

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4(a) de l'ordre du jour

CX/PR 23/54/3
mai 2023

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

Cinquante-quatrième session
Pékin, République populaire de Chine
26 juin - 1^{er} juillet 2023

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET L'OMS

(Préparé par la FAO et l'OMS)

Questions découlant de la FAO

Une seule santé (One Health) et la réduction des risques liés aux pesticides

1. Dans le cadre d' « une seule santé » (One Health), la FAO promeut la lutte intégrée contre les ravageurs (IPM), les biopesticides, l'agroécologie et d'autres pratiques de production écologiques afin de réduire la dépendance à l'égard des pesticides chimiques et de réduire les résidus de pesticides et les risques pour la santé humaine et l'environnement. Grâce à l'Action mondiale contre la chenille légionnaire d'automne (FAW), la FAO a pu mobiliser des ressources techniques et financières pour formuler des directives de prévention et de préparation, piloter des outils de surveillance et d'alerte précoce, valider et étendre les interventions de lutte intégrée dans les pays d'Asie, d'Afrique et du Proche-Orient.
2. L'AMR/AMU, qui fait partie intégrante de l'initiative « Une seule santé » (One Health), est également abordée dans le cadre de la production et de la protection des plantes. Des activités de sensibilisation à l'utilisation des antimicrobiens et à la résistance des cultures, y compris la réduction de l'utilisation imprudente des antimicrobiens, sont menées. Les réseaux techniques sur l'AMU et l'AMR dans l'agriculture végétale sont renforcés et consolidés grâce à la collaboration avec des partenaires clés.
3. La FAO continue d'aider les États membres à renforcer la gestion rationnelle des pesticides et la réduction des risques grâce à l'approche de la gestion du cycle de vie. Elle couvre tous les aspects réglementaires et techniques de la gestion des pesticides, de la production à la gestion des déchets, en veillant à ce que les agriculteurs utilisent correctement les pesticides et adoptent de bonnes pratiques agricoles afin de minimiser les risques pour la santé humaine, l'environnement et la sécurité alimentaire. La lutte contre les pesticides très dangereux et l'intégration de la biodiversité sont des priorités. En outre, la FAO aide les membres à renforcer leurs capacités en matière d'établissement de normes sur les résidus et de suivi, à promouvoir la sécurité alimentaire et à faciliter le commerce international des produits par le biais de formations et de projets.
4. De nouveaux outils, notamment de nouveaux modèles de la boîte à outils de la FAO pour l'homologation des pesticides, le cours d'apprentissage en ligne sur les produits phytosanitaires (<https://elearning.fao.org/course/view.php?id=936>), le manuel sur les pesticides microbiens pour la norme FAO/OMS ont été lancés en 2022. Les directives sur l'élaboration d'un système de notification des incidents sanitaires et environnementaux, y compris les résidus et la sécurité alimentaire, résultant de l'exposition aux pesticides sont en cours de révision. Dans le cadre du programme de lutte antiacridienne de la FAO, le système de gestion des pesticides antiacridiens est appliqué pour réduire les risques liés aux pesticides avant, pendant et après les campagnes de lutte. Cet outil numérique comprend des bases de données intégrées sur les produits pesticides homologués, les stocks de pesticides et les ressources connexes, ainsi que les normes en matière d'environnement, de santé et de sécurité pour la lutte contre le criquet pèlerin.

Questions découlant de l'OMS

Bases de données disponibles sur la consommation alimentaire individuelle et les risques chimiques dans les aliments

5. CIFOCOss (Chronic Individual Food Consumption Data summary statistics de la FAO et de l'OMS) contient en 2023 les statistiques sommaires de 68 ensembles de données contenant au moins deux jours de consommation et est régulièrement mis à jour. Ces données sur la consommation alimentaire (CIFOCOss) et la contamination alimentaire (GEMS/Food) sont disponibles sur la même plateforme et offrent la possibilité d'utiliser un système harmonisé de classification/description des aliments (FoodEx2). Plus de détails sont disponibles à l'adresse suivante : [Plate-forme collaborative de l'OMS sur la sécurité alimentaire](#)
6. La base de données GEMS/Aliments continue d'offrir aux membres la possibilité de soumettre des données de surveillance sur les risques chimiques, y compris les résidus de pesticides dans les aliments, et d'aider à comprendre l'occurrence générale et l'exposition alimentaire aux résidus. Les États membres et les organisations membres sont encouragés à soumettre leurs données et peuvent, le cas échéant, demander l'aide du GEMS/Food. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site suivant : [GEMS/Aliments - Accueil \(who.int\)](#)
7. La 6^{ème} conférence internationale sur les études de l'alimentation totale a été organisée en octobre 2022 par l'OMS et l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR) selon une modalité hybride. La conférence a favorisé le partage d'expérience et d'expertise sur les méthodologies d'évaluation de l'exposition alimentaire et a été précédée d'un tutoriel pratique en ligne.

Alerte précoce et réponse aux urgences en matière de sécurité alimentaire

8. Le secrétariat du réseau international des autorités de sécurité alimentaire FAO/OMS (INFOSAN) continue de développer et de renforcer le réseau et de développer la capacité de préparation et de réponse aux incidents liés à la sécurité alimentaire.
9. En 2022, le Secrétariat INFOSAN a été impliqué dans 195 incidents internationaux de sécurité alimentaire impliquant 156 États membres de toutes les régions. Au cours de cette période, 21 événements internationaux de sécurité alimentaire liés à des dangers chimiques ont été communiqués par l'intermédiaire d'INFOSAN. L'oxyde d'éthylène, le plomb et l'alcool méthylique sont les dangers chimiques les plus fréquemment impliqués dans les événements INFOSAN. Le secrétariat d'INFOSAN a maintenu un engagement étroit avec les points de contact d'urgence d'INFOSAN dans les États membres concernés en fournissant des informations rapides, permettant ainsi une réponse rapide à ces incidents.
10. De plus amples informations sont disponibles à l'adresse suivante : <https://www.who.int/groups/fao-who-international-food-safety-authorities-network-infosan/about>