

Mai 2007

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trentième session, Siège de la FAO, Rome, 2-9 juillet 2007

INFORMATIONS SUR LES ACTIVITÉS DU PROGRAMME MIXTE FAO/AIEA DES TECHNIQUES NUCLÉAIRES DANS L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE EN RAPPORT AVEC LES TRAVAUX SUR LE CODEX*

1. Depuis 1964, la Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture joue un rôle unique dans la promotion aussi bien du mandat de la FAO – à savoir l'élimination de la famine et de la pauvreté dans le monde par le développement agricole durable, et l'amélioration de la nutrition et de la sécurité alimentaire – que de celui de l'AIEA, qui est de hâter et d'accroître la contribution de l'énergie atomique à la paix, la santé et la prospérité dans le monde entier.
2. Le Programme mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture a pour mission de renforcer les capacités d'utilisation de méthodes nucléaires permettant d'améliorer les techniques favorisant une sécurité alimentaire durable, et de diffuser ces méthodes dans les États Membres par le biais d'activités internationales de recherche, de formation et de sensibilisation. Il est subdivisé en trois grands sous-programmes portant sur l'intensification durable des systèmes de production agricole, l'intensification durable des systèmes de production animale et le renforcement de la conformité aux normes de sécurité sanitaire des aliments et de protection de l'environnement par l'application de bonnes pratiques agricoles (ci-après dénommée sécurité sanitaire des aliments et protection de l'environnement). Le Laboratoire FAO/AIEA d'agronomie et de biotechnologie joue un rôle prépondérant en appuyant le programme mixte.
3. La Section de la protection des aliments et de l'environnement de la Division mixte FAO/AIEA et l'Unité des produits agrochimiques du Laboratoire FAO/AIEA d'agronomie et de biotechnologie exécutent le sous-programme sur la sécurité sanitaire des aliments et la protection de l'environnement qui fournit une assistance dans quatre grands domaines, à savoir la coordination et l'appui à la recherche, la fourniture de services techniques et consultatifs, l'appui à des activités de laboratoire et la formation, et la collecte,

* Document préparé par et sous la responsabilité de l'AIEA.

4. L'analyse et la diffusion d'informations, principalement dans des domaines relatifs à l'utilisation des rayonnements ionisants, aux résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires et à la contamination radioactive des aliments. Les points saillants de quelques-unes des activités de ce sous-programme sont indiqués ci-après.

Projet de recherche coordonnée sur le recours à l'irradiation pour assurer la qualité hygiénique des fruits et légumes frais et précoupés et d'autres aliments peu traités d'origine végétale

4. La vente et la consommation de fruits et légumes frais et précoupés et d'autres aliments peu traités d'origine végétale continuent de se développer. L'évolution des styles de vie et des comportements alimentaires, ainsi que les changements démographiques sont quelques-unes des raisons citées pour expliquer l'augmentation de la demande de ce type de produits.

5. Comme les fruits et légumes frais sont cultivés, traités ou conditionnés dans des endroits susceptibles d'être exposés à des agents pathogènes microbiologiques, le risque qu'ils puissent être contaminés suscite des préoccupations croissantes. En fait, plusieurs cas de maladies liées à la consommation de fruits et de légumes frais et précuits contaminés ont été signalés. Avant le lancement du projet de recherche coordonnée, des études ont été faites pour déterminer l'efficacité de diverses méthodes chimiques et physiques de décontamination employées contre les agents pathogènes. L'utilisation des rayonnements ionisants semble avoir plusieurs avantages par rapport à d'autres traitements. Toutefois, des recherches plus poussées sont nécessaires pour démontrer qu'ils sont efficaces sans avoir d'effets négatifs sur les caractéristiques physiologiques des fruits et donc sur la qualité commerciale de ces produits.

6. Les résultats des études contiennent des données sur les effets des rayonnements ionisants en tant que méthode de conservation pour plus d'une quarantaine de différents types de produits et sur plus de 12 bactéries pathogènes. L'irradiation s'est avérée être un excellent procédé pour améliorer la qualité hygiénique et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais et précoupés et d'autres aliments peu traités d'origine végétale. Les doses appliquées à ces fins ont aussi prolongé la durée de conservation de la plupart des produits étudiés.

