



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

NOUVEAUX TRAVAUX/ PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF (PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU RÉVISION DE NORMES EXISTANTES)

Préparé par les États-Unis d'Amérique

Généralités

1. Bien qu'aucune proposition de nouveaux travaux n'ait été reçue en réponse à la lettre circulaire CL 2016/18-FH, le CCFH, réuni pour sa quarante-huitième session, a examiné et révisé le plan de travail prospectif et est convenu de rétablir, sous la présidence des États-Unis d'Amérique, le Groupe de travail chargé de l'établissement des priorités des travaux du CCFH qui se réunira à l'occasion de la quarante-neuvième session du CCFH (voir REP 17/FH, paragraphes 56 à 59).

2. La lettre circulaire CL 2017/68-FH a été envoyée en juin 2017 à tous les membres et aux organisations internationales intéressées. Les gouvernements membres ont été invités à présenter leurs propositions de nouveaux travaux pour examen par le groupe de travail susmentionné avant le 1^{er} septembre 2017, conformément aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (voir le Manuel de procédure du Codex) et conformément à la « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux » (disponible à l'adresse suivante : http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFH_f.pdf).

Compte tenu de ce qui précède :

3. En réponse à la lettre circulaire mentionnée ci-dessus, des propositions (documents de projet) ont été soumises, comme décrites ci-dessous.

Propositions visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène

4. Deux propositions visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène ont été présentées.

PROPOSITION PRÉSENTÉE PAR L'AUSTRALIE ET LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

5. L'Australie et les États-Unis d'Amérique ont préparé un document de projet concernant l'élaboration d'un Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (Annexe 1).

6. L'objectif du Code d'usages est de fournir des directives aux professionnels du secteur alimentaire et aux gouvernements dans le but de gérer les allergènes dans la production des aliments, notamment les contrôles visant à prévenir le contact croisé ainsi que le rôle de l'étiquetage. Même si les allergies alimentaires ne semblent toucher qu'une proportion relativement faible de la population, une réaction allergique peut poser un risque pour la santé, voire être mortelle. Les allergènes représentent un problème constant de sécurité alimentaire aussi bien pour les consommateurs allergiques que pour les professionnels du secteur alimentaire. Le champ d'application du Code d'usages couvrira la gestion des allergènes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, y compris pendant la fabrication et aux étapes finales du commerce de détail et des services de restauration. Il se penchera sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) dans les processus de fabrication et de préparation des aliments dans le domaine de la restauration. Le Code d'usages complètera les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés qui incluront des précisions sur l'importance de contrôler les allergènes alimentaires.

7. Le Code d'usages portera sur des questions telles que le rôle des autorités compétentes, des professionnels du secteur alimentaire et des consommateurs dans la gestion des risques posés par les allergènes alimentaires, la formation des employés à la sensibilisation et aux bonnes pratiques, la gestion des allergènes au cours de la réception, du stockage, de la fabrication et du service de restauration, la composition et l'étiquetage ainsi que la validation et la vérification du contrôle des allergènes.

PROPOSITION PRÉSENTÉE PAR L'UNION EUROPÉENNE

8. L'Union européenne a préparé un document de projet concernant l'élaboration d'un document d'orientation pour la gestion de crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire (Annexe 2).

9. L'objectif de ce nouveau travail est de fournir des directives aux autorités compétentes en matière de gestion des crises et des épidémies d'origine alimentaire. Ces directives entendent contribuer à limiter l'ampleur de ces événements en améliorant la préparation et la gestion. Le champ d'application se limiterait aux dangers biologiques, mais une ouverture à d'autres dangers (chimiques) pourrait être ultérieurement envisagée.

10. Les directives porteront sur des questions telles que les réseaux d'alertes pour la sécurité publique, l'utilisation des données de typage moléculaire des agents pathogènes facilitant la détection des liens entre cas humains et aliments, les outils pour l'échange d'informations entre les autorités de santé publique et de sécurité alimentaire, les évaluations rapides des risques, la traçabilité des aliments contaminés en amont et en aval et la communication à l'intention des consommateurs et des partenaires commerciaux.

Observations et propositions concernant la révision des normes et des codes d'usages en matière d'hygiène existants

11. Aucune proposition visant à réviser les normes et les codes d'usages en matière d'hygiène existants n'a été présentée.

