



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

**Onzième session**

**Rio de Janeiro, Brésil, 3 – 7 avril 2017**

**QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
ET/OU SES ORGANES SUBSIDIAIRES**

**A. QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**QUESTIONS SOUMISES À TITRE INFORMATIF**

**Normes et textes apparentés adoptés aux étapes 8, 5/8 (avec omission des étapes 6/7) et 5 de la Procédure**

1. À sa trente-neuvième session (juillet 2016), la Commission a adopté les limites maximales et textes apparentés suivants:

- Projet de limite maximale pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué (à l'étape 8) étant entendu que la limite maximale serait révisée trois ans après la mise en œuvre du Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'arsenic dans le riz (en cours d'élaboration), comme en était convenu le Comité, et que toutes les données disponibles de toutes les régions seraient prises en compte. L'Égypte, l'Union européenne, la Norvège, l'Inde, Sri Lanka et les Philippines ont exprimé leurs réserves quant à cette décision. Consumers International et la National Health Federation ont fait part des vives préoccupations suscitées par cette décision<sup>1</sup>.
- *Code d'usages révisé pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines des céréales* (CAC/RCP 51-2003) (dispositions générales) et l'avant-projet d'annexes sur le zéaralénone, les fumonisines, l'ochratoxine A, les trichothécènes et les aflatoxines (dispositions spécifiques) aux étapes 8 et 5/8 respectivement<sup>2</sup>;
- Avant-projet de révision des limites maximales pour le plomb dans les jus de fruits et les nectars, prêts à boire (y compris les fruits de la passion); les fruits en boîte (y compris les baies et autres petits fruits en boîte); les légumes en boîte (y compris les légumes feuillus en boîte et les légumineuses en conserve); les confitures, les gelées et les marmelades; les concombres au vinaigre (LM inférieure) et les olives de table (LM inférieure) aux étapes 5/8<sup>3</sup>; et
- Avant-projet de limites maximales pour les tomates en conserve (LM inférieures et retrait de la note sur l'ajustement de la LM afin de prendre en compte la concentration du produit) et confitures, les gelées et les marmelades (LM inférieure et inclusion des marmelades) (à l'étape 5) étant entendu que les pays concernés communiqueraient des données pertinentes en réponse à l'appel lancé afin de finaliser ces LM à la onzième session du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCCF) (avril 2017)<sup>4</sup>.

2. Le Comité est invité à noter les informations ci-dessus. L'avant-projet de limites maximales pour les tomates en conserve et les confitures, les gelées et les marmelades sera examiné sous le point 5 de l'ordre du jour.

<sup>1</sup> [REP16/CF](#), par. 30-45, Annexe II ; [REP16/CAC](#), par. 58-66, Annexe III

<sup>2</sup> [REP16/CF](#), par. 120-128, Annexe IV; [REP16/CAC](#), Annexe III

<sup>3</sup> [REP16/CF](#), par. 46-90, Annexe III; [REP16/CAC](#), par. 67 - 74, Annexe III

<sup>4</sup> [REP16/CF](#), par. 46-90, Annexe III; [REP16/CAC](#), par. 67 - 74, Annexe IV

## Révocation de normes et textes apparentés

3. La Commission a révoqué les limites maximales révisées pour le plomb dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) en vue de l'adoption des limites maximales révisées à l'étape 8 et 5/8 (se référer au paragraphe 1)<sup>5</sup>.
4. Le Comité est invité à noter les informations ci-dessus.

## Cohérence des textes sur l'analyse des risques rédigés par les comités compétents

### Comité sur les principes généraux

5. À sa trentième session (avril 2016), le Comité sur les principes généraux est convenu de recommander à la trente-neuvième session de la Commission, que le Secrétariat doit corriger les problèmes mineurs de numérotation identifiés dans les textes du CCCF), du Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) et du Comité sur les résidus de pesticides (CCPR) en collaboration avec les comités concernés<sup>6</sup>.

