

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES****COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS****Trente-huitième session, Centre international de conférences****Genève (Suisse), 6-11 juillet 2015****QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS****AVIS SCIENTIFIQUES AU CODEX ET AUX ÉTATS MEMBRES****(Document établi par la FAO et l'OMS)****Contenu du document****PARTIE I: RÉCENTES RÉUNIONS D'EXPERTS FAO/OMS ET EXAMEN PAR LE CODEX****PARTIE II: ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS****PARTIE I: RÉCENTES RÉUNIONS D'EXPERTS FAO/OMS ET EXAMEN PAR LE CODEX**

1. Les avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS par l'intermédiaire du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et dans le cadre des réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), des réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) et des réunions spéciales d'experts, demeurent hautement prioritaires pour ces deux organisations et continuent à servir de base pour l'élaboration des normes du Codex. Toujours très demandés par la Commission du Codex Alimentarius, ces avis sont largement pris en compte au moment de l'élaboration des textes et des normes du Codex. Les États Membres de la FAO et de l'OMS peuvent également les mettre à profit pour étayer la prise de décisions reposant sur des bases scientifiques et portant sur des questions de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition aux échelles nationale et régionale. On trouvera ci-après un résumé des nouveaux avis scientifiques fournis au cours de l'exercice 2014-2015, depuis la présentation du dernier rapport de la FAO et de l'OMS à la Commission en juillet 2014 (CX/CAC 14/37/14).

Réunions d'experts et résultats des travaux

2. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), soixante-dix-neuvième session, Genève, 17-26 juin 2014.** Cette réunion s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires, y compris les aromatisants, les contaminants et les toxines naturelles dans les aliments. Le Comité avait pour tâche a) d'élaborer les principes régissant l'évaluation des additifs alimentaires (y compris les aromatisants), b) d'effectuer les évaluations de la sécurité sanitaire de certains additifs alimentaires (y compris les aromatisants) et c) d'examiner et d'élaborer les spécifications de certains additifs alimentaires (y compris les aromatisants). Le Comité a évalué la sécurité sanitaire de neuf additifs alimentaires, révisé les spécifications de cinq autres additifs alimentaires et évalué 28 aromatisants conformément à la procédure d'évaluation de la sécurité sanitaire des aromatisants. Les résultats ont été examinés par la quarante-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

3. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), Rome (Italie), 16-25 septembre 2014.** La réunion a permis d'évaluer 33 pesticides, dont huit étaient de nouveaux composés et trois ont été réévalués dans le cadre du programme d'examen périodique mené par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). Les doses journalières admissibles (DJA) et les doses aiguës de référence (DAR) ont été établies. Il a été procédé à une estimation des teneurs maximales en résidus, dont l'utilisation par le CCPR comme limites maximales de résidus (LMR) a été recommandée. Une estimation de la concentration médiane de résidus en essais contrôlés (MREC) et de la concentration la plus élevée de résidu, appelée à servir de base pour l'estimation des quantités de résidus de pesticides apportés par l'alimentation, a également été effectuée. Les recommandations formulées par la JMPR de 2014 ont été publiées sur les sites web respectifs de la FAO et de l'OMS, et examinées par le Comité sur les résidus de pesticides à sa quarante-septième session.

4. **Treizième réunion conjointe FAO/OMS sur les spécifications des pesticides (JMPS), Liège (Belgique), 17-22 juin 2014:** Cette réunion conjointe s'est tenue dans le cadre du programme en cours sur l'évaluation et l'élaboration des spécifications des pesticides. Elle a évalué 32 spécifications concernant les ingrédients (produits techniques) ou les préparations actifs utilisés par l'une des deux organisations ou les deux. Huit questions relatives à la Réunion conjointe FAO/OMS sur les spécifications des pesticides (JMPS) ont été examinées et les spécifications des pesticides établies à la réunion sont publiées sur le site web de la FAO (www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmps/ps/ps-new/en/) et le site web de l'OMS (<http://www.who.int/whopes/quality/en/>).