7. Un document technique (IAEA-TECDOC-1530) a été publié en décembre 2006. De plus amples informations sont disponibles à l'adresse : <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/public/d5-tecdoc-1530.html>

Atelier de formation — Introduction aux méthodes de dépistage et de confirmation de la présence de résidus de médicaments vétérinaires

8. Dans le cadre du sous-programme sur la sécurité sanitaire des aliments et la protection de l'environnement, le Centre FAO/AIEA de formation et de référence pour le contrôle des aliments et des pesticides organisera, du 12 au 30 novembre 2007, à Seibersdorf (Autriche) un atelier de formation sur l'introduction aux méthodes de dépistage et de confirmation de la présence de résidus de médicaments

vétérinaires. Cet atelier est destiné à sensibiliser davantage les chercheurs et les cadres moyens des laboratoires aux orientations et règlements pertinents ainsi qu'aux aspects théoriques et pratiques des méthodes de dépistage et de confirmation de la présence de résidus de médicaments vétérinaires, à présenter les principes d'assurance/de contrôle de la qualité suivant la norme ISO 17025 qui s'appliquent à l'analyse des résidus de médicaments vétérinaires et à étudier les diverses contributions possibles de laboratoires de qualité assurée au contrôle de l'efficacité de bonnes pratiques agricoles. De plus amples informations seront diffusées sur le site web consacré à la protection des aliments et de l'environnement à l'adresse : <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>

Projet de recherche coordonnée sur les applications de techniques de radiotracage et d'analyse radiologique dans l'étude des risques pour la sécurité sanitaire des produits de la mer

9. Ce projet de recherche coordonnée (PRC) est une initiative conjointe des Laboratoires de l'environnement marin de l'AIEA, à Monaco, et de la Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture. Il a été élaboré en collaboration avec des représentants de la Division mixte, de l'OMS et du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Il y a eu accord sur la nécessité de sélectionner et de cibler des combinaisons spécifiques de contaminants et de produits de la mer pour les produits de qualité qui se heurtent à des obstacles sur le marché international. Cette décision a été prise à partir de la constatation que certaines espèces marines comestibles accumulent des contaminants jusqu'à des niveaux très élevés.

10. Le PRC sera axé sur les thèmes suivants :

- Intérêt des applications des techniques de radio-analyse et de radiotracage pour l'étude de la bio-accumulation et du transfert à travers la chaîne alimentaire de contaminants dans les produits de la mer, et utilisation des données recueillies pour des évaluations de la meilleure exposition dans le cadre de l'analyse des risques de contamination des produits de la mer.
- Toxines et ciguatoxines paralysantes contenues dans les mollusques et crustacés exposés aux proliférations d'algues toxiques.
- Présence de cadmium dans des huîtres, des coquilles Saint-Jacques et des céphalopodes.

11. Les données utilisées dans le cadre du PRC seront tirées du Système mondial de surveillance continue de l'environnement (GEMS). Il sera tenu compte des principes d'analyse du risque du Codex et de la politique d'évaluation de l'exposition de contaminants et de toxines dans des aliments ou groupes d'aliments appliquée par le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments. Le PRC favorisera l'examen de ses résultats par des organismes internationaux de normalisation (Codex) et d'experts (JECFA). Il pourrait aussi contribuer à l'établissement, via le Codex, de limites maximales de contaminants déjà évalués par le JECFA (par exemple plomb, cadmium) et d'autres qui n'ont pas été encore évalués (par exemple prolifération d'algues toxiques).

12. Le PRC fera participer des laboratoires et des titulaires de contrats techniquement compétents de pays en développement de diverses régions géographiques. La première réunion technique destinée à peaufiner les plans de travail se tiendra à Trieste (Italie), en novembre/décembre 2007, avec l'appui financier du Centre international de physique théorique (CIPT).

Pour tout renseignement supplémentaire, s'adresser à :

Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture

Section de la protection des aliments et de l'environnement

Courriel : Official.Mail@iaea.org

Internet : <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>