### Commission du Codex Alimentarius

6. La Commission a approuvé les recommandations du Comité sur les principes généraux selon lesquelles le Secrétariat doit corriger les problèmes mineurs de numérotation identifiés dans les textes du CCCF, du CCRVDF et du CCPR en collaboration avec les comités concernés.
7. La Commission a en outre noté que le Comité sur les principes généraux avait achevé les travaux sur la cohérence des principes d'analyse des risques au sein du Codex<sup>7</sup>.
8. Le Comité est invité à noter les informations ci-dessus.

## QUESTIONS NÉCESSITANT UN SUIVI

### ***Questions d'apparition récente: Proposition d'approche de gestion des risques concernant la détection dans des aliments de substances chimiques très peu préoccupantes pour la santé publique***

### Comité exécutif

9. Le membre pour le Pacifique Sud-Ouest a présenté la question en soulignant que de nombreux produits chimiques qui étaient caractérisés par une très faible exposition et étaient très peu préoccupants du point de vue de la santé publique n'étaient pas couverts actuellement par le Codex. Il a indiqué que le Comité sur les contaminants dans les aliments constituerait un bon point de départ pour s'attaquer à cette question.
10. Le représentant de la FAO est convenu qu'elle tombait à point nommé et permettait au Codex de se pencher, entre autres questions, sur l'approche du seuil de préoccupation toxicologique (TTC). Il a en outre fait valoir que si le Comité sur les contaminants dans les aliments faisait partie des principaux comités à associer à l'examen de cette question essentielle, d'autres comités pouvaient être intéressés par ces travaux, notamment le Comité sur les résidus de pesticides (CCPR), le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) et le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF). Il a souligné la nécessité d'affiner cette question et s'est dit favorable, à cet effet, à la tenue d'une réunion d'experts de la FAO et de l'OMS rassemblant des gestionnaires des risques et des responsables de l'évaluation des risques.
11. Le représentant de l'OMS a répété que l'examen de cette question tombait à point et était important. Les nouvelles technologies permettent aujourd'hui de détecter les faibles concentrations de produits chimiques et il n'y a souvent aucune tolérance pour les composés qui n'appartiennent à aucune des catégories existantes de substances chimiques pour lesquelles des approches ont été établies en matière d'évaluation et de gestion des risques, même s'ils pourraient en réalité ne pas présenter de risque sensible. La consultation qu'il est suggéré de lancer permettrait de réunir des responsables de l'évaluation des risques et des gestionnaires des risques afin qu'ils analysent plus avant ce qu'une proposition de projet pourrait contenir. De ce point de vue, le Comité sur les contaminants dans les aliments pourrait constituer le premier point de référence.

<sup>5</sup> [REP16/CF](#), par. 46 – 90, Annexe III; [REP16/CAC](#), par. 94, Annexe V

<sup>6</sup> [REP16/GP](#), par. 40 - 58

<sup>7</sup> [REP16/CAC](#), par. 169 - 181

12. À sa soixante-et-onzième session (juillet 2016), le Comité exécutif est convenu que la question intéressait plusieurs comités, mais essentiellement le Comité sur les contaminants dans les aliments. Il a noté qu'une décision relative au démarrage d'une nouvelle activité ne pourrait être prise qu'après que le Comité sur les contaminants dans les aliments ait étudié la proposition, en tenant compte de son mandat et de sa charge de travail<sup>8</sup>.

#### Commission du Codex Alimentarius

13. À sa trente-neuvième session, la Commission a noté la recommandation formulée par le Comité exécutif à sa soixante et onzième session concernant l'importance de la question; la nécessité pour le Codex de la traiter; et relevé que l'examen de la question devait se poursuivre dans le cadre du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF) sur la base du document de séance (CRD20) établi par la Nouvelle-Zélande.