Plan de travail prospectif du CCFH

12. Le plan de travail prospectif a été révisé au cours de la quarante-huitième session du CCFH (voir REP17/FH paragraphe 57 et Annexe IV) pour supprimer les travaux portant sur (1) l'élaboration d'annexes pour les tomates et les carottes du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* d'après les conclusions du GTE concernant la révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais qui indiquaient de ne prévoir aucune disposition relative aux tomates et aux carottes et sur (2) le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouille* (CAC/RCP 30-1983), aucune manifestation d'intérêt n'ayant été exprimée. Le plan de travail révisé est reproduit en Annexe 3 de ce document. Un pays (l'Uruguay) a soumis sa hiérarchisation des rubriques dans le Plan de travail prospectif.

Recommandations :

13. En ce qui concerne les propositions visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène, les membres voudront éventuellement les examiner afin de déterminer s'il convient que le CCFH entreprenne des travaux et les hiérarchise.

14. Le CCFH devrait examiner lors de sa quarante-neuvième session son plan de travail prospectif conformément à la « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux » (http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFH_f.pdf) afin de déterminer si des révisions prioritaires sont nécessaires.

DOCUMENT DE PROJET

Proposition d'élaboration d'un Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire

(Préparé par l'Australie et les États-Unis d'Amérique)

1. Objectif et champ d'application du Code d'usages

L'objectif du Code d'usages sera de fournir des directives aux professionnels du secteur alimentaire et aux gouvernements dans le but de gérer les allergènes dans la production des aliments, notamment les contrôles visant à prévenir le contact croisé ainsi que le rôle de l'étiquetage.

L'élaboration d'un Code d'usages pour la gestion des allergènes contribuera à la santé et à la sécurité des consommateurs dans une chaîne d'approvisionnement alimentaire mondialisée. Il facilitera une approche proactive de la gestion des allergènes dans la production des aliments plutôt qu'une démarche réactive une fois qu'un danger pour la salubrité des aliments est identifié.

Le champ d'application du Code d'usages englobera la gestion des allergènes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, notamment au cours de la fabrication ainsi qu'aux étapes finales du commerce de détail et des services de restauration. Il se penchera sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) dans les processus de fabrication et de préparation des aliments dans le domaine de la restauration.

La plupart des allergies alimentaires sont causées par une réaction immunitaire indésirable (hypersensibilité) à certaines protéines alimentaires. En outre, il peut y avoir d'autres raisons pour lesquelles un consommateur doit éviter certains aliments, comme l'intolérance, qui ne cause pas d'anaphylaxie, mais peut avoir un impact significatif sur la qualité de vie.

Les allergies alimentaires et certaines intolérances alimentaires peuvent être classées selon leur mécanisme immunitaire :

- à médiation IgE (immunoglobuline E),
- sans médiation IgE (médiation cellulaire), et
- un mélange de médiation IgE et de médiation cellulaire.

Le champ d'application proposé par ce Code d'usages englobera les agents alimentaires déclencheurs des mécanismes à médiation IgE et à médiation cellulaire.

2. Pertinence et actualité

La protection de la santé des consommateurs et la sécurité alimentaire représentent des priorités pour le Codex. La sécurité des aliments, telle que définie dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* est une « assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés » (CAC/RCP 1-1969).

Même si les allergies alimentaires ne semblent toucher qu'une proportion relativement faible de la population, une réaction allergique peut poser un risque pour la santé, voire être mortelle. Les allergènes représentent un problème constant de sécurité alimentaire aussi bien pour les consommateurs allergiques que pour les professionnels du secteur alimentaire.

La révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* inclura la contamination allergénique comme mesure clé de contrôle de l'hygiène, en notant que la nature allergène de certains aliments devrait faire partie de l'identification des dangers et devrait être gérée au moyen de contrôles appropriés pour prévenir leur présence dans les aliments lorsqu'ils ne sont pas étiquetés. La prise de conscience renforcée du risque potentiel pour la sécurité alimentaire présenté par les allergènes signifie qu'il est attendu des exploitants du secteur alimentaire et des autorités compétentes qu'ils envisagent d'intégrer la gestion des allergènes dans un système de contrôle de l'hygiène.

L'élaboration d'un Code d'usages apportera un soutien supplémentaire aux exploitants du secteur alimentaire et aux autorités compétentes et facilitera l'application des Principes généraux révisés.

