

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 00/3

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE

Quatorzième session

Kampala (Ouganda), 27-30 novembre 2000

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS MENÉES PAR LA FAO ET L'OMS EN COMPLÉMENT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

A. SÉLECTION D'ACTIVITÉS MENÉES CONJOINTEMENT PAR LA FAO ET L'OMS

1. COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)

Depuis sa onzième session, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires s'est réuni quatre fois. Les participants à la cinquantième session (Rome, février 1998) et à la cinquante-deuxième session (Rome, février 1999) ont évalué l'innocuité des résidus de 29 médicaments vétérinaires: 17 à la cinquantième session et 12 à la cinquante-deuxième session. Parmi ceux-ci, 8 substances étaient évaluées pour la première fois.

Cinq cents additifs alimentaires, dont 435 agents de sapidité, et trois contaminants: le plomb, le méthylmercure et la zéaralénone, ont été passés en revue au cours des cinquante et unième (Genève, juin 1998) et cinquante-troisième sessions (Rome, juin 1999). Le pouvoir allergisant des huiles d'arachide et de soja a également été examiné à la cinquante-troisième session.

2. REUNION CONJOINTE FAO/OMS SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES (JMPR)¹

Les deux réunions tenues depuis la dernière session du Comité (Rome, septembre 1998 et 1999) ont évalué 45 pesticides, dont 21 du point de vue toxicologique et 37 en vue de l'estimation des limites maximales de résidus. Deux d'entre eux étaient des substances nouvelles et 28 des pesticides en cours d'évaluation par le programme d'examen périodique du Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

B. SELECTION D'ACTIVITES D'ASSISTANCE TECHNIQUE DE LA FAO

La FAO continue à prêter une assistance technique aux pays membres de la Région Afrique dans le cadre de son programme de travail habituel et de son Programme de coopération technique (PCT). Cette assistance couvre la fourniture de conseils stratégiques pour l'organisation générale et la gestion des services de contrôle alimentaire, et le renforcement ou la mise en place de composantes particulières du système de contrôle alimentaire. Les paragraphes qui suivent résumant quelques unes des activités menées par la FAO dans la région au cours du présent exercice.

¹ Les rapports (1991-), les monographies sur les résidus (1997-) et l'ordre du jour des futures réunions du JMPR peuvent être téléchargés à l'adresse suivante:
<http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/AGRICULT/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm>

C. RENFORCEMENT DES SERVICES NATIONAUX DE CONTROLE ALIMENTAIRE

1. ACTIVITES NATIONALES

Les activités destinées à renforcer le contrôle alimentaire en Égypte, au Lesotho, au Mozambique et au Sénégal sont achevées.

Deux projets visant à renforcer les systèmes nationaux de contrôle alimentaire ont été menés à leur terme en Algérie et au Maroc. En Algérie, on a doté le laboratoire de l'Institut vétérinaire national d'Alger en matériel et formé son personnel afin d'accroître sa capacité à effectuer des analyses complètes des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans la viande et les produits d'origine animale. Au Maroc, la législation alimentaire a été révisée et actualisée pour asseoir le contrôle sur une base cohérente et le rendre ainsi efficace. Une nouvelle loi sur les produits alimentaires a été édictée pour compléter les règlements techniques et les circulaires administratives. Cette disposition est importante car elle facilite la participation de ce pays au commerce international des denrées alimentaires.

Au Sénégal, un projet destiné à développer la capacité des associations de petits agriculteurs à analyser la politique agricole et à participer à sa formulation est terminé. Il avait pour objectif essentiel d'aider ces associations à analyser les répercussions des Accords du Cycle d'Uruguay sur leurs membres pour leur permettre d'élaborer des stratégies appropriées.

Un projet a été lancé en vue d'améliorer l'organisation et de favoriser le bon fonctionnement du comité national du Codex pour l'Afrique du Sud. La mise en place de ses groupes de travail et l'assurance qu'il jouera un rôle effectif en tant que conseiller du gouvernement sur les questions de normalisation et de sécurité sanitaire des aliments contribueront à la pleine mise en œuvre des Accords du Cycle d'Uruguay sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et sur les obstacles techniques au commerce (OTC).