5. **Réunion technique sur les aspects statistiques et mathématiques requis pour l'élaboration des critères microbiologiques: 8-10 octobre 2013,** Rome (Italie) et groupe de travail électronique de janvier à août 2014. En réponse à la demande formulée par le Comité du Codex sur l'hygiène des aliments (CCFH) à sa quarante-quatrième session, la FAO et l'OMS ont élaboré un document d'orientation et des outils d'appui (outil de base en ligne pour l'analyse des plans d'échantillonnage et outils Excel/Open Office d'élaboration de plans d'échantillonnage) permettant de mieux comprendre les aspects statistiques de l'élaboration et de la mise en œuvre des critères microbiologiques, conformément à la version récemment révisée des *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997). Le document a été examiné par le Comité du Codex sur l'hygiène des aliments (CCFH) à sa quarante-sixième session et a facilité la prise de décisions par le Comité sur l'élaboration d'un texte supplémentaire sur les critères microbiologiques.

6. **Réunion d'experts sur les exemples fondés sur les risques pour la maîtrise des *Trichinella* spp. dans la viande de porc: 15-17 septembre 2014,** Rome (Italie). En réponse au souhait formulé par le CCFH à sa quarante-cinquième session de poursuivre les travaux visant à élaborer des exemples fondés sur les risques pour illustrer le niveau de protection des consommateurs qui pourrait être atteint avec différentes options de gestion des risques post-récolte pour les *Trichinella* spp. et les *Taenia saginata*, cette réunion s'est focalisée sur l'amélioration du modèle de risque pour les *Trichinella* spp. chez les porcins. Un certain nombre d'exemples de maîtrise des *Trichinella* spp. ont été élaborés avec un modèle de risque déterministe simple et grâce à l'utilisation de différents scénarios d'échantillonnage et d'essai des populations de porcs d'abattage, associés à un modèle de chaîne alimentaire pour illustrer la relation entre la présence de *Trichinella* spp. dans la population de porcs et le niveau existant ou souhaité de protection de la santé publique. Ces données ont été prises en compte à la quarante-sixième session du CCFH dans l'élaboration de l'Avant-projet de directives sur le contrôle de parasites zoonotiques spécifiques dans la viande: *Trichinella* spp.

7. **Réunion technique sur le classement des aliments à faible teneur en eau dans une perspective de sécurité microbiologique des denrées alimentaires, 12-14 mai 2014, Rome (Italie).** En réponse à une demande formulée par le CCFH à sa quarante-quatrième session de procéder au classement des aliments à faible teneur en eau, en tenant compte de leur impact sur la santé publique et sur le commerce des denrées alimentaires, la FAO et l'OMS ont entrepris un examen structuré destiné à identifier, évaluer et résumer les connaissances existantes relatives aux maladies causées par la consommation d'aliments à faible teneur en eau. La prévalence et/ou la concentration de certains risques microbiologiques dans les aliments à faible teneur en eau, et les mesures servant à minimiser les risques liés à la sécurité sanitaire de ces aliments ont été examinées. Sept catégories d'aliments à faible teneur en eau ont été identifiées et classées selon 4 critères: 1) commerce international, 2) importance de la maladie, 3) vulnérabilités liées à la consommation des aliments et 4) vulnérabilités liées à la production des aliments. Lorsque les données nécessaires n'étaient pas disponibles, les avis d'experts ont été utilisés. L'examen structuré et les résultats du classement ont été présentés à la quarante-sixième session du CCFH pour être pris en compte dans l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau.

8. **Réunion d'experts sur les risques microbiologiques associés aux épices et aux herbes aromatiques séchées, 7-10 octobre 2014, Rome (Italie):** la FAO et l'OMS ont convoqué une réunion d'experts en réponse à la demande formulée par le CCFH à sa quarante-quatrième session, afin d'aborder les trois questions essentielles suivantes: 1) identification des principaux risques microbiologiques concernant les épices et les herbes aromatiques séchées, 2) classement et hiérarchisation des couples produits de base-agents pathogènes et 3) efficacité des critères ou du plan d'échantillonnage microbiologique pour ces produits de base. Les principaux risques ont été identifiés grâce à l'examen des données disponibles sur les maladies et la contamination (*Salmonella* spp., *Bacillus cereus* et *Clostridium perfringens*) et à une approche de classement des risques élaborée pour les catégories d'aliments en fonction des conditions de production et de transformation, des risques de contamination et de la caractérisation des dangers. La réunion a également permis d'évaluer l'efficacité du critère microbiologique proposé par le Codex ainsi que le plan d'échantillonnage associé pour les *Salmonella* spp. Ces résultats ont été présentés à la quarante-sixième session du CCFH.