2.1 Perspective globale

Les allergies alimentaires constituent un problème de sécurité alimentaire de plus en plus important à l'échelle mondiale et sont devenues un fardeau majeur pour la santé publique et personnelle.

Selon les estimations, 2 pour cent des adultes et environ 5 pour cent des nourrissons et des jeunes enfants souffrent d'allergies alimentaires aux États-Unis d'Amérique. Environ 20 000 consommateurs doivent être traités aux urgences et un certain nombre d'Américains meurent chaque année des suites de réactions allergiques aux aliments (USFDA, 2016a).

En Europe, les cas d'allergies alimentaires ont doublé et le nombre d'hospitalisations résultant de réactions allergiques graves a été multiplié par 7 au cours de la dernière décennie (EAACI, 2015).

En Australie, on estime que 10 pour cent des nourrissons, 4 à 8 pour cent des enfants de moins de cinq ans et 2 pour cent environ des adultes souffrent d'allergies alimentaires. Les taux d'admission à l'hôpital pour anaphylaxie ont augmenté. Même si les taux les plus élevés concernent les enfants de moins de cinq ans, les taux d'admission des enfants plus âgés (5 à 14 ans) ont également doublé. Entre 2005 et 2012, les admissions pour anaphylaxie liées aux allergies alimentaires ont augmenté de 50 pour cent, par rapport aux sept années précédentes (Mullins *et al.*, 2015).

2.2 Analyse des causes principales

L'Australie a analysé ses données de rappels au cours des dix dernières années et a constaté que la raison la plus courante des rappels en Australie était la non-déclaration des allergènes, représentant environ 1/3 de l'ensemble des rappels. Au cours de cette période, les produits laitiers non déclarés (lait) étaient la raison la plus fréquente des rappels liés aux allergènes, suivie de la présence d'arachides. La non-déclaration d'allergènes était la raison la plus fréquente des rappels d'aliments importés (53 %).

Une analyse des causes principales des rappels effectués entre 2016 et début 2017 a identifié les principales raisons pour lesquelles les problèmes de sécurité alimentaire liés aux allergènes sont survenus :

- Absence de compétences et de connaissances en matière d'étiquetage
- Problèmes de vérification des fournisseurs
- Erreurs d'emballage
- Contact croisé accidentel

De même, aux États-Unis d'Amérique, les allergènes non étiquetés continuent d'être un motif prépondérant des rappels et la principale raison de déclaration des aliments pour les aliments réglementés par la FDA (les aliments déclarés sont des aliments qui posent un risque aux conséquences néfastes pour la santé ou de décès pour les consommateurs.) Les signalements auprès du registre des aliments à signaler de la FDA d'aliments avec allergènes non déclarés ont augmenté de 30 pour cent pendant la première année d'existence du registre (du 8 septembre 2009 au 7 septembre 2010) à 47 pour cent cinq ans plus tard (du 8 septembre 2013 au 7 septembre 2014) (USFDA, 2016b). Le lait était l'allergène alimentaire majeur spécifique le plus fréquemment non déclaré. Les causes principales étaient similaires à celles identifiées par l'Australie (Gendel *et al.*, 2014).

Les aliments transformés comprenant plusieurs ingrédients sont principalement associés aux rappels d'allergènes non déclarés.

2.3 Impact commercial

Avec l'augmentation du fardeau sanitaire que représentent les allergènes alimentaires, on s'attend à ce que les exploitants du secteur alimentaire et les autorités compétentes prennent des mesures pour gérer la contamination allergénique. Dans un marché mondial, il est primordial qu'une compréhension internationale de cette question et des mesures nécessaires pour y remédier existent. Un document d'orientation élaboré à l'échelle internationale sur les pratiques optimales en matière de gestion des allergènes facilitera ce résultat.

3. Principales questions à traiter

Les principaux aspects de ce code d'usages pour la gestion des allergènes dans les aliments transformés sont les suivants :

- *Champ d'application* – L'application du code d'usages, quels éléments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire sont concernés, et les aliments allergènes identifiés comme étant prioritaires.
- *Définitions* – quels sont les allergènes alimentaires nécessitant une prise en charge et qu'est-ce qu'une contamination allergénique (par exemple, « contact croisé »).
- *Rôles des autorités compétentes, des exploitants du secteur alimentaire et des consommateurs* – Les organismes chargés de l'application des lois, les entreprises alimentaires et les consommateurs ont tous un rôle à jouer dans la gestion des risques posés par les allergènes alimentaires. Comprendre la nature de cet enjeu, les mesures de contrôle adéquates et les besoins d'informations des consommateurs définit les exigences en matière de conformité et d'application de la loi pour assurer la salubrité des aliments.
- *Formation et supervision* – pratiques optimales en matière de gestion des allergènes et sensibilisation des employés.
- *Matières premières* – gestion des allergènes pour minimiser les risques.
- *Entreposage et distribution* – identification et séparation des allergènes.