Un autre projet destiné à améliorer la qualité, l'innocuité et la valeur nutritive des denrées alimentaires produites au Swaziland a été approuvé. Ce projet vise essentiellement à garantir l'acceptabilité des aliments qui entrent dans le pays en mettant à profit l'expérience acquise lors de l'élaboration de législations alimentaires analogues dans la sous-région et à préparer un projet de loi alimentaire nationale assorti de réglementations habilitantes pour le Swaziland. Ce projet prêtera également son concours à la création d'une administration de contrôle alimentaire compétente pour le pays, à la mise à jour du programme de formation des inspecteurs de l'alimentation et à la modernisation du laboratoire d'analyse alimentaire.

Au Zimbabwe, la FAO a participé à l'amélioration du système et des services de contrôle alimentaire en équipant le Laboratoire d'analyse du gouvernement d'instruments plus perfectionnés pour analyser les aliments, en augmentant la capacité d'information du secrétariat du contrôle alimentaire du Laboratoire d'analyse du gouvernement, en consolidant le secrétariat du Bureau consultatif sur les normes alimentaires et en optimisant les opérations d'inspection alimentaire des autorités sanitaires portuaires.

Le Gouvernement tunisien a demandé à la FAO de l'aider à renforcer son système de contrôle alimentaire national. Un projet a été lancé en vue de faciliter la participation du pays aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius, de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments et de favoriser l'exportation des denrées alimentaires dans la région et au-delà.

Étant donné les problèmes de contamination du café et les conséquences, pour les pays producteurs, de la sensibilité des principaux marchés au risque sanitaire alimentaire, la FAO a entamé un projet en Ouganda qui consiste à instaurer un Centre d'excellence pour l'assurance qualité du café, afin de soutenir les revenus des producteurs et de limiter au maximum les risques sanitaires pour le consommateur. Le savoir-faire acquis avec ce projet devrait être très utile pour établir un programme HACCP (analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise) pour le café et mettre au point des procédures plus perfectionnées et écologiquement rationnelles de manipulation et de production du café, dans la région. En Ouganda, l'instauration du Comité national du Codex est associée au projet destiné à accroître la salubrité et la qualité de la transformation du poisson afin de rendre cette activité compatible avec les exigences du marché international. Il incombe au Comité de guider les activités de la Commission en

Ouganda et de leur assigner des objectifs. Ces dispositions aideront l'Ouganda à relever les défis posés par l'application des Accords de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce.

Le Bureau tanzanien de normalisation a sollicité l'appui de la FAO dans la préparation et la conduite d'un atelier consacré au renforcement de l'organe national du Codex et du système de contrôle alimentaire, qui s'est déroulé à Dar es-Salaam, en Tanzanie du 29 au 30 mai 2000. L'atelier visait principalement à présenter une vue d'ensemble de la Commission du Codex Alimentarius, en montrant notamment ses liens avec des instances internationales comme l'Organisation mondiale du commerce, ainsi que de l'administration et de la consolidation des comités nationaux du Codex et des points de contact du Codex, et à élaborer des stratégies pour améliorer le système national de contrôle alimentaire. L'atelier a été suivi par des représentants des secteurs de la transformation et de la distribution des produits alimentaires et par plus de 50 personnes issues des milieux industriels, commerciaux, et universitaires, ainsi que par des hauts fonctionnaires de Tanzanie et de Zanzibar.

En Afrique du Sud, des propositions tendant à accroître l'harmonisation des normes et réglementations alimentaires dans la Communauté du développement de l'Afrique australe ont été examinées à l'occasion d'un séminaire qui a réuni des hauts fonctionnaires et des représentants de l'industrie, les 24 et 25 mai 2000. Le séminaire avait comme principaux objectifs: a) de faire mieux connaître et comprendre le rôle et les activités de la Commission aux participants, et b) de mettre en relief les avantages potentiels de l'application de normes équivalentes à toutes les denrées alimentaires qui circulent entre les pays de la région.

En Guinée et à Djibouti, la réévaluation des moyens et des infrastructures de contrôle alimentaire a débouché sur une demande de Programme de coopération technique (PCT) pour la Guinée susceptible de s'adresser principalement aux petites et moyennes industries. Ce Programme comporterait une formation aux bonnes pratiques de fabrication et à l'HACCP et une formation destinée aux inspecteurs alimentaires.