9. **Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur les risques associés aux aliments pour animaux, 12-15 mai 2015, Rome (Italie).** L'objectif de cette réunion était de fournir aux États Membres de la FAO et de l'OMS une présentation mise à jour de l'état actuel des connaissances sur les risques associés aux aliments pour animaux, aux ingrédients d'aliments pour animaux (y compris les additifs d'aliments pour animaux, mais pas les médicaments vétérinaires) et aux processus de production des aliments pour animaux (par exemple, les insectes, les déchets alimentaires, les sous-produits des biocarburants) conventionnels, novateurs et non conventionnels. La réunion a également fourni des conseils sur l'utilisation la plus appropriée de ces informations à des fins d'analyses des risques. Elle a permis de déterminer les lacunes d'information et d'établir les besoins en matière de travaux à accomplir pour identifier, évaluer et gérer les principaux dangers possibles pour la santé humaine et animale à l'échelle mondiale. Les résultats de cette réunion seront présentés à la Commission du Codex Alimentarius lors d'une manifestation parallèle sur les risques associés aux aliments pour animaux le 9 juillet 2015.

10. La Commission **est invitée à prendre note** de ce qui précède. Afin de faciliter le transfert des avis scientifiques pertinents et leur adoption par le Codex, les secrétariats de la FAO et de l'OMS s'occupant de ces activités font tout leur possible pour participer aux réunions des groupes de travail et des comités du Codex. La FAO et l'OMS tiennent à remercier tous ceux qui ont apporté leur soutien au programme d'activités visant à fournir les avis scientifiques susmentionnés, en particulier les divers experts du monde entier et les donateurs qui ont contribué financièrement et en nature à ces travaux, y compris dans le cadre de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA).

Autres activités connexes

11. **Réunions du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles (NUGAG) de l'OMS:** La mise à jour des objectifs alimentaires pour la prévention et le contrôle de l'obésité et des maladies non transmissibles liées au régime alimentaire a été au centre des travaux du sous-Groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé. Après la mise à jour et la publication des directives de l'OMS sur le sodium et le potassium, le sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé a terminé la mise à jour des directives sur les sucres qui ont été publiées en mars 2015. Le sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé finalise actuellement la mise à jour des directives sur les lipides totaux, les acides gras saturés et les acides gras trans. Lors de la septième réunion, qui a eu lieu à Genève (Suisse) en septembre 2014, le NUGAG a finalisé les projets de recommandations relatives aux acides gras saturés et aux acides gras trans pour ce qui est de la mortalité, toutes causes confondues, des cardiopathies coronariennes, des maladies cardiovasculaires, des accidents vasculaires cérébraux, des lipides sanguins et du diabète à la fois chez l'adulte et chez l'enfant. Les projets de directives sur les lipides totaux, les acides gras saturés et les acides gras trans seront examinés lors de la huitième réunion prévue à Fukuoka (Japon) du 9 au 12 juin 2015. Le NUGAG a également prévu, lors de cette réunion, d'examiner et de finaliser l'étendue, les questions et les résultats prioritaires de la mise à jour des directives et des recommandations de l'OMS concernant les glucides.

12. **Groupe de travail d'experts de la FAO sur l'évaluation de la qualité des protéines contenues dans les aliments destinés à la consommation humaine.** Bangalore (Inde), 2 - 5 mars 2014: Dans le cadre d'un suivi jusqu'en 2011 de la Consultation d'experts de la FAO sur l'évaluation de la qualité des protéines alimentaires dans la nutrition humaine, la FAO a convoqué un groupe d'experts chargé de formuler des recommandations sur les meilleures méthodes pour mesurer et prévoir la digestion et l'efficacité de l'utilisation des protéines et des acides aminés en nutrition humaine. Le groupe de travail a sélectionné cinq protocoles pour la conduite d'études sur les humains et les animaux concernant la qualité des protéines dans les aliments communément consommés dans tous les pays du monde. Son rapport a été publié en mars 2015 : <http://www.fao.org/3/a-i4325e.pdf>.