- *Fabrication et service de restauration* – mesures de contrôle, notamment le matériel utilisé, la conception des processus et le nettoyage.
- *Composition et étiquetage* – garantie que tous les allergènes présents dans l'aliment sont inclus sur l'étiquette.
- *Dépistage et analyse* – validation et vérification du contrôle des allergènes.
- *Outils de gestion des risques* – Plaintes des consommateurs, actions correctives, rappels.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités des travaux

4.1 Critère général

Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Le code d'usages proposé répondra à ce critère en :

- soulignant l'importance de la gestion des allergènes alimentaires pour les consommateurs, en notant que les allergies alimentaires constituent un problème de sécurité alimentaire de plus en plus important à l'échelle mondiale ;
- définissant des principes et des contrôles convenus au niveau international pour la gestion de la contamination allergénique dans les aliments ;
- garantissant que la gestion des allergènes soit un phénomène compris, pouvant être mis en œuvre de manière systématique par les exploitants du secteur alimentaire.

4.2 Une évaluation par rapport aux Critères d'établissement des priorités des travaux

Les États-Unis d'Amérique ont récemment promulgué une nouvelle réglementation de contrôles préventifs en vertu de la loi « FDA Food Safety Modernization Act ». La réglementation traite spécifiquement de la nécessité d'un contrôle des allergènes alimentaires (étiquetage approprié et prévention des contacts croisés d'allergènes) dans les installations dans lesquelles sont manipulés des allergènes alimentaires. Ces exigences s'appliquent à tous les établissements nationaux et étrangers dans lesquels sont fabriqués, transformés, emballés ou conservés des aliments destinés à la consommation aux États-Unis d'Amérique. Ces derniers élaborent actuellement des lignes directrices relatives à la conformité aux exigences. La nécessité de contrôler les allergènes est cependant mondiale. En fait, l'étiquetage des allergènes est exigé par de nombreux pays du fait de la nécessité de protéger les consommateurs.

Il importe tout particulièrement de fournir des directives sur les contrôles pour s'assurer que l'étiquette répertorie les allergènes et que le produit porte la bonne étiquette. Ainsi, la portée des travaux se concentrera sur ces types de contrôles, parallèlement aux contrôles visant à prévenir l'ajout par inadvertance d'un allergène dans un produit qui n'inscrit pas l'allergène sur l'étiquette (contact croisé) lorsque le même équipement, les mêmes ustensiles, etc. sont utilisés pour des aliments ayant différents profils d'allergènes sans BPH adéquates. Ces types de contrôles sont largement applicables par les pays.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est cohérente avec le Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier l'objectif stratégique 1 – Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation, objectif 1.2 – Déterminer de façon proactive les enjeux émergents et les besoins des membres et, lorsqu'il y a lieu, élaborer les normes alimentaires requises afin d'y répondre.

Les membres ont identifié l'élaboration d'un code d'usages pour la gestion des allergènes dans les aliments transformés. La présence d'allergènes non déclarés est un problème majeur de salubrité des aliments, en particulier dans les pays développés où le nombre de cas dans lesquels les aliments sont un agent causal de l'anaphylaxie et de décès par anaphylaxie est en augmentation.

L'élaboration d'un code d'usages du Codex pour la gestion des allergènes est conforme à l'objectif 2.3 de renforcer l'apport scientifique des pays en développement, en particulier le point 2.3.3 – Favoriser la participation durable et soutenue d'experts scientifiques et techniques issus des pays en voie de développement aux travaux du Codex, et l'objectif 3.1 – Intensifier la participation effective des pays en voie de développement aux travaux du Codex. Les directives existantes en matière de contrôle des allergènes ont été élaborées sans la participation des pays en développement. Cette nouvelle démarche offre la possibilité d'obtenir des contributions de ces pays.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex.