Le gouvernement camerounais a demandé une aide pour le renforcement du système national de contrôle alimentaire. On envisage d'envoyer un expert en mission de financement pour évaluer les activités menées actuellement dans le pays, préparer un programme axé sur l'élaboration d'un processus de modernisation du contrôle alimentaire national et jeter les bases de la mise en œuvre d'un programme couvrant la révision de la législation alimentaire et l'harmonisation des normes alimentaires nationales avec celles du Codex.

Des avant-projets de révision du système de contrôle alimentaire et d'harmonisation des normes alimentaires en Gambie et au Soudan sont à l'étude.

2. ACTIVITES REGIONALES

Un atelier régional sur la sécurité sanitaire des aliments en Afrique de l'Ouest s'est déroulé à Dakar du 24 au 26 janvier 2000, avec la participation de la Banque mondiale et de la Coopération française. Cet atelier était destiné à faire connaître aux gouvernements les instruments de coopération existant entre les secteurs public et privé et les organisations internationales. Le Bénin, le Burkina Faso, la Côte d'Ivoire, le Ghana, la Guinée, le Mali, la Mauritanie, le Niger, le Nigéria et le Togo étaient présents à cet atelier. Les autorités nationales projettent d'organiser des activités de suivi en vue de définir une approche intégrée pour appréhender les problèmes liés à la salubrité des denrées alimentaires.

La FAO a collaboré avec l'ISIC (Institute for Scientific Information on Coffee) et l'Organisation internationale du café (OIC) à la préparation d'un projet destiné à améliorer la qualité du café en prévenant la formation des moisissures. Cette action répond à une demande d'aide émise par plusieurs pays producteurs de café pour élever la qualité de leur produit. Le projet a été financé par le Fonds commun pour les produits de base, l'ISIC et le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD). Les activités du projet seront supervisées par les centres collaborateurs du Brésil, de la Colombie, de la Côte d'Ivoire, de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya et de l'Ouganda.

Le Programme cadre de la FAO s'inscrit parmi les activités d'assistance aux pays membres organisées par la FAO pour donner suite au Cycle d'Uruguay dans ce domaine. Il vise à aider les pays membres à acquérir la capacité de satisfaire aux règles de l'OMC ayant trait à l'agriculture et couvre les Accords du Cycle d'Uruguay pertinents (concernant, par exemple, l'agriculture, les mesures sanitaires et phytosanitaires, les obstacles techniques au commerce et les aspects commerciaux des droits de propriété intellectuelle), des questions émergentes et des thèmes qui seront abordés dans les futures négociations agricoles ainsi des aspects propres à la région ou à la sous-région dans ces domaines. Une première série de quatorze ateliers sous-régionaux est en cours de préparation, quatre d'entre eux se tiendront en Afrique. Ces ateliers durent cinq jours et comportent trois sessions parallèles, dont l'une est consacrée aux Accords SPS et OTC, au Codex et à l'analyse des risques.

À ce jour, un atelier a déjà eu lieu. Il a été accueilli à Dakar, au Sénégal, du 4 au 8 octobre 1999 et a réuni 64 personnes issues de douze pays d'Afrique francophone de l'Ouest: le Bénin, le Burkina Faso, le Cap Vert, la Côte d'Ivoire, Djibouti, la Guinée, la Guinée Bissau, le Mali, la Mauritanie, le Niger, le Sénégal et le Togo.

Des ateliers sont aussi prévus à Addis-Abeba pour l'Afrique anglophone de l'Est et de l'Ouest, en Afrique du Sud pour les pays de la Communauté du développement de l'Afrique australe (SADC), ainsi qu'en Érythrée et au Cameroun pour les Communautés économiques pour l'Afrique centrale. Ces ateliers se tiendront à la fin de l'année 2000 ou au début de l'année 2001.

En ce qui concerne les activités menées avec les pays africains, la douzième session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (mars 2000) a examiné une liste de onze substances soumise par la Tanzanie, en vue d'être examinée en priorité par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Aucun parrain à même de fournir les données nécessaires n'a encore été trouvé, mais d'autres options sont à l'étude.