13. **Amélioration du partage des données.** Le système GEMS/Aliments est une plateforme en ligne conçue pour faciliter le partage des données de surveillance chimique et des données de consommation alimentaire (<https://extranet.who.int/gemsfood/>). Ce site web est accessible à toutes les institutions nationales désireuses d'appuyer la procédure internationale d'analyse de risque, par exemple le Conseil scientifique FAO/OMS et le Codex Alimentarius. Les membres du Codex sont encouragés à contribuer à cette ressource importante et à utiliser également les informations disponibles.

14. L'OMS a également amélioré les outils mis à la disposition des États membres pour accéder aux données et aux informations (<http://www.who.int/foodsafety/databases/en/>). L'OMS, en particulier, a publié une série de «tableaux de bord» qui présentent les évaluations effectuées par les comités mixtes FAO/OMS d'experts, ainsi que les limites maximum adoptées par le Codex et d'autres informations pertinentes. Actuellement les tableaux de bord des contaminants et des pesticides sont accessibles, tandis que celui des médicaments vétérinaires est en cours d'élaboration.

15. **Valeur des exemples sur l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments:** À sa quarante-quatrième session, le CCFH a demandé à la FAO et à l'OMS de faciliter l'examen par les pairs, la révision et la diffusion au public des exemples mis au point par les groupes de travail du Comité sur l'établissement de critères microbiologiques. En réponse, la FAO et l'OMS ont facilité la révision de ces exemples, qu'elles mettront à la disposition de tous ceux qui œuvrent pour la sécurité sanitaire des aliments dans un numéro spécial sur les critères microbiologiques dans les aliments qui sera publié dans la revue collégiale, Food Control. Les exemples seront également publiés sur les sites web de la FAO et de l'OMS afin d'assurer leur large diffusion. La publication est prévue pour juillet 2015.

16. **Projet FAO/OMS sur les mycotoxines dans le sorgho, soutenu par le Fonds fiduciaire du Codex (2012-2015)** Pour connaître les informations les plus récentes, veuillez consulter le document CX/CAC 15/38/18.

17. **Consultation technique de la FAO sur les faibles proportions de végétaux cultivés génétiquement modifiés dans le commerce international des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale** La FAO a organisé une consultation technique sur ce sujet les 20 et 21 mars 2014. Cette consultation a offert une tribune internationale et neutre à même d'amorcer un dialogue entre tous les Membres de la FAO sur le thème. Le rapport descriptif de la consultation technique est publié à l'adresse <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/biotechnology/LLP/> en 6 langues (anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe).

18. **Plateforme FAO/OMS sur les aliments génétiquement modifiés (<http://fao.org/gm-platform>):** Sur la base des informations fournies en retour par des Membres du Codex durant la manifestation parallèle organisée à la Commission en 2014, la FAO a encore amélioré la Plateforme sur les aliments génétiquement modifiés; il s'agit d'une plateforme en ligne pour l'échange de données et d'informations sur la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné selon la directive applicable du Codex (CAC/GL 45-2003, annexe III adoptée en 2008). Au mois de mai 2015, 162 pays au total avaient désigné des agents de contact auprès de la plateforme et 157 pays s'étaient enregistrés sur la plateforme. La plateforme compte actuellement 604 enregistrements de données d'évaluation nationale de la sécurité sanitaire. Durant la trente-huitième session de la Commission, la FAO organisera une manifestation parallèle pour donner des informations sur les progrès accomplis et évaluer l'utilisation de la plateforme. Tous les délégués sont invités à prendre part à cette manifestation parallèle le lundi 6 juillet 2015 à l'heure du déjeuner.