Cette proposition a été élaborée à la suite de l'inclusion proposée de la contamination par des allergènes comme mesure principale de contrôle de l'hygiène dans la version révisée des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969).

La *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) stipule que les aliments et ingrédients suivants, dont on sait qu'ils causent une hypersensibilité, doivent toujours être déclarés :

- les céréales contenant du gluten, à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou des variétés hybrides et produits dérivés ;
- les crustacés et leurs produits dérivés ;
- les œufs et les produits à base d'œufs ;
- le poisson et les produits de la pêche ;
- les arachides, le soja et leurs produits dérivés ;
- le lait et les produits laitiers (y compris le lactose) ;
- les fruits à coque et produits dérivés ; et
- les sulfites à des concentrations de 10 mg/kg ou plus.

7. Identification de toute exigence et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Non nécessaire

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Un avis technique d'experts en allergies alimentaires peut se révéler nécessaire pour les pays membres, y compris des experts issus d'organisations telles que le Food Allergy Research & Resource Program (FARRP, *Programme de recherche et ressources sur les allergènes alimentaires*) aux États-Unis d'Amérique et l'Académie européenne d'allergie et d'immunologie clinique (EAACI).

9. Calendrier pour la réalisation de ces nouveaux travaux (le délai d'élaboration ne devrait normalement pas dépasser cinq ans.)

- CCFH49 (2017) : Approbation de la proposition de nouveaux travaux par le CCFH
- CCA41 (2018) : Approbation des nouveaux travaux par la CCA
- CCFH50 (2018) : Date de début – document de travail et projet de Code d'usages à l'étape 3
- CCFH51 (2019) : Adoption à l'étape 5
- CCA42 (2021) : Adoption à l'étape 8

Références

EAACI, Académie européenne d'allergie et d'immunologie clinique, Campagne de sensibilisation aux allergies. Publiée en ligne, page actualisée : 26 octobre 2015

<http://www.eaaci.org/outreach/eaaci-campaigns/2877-allergy-awareness-campaign.html>

Gendel, S., Zhu, J., Nolan, N. et Gombas, K. 2014. Learning from FDA Food Allergen recalls and reportable foods (*Leçons tirées des rappels d'allergènes alimentaires de la FDA et des aliments à rapporter*). Food Safety Magazine. Avril/Mai.

<http://www.foodsafetymagazine.com/magazine-archive1/aprilmay-2014/learning-from-fda-food-allergen-recalls-and-reportable-foods/>

Mullins, R., Dear, K. et Tang, M. 2015. Time trends in Australian hospital anaphylaxis admissions in 1998-1999 to 2011-2012 (*Tendances chronologiques des admissions pour anaphylaxie dans les hôpitaux australiens entre 1998-1999 et 2011-2012*). *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. Publié en ligne : 13 juillet 2015. DOI : <http://dx.doi.org/10.1016/j.jaci.2015.05.009>

USFDA, U.S Food and Drug Administration, Office of Food Additive Safety. 2016a. Food Allergens (*Allergènes alimentaires*). Publié en ligne, page actualisée : 30 novembre 2016

<https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/foodallergens/default.htm>

USFDA. U.S Food and Drug Administration 2016b. The reportable food registry: a five year overview of targeting inspection resources and identifying patterns of adulteration (*Le registre des aliments à signaler : un aperçu quinquennal du ciblage des ressources d'inspection et de l'identification des tendances de falsification*). Publié en ligne, page actualisée : 24 mai 2016

<https://www.fda.gov/Food/ComplianceEnforcement/RFR/ucm200958.htm>

DOCUMENT DE PROJET

Élaboration d'un document d'orientation pour la gestion de crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire

(Préparé par l'Union européenne)

1. Objectif et champ d'application du document d'orientation

L'objectif de ce nouveau travail est de fournir des directives aux autorités compétentes en matière de gestion des crises et des épidémies d'origine alimentaire. Ces directives entendent contribuer à limiter l'ampleur de ces événements en améliorant la préparation et la gestion. Il est proposé de limiter le champ d'application aux dangers biologiques, mais une ouverture à d'autres dangers (chimiques) pourrait être ultérieurement envisagée.