En novembre 1999, la FAO et le centre collaborateur FAO/OMS ont organisé une réunion technique au siège de l'Institut fédéral de protection de la santé des consommateurs et de médecine vétérinaire, à Berlin (Allemagne), sur les méthodes d'évaluation des risques liés aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Des représentants de huit pays africains ont assisté à cette réunion qui se proposait d'attirer l'attention des participants sur l'importance des résidus de médicaments vétérinaires pour le commerce national et international; de faire le point sur les connaissances scientifiques en matière d'évaluation des risques associés aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments; et d'élaborer une stratégie visant à développer les moyens techniques dont disposent les pays africains pour évaluer les risques liés aux résidus de médicaments vétérinaires dans le cadre de leurs programmes sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Le rapport final a été préparé et révisé à la Deuxième Conférence sur la réglementation des médicaments vétérinaires en Afrique australe et orientale, tenue à Nairobi au Kenya, en juillet 2000. À cette même conférence, le personnel de la FAO assurant le secrétariat du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a fait un exposé informatif sur la Commission du Codex Alimentarius et une communication technique sur la manière dont le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires évalue les risques liés aux résidus de médicaments vétérinaires. La FAO a aussi rencontré les autorités nationales de cinq pays pour examiner les possibilités de conduire des projets de coopération technique centrés sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires a mis sur pied un cours de formation régional sur l'application des bonnes pratiques de fabrication et de l'HACCP dans les systèmes de gestion de la qualité et de l'innocuité des aliments. Le cours, organisé en collaboration avec le Bureau tanzanien de normalisation, s'est déroulé à Dar es-Salaam du 11 au 22 septembre 2000. Il a été suivi par 20 participants venus d'Ouganda, du Zimbabwe, du Kenya, du Botswana, de Tanzanie et d'Éthiopie et recrutés dans l'industrie agro-alimentaire, les universités et la fonction publique. Le cours portait sur les normes d'hygiène alimentaire et la mise au point de plans HACCP par l'industrie agro-alimentaire.

La France envisage à l'heure actuelle de financer un projet de formation des formateurs aux systèmes de gestion de la qualité et de l'innocuité des aliments, au niveau régional. Ce projet comporterait une deuxième phase à l'échelon national, au cours de laquelle cette formation serait dispensée aux petites et moyennes industries, en vue d'améliorer leurs pratiques et d'accroître ainsi l'innocuité des produits destinés à la consommation locale et l'acceptabilité des produits destinés à l'exportation.

D. MYCOTOXINES

La troisième Conférence internationale FAO/OMS/PNUE sur les mycotoxines a eu lieu à Tunis (Tunisie) du 3 au 6 mars 1999. Cet événement a permis aux décideurs, aux scientifiques, aux fonctionnaires du contrôle alimentaire et aux parties prenantes de formuler des recommandations communes pour la prévention et la maîtrise de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les mycotoxines. Trente-huit pays et dix organisations internationales ont pris part à cette conférence.

E. ALIMENTS VENDUS PAR LES MARCHANDS AMBULANTS

1. ACTIVITES NATIONALES

Un projet visant à améliorer la qualité des aliments vendus par les marchands ambulants a été lancé en Afrique du Sud, en vue de garantir l'innocuité des aliments pour le consommateur et de donner une éducation sanitaire aux marchands ambulants et aux commerçants pour qu'ils préparent et manipulent les aliments qu'ils vendent dans des conditions d'hygiène acceptables. Des experts nationaux seront chargés de récolter et d'analyser des informations sur les conditions et les circonstances locales qui accompagnent la vente ambulante, lesquelles sont nécessaires pour organiser des séminaires et les cours de formation évoqués ci-dessus. Ils participeront aux séminaires et la réussite du projet dépendra beaucoup de leurs efforts. Au terme du projet, les compétences de ces experts seront précieuses pour les organismes nationaux de contrôle alimentaire qui réglementent les aliments vendus par des marchands ambulants.