19. **Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la sécurité microbiologique des aliments prêts à consommer à base de lipides pour la gestion de la malnutrition aiguë modérée et sévère, 8-11 décembre 2014, Rome (Italie):** La FAO et l'OMS ont organisé cette réunion pour revoir la question de la sécurité microbienne des aliments prêts à l'emploi (RUF) à base de lipides pour la gestion nutritionnelle de la malnutrition aiguë modérée (MAM) et de la malnutrition aiguë sévère (MAS) chez les enfants (de 6 à 59 mois), dans le contexte des programmes d'alimentation d'urgence supervisés par le PAM, l'UNICEF, Médecins Sans Frontières (MSF), les gouvernements et d'autres organisations non gouvernementales. Lors de cette réunion, une évaluation des risques a été effectuée sur la base des données microbiologiques cumulées sur les produits, des nouveaux rapports publiés sur l'immunologie et les maladies infectieuses chez les populations souffrant de malnutrition, et d'informations supplémentaires sur les aliments à faible teneur en eau. De nouvelles orientations ont été données sur la production sans risque d'aliments prêts à l'emploi, ainsi que des directives sur les spécifications microbiologiques qui peuvent être utilisées pour contrôler la sécurité sanitaire de ces produits.

20. La Commission **est invitée à prendre note des informations qui précèdent** et sont fournies par la FAO et l'OMS.

Publications

a) Publications du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

- **Rapport de la soixante-dix-neuvième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires - Évaluation de certains additifs alimentaires.** WHO TRS 990, 2014, http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/150883/1/9789241209908_eng.pdf?ua=1
- **Évaluation des résidus de certains médicaments vétérinaires, soixante-dix-huitième réunion.** FAO JECFA Monographie 15, 2014 <http://www.fao.org/3/a-i3745e.pdf>
- **Compendium of Food Additive Specifications, soixante-dix-neuvième réunion.** FAO JECFA Monographie 16, 2014, <http://www.fao.org/3/a-i4144e.pdf>
- **Monographies de toxicologie de la soixante-dix-huitième réunion du JECFA:** Évaluation de la sécurité sanitaire de certains résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. WHO Food Additives Series n° 69, 2014. http://www.who.int/iris/bitstream/10665/128550/1/9789241660693_eng.pdf

- **Monographies de toxicologie de la soixante-dix-neuvième réunion du JECFA: Évaluation de la sécurité sanitaire de certains additifs alimentaires.** WHO Food Additives Series n° 70, 2015 (sous presse).
- Les publications du JECFA sont disponibles sur les sites web suivants:
FAO (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-publications/fr/>)
WHO <http://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa/en/>

b) Publications de la JMPR

- **Résidus de pesticides dans les aliments - 2014.** Rapport de la Réunion conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe OMS des évaluations de base. Étude FAO: Production végétale et protection des plantes, 221, 2015. http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/Report2014/JMPR_2014_Full_Report.pdf
- **Rapport de la JMPR pour 2014, Résidus de pesticides dans les aliments - Évaluations de 2014 partie I – Résidus,** Étude FAO: Production végétale et protection des plantes 222, 2015 http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/Evaluation14/JMPR_2014_Monograph_Final.pdf
- **Rapport de la JMPR pour 2013, Résidus de pesticides dans les aliments - Évaluations de 2014 partie II – Toxicologie, OMS, 2014.**
http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/129593/1/9789241665292_eng.pdf?ua=1&ua=1
- **Les publications de la JMPR sont disponibles sur les sites web suivants:**
FAO (<http://www.fao.org/agriculture/crops/plan-thematique-du-site/theme/pests/jmpr/fr/>)
OMS <http://www.who.int/foodsafety/publications/jmpr/en/>

c) Publications de la JEMRA

- **Outil d'analyse des plans d'échantillonnage microbiologique** Cet outil est disponible à l'adresse suivante: <http://www.mramodels.org/sampling/>.
- **Les publications de la JEMRA sont disponibles sur les sites web suivants:**
FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/risk-assessments/fr/>
OMS <http://www.who.int/foodsafety/publications/microbiological-risks/en/>

d) Autres publications

- Documents élaborés pour la Consultation technique de la FAO sur les faibles proportions de végétaux cultivés génétiquement modifiés dans le commerce international des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale
 - o Rapport descriptif de la Consultation technique sur la présence de faibles quantités d'OGM dans le commerce international de produits pour l'alimentation humaine et animale (http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/topics/LLP/AGD803_6_Report_En.pdf)
 - o Liste des participants (http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/topics/LLP/AGD803_5_List_of_Participants_En.pdf)
- **Directive de l'OMS sur l'apport en sucres chez l'adulte et chez l'enfant.** Genève, OMS, 2015. Disponible à l'adresse suivante: http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sugars_intake/fr/