2. Pertinence et actualité

La plupart des normes du Codex fournissent des lignes directrices sur les bonnes pratiques d'hygiène générales ou propres à chaque secteur, les bonnes pratiques de fabrication, etc. destinées à éviter la contamination et l'exposition des humains aux dangers liés à la consommation d'aliments. Malheureusement, l'exposition ne peut pas toujours être évitée et des cas sporadiques ou multiples liés à la même source alimentaire (épidémie, éventuellement crise si très grave ou prolongée) peuvent se produire. Le document d'orientation proposé sur la gestion des risques complète donc les normes existantes dans les cas où la prévention n'a pas été pleinement efficace.

3. Principales questions à traiter

Les lignes directrices porteront sur les recommandations relatives aux mesures de préparation face aux épidémies et à leur gestion.

La préparation se concentrera sur des recommandations visant à mettre en place une approche structurée et à la maintenir en place avant qu'une épidémie ne se produise. Elle abordera les points suivants, mais sans s'y limiter :

- réseaux d'alertes pour la santé publique et la sécurité alimentaire ;
- utilisation de données de typage moléculaire des agents pathogènes facilitant la détection des liens entre les cas humains et les aliments ;
- structures et outils pour assurer l'échange d'informations entre les autorités de santé publique et de sécurité alimentaire ;
- mise en place de réseaux permanents de gestion et de communication en situation de crise ;
- dispositions relatives à la traçabilité ;
- exercices de simulation et formations.

En ce qui concerne la gestion des épidémies/crises, les recommandations porteront sur les points suivants, mais sans s'y limiter :

- enquêtes chez l'homme pour identifier l'origine alimentaire probable ;
- évaluations (rapides) des risques ;
- traçabilité en amont et en aval des aliments concernés ;
- robustesse des informations (telles que des analyses de typage moléculaire, des enquêtes environnementales et épidémiologiques) ;
- communications à l'intention des consommateurs et des partenaires commerciaux.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités des travaux

4.1 *Garantie des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et prise en compte des besoins identifiés des pays en développement*

Les épidémies/crises d'origine alimentaire ont un effet direct sur la santé publique (morbidité et parfois mortalité). Elles s'accompagnent souvent de réactions disproportionnées de la part des consommateurs et des partenaires commerciaux, et pas seulement pour les lots concernés. Des lignes directrices sur une approche structurée de la gestion et de la communication des épidémies/crises peuvent limiter ces effets et permettre une meilleure préparation à de tels événements dans les pays en développement et développés.

4.2 *Diversification des législations nationales et obstacles, apparents ou potentiels, au commerce international*

La législation sur la sécurité sanitaire des aliments est axée sur la prévention, la surveillance et les mesures correctives (le cas échéant). En cas d'épidémie ou de crise d'origine alimentaire, l'absence d'une approche coordonnée, par exemple entre les autorités de santé publique et de sécurité alimentaire, et d'une stratégie de communication pourrait engendrer de la confusion et des incertitudes, ce qui freinerait la consommation domestique et le commerce international. L'introduction d'une approche, convenue au niveau mondial, pourrait réduire l'impact sur le commerce.

4.3 *Portée du travail et établissement des priorités entre les différentes sections du travail*

Voir 4.7.

4.4 *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents*

Le « *Guide FAO/OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments*¹ » sera utile. Ce guide FAO/OMS est général. La nouvelle norme offrirait une approche plus intégrée, qui comprendrait des liens avec les données provenant d'enquêtes menées chez l'homme dans le but de remonter à la source et mettrait en place la traçabilité en amont et en aval des lots affectés. Il convient également d'attirer l'attention sur certains nouveaux outils (par exemple le dépistage moléculaire), qui contribuent aux enquêtes et sont spécifiques aux dangers microbiologiques.

Le document de l'OMS « *Foodborne disease outbreaks: Guidelines for investigation and controls*² » (Épidémies de maladies d'origine alimentaire : lignes directrices pour les enquêtes et les contrôles) se concentre sur les enquêtes dans les cas humains et fournit un résumé des données préliminaires de l'évaluation des risques.

Le « *Cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments* »³ constitue une approche de base générique pour la préparation.

4.5 *Potentiel de normalisation du sujet de la proposition*

Bien que les épidémies/crises d'origine alimentaire soient causées par une grande variété de dangers et dans des contextes différents, un document d'orientation est nécessaire pour assurer une approche structurée de la gestion des épidémies/crises d'origine alimentaire afin d'être bien préparées, de limiter l'impact sur la santé publique et le commerce et d'agir efficacement dans une situation qui exige une action immédiate.

