

commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

**CX/FAC 05/37/2, Add. 1
avril 2005**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS**

Trente-septième session

La Haye (Pays-Bas), 25 – 29 avril 2005

**QUESTIONS SOUMISES PAR /OU DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX**

COMITE EXECUTIF (cinquante-cinquième session)

*Critères à l'intention de la FAO et de l'OMS concernant le classement par ordre de priorité des demandes d'avis scientifiques émanant du Codex*¹

Le Comité est convenu de recommander à la FAO et à l'OMS d'appliquer les critères suivants pour classer par ordre de priorité des demandes d'avis scientifiques émanant du Codex:

- Pertinence par rapport aux objectifs et aux priorités stratégiques tels que définis dans le cadre stratégique;
- Définition claire de la portée et de l'objectif de la demande, et indication précise de la manière dont seront utilisés les avis dans le cadre des activités du Codex;
- Importance et urgence par rapport à l'élaboration ou à l'avancement des textes du Codex, en tenant compte de la pertinence de la question par rapport à la santé publique et/ou au commerce des denrées alimentaires et des besoins des pays en développement;
- Disponibilité des connaissances et des données scientifiques requises pour effectuer une évaluation des risques ou pour formuler un avis scientifique;
- Attribution par la Commission du Codex Alimentarius d'un degré de priorité élevé.

¹ ALINORM 05/28/3, par. 75

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE (trente-septième session)***Projet de mandat de la Consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations de chlore actif***²

Le Comité est convenu au suivant mandat de la consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations de chlore actif.

PROJET DE MANDAT DE LA CONSULTATION D'EXPERTS FAO/OMS SUR LES UTILISATIONS DU CHLORE ACTIF**QUESTIONS DEVANT ÊTRE PRISES EN CONSIDÉRATION**

Le CCFH recommande que le mandat pour la Consultation d'experts qui doit être préparé la FAO/OMS prenne en considération les avantages microbiologiques du traitement des aliments, de l'eau de transformation des aliments ou des surfaces en contact avec les aliments avec différentes formes de chlore actif et les risques potentiels qui pourraient être posés si ces composés n'étaient plus disponibles. Parmi les principaux avantages citons l'élimination de la contamination potentielle par les microorganismes pathogènes et non pathogènes grâce au traitement direct des aliments avec le chlore actif et l'élimination de la contamination ou de la contamination croisée par l'eau de transformation des aliments et les surfaces en contact avec les aliments. De la même manière, les risques microbiologiques que pourraient entraîner la non disponibilité de ces agents sont une augmentation potentielle des maladies d'origine alimentaire en raison d'une contamination accrue par les microorganismes pathogènes et la diminution de la qualité et de la disponibilité des aliments en raison de la présence de microorganismes non pathogènes venant altérer les aliments. L'évaluation des risques qui doit être effectuée par la Consultation d'experts devrait se concentrer sur des risques microbiens spécifiques (par exemple des pathogènes spécifiques) et des problèmes d'altération spécifiques associés à des aliments particuliers ou à des environnements de transformation d'aliments particuliers qui sont actuellement contrôlés par l'utilisation du chlore actif. Il conviendrait d'envisager parmi ces risques si le traitement en lui-même ou l'élimination de ce traitement pourrait déboucher sur une exposition accrue aux agents microbiens dans certaines conditions et à une disponibilité réduite des aliments.

Parmi les risques et facteurs devant être considérés par la Consultation d'experts citons :

- le risque d'une exposition accrue aux dangers microbiens ou à des charges microbiennes accrues associé à différents types d'aliments ou surfaces de transformation des aliments
- la disponibilité de technologies ou traitements alternatifs qui pourraient être utilisés comme une solution alternative au chlore actif afin de contrôler la contamination microbiologique
- l'efficacité relative des technologies ou des traitement alternatifs tant en termes de rendement que de coût relatif de l'application, comparativement au chlore
- les risques associés à l'application des technologies ou traitements alternatifs
- les « conséquences involontaires » potentielles découlant de la réduction ou de la substitution de l'usage du chlore actif en tant que traitement antimicrobien (par ex. la création de composés mutagènes en raison de l'application de traitements thermiques, l'apparition d'une résistance antimicrobienne en réponse à des antimicrobiens alternatifs, la prolifération des microorganismes pathogènes après le retrait (partiel) de la flore originale sous l'effet de l'application de substances antimicrobiennes).

La Consultation devrait se concentrer sur l'étude des données pour lesquelles les combinaisons pathogène/microorganisme altérant les aliments et produit alimentaire sont actuellement contrôlées de manière efficace par les traitements au chlore actif. Si possible, la consultation devrait considérer l'efficacité des composés du chlore actif de manière quantitative afin de déterminer si des réductions des niveaux des composés de chlore actif pourraient être réalisées sans augmenter substantiellement le risque de maladie d'origine alimentaire ou d'altération des aliments.

² ALINORM 05/28/13, par. 173 et Annexe VI

Éléments devant être développés

En évaluant l'efficacité antimicrobienne du chlore actif (ou de substances alternatives), la Consultation d'experts devra être consciente et prendre en considération :

- l'activité différentielle du chlore actif dans différents types d'aliments en raison de facteurs tels que la durée et la température d'application, le pH ou d'autres caractéristiques de la matrice alimentaire, le niveau de matières organiques, les caractéristiques de l'eau, la situation dans le processus de production et la pureté des composants de chlore actif
- l'activité différentielle du chlore actif en tant que résultat d'un état physique du milieu (par ex. liquide opposé à solide, surface opposée à intérieur)
- la susceptibilité différente des microorganismes que l'on retrouve sur les surfaces de contact des aliments par rapport à ceux présents sur les biofilms
- l'évaluation des changements organoleptiques dans le produit après le traitement antimicrobien
- l'évaluation de l'effet du traitement antimicrobien sur la rétention d'eau dans la viande fraîche

Utilisation des informations existantes

Lorsque cela s'avère possible, la Consultation d'experts devra identifier et utiliser les évaluations des risques existantes ou les évaluations des risques qui ont été réalisées par les gouvernements nationaux ou des organisations scientifiques reconnues.

DÉLAI

Puisque les résultats de la Consultation d'experts sont nécessaires pour déterminer s'il convient d'étudier davantage le chlore actif au sein du CCFAC, le rapport final de l'évaluation des risques devrait être achevé dans les 48 mois.