la santé animale et pour la santé publique par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes nécessiterait d'être examiné et mis à jour étant donné qu'il n'a pas été l'objet d'une révision depuis son adoption en mai 2006. L'examen du chapitre démarrera courant 2017 – 2018.

**Autres normes en cours de développement dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production**

La maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines

17. La Commission du Code est convenue que la question de la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines serait ajoutée dans son programme de travail en faisant remarquer qu'il s'agissait d'un agent pathogène important pour les bovins et éventuellement pour d'autres espèces à la fois pour des raisons de santé publique et pour des raisons commerciales. Elle est également convenue qu'elle suivrait les résultats des travaux en cours par le Codex et par un groupe d'experts FAO/OMS y afférents afin d'envisager de mener des travaux en parallèle lorsque le Codex en entreprendrait de nouveaux.

18. Les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments continueront de figurer parmi les thèmes d'action prioritaires de l'Organisation. L'active collaboration entre l'OIE et le Codex et ses Comités, ainsi qu'avec d'autres organismes internationaux, se poursuivra pour promouvoir la sécurité sanitaire des échanges internationaux de produits d'origine animale.