4.6 *Prise en compte de l'envergure mondiale du problème ou de la question*

Les épidémies/crises d'origine alimentaire se produisent partout dans le monde. Par exemple, en 2015, plus de 4 300 épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire ont été signalées dans l'UE impliquant plus de 36 000 cas humains dont plus de 3 800 ont été hospitalisés et 17 sont décédés en dépit de l'existence de normes de sécurité alimentaire préventives relativement exigeantes.

4.7 *Critères d'évaluation et de hiérarchisation des nouveaux travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire*

4.7.1 *Actualité des informations : Oui*

La collecte et le partage d'expériences afin de renforcer la préparation dans le monde entier peut réduire l'impact d'épidémies/de crises futures sur la santé publique et le commerce.

En outre, de plus en plus de données sont disponibles grâce à de nouvelles méthodes d'analyse moléculaire (par exemple, le séquençage complet du génome), facilitant l'identification de cas humains regroupés et l'origine alimentaire. Ces informations permettent une détection précoce des épidémies, une gestion améliorée de tels incidents et facilitent une identification restrictive des lots concernés réduisant ainsi l'impact des mesures prises.

Il est nécessaire de traiter ces données nouvelles et complexes dans un cadre approprié de gestion et de communication des risques.

4.7.2 *Impact positif sur la santé publique – risques d'origine alimentaire pour la santé publique : Oui, notation élevée (20)*

Il existe de nombreuses descriptions de l'impact sur la santé publique des épidémies d'intoxication alimentaire. Voir également 4.6. En 2011, un seul foyer de STEC O104:H4 provenant de semences germées a provoqué la maladie chez au moins 4 000 personnes, dont 55 sont mortes. La listériose dans la viande de charcuterie a rendu

¹ http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/78041/1/9789242502473_fre.pdf

² http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/outbreak_guidelines.pdf

³ <http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf>

57 personnes malades, dont 24 sont décédées, au Canada en 2008. Une préparation et une gestion améliorées peuvent beaucoup pour créer un impact positif sur la santé publique.

4.7.3 Impact sur le commerce en raison du risque pour la santé publique : Notation de 10

Les directives s'appliquent à tous les aliments. Les épidémies alimentaires peuvent entraîner une réticence des consommateurs à acheter l'aliment spécifique incriminé ou même d'autres aliments pourtant non directement liés à l'épidémie. La confiance des consommateurs peut en outre se dégrader en raison d'une communication prématurée et inappropriée concernant l'origine de l'épidémie. Restaurer la confiance des consommateurs est généralement difficile et prend du temps, plaçant les exploitants du secteur alimentaire dans une situation critique. Durant l'épidémie d'infections à *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) en 2011, le manque à gagner pour les producteurs de fruits et de légumes a été estimé à 812 millions d'euros pour les deux premières semaines uniquement. Les interdictions d'exportation ont représenté une valeur annuelle de 600 millions d'euros. Un montant de 350 millions de dollars de dommages et intérêts a été réclamé au cours d'un procès en Ontario concernant l'épidémie de listériose de 2008.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Objectif stratégique 1 : Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation

Des épidémies (micro)biologiques se produisent tous les jours. Du fait des nouvelles méthodes d'analyse, on s'attend à ce que le nombre d'épidémies identifiées augmente. Cela n'indique pas un risque accru pour la santé publique en soi, puisqu'elles n'étaient pas identifiées par le passé, mais souligne la nécessité de gérer correctement les épidémies étant donné que leur impact économique peut être important (répercussions sur la consommation et le commerce).

Objectif stratégique 2 : Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex

Le document d'orientation n'abordera pas un risque ou une denrée alimentaire en particulier. Il vise à être pertinent pour tous les risques micro-biologiques dans toutes sortes d'aliments provoquant une épidémie. Le document d'orientation inclura les trois volets d'analyse des risques de manière distincte : il formulera des recommandations sur les activités préliminaires de gestion des risques, y compris une évaluation initiale et rapide des risques dans une situation épidémique, sur quelles mesures de gestion des risques devraient être mises en place afin d'être bien préparé et de limiter l'ampleur de l'épidémie et sur la manière selon laquelle les éléments communiqués aux consommateurs et aux partenaires commerciaux concernant la salubrité des aliments produits devraient pouvoir les rassurer.