Un projet visant à améliorer la qualité des aliments vendus par des marchands ambulants à Dakar est sur le point de s'achever. Ce projet avait pour but d'aider la municipalité à définir une stratégie de réorganisation du secteur de la vente ambulante, en tenant compte des conditions socio-économiques urbaines et en encourageant la promotion de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments vendus par des marchands ambulants.

Un projet destiné à soutenir et à contrôler le secteur de la vente ambulante de produits alimentaires au Bénin a fait l'objet d'une demande de financement auprès de la FAO, au titre du Programme de coopération technique. Ce projet s'attaque au problème de la salubrité des aliments vendus par des marchands ambulants par divers biais: révision et mise à jour du cadre réglementaire; méthodes appliquées par les inspecteurs chargés de faire respecter la réglementation et formation de ces fonctionnaires; éducation des marchands ambulants de produits alimentaires à l'hygiène; révision des infrastructures de base et proposition de pratiques et d'outils plus conformes aux nouvelles exigences, définition par la municipalité de Cotonou d'une stratégie couvrant les différents aspects du problème: techniques, mais aussi socio-économiques et urbains.

2. ACTIVITES REGIONALES

Les maires des principales municipalités des pays d'Afrique francophone et hispanophone se sont réunis à Praia (Cap Vert), du 7 au 9 juin 1999, en vue de dégager les éléments communs des stratégies qui régissent l'évolution de la vente ambulante d'aliments dans les villes et leur intégration dans une planification durable du développement urbain.

F. PUBLICATIONS RÉCENTES

Une liste de publications récentes est annexée au présent document.

PRÉSENTATION DE QUELQUES ACTIVITÉS DE L'OMS

A. ACTIVITÉS MENÉES À L'ÉCHELLE MONDIALE

1. RESOLUTION DE L'ASSEMBLEE MONDIALE DE LA SANTE

La salubrité des aliments a été débattue à la cinquante-troisième session de l'Assemblée mondiale de la santé, l'organe directeur de l'OMS, qui s'est tenue en mai 2000. L'Assemblée a reconnu que les maladies d'origine alimentaire ont une incidence sensible sur la santé et l'économie des personnes, des collectivités, des entreprises et des pays et a souligné l'importance du rôle joué par les services de santé publique chargés de veiller à la salubrité de l'alimentation et d'harmoniser les efforts de l'ensemble des parties prenantes intervenant tout au long de la chaîne alimentaire, de l'animal à l'homme. L'Assemblée a observé que la majorité des crises internationales provoquées récemment par des maladies liées à la nourriture sont imputables à des agents microbiens et a encouragé l'OMS à renforcer sa capacité à aider les États membres à assurer la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Dans ces circonstances, l'Assemblée a adopté une résolution qui définit les futures priorités de l'action de l'OMS en matière de salubrité des denrées alimentaires, telles que l'évaluation du risque microbiologique, la biotechnologie, la surveillance des maladies d'origine alimentaire, l'utilisation des antibiotiques dans la production alimentaire et la coopération technique. Cette résolution est reproduite sur le site Internet du Programme sur la salubrité des aliments de l'OMS (<http://www.who.int/fsf/>)

2. REUNION DES PARTIES CONCERNEES

À la suite de la décision prise par l'Assemblée mondiale de la santé, une "Réunion des parties concernées" a eu lieu en juin 2000 au siège de l'OMS, à Genève. Le but de cette réunion était de présenter aux parties concernées: les États membres, les organisations internationales et les ONG, les futurs plans de l'OMS en matière de salubrité des aliments et de récolter des suggestions pour améliorer ou financer ces efforts. Les documents présentés à cette réunion se trouvent sur le site Internet suivant : (http://www.who.int/eha/MIP2000/index_en.htm)

3. ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES

À côté des activités qu'elle prépare conjointement avec la FAO, l'OMS, en collaboration avec l'Institut de l'hygiène et de la salubrité de l'alimentation du Centre de recherches fédéral sur les produits laitiers (Allemagne) et la FAO, a tenu une consultation sur l'interaction entre les responsables de l'évaluation et les responsables de la gestion des risques microbiologiques liés aux aliments. La consultation visait essentiellement à recueillir des conseils sur la manière dont les responsables de l'évaluation et les responsables de la gestion doivent interagir dans le domaine de l'évaluation des risques microbiologiques. Le rapport de la consultation sera placé sur le site Internet du Programme sur la salubrité des aliments de l'OMS.