14. Le Japon a noté ce qui suit:

- i) les substances chimiques examinées dans le document étaient caractérisées par une très faible exposition et étaient très peu toxiques;
- ii) ces substances chimiques étaient présentes fortuitement dans les aliments et étaient consommées sans aucune incidence sur la santé publique;
- iii) des problèmes pouvaient surgir du fait de différences de réglementation entre les pays exportateurs et les pays importateurs plutôt que d'une préoccupation d'ordre strictement sanitaire;
- iv) la question soulevée dans le document de séance (CRD20) relevait davantage du commerce que de la sécurité sanitaire et pouvait être traitée plus efficacement par le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), qui avait pour mandat d'élaborer des principes et des directives sur l'inspection et la certification afin d'harmoniser les méthodes et les procédures et, partant, de protéger la santé des consommateurs, de garantir des pratiques commerciales loyales et de faciliter le commerce international des denrées alimentaires;
- v) le CCFICS avait aussi élaboré des *Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997) qui pouvaient présenter un intérêt pour la question soulevée dans le document de séance CRD20;
- vi) au lieu de confier la question au CCCF, il faudrait organiser une réunion FAO/OMS pour examiner la question de plus près et permettre au Codex de décider du champ d'application de ces travaux et de la meilleure instance pour traiter la question compte tenu de son ampleur et de sa complexité.

15. La Commission a approuvé la recommandation du Comité exécutif visant à ce que le document [CRD20](#) soit transmis au CCCF pour examen ultérieur.<sup>9</sup>

16. Pour faciliter la consultation, un extrait du document CDR20 se trouve dans l'Annexe de ce document.

17. Le Comité est invité à examiner cette question.

## **B. QUESTIONS ÉMANANT DES ORGANES SUBSIDIAIRES DE LA COMMISSION**

### **QUESTIONS NÉCESSITANT UN SUIVI**

#### **Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique**

##### ***Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de manioc fermenté cuit***

18. À sa vingt-deuxième session (janvier 2017), le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a examiné les contaminants dans les produits à base de manioc fermenté cuit et posé les questions suivantes au CCCF:

#### Section 4 – Contaminants: Le Comité de coordination

##### *Acide cyanhydrique*

- i) s'est penché sur la question de savoir si la disposition existante concernant la limite maximale en acide cyanhydrique pour le gari fixée dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines*

<sup>8</sup> [REP16/EXEC](#), par. 49 - 54

<sup>9</sup> [REP16/CAC](#), par. 204 - 207

*présents dans les produits de consommation humaine et animale* (à savoir 2 mg/kg sous forme d'acide cyanhydrique à l'état libre) était applicable aux préparations cuites à base de manioc fermenté.

- ii) A reçu comme explication que, même si le gari et les produits à base de manioc fermenté étaient tous dérivés du manioc, leurs procédés de production étaient différents. Les produits à base de manioc fermenté sont des denrées alimentaires que l'on obtient à partir de racines de manioc fraîches qui sont pelées, découpées, plongées dans l'eau pour fermentation pendant trois à cinq jours, puis comprimées, avant d'être emballées dans des feuilles naturelles et, enfin, cuites. Parfois, pour des raisons commerciales, les produits emballés frais sont congelés ou surgelés avant la cuisson, ce qui allonge la durée de conservation (de trois à six mois).
- iii) est convenu de demander au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) d'étudier la question de savoir si on pouvait appliquer la limite maximale en acide cyanhydrique pour le gari (maximum 2 mg/kg sous forme d'acide cyanhydrique à l'état libre) aux produits à base de manioc fermenté et, dans l'affirmative, d'envisager d'étendre cette limite maximale aux produits à base de manioc fermenté ou de voir si l'on pouvait définir une autre limite maximale pour ces produits.

#### *Mycotoxines*

- i) a noté qu'aucune limite maximale de teneur en mycotoxines n'avait été définie pour ce produit dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale. Certaines délégations ont estimé qu'il était inutile de définir cette limite maximale pour ce produit étant donné que les préparations cuites à base de manioc fermenté ne risquaient pas d'être contaminées par des mycotoxines et que la fermentation était l'un des moyens de réduire celles-ci. On a par ailleurs fait remarquer que la contamination par les mycotoxines se produisait normalement chez le consommateur, après l'ouverture du produit.
- ii) a noté qu'il y avait une lacune à cet égard et il est convenu de demander au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments d'étudier la question de savoir si ces produits risquaient d'être contaminés par des mycotoxines et, dans l'affirmative, d'étudier la possibilité de définir une limite maximale pour ce produit.<sup>10</sup>

19. Le Comité est invité à examiner les questions soulevées aux points iii) (acide cyanhydrique) et ii) (mycotoxines).

---

<sup>10</sup> [REP16/AFRICA](#), par. 71 – 74, Annexe II.