Prochaines réunions

21. **Huitième réunion du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles (NUGAG) de l'OMS), Sous-groupe sur l'alimentation et la santé,** Fukuoka (Japon), 9-12 juin 2015.
22. **Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR), Sixième réunion, Séoul (République de Corée), 10 au 12 juin 2015:** Ce groupe a été créé en décembre 2008 pour aider l'OMS à réduire au minimum les effets en matière de santé publique de la résistance aux antimicrobiens découlant de l'utilisation de ces agents chez les animaux de production http://www.who.int/foodsafety/areas_work/antimicrobial-resistance/agisar/en/.
23. Les membres d'AGISAR élaboreront leur stratégie et leur plan de travail pour cinq ans, et examineront les projets pilotes en cours dans les pays.

24. **Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), Genève (Suisse), 15 au 24 septembre 2015:** Les participants évalueront neuf nouveaux composés, en examineront quatre dans le cadre du programme d'examen périodique et recommanderont des LMR supplémentaires pour 22 autres composés. L'appel à la communication de données est publié à l'adresse suivante http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/2015_JMPR_Call_for_Data.pdf

25. **Réunion conjointe FAO/OMS sur l'évaluation des risques des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande porcine et bovine, Rome (Italie), 28 septembre au 2 octobre 2015:** En réponse à une demande formulée par le CCFH à sa quarante-sixième session, la FAO et l'OMS organiseront une réunion d'experts chargée d'examiner la base technique des mesures d'atténuation ou d'intervention proposées par le groupe de travail physique du CCFH. Afin de préparer cette réunion et de fournir au groupe de travail physique du Codex des contributions préliminaires sur ce thème (6-8 mai 2015, Bruxelles), la FAO et l'OMS ont effectué une analyse documentaire systématique pour s'assurer que toutes les mesures pertinentes de contrôle des *Salmonella* spp. dans la viande bovine et porcine étaient identifiées.

26. **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), quatre-vingt-unième réunion, Rome (Italie), 17 au 26 novembre 2015:** Cette réunion sera consacrée à la réévaluation de cinq médicaments vétérinaires. Les appels à la communication de données sont publiés aux adresses suivantes: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/calls-data-experts/en> et <http://www.who.int/foodsafety/call-data-expert/en/>.

27. **Réunion conjointe FAO/OMS sur la fourniture d'avis relatif au contrôle sanitaire des mollusques (lieu et date à déterminer):** En réponse à une demande formulée dans le cadre du deuxième atelier international sur la qualité sanitaire des mollusques et transmise par l'intermédiaire du Laboratoire de référence de l'Union Européenne pour le contrôle de la contamination bactériologique et virale des mollusques bivalves, avec le soutien du Comité sur le poisson et les produits de la pêche, la FAO et l'OMS organiseront une réunion d'experts afin de définir des orientations scientifiques et techniques destinées aux pays et d'élaborer une «directive sur les meilleures pratiques» pour les programmes de contrôle sanitaire des mollusques.

PARTIE II: ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS

28. Les deux organisations continuent d'établir conjointement l'ordre de priorité des demandes en tenant compte des critères proposés par le Codex, des demandes d'avis émanant des États Membres et des ressources disponibles. Un tableau exposant à la fois les demandes d'avis scientifiques qui leur sont directement adressées par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes auxiliaires, et les réunions prévues par la FAO et l'OMS en réponse aux demandes émanant des États Membres, est joint en annexe I au présent document. On y trouvera l'état d'avancement des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS jusqu'au mois de mai 2015.

ANNEXE I

**ACTIVITÉS CONJOINTES FAO/OMS RELATIVES À LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS¹**

Afin de hiérarchiser les demandes d'avis scientifiques à traiter, la FAO et l'OMS continuent de tenir compte des critères de priorité proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75), des demandes d'avis émanant des États Membres et des ressources disponibles. Le tableau ci-dessous présente l'état d'avancement des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS jusqu'au mois de mai 2015.