4. RESISTANCE AUX ANTIMICROBIENS

Une consultation de l'OMS sur les principes généraux pour l'endigement de la résistance aux antimicrobiens dans les animaux destinés à l'alimentation a été organisée à Genève du 5 au 9 juin. Cette réunion avait pour objectif de produire des directives pour la réduction de l'emploi excessif ou inapproprié des antimicrobiens dans les animaux destinés à la consommation, en vue de protéger la santé humaine. Les participants à cette consultation ont abordé des questions ayant trait à la production, à l'autorisation, à la distribution, à la vente et à l'administration des antibiotiques au bétail. Le texte définitif des directives se trouve à l'adresse suivante : (http://www.who.int/emc/diseases/zoo/who_global_principles.html)

5. HACCP

L'OMS a organisé deux consultations d'experts sur l'HACCP. L'une, tenue en juin 1998, concernait le rôle des organismes publics dans l'évaluation de l'HACCP. Une directive sur l'évaluation de l'HACCP du point de vue réglementaire ("Guideline on Regulatory Assessment of HACCP") a été rédigée à l'issue de cette consultation. Une autre consultation sur la stratégie de mise en œuvre de l'HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises moins développées a été mise sur pied en collaboration avec le Ministère néerlandais de la santé, du bien-être et des sports. En outre, l'OMS et le Conseil de

coopération industrielle ont publié conjointement un manuel intitulé "Principes et application de l'HACCP", qui s'adresse aux inspecteurs alimentaires et au personnel de l'industrie agro-alimentaire.

6. PROGRAMME DE SURVEILLANCE ET D'EVALUATION DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS

Le Programme de surveillance et d'évaluation de la contamination des aliments, qui fait partie du Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS) continue de collecter, dépouiller et évaluer des données en vue d'évaluer l'exposition humaine aux produits chimiques à travers l'alimentation. Plus récemment, la division alimentaire du GEMS a diffusé un manuel sur la notification électronique des données relatives à la contamination chimique des aliments. La division alimentaire du GEMS réalisera également une étude analytique d'assurance qualité se rapportant aux métaux lourds, destinée aux laboratoires implantés dans les pays en développement. Les institutions désireuses d'y participer sont invitées à prendre contact avec l'OMS.

B. ACTIVITES MENEES CONJOINTEMENT PAR LA FAO ET L'OMS

1. ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES

L'évaluation des risques liés à la contamination microbiologique des aliments est une activité prioritaire de la Commission du Codex Alimentarius. À sa dernière session (la trente-deuxième) le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a dressé une liste de combinaisons denrée alimentaire-agent pathogène qui nécessitent l'avis d'un expert en évaluation des risques. Pour donner suite à cette liste, la FAO et l'OMS lancent un programme de travail commun en vue de fournir des avis d'experts sur l'évaluation des risques liés à la contamination microbiologique des aliments à leurs pays membres et à la Commission du Codex Alimentarius.

La FAO et l'OMS ont décidé de se réunir plusieurs fois afin de mettre en œuvre ce programme de travail, les principaux rendez-vous sont repris ci-après:

2. ATELIER FAO/OMS SUR LA CARACTERISATION DES RISQUES

Cet atelier, tenu en juin 2000, était destiné à fournir des orientations pratiques pour la conduite des évaluations des risques liés à la contamination microbiologique des aliments et de l'eau, aux fins de la caractérisation des risques. Les participants ont comparé différentes méthodes pour caractériser les risques associés à divers agents pathogènes et préparé un premier projet de directives pour la caractérisation des risques.

3. CONSULTATION MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS SUR L'EVALUATION DU RISQUE MICROBIOLOGIQUE DANS LES ALIMENTS

Les objectifs de la consultation consistaient à 1) donner un avis scientifique au Codex sur l'évaluation du risque lié à *Salmonella* spp. dans les poulets et les œufs et à *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer; 2) fournir des orientations aux pays membres de la FAO et de l'OMS et au Codex sur des directives pratiques et des méthodes pour caractériser les dangers et évaluer l'exposition; et à 3) recenser les connaissances qui manquent et les informations nécessaires pour compléter les évaluations des risques susmentionnés. Le rapport préliminaire de la consultation sera publié avant la prochaine session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, qui se tiendra en octobre 2000, et les documents de travail employés à la consultation seront présentés sur les sites Internet respectifs de la FAO et de l'OMS, en vue de recueillir d'autres commentaires en provenance du public.