**ANNEXE**  
**EXTRAIT DU CRD20**  
**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**  
**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**  
**Trente-neuvième session**  
**Siège de la FAO, Rome, Italie, 27 juin-1<sup>er</sup> juillet 2016**

**Questions d'apparition récente: Proposition d'approche de gestion des risques concernant la détection dans des aliments de substances chimiques très peu préoccupantes pour la santé publique**

(Proposition de la Nouvelle-Zélande)

### **Introduction**

1. Les objectifs stratégiques de la Commission du Codex Alimentarius comprennent le recensement proactif de questions émergentes et des besoins des membres, et s'il y a lieu, l'élaboration de normes alimentaires pertinentes<sup>1</sup>.

### **Objectif**

2. L'objet du présent document est de solliciter du soutien de la part des responsables de la réglementation pour une approche harmonisée à l'échelle internationale par rapport aux enjeux éventuels pour la santé publique et le commerce au moment de répondre à la détection de traces de substances chimiques susceptibles d'être présentes dans des aliments par inadvertance et qui présentent un degré d'exposition très faible et un potentiel très faible de préoccupation pour la santé publique.
3. Les progrès des méthodes d'analyse et des technologies d'essai conduisent de plus en plus souvent à la détection de degrés d'exposition très faibles et de potentiels très faibles de préoccupation pour la santé publique, mais ces détections peuvent exposer les ressources à des pressions injustifiées et avoir des impacts négatifs inutiles sur le commerce.

### **Historique**

4. Les autorités réglementaires du monde entier reconnaissent depuis longtemps que des traces de substances chimiques peuvent entrer par inadvertance dans des aliments à différentes étapes de leur production ou de leur transformation (p.ex. des agents de nettoyage). Cette possibilité augmente à cause de l'adoption de nouvelles technologies de la production et de la transformation alimentaires ainsi qu'à cause de l'évolution de l'innovation dans des domaines plus vastes, par exemple dans le contexte du changement climatique et de la protection de l'environnement.
5. Autant sur le plan national qu'international, les autorités réglementaires et les organismes scientifiques ont au cours des années élaboré des approches pragmatiques pour répondre à la détection dans des aliments de traces de substances chimiques qui présentent un degré d'exposition très faible et sont très peu préoccupantes pour la santé publique.
6. La Commission du Codex Alimentarius (CCA) est l'organisme le mieux placé pour examiner et promouvoir une approche harmonisée de la part des responsables de la réglementation par rapport aux enjeux éventuels pour la santé publique et le commerce au moment de répondre à la détection dans des aliments de traces de substances chimiques qui présentent un très faible potentiel de préoccupation pour la santé publique. Dans presque toutes les situations, de telles traces ne constituent pas un risque pour la santé publique et il existe maintenant un ensemble solide de connaissances scientifiques utilisables pour élaborer une approche réglementaire harmonisée sur le plan international.

### **Substances chimiques très peu préoccupantes pour la santé publique : questions scientifiques**

7. De nombreuses substances chimiques peuvent être présentes dans des aliments après qu'une utilisation correcte et légitime en ait fait entrer dans la chaîne alimentaire par inadvertance. L'accent qui est mis d'habitude sur les normes pour les résidus de pesticides, de médicaments vétérinaires et de contaminants

---

<sup>1</sup> Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019, Objectif stratégique 1, Objectif 1.2

reste essentiel pour le Codex et les organismes de réglementation<sup>2</sup>. Au-delà de ces substances chimiques déjà couvertes par des procédures existantes du Codex, il est néanmoins de plus en plus impératif d'examiner les enjeux qui découlent de l'emploi et de la détection de substances chimiques à un degré d'exposition très faible, qui sont très peu préoccupantes pour la santé publique et dont des traces peuvent être présentes dans des aliments par inadvertance.