N°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement de la planification/mise en œuvre	Coût estimatif (en USD) ²	Résultats escomptés par le Codex
1.	Évaluation de la sécurité sanitaire des additifs alimentaires et des contaminants	CCFA CCCF	Quarante-sixième et quarante-septième sessions du CCFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	L'évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants est prévue pendant la quatre-vingtième réunion du JECFA (Rome, 16 au 25 juin 2015).	350 000	Limites maximales, spécifications pour les additifs alimentaires ou d'autres avis s'il y a lieu.
					Projet de réunion sur les additifs alimentaires en 2016	350 000	
					Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Projet de réunion sur les contaminants (mycotoxines) en 2016	
2.	Évaluation de la sécurité sanitaire des résidus de médicaments vétérinaires	CCRVDF	Vingt et unième et vingt-deuxième sessions du CCRVDF	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	L'évaluation de certains médicaments vétérinaires est prévue pendant la quatre-vingt-unième réunion du JECFA (Rome, 17 au 26 novembre 2015)	300 000	Limites maximales de résidus, recommandations de gestion des risques ou d'autres avis s'il y a lieu.

¹La FAO et l'OMS expriment leur gratitude aux gouvernements qui ont contribué à soutenir les activités de conseil scientifique de la FAO/OMS, en fournissant un soutien financier direct, en facilitant les réunions des instituts nationaux, et par l'apport technique des experts nationaux. Les chiffres indiquent le coût des actions en cours de chaque activité. Ils ne tiennent pas compte des dépenses de personnel.

² Montant total des coûts pour la FAO et l'OMS, y compris pour la publication de rapports, à l'exclusion des dépenses de personnel.

N°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement de la planification/mise en œuvre	Coût estimatif (en USD) ²	Résultats escomptés par le Codex
3.	Mise au point et validation d'outils d'évaluation des risques liés à <i>Vibrio</i> spp. dans les poissons et fruits de mer et avis concernant la méthodologie à suivre pour <i>Vibrio</i> spp. dans les poissons et fruits de mer.	CCFH	Quarante et unième et quarante-deuxième sessions du CCFH	Organisation d'une réunion d'experts pour examiner la méthodologie à suivre, mettre au point des outils en ligne d'évaluation des risques et les valider.	La première réunion sur la méthodologie s'est tenue en octobre 2011. Des ressources extrabudgétaires sont nécessaires pour la poursuite des travaux.	250 000	Outils en ligne et méthodologie à suivre pour réunir un consensus à l'appui de la mise en application des directives du Codex.
4.	Résidus de pesticides	CCPR	Quarante-sixième session du CCPR	Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)	La JMPR de 2015 se tiendra à Genève (Suisse), du 15 au 24 septembre.	260 000	Limites maximales de résidus ou d'autres avis s'il y a lieu.
5.	Classement des aliments à faible teneur en eau et risques microbiologiques associés et examen spécifique des épices	CCFH	Quarante-quatrième et quarante-cinquième sessions du CCFH	Collecte et analyse des données – examen structuré des données disponibles Groupe de rédaction et réunion JEMRA	Réunion d'experts organisée en mai 2014 pour classer les aliments à faible teneur en eau Réunion d'experts organisée en octobre 2014 pour examiner les risques concernant les épices Deux rapports de réunion en cours de finalisation	200 000	Avis relatifs aux aliments à faible teneur en eau les plus préoccupants et mesures envisageables pour la maîtrise des risques microbiologiques associés pour les épices et les herbes aromatiques séchées