4. ALIMENTS ISSUS DE LA BIOTECHNOLOGIE

Une consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les aliments dérivés des biotechnologies a eu lieu à Genève en juin 2000. Elle a porté sur les aspects généraux de la sécurité sanitaire des aliments produits à partir de plantes modifiées génétiquement et les experts ont examiné les stratégies existantes pour évaluer l'innocuité et la valeur nutritive de ces aliments. Les questions posées par le Groupe de travail intergouvernemental spécial du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies ont aussi été traitées.

Les participants ont également identifié les domaines qui appellent d'autres consultations d'experts et recommandé que la FAO et l'OMS organisent conjointement une consultation d'experts centrée en priorité sur l'évaluation du pouvoir allergisant des aliments modifiés génétiquement et des nouvelles protéines qu'ils contiennent. La deuxième consultation sur le pouvoir allergisant devrait avoir lieu au début de l'année 2001.

5. SELECTION DES EXPERTS

Afin d'accroître la transparence de la procédure de sélection des experts qui prennent part aux consultations, l'OMS et la FAO ont élaboré conjointement une nouvelle procédure. S'agissant de l'évaluation du risque microbiologique et de l'innocuité des aliments modifiés génétiquement, l'OMS et la FAO ont dressé des listes d'experts (évaluation des risques microbiologiques et biotechnologiques) à partir desquelles seront sélectionnés les participants aux consultations. Pour former ces listes, la FAO et l'OMS ont fait paraître un "Appel à candidatures pour l'établissement d'une liste d'experts", qui décrit les principales qualifications auxquelles doivent répondre les candidats, la procédure de sélection pour faire partie de la liste et d'autres informations utiles. Les listes sont publiées sur les sites Internet respectifs de l'OMS et de la FAO.

PUBLICATIONS RECENTES**70 - The application of risk communication to food standards and safety matters**

1999, 44 pp. Anglais

ISBN 92-5-104260-8

US\$9.00

**FAO Expert Consultation on the Trade Impact of *Listeria* in Fish Products (Report)
(Report) Amherst, MA, USA 1999**

FAO Fisheries Report No. 604 – FIIU/ESNS/R604 –1999, 40 pp. Anglais.

ISSN 0429-9337

Risk assessment of microbiological hazards in foods. Report of a Joint FAO/WHO Expert consultation Geneva, Switzerland 15-19 March 1999. Publié par l'OMS en collaboration avec la FAO. 1999, 29 pp. Anglais.

WHO/SDE/PHE/FOS/99.5

41/11 – Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Monographies préparées par la cinquantième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires - Rome, 17-26 février 1998.

Rome, 1999, 157 pp. Anglais.

ISBN 92-5-104280-2

US\$19.00

41/12 Residues of some veterinary drugs in animals and foods. Monographies préparées par la quarante-deuxième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

Rome, 1999 (JECFA 52)

1999, 140 pp. Anglais.

ISBN 92-5-104401-5

\$20.00

Comprendre le Codex Alimentarius

34 pp. 1999 Anglais, français, espagnol et arabe.

ISBN 92-5-104248-9

US\$9.00

**Commission du Codex Alimentarius. Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.
Rapport de la vingt-troisième session.**

Rome, 28 juin – 3 juillet 1999

Rome, 1999 130 pp.

Anglais, français et espagnol.

ISBN 92-5-104310-8

US\$12.00

**Codex Alimentarius: Food Import and Export Inspection and Certification Systems –
Combined Texts**

2000, 45 pp. anglais, français, espagnol et chinois (504409-5)

ISBN 92-5-104409

Small A-5 Version

U\$8.00

Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Onzième édition.

185 pp. 2000 anglais, français et espagnol

ISBN 92-5-104402-3

US\$12