8. Les progrès technologiques de la production et de la transformation alimentaire ainsi que de la détection de résidus signifient que des quantités de plus en plus faibles de nombreuses substances chimiques peuvent se trouver par inadvertance dans des aliments et de l'eau potable et être détectées. Dans de nombreux cas, il s'agit de substances chimiques utilisées depuis longtemps sans jamais avoir été détectées dans des aliments ou il peut s'agir d'anciennes substances chimiques dorénavant utilisées d'une manière nouvelle.
9. Le champ d'application et le ciblage de la proposition de nouveaux travaux visent les groupes suivants de substances chimiques lorsqu'elles se trouvent dans des aliments par inadvertance.
  - des substances chimiques qui entrent par inadvertance dans un aliment pendant la production et la transformation. Ces substances chimiques peuvent typiquement comprendre des agents de nettoyage et des revêtements de surface, par exemple des composés d'ammonium quaternaire ;
  - des substances chimiques actuellement utilisées dans l'agriculture pour répondre à des enjeux spécifiques environnementaux et liés au changement climatique, par exemple des inhibiteurs de nitrification ou d'uréase ; et
  - des engrais et d'autres substances chimiques communément utilisés pour favoriser la croissance des plantes et améliorer les rendements ; il est possible que des traces de ces substances chimiques et/ou d'impuretés qu'elles contiennent soient détectées dans des aliments.
10. Les nouveaux travaux proposés ne comprendront pas des substances chimiques susceptibles de relever des catégories ci-dessus et faisant l'objet d'exigences sur l'approbation réglementaire préalable.
11. Les progrès des méthodes et technologies d'analyse signifient que l'on peut dorénavant détecter des très faibles concentrations de composés (parties par milliard) simultanément pour des centaines de composés. Aux concentrations détectées, il est fortement improbable que ces substances chimiques présentent le moindre risque pour la santé publique, mais elles peuvent entraîner des restrictions injustifiées sur l'approvisionnement et le commerce alimentaire.
12. Il est important de promouvoir des directives convenues sur le plan international pour répondre à cet enjeu générique de gestion des risques.

### **Démarches contemporaines**

13. Ainsi que l'indique le présent document plus haut, les autorités réglementaires suivent déjà des procédures pragmatiques et bien établies pour répondre à la détection dans des aliments de traces de substances chimiques pour lesquels il est déterminé qu'elles sont très faiblement préoccupantes pour la santé publique. L'approche actuelle du *seuil de problème toxicologique* (SPT) suscite une attention importante sur le plan international et semble constituer une approche envisageable. Cette approche peut servir à évaluer les inquiétudes potentielles pour la santé humaine liées à des substances chimiques (en l'absence de données toxicologiques spécifiques) à partir de leurs structures et de l'exposition humaine possible.
14. L'approche SPT a récemment fait l'objet d'une consultation d'experts à l'invitation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), avec la participation de l'administration pour l'alimentation et les médicaments des USA (FDA) pour procéder à une mise à jour et à étendre le cadre SPT.<sup>3</sup> Le rapport de cette consultation a été publié en mars 2016 et recommande un cadre d'arbre décisionnel harmonisé sur le plan mondial sur l'application de SPT pour l'évaluation des risques de substances chimiques.<sup>4</sup>
15. L'approche SPT ne remplace pas l'évaluation des risques et la mise en place de limites réglementaires pour

---

<sup>2</sup> Les comités du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF), sur les contaminants dans les aliments (CCCF) sont traditionnellement les organismes chargés d'établir les limites maximales et de mettre en place des directives internationales pour la gestion des risques. Les pesticides dans l'alimentation de consommation animale relèvent du mandat du CCPR, le CCRVDF est responsable des médicaments vétérinaires dans l'alimentation de consommation animale et de l'additif éthoxyquine de l'alimentation de consommation animale, un antioxydant. Le CCCF est responsable des contaminants dans les aliments de consommation animale s'ils conduisent à des résidus dans les aliments de consommation humaine.