N°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement de la planification/mise en œuvre	Coût estimatif (en USD) ²	Résultats escomptés par le Codex
6.	Examen des bases statistiques pour l'établissement de critères microbiologiques	CCFH	Quarante-troisième et quarante-quatrième sessions du CCFH	Réunion JEMRA	Document d'orientation en voie de finalisation.	100 000	Orientations concernant les données statistiques étayant les critères microbiologiques à intégrer dans les textes du Codex.
7.	Exemples fondés sur les risques pour la maîtrise de <i>Trichinella</i> spp. et <i>Taenia saginata/C. bovis</i>	CCFH	Quarante-cinquième session du CCFH	Réunion JEMRA	Réunion d'experts sur <i>Trichinella</i> spp. organisée en septembre 2014 Groupe de travail pour finaliser <i>Taenia</i> spp. en cours Rapport en cours de finalisation.	70 000	Élaboration d'exemples fondés sur le risque pour le maintien et la vérification du statut de risque négligeable d'infestation par <i>Trichinella</i> spp. et <i>Taenia saginata</i>
8.	Évaluation du risque et interventions pour les <i>Salmonella</i> spp. non typhiques et les autres pathogènes entériques associés à la viande bovine et porcine	CCFH	Quarante-sixième session du CCFH	Collecte et analyse de données Groupe de rédaction et réunion JEMRA	Un appel à la communication de données et à la participation d'experts a été lancé. Une analyse documentaire systématique est en cours. Réunion d'experts sur les <i>Salmonella</i> spp. non typhiques prévue au troisième trimestre de 2015. Autres pathogènes entériques à étudier dans les ressources en attente en 2016.	300 000	Avis sur les interventions efficaces destinées à contrôler les <i>Salmonella</i> spp. dans la viande bovine et porcine dans une chaîne alimentaire.

N°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement de la planification/mise en œuvre	Coût estimatif (en USD) ²	Résultats escomptés par le Codex
9.	Dangers liés aux aliments pour animaux pertinents pour la santé humaine	TFAF	Septième session du Groupe spécial sur l'alimentation animale (TFAF)	Réunion spéciale d'experts (pour étudier les dangers et les risques chimiques et microbiologiques nouveaux)	Réunion mixte d'experts FAO/OMS 12-15 mai, Rome (Italie) Rapport en cours de production	150 000	Liste actualisée des dangers potentiels liés aux aliments pour animaux pertinents pour la santé humaine, y compris ceux associés aux aliments nouveaux pour animaux
10.	Avis sur a) les facteurs d'équivalence de toxicité pour les biotoxines associées aux mollusques bivalves b) les coefficients d'azote pour les produits de la pêche et la méthodologie pour obtenir des données	CCFFP	Trente-troisième session	Élaborer a) un document technique sur les facteurs d'équivalence de toxicité pour les biotoxines et b) publier les informations sur les coefficients d'azote sur le site web de la FAO	Consultation avec les experts Projet de document technique sur les facteurs d'équivalence de toxicité élaboré par des experts. Coefficients d'azote en attente de réception des données pertinentes	50 000	Document technique contenant des informations sur les facteurs d'équivalence de toxicité et sur les coefficients d'azote pouvant être facilement consultés sur le site web de la FAO.
11.	Élaboration de directives techniques sur la mise en application du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche - Section sur les mollusques bivalves vivants et crus	Conférence internationale sur la sécurité sanitaire des mollusques	Deuxième conférence	Mise en place d'un Groupe d'experts sur la sécurité sanitaire des mollusques bivalves	Planification du travail et collecte de données en cours. La consultation avec les parties prenantes a eu lieu lors de la Conférence internationale sur la sécurité sanitaire des mollusques du 25 au 20 mars 2015. Tout le travail devrait être achevé d'ici à la fin de 2015.	150 000	Directives techniques sur la mise en application du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche - Section sur les mollusques bivalves vivants et crus.

N°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement de la planification/mise en œuvre	Coût estimatif (en USD) ²	Résultats escomptés par le Codex
12	Examen de la liste des cargaisons acceptables sur les graisses et les huiles	CCFO	Vingt-quatrième session	<p>Déterminer si les 23 substances étaient acceptables comme cargaisons précédentes et évaluer par rapport aux quatre critères indiqués dans le <i>Code d'usage international recommandé pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac</i> (CAC/RCP 36-1987).</p> <p>Regrouper les 23 substances en fonction des propriétés chimiques et classer selon les priorités (par exemple faible, moyenne ou élevée).</p>	Plan de travail à élaborer après la confirmation de la disponibilité des ressources	120 000	Rapport technique avec la conclusion sur le caractère approprié et les résultats de l'évaluation des quatre critères indiqués dans le code d'usage. Il doit comprendre un classement des priorités.