Objectif stratégique 3 : faciliter la participation effective de tous les membres du Codex

Étant donné que les épidémies peuvent se produire partout dans le monde, les directives proposées s'appliquent à tous les membres. En particulier, les autorités compétentes des pays en développement sont susceptibles de tirer profit de ces directives puisqu'elles n'ont peut-être pas les ressources nécessaires pour élaborer elles-mêmes de telles directives. Nous prévoyons donc la création de groupes de travail électroniques et physiques en marge des réunions du CCFH si possible et, dans la mesure du possible, la production de traductions dans les langues officielles de la Commission.

Objectif stratégique 4 : Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion de travail efficaces et efficaces

Lors de l'élaboration des directives, tous les documents de travail et autres discussions électroniques seront transmis en temps voulu et de manière transparente sur le forum en ligne : <http://forum.codex-alimentarius.net/>. À mesure que la révision progresse, les versions les plus récentes des textes seront traduites dans les langues officielles de la Commission avant les réunions annuelles des comités.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

Les directives compléteront les normes existantes du Codex qui mettent l'accent sur la prévention des dangers et des épidémies d'origine alimentaire. Les directives proposées apportent à des recommandations pour les situations où la prévention a échoué.

7. Identification de toute exigence et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Les avis scientifiques d'experts ne sont pas requis comme contribution initiale pour démarrer ce travail puisqu'il peut porter sur de nombreux risques et denrées alimentaires différents pour lesquels les risques ont souvent déjà été évalués. Le document de l'OMS « *Foodborne disease outbreaks: Guidelines for investigation and controls* » (Épidémies de maladies d'origine alimentaire : lignes directrices pour les enquêtes et les contrôles) fournit un aperçu de l'épidémiologie et des méthodes de contrôle ainsi que de la prévention des principales maladies d'origine alimentaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques pour une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Aucun besoin supplémentaire n'est identifié à ce stade.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, notamment la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission.

Si le document est retenu pour les nouveaux travaux au cours de la quarante-neuvième session du CCFH en 2017, il pourra vraisemblablement passer à l'étape 3 lors de la cinquantième session du CCFH en 2018. Le « document d'orientation » pourrait passer à l'étape 5 lors de la cinquante-et-unième session du CCFH en 2019 et à l'étape 8 pour la cinquante-deuxième session en 2020 avec adoption définitive par la CCA en 2021.

PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH

Classement	Titre des travaux	Dernière révision	Actualité des informations (Oui/Non) ⁴	Impact positif des nouveaux travaux sur la santé publique (Oui/Non)	Document de projet/document de travail (Oui/Non)	Risque pour la santé publique (20/14/8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0)	Observations	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Total
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP/58-2005)</i>	2005	Non	Oui	Non	20	10			30
	Maîtrise des <i>E. coli</i> produisant des shigatoxines	N/A	Oui	Oui	Non	20	10			30
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004)</i>	2009	Non			14	10			24
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œufs (CAC/RCP 15-1976)</i>	2007	Non			14	5			19
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective (CAC/RCP/39-1993)</i>	1993	Non			14	5			19
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CAC/RCP 47-2001)</i>	2001	Non			8	10			18

⁴ Actualité des informations : Existe-t-il de nouvelles informations/données qui justifieraient la nécessité de réviser le(s) code(s) existant(s) ou d'en créer un nouveau ? Existe-t-il de nouvelles technologies qui justifieraient la nécessité de réviser les codes existants ou d'en créer un nouveau ? S'il existe un code en vigueur et que ledit code est considéré comme suffisant, aucun nouveau travail ne devrait être entrepris.

Classement	Titre des travaux	Dernière révision	Actualité des informations (Oui/Non) ⁴	Impact positif des nouveaux travaux sur la santé publique (Oui/Non)	Document de projet/document de travail (Oui/Non)	Risque pour la santé publique (20/14/8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0)	Observations	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Total
	<p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP/23-1979)</i></p> <p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP/40-1993)</i></p> <p><i>Lignes directrices pour l'inspection visuelle des lots de conserve quant aux défauts inacceptables (CAC/GL 17-1993)</i></p> <p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les Fruits et légumes en conserve (CAC/RCP 2-1969)</i></p>	1993 1993 1993 1969	Non			8	10			18
	Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales	N/A	Oui	Non	Oui	8	5			13
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CAC/RCP 48-2001)</i>	2001	Non			8	5			13
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés à durée de conservation prolongée (CAC/RCP/46-1999)</i>	1999	Non			8	5			13