<sup>3</sup> <http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1006e>

<sup>4</sup> Il est également noté que la consultation d'experts OMS/EFSA suggère que la marche à suivre pour élargir l'examen de cette approche requiert de plus amples discussions à mettre en place entre évaluateurs de risque et gestionnaires de risque pour qu'ils conviennent de l'application de l'approche SPT et de ses conséquences.

des composés réglementés tels que les pesticides et les additifs pour les aliments de consommation humaine ou animale. Elle n'est en particulier pas applicable lorsqu'une évaluation spécifique du composé et des données sur la toxicité sont disponibles ou sont requises selon la réglementation en vigueur. Elle semble néanmoins présenter une autre manière d'évaluer les risques potentiels pour la santé humaine susceptibles d'être liés à la découverte de traces intentionnelles de substances chimiques dans des aliments.

16. Il convient finalement de souligner que l'approche SPT est une approche parmi d'autres pour l'évaluation des risques de substances chimiques destinée à déterminer si elles sont très faiblement préoccupantes pour la santé publique. Les nouveaux travaux proposés seront l'occasion de passer en revue l'ensemble complet des approches de l'évaluation des risques.

#### **Suite à donner : les options stratégiques dans le cadre du Codex**

17. En tant qu'organisme international prééminent de la normalisation alimentaire, le Codex a un intérêt et une responsabilité clairs de répondre aux questions posées dans le présent document et d'appuyer l'élaboration d'une approche de gestion des risques harmonisée sur le plan international.
18. Pour la suite à donner, il est proposé d'obtenir l'adoption *en principe* du présent document et du document de projet associé dans le cadre de nouveaux travaux pendant la 39<sup>e</sup> session de la CCA.
19. La CCA pourrait débattre de diverses options pour faire progresser les travaux, notamment le renvoi à un ou plusieurs comité(s) tels que le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, pour examen approfondi et progression dans le cadre de nouveaux travaux.
20. En prenant acte de la suggestion émanant de la consultation d'experts EFSA/OMS (ci-dessus), une première étape importante en vue de l'élaboration de directives internationales de gestion des risques serait de tenir une consultation d'experts ad hoc d'évaluateurs de risques et de gestionnaires de risques pour passer en revue les approches actuelles de l'évaluation et de la gestion des risques de substances chimiques à de très faibles degrés d'exposition et à très faible potentiel de préoccupation pour la santé publique et à présenter des recommandations pour examen sur le plan international.
21. Dans cette perspective, une consultation ad hoc d'experts (sous les auspices de la FAO/OMS et avec un financement possible par les membres intéressés) pourrait être organisée à un stade initial. Cette consultation d'experts serait utile pour préciser la nature et l'ampleur des problèmes et enjeux repris dans le présent document et pour passer en revue les approches du moment pour l'évaluation et la gestion des risques de substances chimiques à de très faibles degrés d'exposition et à très faible potentiel de préoccupation pour la santé publique et pour présenter des recommandations sur des approches harmonisées envisageables, pour examen sur le plan international. Les réalisations de cette consultation pourraient utilement alimenter le travail du comité du Codex chargé de l'élaboration de cette orientation internationale.

#### **Recommandation**

22. Il est recommandé que le Comité exécutif :
  - a. **Prenne acte** des enjeux abordés dans le présent document et des problèmes susceptibles de se présenter pour le commerce alimentaire international à cause de la présence intentionnelle et de la détection dans les aliments de traces de substances chimiques qui sont très faiblement préoccupantes pour la santé publique.
  - b. **Avalise, en principe**, de nouveaux travaux du Codex pour élaborer des directives de gestion des risques pour répondre à la détection dans des aliments de traces de substances chimiques de très faibles niveaux d'exposition et avec un potentiel très faible de préoccupation pour la santé publique.
  - c. **Décide** d'une procédure Codex appropriée pour réaliser ces nouveaux travaux, y compris l'option d'un renvoi au CCCF ; et

**Prenne acte** de la proposition d'une consultation ad hoc d'experts (avec le soutien de membres intéressés) à un stade initial pour soutenir les nouveaux travaux proposés.